boules de matière résineuse et colorante qu'on trouve assez souvent dans les bières vieilles, au fond des bouteilles ou des tonneaux, quelquefois aussi dans le moût conservé depuis longtemps par la méthode d'Appert. Elles simulent des productions organisées, mais elles n'en sont pas.

« Tous ces ferments de maladie ont des origines communes. Leurs germes, d'une petitesse infinie, difficilement reconnaissables, même au microscope, font partie soit des poussières que l'air charrie, qu'il enlève ou dépose sans cesse à la surface de tous les objets de la nature, soit de celles qui souillent les matières premières utilisées pour la fabrication. » (PASTEUR.)

STATITISQUE. — En 1885, il s'est fabriqué dans les Etats suivants 110,650,000 hectolitres de bière ainsi répartis :

CONTRÉES		HECTOLITRES
France		8.000.000
Russie		9.820.000
Amérique du Nord		10.000.000
Angleterre et Irlande		35.700.000
Autriche et Hongrie		13.000.000
Belgique		8.805.000
Hollande		1.420.000
Alsace-Lorraine		900.000
Allemagne	Bavière	9.000.000
	Grand-duché de Bade	1.200.000
	Prusse et Hanovre	9.805.000
	Wurtemberg	3.000.000

Voici maintenant les chiffres exacts de la production, exportation et importation en France en 1885 :

	Hectolitres
Importation	332.416
Exportation	27.422
Différence	304.994
Production française	8.000.000
Consommation totale	8.304.994

Comme on le voit, les Anglais et les Allemands se partagent le gain de 304,994 hectolitres de bière, ce qui fait, à une moyenne de 35 fr. l'hectolitre, la somme respectable de 10,674,790 fr.

La population de la France, en 1885, ayant été de 38,218,903 habitants, nous trouvons une moyenne de 21 litres 73 par habitant.

D'après l'Annuaire des longitudes, Paris, en 1886, a consommé à lui seul 272,000 hectolitres de bière, ce qui fait une moyenne de 11 litres 60,373 par habitant.

HYGIÈNE. — Pour qu'elle constitue une boisson saine, la bière doit avoir subi une fermentation haute et un peu avancée, n'être composée que d'orge de houblon et d'eau et peu alcoolisée ; ne contenir que la moitié environ de son volume d'acide carbonique et ne pas être vieille. La couleur doit être donnée avec le malt brun, c'est-à-dire avec de l'orge et de l'avoine torréfiées et non avec du sucre brûlé. Dans ces conditions seulement, la bière peut être considérée comme boisson hygiénique. Alors elle doit être classée au premier rang après le vin, et *peut rendre de grands services dans la thérapeutique et l'hygiène alimentaire.* Pour le classement de ces bières, voir *Brasserie.*

Effet graduel de la bière. — Prise un quart d'heure avant le repas, à la dose d'un verre ou *ballon*, la bière est apéritive ; un quart ou un bock calment la soif et désaltèrent ; deux bocks empâtent la bouche ; la répétition de cinq ou six bocks par jour devient un aliment, ce qui est légitimé par cette remarque que les peuples des pays où la bière n'est pas une boisson nationale mangent beaucoup plus de pain. Mais si nous passons de l'usage à l'abus, nous voyons que la bière rend l'homme maussade et taciturne, ce qui fait dire à A. Dumas : « Les buveurs de bière ont mauvaise tête ! » Elle paralyse la parole et les organes de la pensée. (Voir *Boisson.)*

L'Ecole de médecine la plus célèbre du monde, l'Ecole de Salerne, par l'organe d'un de ses membres, Jean de Milan, avait déjà, à son époque, résumé ainsi les effets de la bière :

Grossos humores nutrit cerevisia, vires
Præstat, et augmentat carnem generatque cruorem,
Provocat urinam, ventrem quoque mollit et inflat.

Elle épaissit l'humeur, dans les veines serpente
Et coule en longs ruisseaux, nourrit la chair, augmente
La force et l'embonpoint. L'urine accroît son cours,
Et du ventre amolli se gonflent les contours. (1)

Immédiatement après l'excès de boisson ou d'une nuit d'orgie passée dans un *beuglan*, la bière fait sentir son action diurétique, et lorsqu'elle est traitée par des antiseptiques, les voies urinaires s'irritent à un degré de polyurie en rapport avec la polydipsie. Un abrutissant mal de tête, une soif inextinguible sont les compagnons inévitables du sombre lendemain.

(1) Traduction de Ch. Meaux St-Marc.

Bière de ménage. — On ne doit considérer comme bière que les liquides fermentés à base de grains.

Formule 395. — Employer :

Orge torréfiée et moulue	kilogrammes	1
Orge mouillée de la veille	—	2
Glucose	—	14
Gentiane	grammes	150
Houblon	—	200
Zestes d'oranges	—	70
Cannelle en bâton	—	15
Eau	litres	25

Procédé. — Faire cuire le tout pendant deux heures, laisser reposer et filtrer le moût à une température de 20° centigrades dans un tonneau plein jusqu'à la bonde. Délayer 250 grammes de levure de bière dans un demi-litre de moût et mélanger à l'aide d'un bâton. Comme la fermentation produira de la mousse et que la perte de l'acide carbonique entraînera une diminution du liquide, il faudra de temps en temps combler le déficit avec un peu d'eau dans laquelle on aura fait dissoudre une cuillerée de glucose ou un morceau de sucre. Quatre jours environ sont nécessaires pour les bières fortes et deux jours pour les petites bières. On la colle avec trois blancs d'œufs, une poignée de sel marin et on bondonne. Après deux jours, on la met dans des petits barils ou en bouteilles. Cette bière doit être consommée jeune; elle revient à treize centimes le litre.

Bière de drèche. — *Formule 396.* — Employer :

Drèche de brasserie	kilogrammes	25
Eau	litres	30
Houblon	grammes	80
Gentiane	—	30

Procédé. — Faire cuire pendant deux heures, passer dans un linge et laver le résidu avec quinze litres d'eau; exprimer et mélanger les deux liquides.

Faire fermenter avec 80 grammes de levure et 55 litres d'eau, comme il est indiqué dans la formule 395.

Bonne bière. — *Formule 397.* — Employer :

Orge torréfiée et moulue	kilogrammes	3
Glucose	—	18
Eau	litres	25
Clous de girofle	grammes	15
Anis	—	15
Cannelle en bâton	—	15
Zestes d'orange	—	80
Coriandre	—	80
Gentiane	—	200
Houblon	—	300

Procédé. — Faire cuire le tout pendant deux heures, comme il est prescrit à la formule 395 et faire fermenter avec 250 grammes de levure et 75 litres d'eau en suivant les indications déjà énoncées. Cette bière revient à dix-huit centimes le litre.

Bière des frugaliens. — *Formule 398.* — Faire dessécher, au four ou dans un poêle, quatre ou cinq kilogrammes d'avoine ou d'orge, l'écraser et verser dessus vingt-cinq litres d'eau bouillante; laisser reposer trois heures, puis décanter. Verser sur le marc vingt litres d'eau froide; tirer à clair et mêler les deux infusions avec cinq kilogrammes de mélasse de canne délayée dans trente litres d'eau tiède; ajouter une demi-livre de houblon et brasser. Mettre la levure et, après quinze jours, on pourra boire la bière. (Dr BONNEJOY, *Cuis. végétarienne.*)

Bière médicinale. — *Formule 399.* — On a préconisé plusieurs formules comme étant propres à combattre diverses maladies, mais il est à remarquer que les qualités médicinales sont dues aux remèdes qui entrent dans la composition et non aux propriétés de la bière. Voici la formule antiscorbutique enregistrée dans le Codex :

Bière récente	litres	2
Racine de raifort	grammes	60
Bourgeons de sapin	—	30
Feuilles de cochlearia		30

Procédé. — Faire macérer pendant quatre jours, passer avec expression et filtrer. Elle se prend dans le scorbut et comme apéritif diurétique, à la dose de 60 à 100 grammes par jour.

USAGE CULINAIRE. — Dans les pays du nord de l'Europe, la bière sert journellement à différents usages culinaires, dont nous donnons ci-après les principaux modes d'emploi.

Soupe à la bière (*Cuis. prussienne*). — *Formule 400.* — Employer :

Bière faible	litres	2
Sucre	grammes	100
Beurre	—	125
Zeste de citron	nombre	1
Farine	cuillerées	2
Rhum	petit verre	1
Bâton de cannelle		1
Gingembre	petit morceau	1
Vin blanc	décilitre	1

Procédé. — Cuire la farine avec le beurre dans une casserole sur le feu; ajouter la bière, remuer et faire mettre en ébullition. Pendant ce temps,

on aura fait infuser au bain-marie les autres condiments avec le rhum et le vin. Mettre l'infusion décantée, dans la soupe préalablement dégraissée, avec le sucre et du sel ; la lier avec deux jaunes d'œufs et du beurre frais. La goûter et la servir avec des tranches de pain grillées.

Soupe à la bière (*Cuis. silésienne*). — *Formule 401.* — Faire roussir de la farine avec du beurre frais dans une casserole, y ajouter de la bonne petite bière pas trop alcoolisée ; remuer et mettre en ébullition ; sucrer et saler, y ajouter forte dose de cumin, un bâton de cannelle, le zeste d'un citron et d'une orange, de la noix muscade et gingembre râpés. Laisser cuire selon qu'on la désire, fortement épicée ou douce. La passer au tamis et la servir avec des tranches de pain grillées préalablement mises dans la soupière.

Carpe à la bière (*Cuis. allemande*). — Ecailler une carpe en enlevant la peau, la vider et la partager dans sa longueur, enlever les arêtes et couper par tronçons chaque moitié ; couper le museau et partager la tête en deux, saler et blanchir la laitance.

Procédé. — Foncer un sautoir, ou casserole évasée, d'oignons et condimenter de céleri, d'un bouquet garni, de poivre en grains concassés, d'un clou de girofle et d'une gousse d'ail. Aligner sur ce lit les morceaux de carpe ; faire pincer légèrement et mouiller avec de la bière faible en alcool, de façon à submerger le poisson ; y ajouter du pain d'épices coupé en dés et faire cuire. Lorsque le poisson est cuit, passer la sauce au tamis fin ; si elle est trop liquide, la faire réduire. Dresser le poisson dans un plat creux, à bordure d'argent, et saucer dessus ; garnir de la laitance et servir le restant de la sauce à part.

Remarque. — Ce serait un acte de lèse-majesté culinaire pour un restaurateur allemand de ne pas faire figurer sur le menu, le jour de Noël, la carpe à la bière ; comme ce serait également un signe de décadence de notre bon goût de ne pas servir, ce jour-là, sur toutes les tables françaises, la dinde truffée.

BIFOLIO, *s. m. (Pecorino bianco).* — Plant de vigne des provinces d'Ancône et de Marches (Italie) ; à Rome, on l'appelle *Trebiano viccio* et *Uvarella uvina ;* à Bologne, *Uva della pecore ;* il est également connu sous les dénominations de *Forcese, Forconese, Piscionello, Mastorello, Cococceara*, etc. Feuilles moyennes, arrondies, trilobées, sinus peu profonds. La grappe est petite, portée par un pédoncule court, vert. Les grains ronds sont inégaux, sa chair abondante est succulente et sucrée. Raisin blanc de cuve.

BIFTECK, *s. m.* — Tranche de bœuf. Le filet de bœuf grillé prend chez nous le nom de bifteck. (Voir *Beefsteack.)*

Moyen d'obtenir un bon bifteck. — *Formule 402.* — Désire-t-on avoir un bifteck bien assaisonné ? Il faut le saler, le poivrer, avant de le faire cuire, comme cela se pratique partout ; mais si l'on veut qu'il soit tendre, il faut le griller au naturel après l'avoir huilé ou graissé. Il est reconnu que le sel, en se fondant, a la propriété de saturer le suc de la viande sans y pénétrer ; de sorte que le bifteck préalablement salé perd de sa succulence. Au contraire, salé après cuisson, s'il reste fade, il est moelleux et fondant ; une sauce à la maître-d'hôtel suffisamment relevée, mélangée à de la glace de viande, supplée d'ailleurs à ce petit défaut qui est largement compensé par un surcroît d'exquisité.

Bifteck à la Colbert (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 403.* — Faire griller un bifteck au naturel et le poser sur un plat rond ; d'autre part, faire cuire deux œufs à la poêle et les faire glisser sur le bifteck. On dit plus simplement *bifteck aux œufs.*

Bifteck à la Mirabeau (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 404.* — Dresser le bifteck cuit au naturel sur un plat rond, remplacer la maître-d'hôtel par du beurre d'anchois et le garnir de filets d'anchois et d'olives farcies. Il serait plus logique de dire : *bifteck au beurre d'anchois.*

Bifteck à la viennoise (*Cuis. autrichienne*). — *Formule 405.* — Hacher de la viande dénervée (voir ce mot), la saler, la poivrer et lui incorporer deux échalotes ciselées ; en former un bifteck et le faire cuire à la poêle. D'autre part, sauter à la poêle des oignons émincés, leur faire prendre belle couleur, les dégraisser et les mettre dans une petite casserole avec du jus réduit en demi-glace. Lorsque le bifteck est cuit, le masquer de cette garniture.

Bifteck à la turque (*Cuis. russe*). — *Formule 406.* — Hacher un bifteck en lui incorporant sel, poivre, deux échalotes ciselées et le dresser sur un plat ; le garnir de câpres, d'olives farcies et d'oignons hachés, de ciboules, de *mixed pickles*

et de filets d'anchois. Poser, parmi cette garniture, ou bien sur le milieu du bifteck, un jaune d'œuf dans la moitié de sa coquille.

Le convive à qui on sert ce mets doit faire un petit creux au milieu du bifteck, à l'aide de sa cuillère, y renverser le jaune d'œuf, saler et poivrer, y faire couler un pis de citron, y ajouter les *mixed pickles*, les câpres, ciboules et oignons; mélanger le tout avec la fourchette. Lorsque l'on a mangé le bifteck, on prend une tasse de consommé. Pour les estomacs qui le digère bien, ce bifteck est un aliment réparateur.

Bifteck à l'américaine (*Cuis. anglaise*). — *Formule 407.* — Griller le bifteck saignant, le dresser sur un plat long et mettre dessus du beurre d'anchois au piment de Cayenne et de la glace de viande; faire cuire un œuf à la poêle, le découper en rondelles avec un emporte-pièce à petits pâtés, égoutter le beurre, sortir les parures de la poêle et faire glisser l'œuf sur le bifteck. Garnir le bifteck de pommes nouvelles ou de petites pommes de terre tamisées à la cuillère et rissolées au beurre, d'un bouquet de filets d'anchois et d'un autre bouquet de *mixed pickles*. L'œuf à la poêle est quelquefois remplacé par un œuf frit.

Bifteck à la Nelson (*Cuis. bourgeoise anglaise*). — *Formule 408.* — Mettre un ou plusieurs biftecks, préalablement assaisonnés, sur une couche d'oignons émincés étendus dans une timbale d'argent beurrée; condimenter et recouvrir le bifteck d'une couche de pommes de terre taillées en lames et assaisonnées; faire revenir sur un feu vif, sans laisser pincer, et mouiller avec du bon bouillon dégraissé. Couvrir la timbale de son couvercle et faire braiser une demi-heure au four, servir la timbale sur un plat froid, en instruisant les convives sur la chaleur du couvercle.

Bifteck aux pignoli (*Cuis. bourgeoise napolitaine*). — *Formule 409.* — Faire rôtir dans la braise le fruit du pin rameux ou pin parasol (voir *Pignoli*), en dégager les *pignoli* et les monder. Clouter un bifteck avec des *pignoli* à l'aide de la pointe du couteau, l'assaisonner et le faire cuire à la poêle, le garnir de *pignoli* et lier avec du beurre frais, saupoudrer de fines herbes et y faire couler un jus de citron.

Bifteck agro-dolce (*Cuis. napolitaine*). — Dans les maisons bourgeoises de Naples on procède de la façon suivante

Formule 410.— Assaisonner et cuire un bifteck à la poêle, d'autre part, hacher du citronnat et de l'orangeat; les mettre dans de l'eau chaude avec autant de raisins de Corinthe préalablement nettoyés, égoutter le tout et mettre cette garniture dans la poêle, ou mieux dans une casserole avec le bifteck et des *pignoli*.

Lier, au moment de servir, avec très peu de chocolat râpé, un filet de vinaigre ou mieux encore un jus de citron; le tout doit être lié dans son propre jus, sans en ajouter d'autre.

Remarque. — C'est ainsi que le bifteck *aigre-doux* se prépare dans les familles napolitaines et qu'on le sert dans les restaurants des quais Santa-Lucia, qui sont les boulevards de Naples. Dans cette ville, on applique également cette sauce à toutes les viandes de boucherie et même au gibier.

Ce mélange, tout hétérogène qu'il puisse paraître, n'en constitue pas moins un mets très agréable.

Bifteck à la moelle (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 411.* — Faire griller un bifteck et le mettre dans une sauce maître-d'hôtel avec de la glace de viande et un jus de citron. Faire pocher des rondelles de moelle à l'eau bouillante et les dresser sur le bifteck, préalablement mis sur un plat très chaud.

Bifteck à la Bercy (*Cuis. de marchand de vins*). — *Formule 412.* — Hacher des échalotes, des ails et des oignons, les pétrir avec beurre, poivre de Cayenne et persil. Cuire le bifteck à la poêle et mettre le beurre sur le bifteck dressé sur un plat très chaud.

Remarque. — On applique au bifteck une foule de garnitures qui en déterminent la dénomination; je me dispenserai donc de les énumérer.

BIGARADE, *s. f.*; all. *pommeranze*; angl. *bitter orange*, orange amère. — Fruit du bigaradier dont le plus commun en Europe est le *citrus bigaradia*, mais les plus remarquables sont les B. de Chine et les B. bizarrerie qui portent à la fois des citrons et des oranges ou des oranges citronnées, amères, à peau raboteuse et bigarrée. Il y a lieu de croire que ces variétés ont été obtenues par la greffe du citronnier et de l'oranger.

USAGE ALIMENTAIRE.— Le zeste de la bigarade sert pour la fabrication des liqueurs fines, notamment pour le curaçao; il a des propriétés toniques et astringentes. Au dix-septième siècle, les

bigarades jouissaient d'un grand crédit dans la haute cuisine de Rome et de Paris, où on les utilisait comme entremets. Une pièce montée de bigarades était chose précieuse que les seigneurs seuls pouvaient avoir sur leur table.

Bigarade à l'anglaise *(Entremets).* — *Formule 413.* — Partager par le milieu en long de belles bigarades mûres ; émincer les moitiés par tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et les faire blanchir jusqu'à ce que l'écorce cède sous l'ongle. Les rafraîchir et les laisser dans l'eau fraîche jusqu'au lendemain.

Préparer un sirop à 28° et, après avoir égoutté les bigarades, préalablement débarrassées des pépins, les jeter dans le sirop bouillant et retirer la bassine. Le lendemain, on fait rebouillir le sirop et on y jette de nouveau les bigarades. Cette opération doit être renouvelée pendant trois jours. Le quatrième, on les dépose dans une terrine, et lorsqu'elles sont froides, on les dresse en compote. On les sert accompagnées de pâtisseries sèches.

Bigarades en quartiers *(Confiserie).* — *Formule 414.* — Choisir de grosses bigarades, les tourner en enlevant le zeste, les partager en quatre et les mettre au fur et à mesure dans l'eau fraîche, les faire blanchir et les faire dégorger dans l'eau pendant deux jours. Débarrasser le fruit de l'écorce qui reste adhérente, et le mettre dans un sirop froid ; le lendemain, cuire ce sirop à 24°, recommencer l'opération pendant trois jours en augmentant le sirop de 2° par jour, afin d'amener à 32° le quatrième jour.

Marmelade de bigarades. — (Voir *Orange).*

Panier de bigarades à la gelée *(Dessert).* — *Formule 415.* — Faire un panier en sucre (voir ce mot), le garnir de quartiers de bigarades glacées et de gelée d'oranges. Il est important de ne pas mettre dans cet entremets tous les fruits à décorer ; sa qualité remplacera par le bon goût les attraits de la vue.

Bigarades à l'eau-de-vie *(Dessert).* — *Formule 416.* — Choisir des bigarades de Chine ou de bizarrerie, leur enlever le zeste, les piquer avec une aiguille à brider, les mettre dans l'eau fraîche ; les faire blanchir, les égoutter et les mettre de nouveau dans l'eau froide. Le lendemain, leur faire donner un bouillon dans un sirop à 25°, en répétant trois jours l'opération et en augmentant les degrés du sirop jusqu'à 32°. Ranger les bigarades dans les bocaux, ajouter les deux tiers d'alcool à 25° dans le sirop ; filtrer et en remplir les bocaux ; boucher hermétiquement et déposer en lieu sec.

BIGARREAU, *s. m. (Prunus cerasus) ;* all. *bunte herzkirsche,* angl. *whiteheart cherry,* ital. *ciriegia duracina.* — Le bigarreau, qu'on appelle aussi *guigne,* est le fruit du bigarreautier, variété du cerisier. Il est bigarré de blanc et de rouge, sa chair, ferme et croquante, est très agréable au goût, mais indigeste si elle n'est point mâchée avec soin. Cette cerise a l'inconvénient d'attirer les mouches par sa douceur, et il n'est pas rare d'en trouver des larves, ce qui la fait justement repousser de l'usage culinaire.

BIGARRURE, *s. f.;* all. *buntschekiz,* angl. *party colour,* ital. *macchie.* — Assemblage mal assorti de diverses couleurs tranchantes. Les décors de l'ancienne cuisine étaient bigarrés ; mais, de nos jours, la bigarrure ne plaît qu'aux campagnards.

BIGASSE KOKOUR *(Bigesse kokier).* — Plant de vigne de la Crimée. Variété de raisin très abondant, mais désagréable au goût. Il est tardif et mûrit difficilement, il produit un vin âpre qui doit être vieilli.

BIGNON (LOUIS), né à Hérisson (Allier), le 26 juin 1816. Attiré vers Paris, le jeune Louis débuta dans l'un des premiers restaurants de l'époque. Sobre, actif et intelligent, il acquit promptement l'affection de ses patrons et l'estime de la clientèle, sachant, par une remarquable sagacité, prévenir et satisfaire les goûts variés de ses différents convives. Ce tact qu'il possédait d'une façon innée et qu'il poussa jusqu'à l'art, nul comme lui n'en eut le secret.

En 1843, il quitta le *Café d'Orsay,* et déjà réputé parmi ses collègues comme homme d'élite il réorganisa alors le *Café Foy* et le dirigea avec autant d'énergie, de souplesse d'esprit que de capacité. Bignon se révéla administrateur et excellent patron, aimant à protéger l'employé digne d'intérêt.

En 1847, Bignon céda le *Café Foy* à son frère, qui venait d'épouser Mlle Collot, des *Frères Provençaux.* Cette alliance fut marquée comme le signe de la plus haute sanction gastronomique parisienne. En prenant le *Café Riche,* sous le nom de Bignon aîné, il devait donner un

nouvel éclat à sa renommée. En effet, la haute clientèle de toutes les parties du globe s'y donna rendez-vous comme par enchantement, et c'est là qu'il se fit la réputation de premier restaurateur du monde.

Pour desservir la gastronomie française, à cette époque, il fallait non seulement être restaurateur émérite, mais connaître toute la nomenclature des meilleurs vins du monde, de tous les fruits et de tout ce que la terre peut produire d'exquis.



L. BIGNON

Bignon comprit que Paris était le rendez-vous de tous les hommes de goût délicat: aussi s'appliqua-t-il à garnir ses caves de crus authentiques et à étudier la viticulture dans tous ses détails, persuadé que, pour transformer les aliments naturels en aliments composés, il est nécessaire d'étudier toutes les branches qui s'y rapportent. Il fit des expériences agricoles et fonda, avec quelques amis, la Société des Agriculteurs de France, dont il fut l'un des lauréats quelque temps après. Il fut nommé ensuite membre de la Société nationale d'Agriculture, du conseil supérieur de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, et devint lauréat de la Société d'encouragement au bien, dont il fait également partie. A l'exposition de Londres, en 1862, il obtint le grand prix pour ses vins, comestibles et l'agriculture; de même en Autriche, en 1873, et à Paris, également le grand prix, en 1878, à l'Exposition universelle, pour le progrès de la culture en France et l'amélioration du sort des ouvriers de la terre par ses contrats d'association. Il savait apprécier un bon chef de cuisine, exciter l'émulation des artistes par sa parole à la fois sévère et encourageante : « Vous êtes mes généraux, disait-il à son chef et à son maître-d'hôtel, et il s'agit de conduire votre armée à la victoire ! » Il fit mettre une plaque de marbre dans la cuisine de sa maison, sur laquelle il fit graver en lettres d'or les noms de ses meilleurs chefs : VAUQUELIN, FÉVRE, SERVOLLE.

Curieuse coïncidence ! Il nous a été donné de connaître Bignon en 1868, lorsque nous étions cuisinier dans son établissement et aussi de mieux l'apprécier quinze ans plus tard (1883), comme convive du Banquet de la Presse scientifique, et aujourd'hui, il nous est dévolu de faire l'historique de ce grand administrateur, agronome de mérite et homme de bien.

Ami des arts et des sciences, lorsqu'il avait à traiter des sociétés savantes, Bignon faisait déboucher ses meilleurs vins et, apparaissant à la cuisine, s'écriait: « Chef, soignez-moi ce dîner, ces messieurs sont l'avenir de la France ». Il disait vrai; la richesse d'une nation dépend plus de sa production agricole, de ses connaissances scientifiques et industrielles que de sa forme politique.

Il réorganisa ses cuisines selon les règles de l'hygiène et en célébra l'ouverture par un dîner offert à son personnel. C'est à ce dîner, auquel Alexandre Dumas voulut assister avec son ami Auguste Luchet, qu'il confectionna pour la première fois son fameux potage aux moules, dont la recette, qu'il laissa au *Café Riche*, eut un grand succès parmi les gourmets de l'époque.

Frappé de la manière de faire de Bignon, Alexandre Dumas voulut à son tour donner un grand banquet au personnel de son théâtre de la rue de Lyon. A cet effet, un beau jour, il s'en alla aux Halles faire lui-même ses provisions, à l'instar

des restaurateurs ; à la vue de Bignon, il s'approcha vivement, puis, lui serrant les mains avec effusion, il dit : « *La rencontre d'un grand homme est un bienfait de Dieu ;* vous allez m'aider et assister au banquet des artistes ».

L'amphitryon fut plus d'une fois chanté par ses convives appréciateurs ; témoins les quatrains suivants qui furent déclamés par son auteur dans un des banquets de la « Presse scientifique » :

— Au vigneron qui met toute sa gloire
A nous fournir du vin non frelaté,
Avec respect d'abord il nous faut boire ;
Bacchus le veut, buvons à sa santé !

Toi, desservant de la gastronomie,
Brave Bignon, qui satisfais nos goûts,
Avec nous tous, pour vivre en harmonie,
Tâche d'en mettre aussi dans tes ragoûts.

Pour illustrer la cuisine française,
Pour nous prouver son unique bonté,
Va travailler au sein d'une fournaise.
Et nous, en chœur, buvons à sa santé !

En 1867, il fut décoré de la Légion d'honneur, sur la proposition de la Commission supérieure de l'Exposition universelle et de son jury ; également sur la proposition du jury international de Londres et du jury international de l'Exposition de Paris, Bignon fut nommé, en 1878, officier de la Légion d'honneur et officier d'académie pour services rendus à l'agriculture, et pour la création de ses bibliothèques et écoles gratuites pour les pauvres, qu'il fonda dans l'Allier vingt ans avant que le gouvernement eut promulgué la loi sur les écoles gratuites obligatoires ; et il reçut ce compliment, caractéristique entre tous, de la part du président de l'Académie des sciences : « Bravo ! pour le succès du mérite enfin reconnu, et bravo ! aussi, pour le préjugé vaincu ». C'était le quatrième grand prix que les jurys internationaux lui décernaient dans les expositions universelles. Il obtint, en outre, plusieurs médailles d'or, parmi lesquelles nous mentionnerons celles de la Société nationale d'Agriculture et de la Société nationale pour encouragement à des services rendus à l'industrie.

Son contrat de participation avec les travailleurs occupés sur ses exploitations agricoles de l'Allier est un modèle d'association des forces et des intérêts communs. Basé sur la justice et l'équité, il produit le bien-être et la richesse du travailleur et du propriétaire et une union, dans les rapports entre le capital et le travail, qui ne s'est jamais démenti, depuis plus de trente ans que ce contrat existe.

D'une activité infatigable, à l'apparition du phylloxéra, il employa tous ses loisirs à la recherche de l'antidote de l'ennemi de la vigne et fit des essais pratiques, ce qui le fit nommer membre de la commission supérieure du phylloxéra.

La grande prime d'honneur pour l'agriculture, accordée par le gouvernement en 1885, fut décernée à Bignon avec un objet d'art représentant le Travail fécondant le Globe.

Il faudrait plusieurs pages de ce volume pour énumérer les récompenses qui lui ont été décernées et les commissions dont il fit partie tour à tour, tantôt comme rapporteur ou comme membre du jury aux Expositions et Concours de France et de l'étranger.

Nommé par ses collègues président de l'Union syndicale des restaurateurs et limonadiers du département de la Seine, Bignon voulut donner sa démission en se retirant des affaires ; mais chaque année, il est renommé par acclamation.

Depuis plus d'un quart de siècle, Bignon vit passer dans son établissement toutes les célébrités scientifiques, artistiques et littéraires. Il fut lié d'amitié avec les hommes les plus éminents dans les sciences, les lettres et la politique des deux générations qu'il a traversées, et eut l'estime de tous les partis, hélas ! si nombreux en France. Que de sourires épanouis après un bon dîner dans ce *Café Riche ;* que d'intrigues tramées ; mais aussi que de grands projets dont il fut le gardien discret.

D'une force et d'une énergie rares, Bignon est la personnification du restaurateur savant, le plus remarquable de notre époque, un maître que nous plaçons ici comme l'un des types de la gastronomie française.

BIGNONIA, *s. m. (Martynia).* — Plante du genre bignoniacé, dont la plus curieuse par son fruit est la *M. lutia.* Il consiste en une capsule presque ligneuse, ovale, renflée, terminée par une forte pointe arquée, en forme de corne de chèvre, roulée au sommet ; lorsqu'on sépare les deux valves, cette corne est double, on l'imite en confiserie avec de la pâte d'amande ou de la pâte adragante. Mais si l'on veut obtenir quelque chose de joli, on le fera en *sucre tiré,* dont on roulera la partie renflée dans du sucre bleu ou vert. Piqué sur un plafond de pâte sèche en



Fig. 188. — Fruit du Bignonia en sucre.

formant la haie, il constitue la plus agréable bordure d'entremets.

BIGORNEAU, *s. m.* — Nom donné en Bretagne, à une espèce de coquillage comestible qui se mange comme les moules et qui ne serait autre que le turbot littoral de Cuvier. On l'appelle aussi *Littorine, Bigorne* ou *Bigourneau.*

BIGOS, *s. m.* (*Cuis. polonaise*). — Ce mets, très estimé des Polonais, est d'origine slave.

Formule 417. — Coucher dans une casserole en terre une couche de choucroute cuite la veille ; aligner dessus une nappe de jambon de chevreuil également cuit, de saucisson et de faisan. Alterner ainsi les lits de gibier et de choucroute, mettre le couvercle et faire braiser au four avec un verre de vin blanc ou de bouillon et un jus de citron.

Remarque. — La délicatesse du bigos varie selon le genre et la finesse du gibier qui le compose.

BILIEUX, *adj. (Alimentation propre au tempérament);* all. *gallig,* angl. *bilious,* ital. *bilioso.* — Les personnes d'un tempérament bilieux ont généralement les cheveux bruns ou châtains, sont maigres, ont les traits accentués, le teint jaunâtre, le caractère violent, impétueux et sont enclines aux sentiments extrêmes. Elles supportent mal la saison d'été et les pays chauds ; elles ont besoin de sobriété et de tranquillité morale.

Elles sont, en outre, prédisposées aux affections suivantes : maladie du foie et des voies biliaires, inflammations des organes génito-urinaires, goutte, gravelle, pierre, etc.

Ces prédispositions impliquent donc la nécessité d'observer un régime hygiénique, ayant pour but d'éloigner autant que possible les tendances morbides.

Régime alimentaire. — Les personnes bilieuses doivent s'abstenir d'aliments trop gras. Le lait leur est également contraire. Elles doivent choisir des viandes blanches et des végétaux amers, tels que chicorée, endive, céleri, oseille, épinards. Les entremets sucrés doivent être pris parmi les fruits : gâteau à la rhubarbe, compote de poires et de pommes. Comme eaux de table, celles appartenant à la classe des *carbonatées sodiques* sont les meilleures. Les boissons alcoolisées leur sont contraires, un petit vin naturel, pris dans les repas, est la meilleure boisson qu'elles puissent consommer.

BILLOT, *s. m.;* all. *black,* angl. *block,* ital. *cypo.* — Gros tronçon d'arbre cylindrique ou carré et poli superficiellement ; servant de table dans les cuisines et les boucheries pour tailler la viande et casser les os. *Billot* de cuisine ; hacher des viandes sur le *billot.*

BINNY, *s. m. (Barbus binny).* — Poisson du Nil du genre barbeau. On en trouve du poids de dix kilos. La chair du binny est bonne et se traite culinairement comme le barbeau.

BIRAMBROT, *s. f.* (*Cuis. hollandaise*). — Soupe de bière très usitée en Hollande et composée de farine, de beurre et de pain grillé. (Voir les formules au mot *Bière.)*

BIS, *adj.;* all. *schwarzbraun,* angl. *brown,* ital. *biigio,* esp. *bazo,* port. *bugio.* — D'un gris brun ; Pain bis : qui contient du son dans la farine ; pain mélangé de farine de seigle et de froment. Mot latin qui signifie *deux fois.*

BISCOTTE, *s. f.;* all. *zuckerplœtzchen* ; angl. *sweet biscuit,* de *bis,* deux fois, et *coctus,* cuit. — Pain au lait coupé par tranches et rôti au four.

Les biscottes sont d'origine belge, mais la pâtisserie française possède aussi les siennes ; la *biscottino* des Italiens est un dérivé de nos biscottes. Au contraire, les expressions allemande et anglaise désignent une tranche de pain ou de gâteau grillée et sucrée.

Biscotte parisienne *(Pâtisserie).* — *Formule 418.* — Employer :

Sucre pilé	grammes	500
Amandes douces	—	460
Amandes amères	—	20
Fécule	—	200
Kirsch ou anisette	—	30
Jaunes d'œufs	nombre	10
Blancs d'œufs montés	—	8
Une pincée de sel.		

Procédé. — Après avoir mondé les amandes, on les pile en pâte très fine en les mouillant avec deux blancs d'œufs et le kirsch ou l'anisette

Lorsque la pâte est fine, on la met dans une terrine et on y mélange peu à peu les jaunes d'œufs en travaillant la pâte; on y joint enfin le sucre et le sel. Travailler encore jusqu'à ce qu'elle soit homogénéisée. Fouetter les blancs d'œufs, les incorporer en saupoudrant avec la fécule.

Pour cette dernière opération deux personnes sont nécessaires. Cette pâte est couchée sur des plaques ou des moules évasés. Faire cuire.

Biscotte au beurre *(Pâtisserie). — Formule 419.* — Quelques pâtissiers vendent un genre de biscotte dans laquelle ils font entrer du beurre.

Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine	—	400
Beurre frais	—	150
Œufs	nombre	18
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre le beurre dans une terrine et le travailler avec la spatule en lieu tiède pour le faire ramollir sans le faire fondre. Ajouter le sucre et six jaunes d'œufs les uns après les autres; écarter les blancs de ces six œufs. Travailler encore. Mettre la farine et ajouter quatre œufs entiers et les huit jaunes les uns après les autres en travaillant toujours la masse. Lorsque la pâte sera homogénéisée, fouetter les huit blancs d'œufs et les incorporer dans la masse avec les précautions d'usage.

Coucher la pâte dans des plaques à rebords de trois à quatre centimètres.

Biscotte grillée *(Petits-fours). — Formule 420.* — Coucher de la pâte à biscotte sur une plaque de quatre centimètres de profondeur. La faire cuire. En la sortant du four, étaler dessus une couche d'amandes pralinées, hachées et glacées à la glace de sucre. Faire prendre au four une couleur blonde; démouler et couper en morceaux de sept centimètres de long sur trois de large. Remettre cinq minutes au four. Réserver pour le service.

Ces petits gâteaux doivent être secs et croquants.

Biscotte de Bruxelles *(Boulangerie fine). — Formule 421.* — Faire une pâte fine comme pour les *petits pains au lait* (voir ce mot); la coucher dans des moules longs et faire cuire. Lorsque le pain est refroidi, le couper par tranches fines et régulières, les aligner sur une plaque de tôle et les remettre dans un four vif pour leur faire prendre couleur. Telles sont les biscottes d'origine belge.

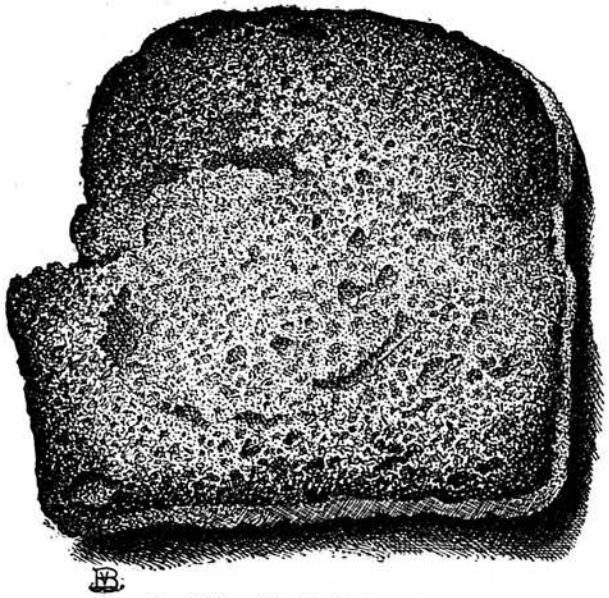


Fig. 189. — Biscotte de Bruxelles.

HYGIÈNE. — Dans les biscottes, l'enfant trouve à la fois un aliment protéique et calorifique, la partie légèrement rôtie fournissant directement les matériaux nécessaires à la formation des tissus adipeux, en même temps qu'elle provoque sur les aliments une plus grande quantité de fluides digestifs. La biscotte supplée à la meilleure farine pour l'alimentation des enfants; c'est, après le lait, l'aliment le plus naturel que l'on puisse leur donner. « Mélangée à du lait ou à du bouillon, dit Fonssagrives, la biscotte constitue un premier aliment qui convient à merveille aux enfants. » — « Lorsque l'enfant est chétif et que le lait laisse à désirer, j'y fais mélanger des biscottes : cela réussit toujours. » (Dr FRÉBAULT.) La biscotte, en général, est l'aliment qui prépare le mieux les organes de la digestion à recevoir des aliments plus substantiels.

Partant de ces principes, une fabrique de biscottes s'est fondée à Paris, sous le nom de *Biscotterie française*, dans le but de seconder les efforts scientifiques, tendant à mettre une digue à l'effrayante mortalité des enfants qui disparaissent avant l'âge de deux ans, faute d'aliments sains et bon marché.

Biscotte de Paris. — Cette heureuse idée d'améliorer encore la biscotte de Bruxelles en la rendant plus fine et plus délicate est la création de la maison Bivort-Bonge et Cie.

La biscotte qu'elle fabrique, sous le nom de Biscotte de Paris, est légèrement sucrée ; elle se distingue de celle de Bruxelles par la qualité supérieure des farines employées et sa forme plus régulière. Cette maison fabrique également la Biscotte de Bruxelles, dont elle a fait une importante spécialité.

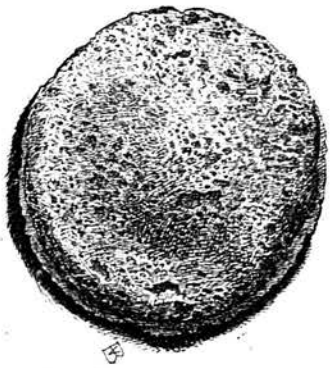


Fig. 190. — Biscotte de Paris

Nourrissante et digestive, la biscotte réunit toutes les qualités réclamées par l'hygiène, pour l'alimentation du premier âge, surtout dans le cas où l'enfant, trop jeune encore, ne peut digérer même la meilleure farine. De plus, ses qualités rafraîchissantes préviennent les inflammations d'intestins qui, pour une large part, sont une des principales causes de la grande mortalité des nouveau-nés.

Les digestions laborieuses, les pesanteurs d'estomac n'ont souvent d'autre cause que l'absorption de mie de pain ou fécule, qui forme

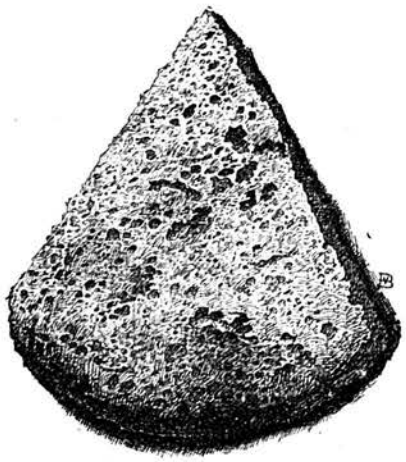


Fig. 191. — Croûton de biscotte

dans l'estomac une masse amidonneuse difficilement attaquée par les sucs gastriques. Par l'usage de la biscotte on obvie à tous ces malaises.

Outre les services que la biscotte, en général, peut rendre dans l'alimentation des enfants, des vieillards et des débiles, les ressources qu'on en peut tirer sont très variées.

USAGE ALIMENTAIRE. — Trempée dans de l'eau salée, froide ou chaude, elle constitue à la fois une boisson nutritive et rafraîchissante. Avec du beurre frais, c'est le pain par excellence pour les déjeuners au café, lait, chocolat et thé.

Dans les potages, elle remplace avantageusement le pain grillé, qui laisse un arrière-goût de graisse. Mais, où la biscotte devient indispensable, c'est dans les hôtels, cafés-restaurants et maisons bourgeoises. On aura désormais des croûtons tout prêts pour les petits gibiers rôtis, les salmis, les croûtes au Madère, fraises, champignons, etc. En coupant une biscotte de Bruxelles en quatre, on a toujours sous la main des croûtons triangulaires (voir la fig. 191). En bordant avec ces

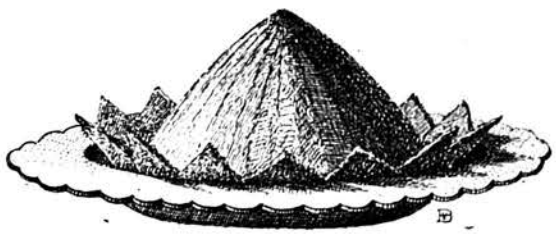


Fig. 192. — Epinards aux biscottes

croûtons un plat d'épinards ou d'oseille, on obtient quelque chose de bon et de gracieux (voir la fig. 192.)

Jamais les biscottes ne rancissent ; elles sont toujours croustillantes, exquises ; ce qui n'arrive pas avec les croûtons frits dans le beurre. Pour ces qualités multiples, la biscotte non sucrée est également tout indiquée pour les œufs pochés, les croûtes aux pêches et aux abricots. Comme hors-d'œuvre, elle sert pour la confection de canapés d'anchois, de pain au caviar, etc.

Pour mieux démontrer ce que l'on peut faire avec les biscottes, je donne ci-après deux formules que j'ai expérimentées avec succès.

Biscottes aux fraises *(Entremets à la minute).* — *Formule 422.* — Passer au tamis la moitié des fraises dont on veut se servir (les plus petites), saupoudrer la purée de sucre, en farcir des biscottes. Les regarnir de belles fraises entières humectées de la purée de fraise. Saupoudrer de sucre et servir sur un plat rond ou sur un compotier.

Biscottes au vin de Madère *(Entremets).* — *Formule 423.* — Préparer une purée d'abricots au vin de Madère et au kirsch, en masquer légèrement les biscottes de Bruxelles; les déposer sur une plaque Allonger le restant de la purée avec du sucre, du kirsch et du vin de Madère d'origine, de façon à faire une sauce aromatisée et chaude.

Coller avec de la farine et des blancs d'œufs, au milieu d'un plat rond et creux, un croûton taillé en pyramide et frit dans le beurre. Appliquer autour de sa base une purée d'abricots très ferme.



Fig. 193. — Biscottes au vin de Madère

Dresser une galerie avec les biscottes en posant le côté abricoté intérieurement et en les appuyant les unes contre les autres. Saucer intérieurement. Surmonter le croûton du milieu d'un attelet piqué d'une biscotte en forme de croissant et de quelques grains de raisin de Madère.

Mettre le plat sur un compotier d'argent et servir la sauce à part (voir la fig. 193.)

BISCUIT, *s. m.;* all. *zwieback,* angl. *biscuit,* ital. *biscotto,* esp. *bizcocho,* portug. *biscuto;* de *bis,* deux fois, et *coctus,* cuit, *bicoctus.* Dans l'origine, le pain azyme était cuit sur une pierre chaude et la galette tournée était ainsi cuite des deux côtés; de là l'étymologie de *bis cuit,* deux fois cuit. — Pain fait de farine, de sel et d'eau et représenté de nos jours par l'hostie, le pain azyme et le biscuit de mer.

Déjà, aux temps mythologiques, les dieux avaient sur leurs tables les *cupediæ* (friandises de table) au nombre des aliments que l'on servait pour l'*épidinis* (le dernier service). Les *crustula,* dont parle Horace *(Epist. 1),* n'étaient qu'une sorte de biscuit. Un peu plus tard, on trouve le *libum,* fait de fleur de farine, de lait d'huile et d'œufs, mélange peu appétissant qu'on offrait en holocauste aux dieux. Le *collyra* ou *collyris* était une sorte de biscuit qu'on mangeait avec du lait, du miel ou du bouillon (Rich, *Dict. des Antiq.).* Les gâteaux *apiciens* dus à l'illustre Apicius (voir ce mot), constituaient des variétés nombreuses (Athénée, *Dei pnosoph., 1, 6.*) On sait, en effet, que le grand Apicius voulait tous les jours des nouveaux *mensæ secundæ* ou desserts contenant divers *bellaria* ou friandises que l'on servait à ses convives. Les *dulciarius* romains ou pâtissiers avaient poussé la perfection à un degré dont l'hygiène et l'exquisité ne le cédaient qu'à l'esthétique de l'art. Une devanture de confiseur, trouvée dans les fouilles de Pompéi et conservée au musée de Naples, nous démontre irréfutablement que l'art du confiseur avait atteint, il y a dix-huit cent dix ans au moment où j'écris, le plus haut sommet de la perfection.

Ce sont eux qui nous ont appris à varier les décors et à imiter les grands artistes. La noblesse de cette époque plus puissante savait apprécier ce grand art. Un artiste *dulciarius* avait à profusion tous les meilleurs fruits, toutes les ressources du pays, pour faire honneur à la table des seigneurs, et chacun d'eux se faisait une gloire de savoir faire une friandise à sa façon.

La haute civilisation des Grecs et des Latins nous a laissé les pralines, les dragées, les glaces et les biscuits fins; tandis que les Barbares et les peuplades sauvages en sont restés aux biscuits de mer, biscuits secs dont je classe plus bas la nomenclature, en divisant les catégories. On y peut choisir dans ces groupes, désormais très distincts, les B. d'entremets, les B. à thé, les B. à dessert, les B. pour les enfants, les B. secs,

les B. de mer, les B. anglais, les B. médicamenteux, enfin les B. spéciaux de fabrication française et étrangère.

Biscuit fin *(Haute cuis. — Entremets).* — *Formule 424.* — Cette pâte servira pour faire les différents biscuits mentionnés plus bas, et je prie le praticien de s'y reporter pour éviter des répétitions.

Employer :

Sucre en poudre	kilogram.	1
Farine fine de froment	grammes	250
Sucre vanillé	—	50
Fécule	—	250
Œufs frais	nombre	20
Une petite pincée de sel.		

Procédé. — Séparer les blancs des jaunes d'œufs et mettre dans une terrine les sucres, le sel et les jaunes ; travailler le tout pendant vingt minutes. D'autre part, fouetter les blancs très ferme et les incorporer avec soin dans la masse ; ajouter ensuite la farine que l'on fait tomber en pluie et que l'on aura préalablement mélangée avec la fécule.

Le glaçage des moules. — Cette opération demande un soin tout spécial, c'est de la parfaite régularité du glaçage que dépend le lustre de la croûte : après avoir bien lavé et essuyé un moule argenté ou parfaitement étamé, on doit le coucher sur le côté à la bouche d'un four. Laisser refroidir le moule ; y verser dedans du beurre épongé chaud (voir ce mot) ; tourner le moule sur ses faces de manière à le beurrer également partout ; avant de laisser figer complètement le beurre, on y ajoute vivement du sucre à glace (sucre passé au tamis de soie), on tourne le moule sur lui-même pour faire adapter le sucre d'une égale épaisseur sur toute la paroi ; on prend alors le moule et on frappe avec l'une des mains contre l'autre pour faire tomber les grumeaux qui pourraient y être restés. Coller autour extérieurement une bande de papier blanc dépassant le moule de cinq centimètres ; emplir le moule et faire cuire dans un four de chaleur modérée.

La Cuisson. — Si la masse était cuite dans deux moules, elle demanderait environ deux heures de cuisson, et mise dans quatre moules, elle pourra être cuite après une heure. On reconnaît la cuisson en enfonçant dans le biscuit une aiguille à brider ; si, après l'avoir retirée, elle ne contient aucune humidité, le biscuit est cuit ; au contraire, si la lame contient un enduit blanchâtre, le degré de cuisson n'est pas encore atteint.

Le praticien reconnaît la cuisson par le tact en appuyant légèrement les doigts sur le biscuit et, selon son élasticité plus ou moins prononcée, il le retire ou le remet au four.

Remarque. — Plusieurs variétés, que nous trouverons plus loin, se font avec la pâte du *Biscuit fin*, à laquelle nous prions le lecteur de se reporter.

Biscuit d'amande *(Pâtisserie fine).* — *Formule 425.* — Ce biscuit excellent constitue différents gâteaux que nous dénommons plus loin.

Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Amandes douces mondées	—	230
Amandes amères »	—	10
Fécule	—	200
Eau-de-vie	—	15
Jaunes d'œufs	nombre	8
Blancs d'œufs fouettés	—	4
Une pincée de sel.		

Procédé. — Piler les amandes en pâte très fine ; ajouter le sel et le sucre ; mouiller avec deux blancs d'œufs et l'eau-de-vie. Mettre alors l'appareil dans une terrine, ajouter les jaunes d'œufs et travailler vivement pendant dix minutes. Ajouter enfin les blancs d'œufs fouettés et la fécule en mélangeant délicatement. On fait cuire cette pâte dans des moules divers.

Biscuit aux amandes *(Entremets).* — *Formule 426.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Fécule	—	125
Amandes douces mondées	—	50
Amandes amères »	—	10
Eau-de-vie	—	15
Une pincée de sel.		

Procédé. — Réserver, pour les séparer par le milieu, quinze amandes douces ; les piler en les mouillant avec un œuf entier ; mettre les amandes pilées dans une terrine avec le sel, le sucre, un œuf entier et quatre jaunes d'œufs. Travailler le tout ; pendant ce temps, fouetter les blancs d'œufs ; mélanger la moitié de la fécule avec les blancs et l'autre moitié en ajoutant les blancs d'œufs, selon la règle.

Glacer un moule à timbale (voir *B. fin*), le décorer intérieurement avec les amandes en les

fixant sur le fond et la paroi et y mettre délicatement la pâte.

Biscuit gênois *(Pâtisserie ordinaire).* — *Formule 427.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine fine	—	250
Beurre fin	—	250
Œufs frais	nombre	6
Zeste de citron râpé	—	1

Procédé. — Mettre le sucre et le beurre un peu ramolli dans une terrine et le travailler ; ajouter quatre œufs par intervalles, l'un après l'autre, avec un peu de farine en continuant de travailler ; ajouter deux autres jaunes d'œufs et fouetter les blancs. Mélanger le tout et coucher la pâte sur des plaques d'office beurrées en nappe épaisse d'un demi-centimètre.

Biscuit gênois (*Ancien mode*). — *Formule 428.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Amandes douces mondées	—	90
Amandes amères »	—	10
Farine fine	—	250
Beurre fin	—	150
Œufs frais	nombre	6
Une pincée de sel fin.		

Procédé. — Piler les amandes selon la règle et les mettre dans une terrine avec un œuf. Travailler le tout, y ajouter le sucre, la farine et deux œufs l'un après l'autre. Travailler pour homogénéiser le tout. Fouetter les blancs d'œufs ; faire fondre le sucre et mélanger les jaunes avec les amandes ; mélanger ensuite les amandes, les blancs d'œufs, le beurre et la farine en même temps, en évitant d'écraser la masse ; la coucher de l'épaisseur d'un demi-centimètre sur des plaques d'office préalablement beurrées.

Etant cuite aux trois quarts, retirer les plaques du four, renverser le biscuit sur la table et couper des bâtons de sept centimètres sur trois ; les remettre au four pour leur faire prendre une couleur marron. Cette pâtisserie ne se glace pas, elle se distingue par sa qualité croquante.

Biscuit gênois sur le feu. — *Formule 429.* — Employer :

Farine	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Beurre fin	—	250
Œufs frais	nombre	6
Une pincée de sel.		

Procédé. — Casser les œufs dans une bassine, ajouter le sucre, le sel, la farine et fouetter sur les cendres rouges. Lorsque la pâte est montée, y ajouter le beurre fondu.

On couche cette pâte dans des moules évasés ou sur des plaques d'office préalablement beurrées.

Biscuit melon *(Entremets).* — *Formule 430.* — Faire une pâte à biscuit de Savoie à la genèvoise



Fig. 194. — Biscuit melon

(voir la *formule 440*) ; beurrer et glacer deux moules en forme de demi-melon, les emplir aux trois quarts et faire cuire dans un four très modéré. Démouler, niveler les deux moitiés, les creuser légèrement et emplir les creux d'une crême pâtissière ; appliquer l'une sur l'autre les deux moitiés et glacer le melon avec une glace aux pistaches vertes. Imiter la queue avec du sucre cuit au cassé et tiré.

Biscuit de seigle *(Entremets).* — *Formule 431.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine fine	—	125
Fécule	—	25
Mie de pain de seigle pulvérisée	—	125
Noisettes torréfiées et broyées	—	25
Zeste d'orange	nombre	1
Œufs frais	—	16

Procédé. — Mettre dans une terrine le sucre, trois œufs entiers, treize jaunes et le zeste d'orange. Travailler le tout pendant vingt minutes. Fouetter les blancs d'œufs et les incorporer dans la masse en même temps que la farine, la mie de pain de seigle et les noisettes préalablement mélangées.

Coucher l'appareil de l'épaisseur d'un centimètre sur des plafonds ronds et réguliers, ou bien sur une plaque carrée. Cuire dans un four moyen. Abricoter, poser un autre biscuit de seigle dessus et couper le gâteau rond ou carré par bâtons. Il peut être abricoté et saupoudré de noisettes broyées.

Biscuit hérisson *(Entremets). — Formule 432.* — Préparer une pâte génoise (voir ce mot), la coucher dans un moule ovale et concave ; faire cuire et laisser refroidir. Procéder à l'appareil suivant :

Jaunes d'œufs	nombre	4
Cacao en poudre	grammes	25
Sucre concassé	—	150
Beurre fin	—	100

Procédé. — Cuire le sucre au gros boulé et le verser chaud sur les jaunes d'œufs et le cacao en remuant jusqu'à ce que la masse soit refroidie ; y mélanger le beurre.

Couper le biscuit par tranches horizontales, les garnir de l'appareil et les réajuster. Glacer le gâteau au chocolat et le piquer d'amandes effilées. Le poser sur une serviette à dessert à franges, pliée sur un plat.

Biscuit tortue *(Entremets). — Formule 433.* — Employer :

Farine	grammes	500
Sucre en poudre	—	500
Amandes pralinées	—	200
Fécule	—	200
Beurre fin	—	500
Œufs frais	nombre	8
Quelques gouttes d'essence de café.		

Procédé. — Mettre dans une terrine les œufs et le sucre. Travailler un quart d'heure. Mélanger les amandes pralinées, préalablement broyées, avec la farine et la fécule, et faire fondre le beurre ; incorporer les farines, le beurre et l'essence de café en même temps et en remuant. Mouler la pâte dans des moules ovales et concaves. Cuire dans un four modéré ; laisser refroidir.

Tailler le gâteau par tranches horizontales et les garnir d'une crème cuite au café. Glacer le gâteau au café et imiter les écailles à l'aide du cornet avec de la glace royale. La tête et les pattes s'imitent avec de la pâte d'office (L. Hanni).

Biscuit manqué *(Entremets). — Formule 434.* Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine fine	—	500
Beurre fin	—	250
Œufs frais	nombre	16
Zestes de citrons	—	2
Rhum vieux	petit verre	1

Procédé. — Mettre dans une terrine le sucre et dix jaunes d'œufs ; travailler et ajouter l'un après l'autre six œufs entiers avec un peu de farine, de façon à absorber en même temps les œufs et la farine ; continuer à travailler ; faire fondre le beurre et battre les dix blancs d'œufs que l'on incorporera dans la masse avec le beurre fondu, en prenant les précautions d'usage.

Cette pâte se cuit dans des plaques en fer-blanc ou des caisses en papier.

Biscuit financier *(Entremets). — Formule 435.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	425
Sucre concassé	—	75
Farine fine	—	375
Amandes douces mondées	—	200
Beurre fin	—	125
Œufs frais	nombre	14

Procédé. — Piler dans le mortier la moitié des amandes et le sucre ; passer à travers un tamis de fer ; mettre dans une bassine les blancs d'œufs et les fouetter ; lorsqu'ils sont fermes, y mêler les amandes pilées, le sucre, la farine et le beurre.

Beurrer des moules à Savarin et les saupoudrer avec le restant des amandes hachées finement.

Biscuit Cendrillon *(Pâtisserie). — Formule 436.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	200
Farine fine	—	200
Chocolat râpé	—	100
Œufs frais	nombre	6
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre dans une terrine la farine, le sucre, le sel, deux jaunes et deux œufs entiers l'un après l'autre, et travailler le tout pendant un quart d'heure. Ajouter les quatre jaunes d'œufs et le chocolat. Fouetter les blancs et les incorporer dans l'appareil.

Cuire dans des caisses de papier ou de fer-blanc. On les coupe par bâtons en les sortant du four, et on les glace à froid au chocolat.

Biscuit Trois-Frères *(Entremets).* — Plus connu sous le nom de *gâteau trois-frères.* — *Formule 437.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine de riz	—	375
Beurre fin	—	400
Amandes douces mondées	—	60
Angélique coupée en petits dés	—	60
Marasquin	—	30
Œufs frais	nombre	15
Une pincée de sel.		

Procédé. — Hacher les amandes, les passer dans une passoire à trous; mettre les œufs, le sucre et le sel dans une bassine posée sur un cercle à flan dans un sautoir d'eau bouillante sur le feu. Fouetter régulièrement pour faire mousser la masse; lorsqu'elle est montée, y mêler la farine de riz, le beurre fondu et le marasquin.

Mouler dans les moules spéciaux qu'on appelle *moules à trois-frères*, et les faire cuire. Lorsqu'ils sont cuits et refroidis, on les glace avec de la marmelade d'abricots et on les saupoudre avec les amandes et l'angélique. Poser le gâteau sur un fond en pâte à napolitains (voir ce mot) abricoté et saupoudrer d'amandes et d'angélique hachées.

Biscuit sur le feu (*Entremets*).— *Formule 438.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Fécule	—	225
Œufs frais	nombre	12
Zeste de citron	—	1
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre le sel, le sucre, le zeste et les œufs dans une bassine et fouetter la masse sur des cendres rouges, ou mieux dans un bain-marie improvisé en mettant la bassine sur un cercle à flan dans un sautoir d'eau bouillante sur le feu. Lorsque la masse est mousseuse, ajouter la fécule en pluie, homogénéiser et mouler. Cuire dans un four moyen.

Biscuit de Savoie *(Entremets).* — *Formule 439.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine tamisée	—	375
Œufs frais	nombre	16
Gousse de vanille	—	1

Procédé. — Mettre dans une terrine le sucre, deux œufs entiers, quatorze jaunes et la vanille; travailler le tout. D'autre part, fouetter les blancs, les incorporer dans la pâte en faisant tomber la farine en pluie.

Beurrer un moule avec du beurre fondu et l'égoutter. Saupoudrer avec de la fécule l'intérieur du moule et l'emplir aux trois quarts. Faire cuire dans un four de chaleur modérée.

Biscuit de Savoie à la genevoise *(Entremets).* — *Formule 440.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine fine	—	250
Fécule	—	25
Œufs frais	nombre	12
Zeste de citron râpé	—	1

Procédé. — Mettre dans une bassine les œufs, le zeste de citron et le sucre. Fouetter sur l'angle du fourneau ou sur les cendres rouges; lorsqu'ils ont atteint la forme d'une mousse consistante, on y ajoute la farine et la fécule mélangées d'avance. Beurrer le moule avec du sucre fondu et le glacer avec un mélange d'amidon et de sucre à glace; l'emplir aux trois quarts et faire cuire comme le précédent.

Biscuit aux marrons *(Dessert).* — *Formule 441.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	350
Sucre vanillé	—	25
Marrons cuits et décortiqués	—	300
Blancs d'œufs	nombre	6

Procédé. — Piler les marrons dans le mortier; les mettre dans une terrine, y ajouter trois blancs et le sucre; travailler. Battre les trois autres blancs d'œufs et les incorporer dans la pâte. Les dresser à l'aide d'une cuillère ou avec la poche sur des feuilles de papier et les faire cuire dans un four tiède ou à l'étuve. Les laisser refroidir et décoller le papier.

Biscuit au moka *(Entremets).*— *Formule 442.* — Couper un *biscuit fin* horizontalement en trois tranches, le garnir d'une crème Chantilly préalablement sucrée et aromatisée à l'essence de café; le glacer avec un appareil composé de beurre fin sucré et travaillé en pâte molle. Le décorer avec la même pâte et tenir en lieu froid jusqu'au moment de servir.

Biscuit de Cussy (*Entremets).*— *Formule 443.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	475
Sucre vanillé	—	25
Farine de riz	—	300
Beurre fin	—	125
Œufs frais	nombre	14

Procédé. — Mettre les œufs dans une bassine avec les sucres et fouetter sur les cendres rouges ou bien mettre la bassine dans un sautoir d'eau bouillante. Lorsque la masse est mousseuse, ajouter la farine en pluie et le beurre fondu.

Cuire dans des moules au four modéré.

Biscuit au chocolat (*Entremets*). — *Formule 444.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	450
Chocolat sans sucre fondu	—	125
Fécule	—	200
Vanille	—	
Œufs frais	nombre	10

Procédé. — Séparer les jaunes des blancs d'œufs et mettre les jaunes, le sucre, la vanille et le chocolat dans une terrine et travailler le tout. Fouetter les blancs très ferme et les mélanger avec la masse.

Coucher cette pâte dans des moules évasés; les cuire dans un four un peu chaud; les laisser refroidir et les glacer au chocolat. Ne pas confondre ce gâteau avec le B. au chocolat, entremets en surprise.

Biscuit soufflé (*Entremets*).— *Formule 445.*— Travailler deux blancs d'œufs avec une quantité relative de glace royale (voir ce mot), y ajouter de l'eau de fleurs d'oranger. Coucher cette pâte dans des croustades Astruc (voir ce mot) et les cuire dans un four très modéré.

Biscuit aux fraises *(Entremets en surprise).* — *Formule 446.*

Glacer un moule à timbale avec amidon et sucre à glace, comme il est indiqué au *B. fin*, et l'emplir de la même pâte. Le faire cuire et le laisser refroidir. Avec la lame d'un couteau tranche-lard, le vider complètement à l'intérieur et en former un cercle; couper le bout du morceau de l'intérieur et le juxtaposer à sa place, de manière à former une timbale du biscuit.

Fouetter de la crème très fraîche, lui incorporer une purée de fraise préalablement sucrée; garnir le biscuit, recouvrir avec son couvercle et le glacer à blanc; recouvrir avec de la glace royale pour donner plus de blancheur au biscuit. D'autre part, on aura partagé de belles fraises rouges; les poser sur un tamis pour les glacer à la gelée également rouge.

Décorer le biscuit en fixant les fraises avec du sucre ou de la glace royale. Poser le biscuit sur une serviette pliée sur un plat rond.

Remarque. — L'intérieur peut également être garni d'une glace aux fraises; dans ce cas, on aura fait sangler le moule contenant le biscuit. Cet entremets, de ma création, doit se distinguer par la blancheur de son glaçage, la régularité de son décor et la qualité de son goût.

Biscuit au chocolat *(Entremets en surprise).*— *Formule 447.* — Faire un biscuit uni dans un moule à timbale et le vider en procédant comme il est indiqué dans la *formule 446* (Biscuit aux fraises), l'emplir d'une crème fouettée à la vanille, couvercler, tourner le biscuit et le glacer au chocolat. Décorer au cornet avec de la glace royale et le poser sur une serviette à franges, pliée sur un plat rond et froid.

Biscuit à la crème *(Entremets).—Formule 448.* Ce gâteau, pour être bon, ne doit être fait qu'à la campagne, où la crème fraîche ne fait pas défaut.

Employer:

Sucre en poudre	grammes	250
Farine fine	—	125
Œufs frais	nombre	8
Crème ferme et fraîche	centilitres	25

Procédé. — Mettre dans une terrine les jaunes d'œufs et le sucre; faire mousser en travaillant. Fouetter la crème, la faire égoutter sur un tamis; fouetter aussi les blancs d'œufs et les mélanger à la masse; y ajouter ensuite la crème.

Cet entremets peut être aromatisé avec une petite quantité de purée de fruits fraîche: fraises, framboises, violettes, roses, etc.

La qualité hygiénique de ce biscuit ne le cède qu'à son exquisité.

Biscuit italien *(Pâtisserie). — Formule 449.* — Employer:

Farine fine	grammes	250
Sucre concassé	—	500
Œufs	nombre	8
Une pincée de sel.		

Procédé. — Faire cuire le sucre au gros boulé (voir ce mot) avec un décilitre d'eau et laisser tiédir. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et les fouetter très ferme. Mêler dans une terrine le sucre et les jaunes; travailler et y ajouter la farine et les blancs d'œufs. Cette opération doit se faire délicatement pour éviter d'écraser les blancs dans une colle farineuse.

On couche cette pâte dans des moules bas et évasés.

Biscuit russe *(Dessert). — Formule 450.* — Employer:

Sucre en poudre	grammes	500
Farine fine	—	500
Zeste de citron	nombre	1
Œufs frais	—	7

Procédé. — Mettre dans une terrine le sucre, le zeste et les œufs; fouetter le tout pour faire mousser, y ajouter la farine et bien mélanger.

On les couche avec la poche de forme ronde ou longue, sur des plaques beurrées et farinées;

on les saupoudre de sucre en abaissant la pointe avec le doigt. Four moyen.

Biscuit portugais *(Pâtisserie).— Formule 451.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Fécule	—	250
Marmelade d'abricots passée au tamis	—	200
Zestes de citrons	nombre	2
Œufs frais	—	12
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre la marmelade, le zeste, le sucre et les jaunes d'œufs dans une terrine et travailler pendant un quart d'heure. Fouetter les blancs et les mélanger à la masse en observant les précautions déjà prescrites.

On couche cette pâte dans des moules en fer-blanc plats et évasés.

Biscuit hollandais *(Entremets).* — *Formule 452.* — Employer :

Sucre de poudre	grammes	500
Farine fine	—	100
Beurre	—	50
Raisins de Malaga	—	50
Raisins de Corinthe	—	50
Cédrat confit coupé en petits dés	—	25
Œufs frais	nombre	16
Une pincée de sel.		

Procédé. — Travailler dans une terrine le sucre, la farine, *six* jaunes et *quatre* œufs entiers. Ajouter les jaunes les uns après les autres et enfin les raisins et le cédrat. Homogénéiser le tout et ajouter les blancs d'œufs en neige.

Cuire cette pâte dans des moules plats et évasés.

Biscuit vert (*Entremets*). — *Formule 453.* — Faire une pâte à *biscuit fin* dans les proportions relatives à *cinq* œufs, y ajouter du vert d'épinard ou autre vert végétal; égaliser la couleur dans toute la pâte et la coucher dans des moules sans trop l'écraser. Cuire, laisser refroidir et glacer à la pistache.

Remarque. — Ce gâteau, cuit dans un moule à timbale uni, vidé et rempli d'une crème à la Chantilly, dans laquelle on aura mélangé cent grammes de pistaches pilées, avec du sucre glacé, et saupoudrée de pistaches hachées, constitue un entremets de surprise agréable.

Biscuit rose (*Entremets*). — *Formule 454.* — Ajouter à la pâte à *biscuit fin* une goutte de cochenille ou *carmin* et une goutte d'essence de rose. Lorsque le gâteau est cuit et refroidi, le glacer à la glace rose et décorer.

Remarque. — Il y a quelque vingt ans, les biscuits de couleur étaient très en vogue, mais la mode s'est reportée aux B. plus naturels et partant plus hygiéniques.

Biscuit à l'ananas *(Entremets).* — *Formule 455.* — Glacer un moule uni à timbale, l'emplir de pâte à *biscuit fin;* le faire cuire et laisser refroidir; le vider en forme de timbale et le glacer au sucre fondant à l'ananas. Le garnir de crème fouettée, aromatisée et sucrée avec du sirop d'ananas réduit.

Décorer le dessus avec de l'ananas.

Biscuit à l'orange *(Entremets).* — *Formule 456.* — Préparer un *B. sur le feu* (voir *formule* 438) aromatisé de zeste d'orange; lorsqu'il est cuit et refroidi, le glacer au fondant à l'orange et le décorer avec de l'orange confite.

Biscuit à l'anisette *(Entremets).* — *Formule 457.* — Préparer un *B. aux amandes* (voir *formule* 426) dans la pâte duquel on aura mélangé 15 grammes d'anis écrasé. Lorsque le gâteau est cuit, le glacer au fondant dans lequel on aura ajouté de l'anisette.

Biscuit mousseline à la fraise *(Entremets).— Formule 458.* — Glacer un moule évasé dans la règle et l'emplir de pâte à *biscuit fin* légèrement coloriée en rose, le faire cuire; le garnir intérieurement d'une purée de fraise; le masquer d'une marmelade de fraises et le décorer avec des fraises entières, si c'est la saison.

Remarque. — En glaçant les biscuits avec du fondant aromatisé et colorié, on varie à l'infini la nomenclature en remontant toute l'échelle des liqueurs et des condiments aromatiques. Nous nous dispenserons donc de les mentionner ici.

Biscuit à thé *(Pâtisserie).* — *Formule 459.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	275
Sucre vanillé	—	25
Amandes douces mondées	—	180
Blancs d'œufs	nombre	8

Procédé. — Piler les amandes avec les blancs d'œufs en les ajoutant par petites doses; y joindre le sucre et homogénéiser le tout.

Faire deux bandes de pâte sucrée et abaissée, sur lesquelles on couche l'appareil. Cuire sur des plaques et les couper en sortant du four.

Ne pas confondre avec les *petits fours à thé* (voir ce mot).

Biscuit au gingembre *(Dessert digestif).* — *Formule 460.* — Employer:

Sucre en poudre	grammes	250
Farine fine	—	150
Gingembre pulvérisé	—	12
Œufs frais	nombre	9
Zestes d'oranges	—	2
Une pincée de sel.		

Procédé. — Travailler dans une terrine le sucre, le sel, les zestes, le gingembre et les jaunes d'œufs. Lorsque la masse prend un aspect mousseux, y ajouter les blancs fouettés en neige. Les coucher sur du papier et les saupoudrer de sucre en grains. Faire cuire.

Remarque. — Ce biscuit est l'un de ceux que le médecin peut recommander aux enfants et aux convalescents. C'est un aliment qui permet de passer de la diète à des aliments plus substantiels. Sa qualité sèche et croustillante permet de l'imbiber des liquides que l'on veut faire prendre.

Biscuit pour mosaïque *(Garniture).* — *Formule 461.* — Employer:

Sucre en poudre	grammes	500
Farine	—	300
Œufs frais	nombre	12

Procédé. — Faire une pâte à biscuit en procédant selon la règle. Lorsque la pâte est faite, colorier un quart en *rose*, un autre quart en *vert*, le troisième quart au *chocolat* et laisser l'autre partie en *blanc*.

Verser les pâtes en même temps dans des moules plats, de façon à marbrer les couleurs. Cuire dans un four modéré. Laisser rassir un peu et le couper au moment de s'en servir.

Ce biscuit sert à faire des charlottes, des murailles, des rochers, ou à garnir les bas-reliefs des pièces montées.

BISCUIT D'ENTREMETS. — La pâtisserie, comme la cuisine, la confiserie et la chimie, possède certaines bases que l'on rencontre à chaque instant sous la main de l'opérateur. Les biscuits se divisent ici en quatre grandes *familles* qui ont leurs *genres*, leurs *variétés*, voire même leurs *dérivés*, dont les nombreuses variantes se rapportent à l'un des types mères qui sont:

LE BISCUIT FIN;
LE BISCUIT SUR LE FEU;
LE BISCUIT AUX AMANDES;
LE BISCUIT GÊNOIS.

Le premier, dont la formule est invariable, se prête à une foule de genres qui ne varient que par l'arome et le décor.

Le *B. sur le feu* se distingue dans sa fabrication en ce que, au lieu de fouetter les blancs d'œufs à part, les œufs entiers sont fouettés sur le feu d'une chaleur, douce d'abord et progressive ensuite. Ce genre supporte aussi l'adjonction du beurre.

Le *B. aux amandes* est un type dont les variétés se font par les noisettes, les pistaches, les pignoli, etc.

Enfin le *B. gênois* dont la pâte sert à faire des entremets aux fruits et des pâtisseries variées.

Ce sont ces types et leurs dérivés que nous avons étudiés dans cette première partie.

BISCUITS ANGLAIS. — En Angleterre, on fait de nombreux biscuits secs qui varient de noms et de forme. Le plus souvent, ces biscuits ont pour base la même composition et ne se distinguent que par la forme et le nom.

Biscuit de mer *(Pâtisserie anglaise).* — *Formule 462.* — Anciennement on faisait le B. composé moitié farine et moitié sucre; puis on a adopté la formule suivante:

Employer:

Sucre en poudre	grammes	250
Farine fine	—	250
Œufs frais	nombre	8

Procédé. — Travailler le sucre et les œufs dans une terrine et ajouter ensuite la farine. Les coucher à la poche ou avec l'appareil spécial; les piquer ou les marquer du nom de la maison. Les faire cuire dans un four chaud.

Biscuit anglais. — *Formule 463.* — Employer:

Sucre en poudre	grammes	500
Farine	—	180
Œufs	nombre	8

Procédé. — Travailler les œufs et le sucre dans une terrine et ajouter la farine. Les coucher de forme ronde; les piquer et faire cuire.

Butter biscuit (*Pâtisserie anglaise*). — *Formule 464.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	100
Farine	—	500
Beurre fin	—	250
Levure de bière	—	10
Sel	—	20
Lait	litres.	16

Procédé. — Mettre la farine, le sel et la levure dans une terrine ; le lait, le beurre et le sucre dans une casserole ; laisser tiédir pendant que l'on prépare une fontaine dans la terrine, c'est à dire faire un creux au milieu de la farine, y verser le lait, détremper une pâte pas trop ferme et la laisser reposer. Pétrir sur le tour ou la table et former des ronds réguliers ; les piquer avec la pointe du couteau ; les aligner sur une plaque et les cuire dans un four chaud. En les sortant du four, les mouiller avec un pinceau trempé dans le lait frais.

Remarque. — Les *mins biscuits* et les *américans biscuits* se font avec la même pâte.

York biscuit (*Petits-fours*). — *Formule 465.* — Ce biscuit, qui est fabriqué par de grandes maisons anglaises, peut être fait par les pâtissiers et même en maison particulière.

Employer :

Farine fine	kilogram.	2
Sucre en poudre	grammes	250
Beurre	—	250
Sel	—	25
Lait	litre.	1/2

Procédé. — Mettre la farine sur la table et former la fontaine ; faire fondre le sucre, le sel, le beurre dans le lait tiédi, le verser dans la fontaine et procéder à la détrempe. Laisser reposer, enfin abaisser, en faire des petits carrés et les décorer par l'empreinte d'un petit moule dentelé, au milieu duquel sont gravés les mots *York biscuit.* On les cuit dans un four chaud et on les glace en sortant du four en passant dessus le pinceau trempé dans le lait.

Les *queen Anne biscuits* qui contiennent, en outre, de la crème et de la groseille, ont la faveur du mélange cher aux palais britanniques. On fait aussi les *short biscuits* dans lesquels il entre du beurre. Nommons encore le *Coco-nut biscuit* qu'une maison anglaise a mis à la mode.

Remarque. — Aux Etats-Unis, il se fabrique, depuis quelque temps, des biscuits à la viande, *meat biscuit* ou *biscuit animalisé*, que des médecins ont préconisés. On introduit dans la pâte du B. ordinaire de la poudre de viande. Ils se vendent alors très cher, sous l'égide de quelques célébrités médicales.

Le nombre considérable de biscuits anglais, et dont les noms font tous les frais de variété, étant faits avec les mêmes pâtes, nous obligent de clore ici cette nomenclature

BISCUITS FRANÇAIS (*Pâtisserie bourgeoise*). — Nous classons sous ce titre les biscuits d'origine indigène, connus sous les noms de *B. à la cuillère ; Pèlerine* ou *B. en bâtons*, que chacun pourra faire chez soi.

Biscuit en bâtons. — *Formule 466.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Fleur de farine de gruau	—	300
Œufs frais	nombre	16

Procédé. — Séparer soigneusement les blancs des jaunes d'œufs ; mettre le sucre et les jaunes dans une terrine et travailler avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit dissous et en permette l'augmentation mousseuse.

Fouetter les blancs très ferme en évitant qu'ils ne s'égrènent. Ajouter dans la terrine et en même temps, les blancs et la farine en pluie en soulevant la masse sur les blancs d'œufs. Trois personnes sont nécessaires pour cette opération à laquelle on doit mettre toute son attention pour ne pas écraser la pâte.

On couche alors les biscuits, à l'aide de la poche, sur des feuilles de papier posées sur des plaques de tôle (voir fig. 195), et on les cuit dans un four très modéré. On les laisse refroidir avant de détacher le papier.

Biscuit de Reims (*Pâtisserie*). — *Formule 467.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	280
Sucre de vanille	—	20
Farine fine	—	180
Œufs frais	nombre	12

Procédé. — Retirer deux blancs d'œufs et mettre le sucre, les œufs et les deux jaunes dans une bassine et travailler sur le feu comme il est indiqué pour le *B. sur le feu* (voir *formule* 438). Lorsque la masse est mousseuse, y ajouter la farine en pluie préalablement mélangée avec le sucre vanillé.

Beurrer et glacer à la fécule des moules spéciaux en fer-blanc et y coucher la pâte en les emplissant au tiers seulement. Saupoudrer avec du sucre pilé et faire cuire dans un four modéré.



Fig. 220 — Manière de coucher les biscuits avec la poche.

Biscuits médicamenteux. — « Le biscuit, dit Fonssagrives, sert de passe-port à un certain nombre de médicaments solides ou liquides; l'indocilité des enfants est tournée de cette façon, et de plus, les médicaments, profitant de l'élaboration digestive, passent souvent dans l'absorption d'une façon plus prompte et plus inoffensive pour l'estomac. »

On prépare les B. médicamenteux en introduisant dans la pâte, au moment de coucher le biscuit, la dose nécessaire de drogue pour une potion. La difficulté, ou le danger, consiste surtout dans l'irrégularité des doses dans chaque biscuit. Lorsqu'il ne s'agit que des B. vermifuges au semen-contra ou à la santonine, il n'y a aucun danger; il n'en est pas de même des B. purgatifs à la scammonée, etc., dont une double dose peut occasionner un empoisonnement. En résumé, il est préférable de laisser les drogues aux pharmaciens et de fabriquer le B. à la vanille; la santé et le bon goût trouveront chacun leur compte.

Falsification. — Les B. façon de Reims sont quelquefois confectionnés avec une pâte commune qui renferme une certaine quantité de carbonate d'ammoniaque. Ce sel est introduit dans le but de donner plus de volume et plus de légèreté à la pâte, d'y laisser développer des cavités ou *yeux*, afin d'obtenir un plus grand nombre de B. avec moins de pâte. Quoiqu'entièrement volatile à la chaleur du four, le carbonate d'ammoniaque, vu son mode de préparation en grand, peut retenir du carbonate de plomb, sel non volatile, en quantité suffisante pour rendre cette préparation préjudiciable à la santé du consommateur. En effet, le carbonate d'ammoniaque contient du chlorhydrate d'ammoniaque.

Moyen de le reconnaître. — On fait tremper le biscuit dans un verre d'eau, avec une petite quantité de calomel; si, après un instant d'imbibation, le liquide reste blanc, le biscuit est pur; au contraire, si l'eau devient noirâtre, c'est l'indice de la présence du carbonate d'ammoniaque.

Hygiène. — On a trop l'habitude d'entendre dire du mal de l'art du confiseur ou du pâtissier pour espérer lire deux lignes de bien en leur faveur dans un ouvrage d'hygiène ou de médecine. Les médecins, dont le plus grand nombre sont d'une ignorance ridicule à l'endroit de la cuisine et notamment de la pâtisserie, se sont dressés pontificalement et avec un accord merveilleux pour prononcer l'anathème, en lançant le fameux *insanitatem!*... De sorte qu'ils considèrent toute pâtisserie comme une friandise malsaine.

Les biscuits, tels que nous en donnons les formules et qui sont celles se pratiquant dans toutes bonnes pâtisseries, constituent un aliment sain, léger et hygiénique.

Il en est même que la médecine devrait ordonner et qui seraient d'un effet anodin, mais très heureux, surtout dans le cas d'atonie des organes de la digestion. Au nombre de ces biscuits, que nous appellerons hygiéniques, on peut citer: le *B. au gingembre*, le *B. au cumin*, le *B. à l'anis*, qui sont à la fois stimulants et digestifs. Un ou deux de ces biscuits pris à la fin de chaque repas aideraient à la digestion.

Quant aux autres, ils peuvent être pris n'importe comment et justement accompagner les boissons qui ne devraient jamais être prises seules (à l'exception des apéritifs). Pris sans être trempés dans le vin, ils sont surtout d'un secours réel pour les convalescents et permettent par leur usage de passer de la diète à un régime plus substantiel.

Biscuit de mer (*Marine française*). — Ce biscuit, ou pain de mer, est une des formes les plus primitives du pain; il a l'avantage de se conserver,

ce qui l'a fait préférer pour les voyages à longs cours et pour l'alimentation de l'armée en temps de guerre.

Sur deux kilos cinq cents grammes de farine, on ne fait entrer que cinq cents grammes de levain et un sixième d'eau; on pétrit, on laisse reposer et on repétrit encore une seconde fois. Enfin on abaisse et on en coupe des galettes quadrangulaires, du poids de deux cents grammes, que l'on empêche de lever en les piquant de trous et en les passant à l'étuve pour les cuire et les dessécher, de façon à éloigner les chances d'altération.

Le biscuit de bonne qualité doit être sec, sonore, à cassure vitreuse, d'un blanc pâle jaunâtre, et prompt à se gonfler dans l'eau. Il se conserve un an et plus; mais lorsqu'il s'altère, il n'est guère de moyen pour arrêter la marche de l'altération et il devient alors la cause de différentes maladies. (Voir *Alimentation de l'armée.*)

BISE, *s. m.* — Poisson de l'Océan qui ressemble au thon, mais sa chair bien inférieure n'a qu'une médiocre valeur alimentaire.

BISET, *s. m. (Palumbus palumbes,* Virg.). — Pigeon sauvage, appelé aussi *fuyard,* ayant beaucoup d'analogie avec le ramier, mais plus petit que celui-ci. Les pattes et le bec sont rouges. Le biset est de passage et s'abat par troupes dans les champs. Sa chair est noire et se prepare culinairement comme celle des autres variétés (voir *Pigeon);* elle est succulente et agréable lorsqu'il est jeune, mais coriace lorsqu'il est vieux.

BISETTE, *s. m.* — L'un des noms vulgaires de l'*Agaric mousseron* (voir ce mot).

BISIER. — Célèbre confiseur-pâtissier Polonais. Il vint à Berlin travailler comme extra à la Cour, sous les ordres de MM. Emile Bernard et Urbain Dubois. C'est à Bisier que sont dus en partie les magnifiques originaux qui ont servi à la reproduction des dessins qui font le plus bel ornement des ouvrages de M. Dubois.

En plaçant son nom dans ce livre, nous ne faisons que rendre hommage au mérite d'un grand artiste dont le talent est resté trop ignoré.

BISON, *s. m. (Bison);* all. *Buckelochs;* angl. *bison;* ital. et esp. *bisonte.* — Quadrupède sauvage d'Amérique; espèce de *taureau* qu'il ne faut pas confondre avec l'*aurocks,* le *buffle,* l'*urus* décrit par César, ni avec le *zébu* d'Inde. Quelques naturalistes ont cru voir là une souche commune, mais il y a lieu de croire que le *bison,* se rapprochant plutôt du *yack,* du *chameau* et du *bouc,* appartient à ce genre.

Le bison est caractérisé par une forte bosse entre les deux épaules, sa toison est fauve et noirâtre; il habite l'Amérique du Nord, dans le bassin du Missisipi et les steppes du Missouri. Quand les bisons ont brouté l'herbe d'une contrée, ils émigrent dans une autre plus fertile; ils s'attroupent comme les chèvres et les vaches et leur défilé dure quelquefois plusieurs jours; leur



Fig. 221. — Bison des steppes du Missouri.

marche fait entendre un bruit sourd à plusieurs milles de distance et lorsqu'ils courent, ils font trembler la terre.

USAGE ALIMENTAIRE. — La chair du bison, cuite dans de bonnes conditions, est très juteuse; son goût ressemble à celui du daim et du cerf. Sa langue est d'une délicatesse qui surpasse celle des bœufs anglais.

La bosse charnue qui couvre l'épine dorsale est très estimée; c'est un mélange de muscles et de graisse: elle est appelée *bos* par les voyageurs canadiens et *wig* par les habitants de la campagne de Hudson-Bay.

Bosse de bison à la Torronto (*Cuis. canadienne*). — *Formule 468.* — A Torronto (Haut-Canada), la bosse de bison est un mets très apprécié, que l'on prépare ainsi:

Procédé. — Couper la chair par tranches ou en carrés longs; la mettre dans une saumure pendant quelques jours, ensuite la fumer avec des plantes odoriférantes, telles que le genièvre, l'acore, l'absinthe ou autres du même genre. Lorsqu'elle est sèche, on la réduit en poudre, on la mélange à de la graisse de *buffalo* et on la met

dans une vessie où elle se conserve très longtemps : on en fait des soupes ou on la mange en tartines sur du pain.

De même que la bosse, la chair des autres parties de l'animal se sale et se met dans des vessies pour être expédiées.

Fraîche, la chair du bison est belle et marbrée et se traite comme celle du bœuf. On fait avec son filet des *bisonsteack* d'une succulence qui ne le cède en rien au *bifteck* d'Europe.

Bosse fraîche de bison à la Reykiavik. — *Formule 469.* — Couper la chair par petits morceaux carrés ; saler, pimenter et les piquer avec une brochette en alternant les morceaux de feuilles de sauge ; griller et servir au naturel avec son attelet.

BISQUE, *s. f.;* all. *krebssuppe ;* angl. *bisk ;* ital. *bisca ;* du latin *bi* pour *bis,* deux fois, et *cauda,* queue, dérivé de *skauda,* dont le radical sanscrit est *ska,* dresser, agiter ; donc, de *bi* et *ska,* biska, d'où l'on a fait *bisque.* — Partie du corps de l'écrevisse qui lui sert de nageoire et qui contient la meilleure chair.

Comme on le voit, l'étymologie vient de la façon qu'a ce crustacé de manifester son *dépit* lorsqu'il est en danger, par une vive gesticulation de sa queue ou nageoire caudale ; de là, la dénomination à cette partie de son corps de *bisque,* qui signifie dépit, colère. Donc, le potage *coulis d'écrevisses,* dans lequel on a mis des *bisques* ou queues d'écrevisses, doit prendre la marque du pluriel et s'écrire : *Potage aux bisques d'écrevisses.*

Il est étrange que, depuis des siècles, on ait cherché à faire accorder les mots *bis* avec *coctus,* alors que le mot *cuit* n'a aucune raison d'être ici.

Potage aux bisques. (*Théorie générale*). — — *Formule 470.*

Le coulis. — Laver cent écrevisses et les déposer dans l'intérieur d'un tamis. Mettre dans une casserole une demi-tête de céleri, la pulpe rouge de deux carottes, un oignon piqué d'un clou de girofle, deux branches d'estragon, une dizaine de grains de poivre blanc concassés, du sel et une bouteille de vin blanc sec. Si le vin n'était pas naturel, il ferait noircir le coulis ; on peut avantageusement le remplacer par le jus de huit ou dix citrons.

Châtrer les écrevisses et les jeter au fur et à mesure dans la casserole, couvrir et mettre en ébullition. Lorsque la cuisson est achevée, retirer les chairs des bisques, les parer, les couper en deux et les déposer dans un bol avec un peu de cuisson.

Laver environ 200 grammes de riz ; le mettre dans la casserole des écrevisses avec du consommé fait d'abatis de volaille et faire cuire pendant trois quarts d'heure ; piler ensuite le tout au mortier et passer au tamis de crin (le tamis de métal noircirait le coulis). Mouiller de nouveau avec du consommé de volaille et passer à l'étamine ; le goûter et le relever, s'il ne l'était pas suffisamment, avec une pointe de Cayenne. Mais il est préférable de mettre préalablement assez de poivre en grains pour lui donner en même temps une odeur aromatique.

Faire réduire en évitant que la purée ne s'attache et enfin la déposer dans une terrine en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit froide ; la déposer dans le timbre au garde-manger.

Cette purée constitue la base du potage bisque ; lorsqu'on veut s'en servir, on en prend une quantité relative que l'on allonge avec du consommé et on la lie, au moment de servir, avec du beurre frais, en ajoutant les bisques, du vin de Madère vieux et des croûtons farcis.

Remarque. — On peut aussi ajouter moitié riz et moitié orge perlée dans la cuisson des carapaces. En laissant cuire doucement pendant quelques heures et en faisant attention de ne pas laisser attacher, on obtient un coulis moins grené et plus crémeux qu'avec le riz seul.

J'engage vivement le praticien à ne pas se servir de carapaces farcies ; ce mode ancien, outre son désagrément, offre un danger réel dans la mastication.

Châtrage des écrevisses. — On appelle ainsi l'action de leur retirer le boyau intestinal contenant une matière âcre et amère qui donnerait au potage un goût fort désagréable.

Procédé. — On saisit avec la main gauche l'écrevisse sur le dos, et avec l'index et le pouce de la main droite on donne un coup d'ongle au *telson* comportant l'orifice situé entre les lobes latéraux de la nageoire caudale, et on entraîne avec lui l'intestin qui la vide ainsi d'un seul coup.

Potage à la bisque (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 471.* — Voici le mode de procéder selon A. Ozanne *(Poésies gourmandes)* :

Vous taillez dans un pain de gros croûtons carrés ;
Au beurre passez-les, bien blonds et bien dorés ;
Puis, comme un dieu vengeur veillant aux sacrifices,
Vivantes, en cuisson plongez vos écrevisses !

Pour faire un beurre, après, vous en aurez ôté
Les plus rouges morceaux de toutes les coquilles,
Coupez les chairs en dés, mettez-les de côté,
Et dans votre mortier, pilez bien les broutilles.

Que vous mouillez alors avec un consommé.
Mêlez-y les croûtons, cuisez à point nommé,
Et pour en obtenir une farce très fine,
Avec le plus grand soin passez à l'étamine.

Ainsi votre potage étant presque achevé
A point détendu, puis, de poivre relevé,
En y mettant les chairs, vous y joignez encore
Votre beurre bien cuit, rose comme l'aurore.

Que, pour certains époux, ce potage a de prix !
On voit, le lendemain, plus d'un mari surpris !
A sa femme vanter, les yeux pleins de malices,
Les heureux résultats du coulis d'écrevisses.

Potage bisque à la cardinal (*Haute cuis.*). — *Formule 472.* — Préparer un coulis d'écrevisses selon la règle et faire un fond blanc en mettant dans une casserole une poule, des abatis de volailles et de l'orge perlée. Assaisonner de poivre en grains, de céleri, de poireaux, d'un oignon et d'une quantité de tomates entières suffisante pour rougir. Faire cuire doucement pendant quatre heures ; lever le blanc de la poule pour en faire des petits croûtons ; hacher la carcasse et les abatis, piler au mortier et passer au tamis, recueillir la purée dans un grand sautoir ; ajouter du lait frais et faire cuire encore en remuant au fond. Le passer à l'étamine, le relever à point et maintenir au chaud dans un bain-marie. D'autre part, faire des quenelles de poisson coloriées avec du beurre d'écrevisse ; déposer dans la soupière un jaune d'œuf, du beurre fin ou de la crème fraîche. Lier le potage et ajouter les quenelles, les croûtons de volaille et les bisques.

Ce potage, qui est plus doux que celui de la formule 471 employée dans les restaurants, est moelleux et plus agréable ; il convient surtout aux palais délicats. Il est d'une exquisité rare lorsqu'on remplace les croûtons de volaille par des rognons de coqs.

C'est ainsi que le prenait Pie IX dans les dix dernières années de sa vie.

La Bisque Entremets. — Nous mettons sous les yeux de nos lecteurs deux formules d'origine authentique et, pour en faire apprécier la haute valeur, nous reproduisons ici textuellement la note qui les accompagne :

Mon cher ami,

Voici une semaine que je fouillais la vieille bibliothèque du couvent, avec la bonne supérieure, pour dénicher la fameuse recette que tu m'as demandée, lorsque nous mîmes la main sur le vieux manuscrit authentique, poussiéreux, rongé par les mites et, qui plus est, écrit en latin. Là se trouvait la précieuse recette. Il s'agissait de la traduire ; je fus trouver le docteur Baudin, notre médecin, qui, tout ému de la manifestation gouvernementale en faveur de son frère, n'attacha pas grande importance à cette traduction. Qui sait, cependant, si les bisques à la Nantuatienne ne vivront pas plus longtemps que la statue de Baudin ? D'après le manuscrit, dont je t'adresse la traduction, il est certain que le mot *bisque* désignait les queues d'écrevisses : donc l'étymologie est toute trouvée.

Je te joins également une autre recette que l'on m'a donnée dans un hôtel. — Ton épouse et amie dévouée,

Clémence Favre, née de Lacour.

Nantua, décembre 1888.

Bisques à la Nantuatienne (*Cuis. d'évêque*). — *Formule 473.* — *Entremets.* — « A Nantua, les écrevisses sont pêchées la veille ; on les surprend le soir avec des lanternes sur le bord du lac ; on les dépose dans des paniers avec des orties fraîches. Pour dix personnes, il n'en faut pas moins de cinquante douzaines.

« Le lendemain matin, on les châtre et on les fait cuire avec vin blanc, poivre pilé, sel, estragon, basilic, thym, apiol (céleri sauvage) et oignons. Faire cuire en plein feu dans un pot de terre et lorsqu'elles sont cuites, les déposer dans une terrine.

« *Décarapacer* les bisques (queues) et piler les plèvres (carcasses) avec les carapaces et passer au tamis ; faire réduire la purée *(unctiusculum pulmentum)* avec de la crême fraîche. Ajouter du beurre frais dans ce qui reste et faire cuire ; passer par pression dans l'étamine pour en extraire le beurre d'écrevisse, que l'on maintient au chaud.

« D'autre part, faire fondre un morceau de beurre frais dans une casserole ; y ajouter de la farine ; faire cuire à blanc. Mouiller avec de la crême fraîche ; y ajouter la purée qui doit être rose ; assaisonner à point, laisser mijoter un instant et passer à l'étamine. Mettre ensemble dans une casserole les bisques et une quantité suffisante de sauce pour faire un mets consistant. Dresser le ragoût dans un plat rond et faire couler par-dessus le beurre d'écrevisse à l'aide d'un cornet, en imitant la mitre et la crosse de l'évêque. Ce décor doit être bien fait.

« Ce mets prend invariablement place dans le menu triennal de l'évêque, lorsqu'il se rend à Nantua pour la confirmation. »

Bisques à la Nantuatienne (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 474.* — Faire fondre dans une casserole une quantité suffiante de beurre frais ; y ajouter les bisques ou queues d'écrevisses et une légère tombée de farine. Faire prendre une couleur légèrement dorée. Mouiller avec du lait frais ou mieux avec de la crème ; assaisonner, lier au moment de servir avec du beurre frais et un ou deux jaunes d'œufs, selon la quantité. Dresser selon l'usage sur un plat rond.

Remarque. — Il est surtout important d'avoir de la bonne crême et du beurre très frais et ne pas faire plus de sauce que la quantité nécessaire pour lier les bisques. Ce mets prend quelquefois le nom d'*Ecrevisses à la Nantuatienne* (Péréal, hôtel de France, Nantua).

Hygiène. — Les potages faits selon les deux premières formules sont un peu indigestes et ne doivent être servis qu'à des adultes. Au contraire celui de la formule 472 et les bisques à la Nantuatienne, constituent des aliments précieux pour les convalescents et les affaiblis et sont réparateurs, aphrodisiaques, vivifiants et des plus puissants stimulants des organes de la pensée ; en d'autres termes, je dédie aux savants et à l'illustre *Paillard* les quatrains suivants :

Oh ! croyez-moi, savants, qui contemplez le disque :
Univers, enflammé par tant de radieux
Disques. De tous les feux, le maître, c'est la Bisque ;
C'est elle qui domine et débauche les dieux.

Et toi ! vieux Jupiter, dont l'impuissance bisque,
Si tu veux, dieu vieilli, rajeunir tes printemps,
Que ta frigidité vers ce volcan se risque,
Elle retrempera tes mille fois mille ans.

BISTORTE, *s. f.* (*Polygonum bistorta*). All. *schlangenkrant ;* angl., *bistort ;* ital.. *bistorta.* — Plante de la famille des renouées ; ainsi appelée parce que ses racines présentent un entrelacement en forme d'*S*. Ces racines farineuses servent aux Samoyèdes à remplacer le pain, ils la mangent froide après avoir été rôtie dans les cendres rouges. Des naturalistes suisses ont signalé sur les Alpes la présence d'une variété de cette plante, *bistorta alpina.* Ses feuilles peuvent servir dans l'alimentation comme celles de l'épinard.

BISTORTIER (*Terme culinaire*). — Couteau cannelé qui sert à tourner les fruits et les légumes.

BITARTRATE DE POTASSE, *s. m.* — Sel qui contient deux fois autant d'acide tartrique que de sel neutre correspondant.

Le bitartrate de potasse, ou *crème de tartre*, que l'on emploie dans la fabrication des vins n'est autre que le tartre ou pierre de vin purifiée. Ces sels, qui ne sont que d'anodins purgatifs, peuvent causer des troubles, pris à doses répétées ou lorsqu'on fait un usage prolongé des boissons où l'on a introduit du bitartrate de potasse. La santé se trouvera donc bien de ne pas consommer des vins fabriqués.

BITTER, *s. m.* (*Liqueur apéritive*). All., *bitter*, se prononce *bitre ;* holl., *bitter*, qui signifie *amer.* — Liqueur stimulante et apéritive, originaire de Hollande.

On distingue, de nos jours, deux variétés de bitter : l'un selon la formule hollandaise et l'autre selon la formule française. Le premier est représenté, chez nous, par le Bitter hollandais de la Maison *Mourget*, et le second par le Bitter Lacaux. Tous deux sortent de la ville où fleurit la distillation française : Limoges.

Bitter Hollandais.—Tout ce qu'il y a de meilleur parmi le *quinquina*, le *calamus*, la *cannelle*, le zeste de *bigarade*, l'*orange*, la *gentiane*, la *rhubarbe* et les *baies de genièvre*, constitue la base du Bitter Hollandais, dont M. Mourget continue exactement la composition d'après la formule originelle importée directement de Hollande.

L'emploi des alcools empyreumatiques est complètement banni de la Maison Mourget ; supérieurement rectifiées et vieillies dans des foudres immenses, ses eaux-de-vie attendent dans des caves, où des capitaux sont agglomérés, leur parfait état d'innocuité, c'est-à-dire le moment où l'aldéhyde aura complètement disparu. Voilà une des bases qui font du Bitter Hollandais de Mourget l'un des premiers du monde.

Sa couleur lui est donnée par une macération d'avoine tourraillée ou torréfiée. On connaît l'action puissante de l'oléine sur le cerveau ? Cette huile essentielle se trouve sous le péricarpe de la graminée : c'est ce principe que M. Mourget a voulu conserver dans son Bitter Hollandais et qui en fait l'un des meilleurs toniques.

Suffit-il pour se mettre à l'abri des fraudes, si communes chez les marchands de vins, de demander du Bitter Hollandais ? Assurément, non : on vous servira une drogue quelconque qui

n'aura de commun avec ce produit que le nom; mais les personnes soucieuses de leur santé devront exiger du détenteur d'établissement la marque d'origine. Les troubles d'estomac ont souvent pour cause l'absorption de produits de mauvaise qualité; eh bien! avec le Bitter Hollandais, vous pouvez récidiver deux fois, trois fois même, sans qu'il en résulte aucun inconvénient. Faites-en plutôt sur vous-même un essai pratique:



Fig. 222. — Bouteille du Bitter Hollandais.

Buvez jusqu'à trois *Bitters Hollandais de Mourget*, dînez, et le lendemain faites un examen attentif de votre état de santé? Vous constaterez qu'il n'a rien d'anormal. Renouvelez l'essai un jour après avec un amer à la mode ou un bitter quelconque; alors, vous sentirez les entrailles gronder, l'estomac se crisper et la tête s'alourdir : cette comparaison est, sans contredit, le moyen le plus certain pour apprécier à sa juste valeur le Bitter Hollandais. Voici l'appréciation poétique:

Si la Suisse autrefois, en dépôt précieux,
Garda, mieux qu'un trésor, le secret de l'absinthe;
La Hollande, longtemps, a gardé la très sainte
Recette du Bitter comme un présent des cieux.

Or, voici la Formule exacte de l'Arcane:
« Pour bien tonifier, du genièvre en grains,
« De la rhubarbe pour libérer ventre et reins,
« Pour faire digérer, un peu de gentiane,

« Joindre, pour empêcher l'estomac d'éructer,
« Un peu de coriandre, ajouter quelques zestes
« De bigarade pour éclairer de célestes
« Rêves phosphorescents, le crâne et l'exciter. »

C'est de là que naquit, beau comme un paradoxe,
L'Amer au goût de miel, plus noir qu'un dieu marron!
Mais, dogme ou culte, hélas! tout se vend ou corrompt,
Et le Bitter déchût, idole hétérodoxe!

Puis, après de nombreux et louches avatars,
Retrouvant sa vertu, par MOURGET reconquise,
Le Bitter est revé dans sa douceur exquise,
Et le roi des Amers est le Dieu des nectars.

« Sa formule est composée de substances toniques et digestives; il doit avoir la préférence que sa qualité lui fait mériter, dit le docteur Boichox ». Et M. Perret, chimiste, ajoute: « Il égale par son action stimulante et apéritive les meilleurs produits de la Hollande, et je le trouve infiniment supérieur aux bitters français ».

Non seulement il n'a rien de comparable avec les produits analogues, mais il est composé selon les prescriptions réclamées par l'hygiène.

Nous signalons les effets salutaires du Bitter Mourget, composé d'herbes aromatiques, les plus efficaces, ce qui le rend à la fois stimulant et rafraîchissant. En effet, un bitter ne se juge pas par le degré d'amertume, obtenu le plus souvent par le bois de *quassia amara*, mais par le choix des substances qui le composent; par sa formule simple, parfaite, composée d'un assemblage de plantes dont les effets se combinent entr'eux, sans s'annihiler aussitôt qu'il y a adjonction d'eau; telles sont les qualités contenues dans le Bitter Hollandais, et qui en font une liqueur inaltérable.

Il est donc du devoir de tout hygiéniste, de tout homme qui s'occupe de la santé publique, de faire prévaloir les produits sains et de combattre sans trève ni merci les mixtures délétères que l'on vous offre sous les noms les plus ronflants et qui ne supporteraient pas une analyse, même sommaire, des substances qui les composent.

Bitter Lacaux. — Le Bitter fabriqué par la Maison LACAUX FRÈRES est d'une réputation trop ancienne pour que nous ayons besoin de la rappeler ici. Cet apéritif, de création française, est fait avec des alcools vieillis, ce qui en fait une des principales qualités. Les nombreuses récompenses décernées à ce produit, aux diverses expositions, sont une preuve suffisante de sa valeur.

M. Charles Lacaux s'est surtout attaché à faire un bitter agréable, tonique, plaisant au consommateur, sans nuire à la santé publique; ce n'est certes pas là la moindre qualité. Il y a une telle profusion de mixtures plus ou moins nocives, qu'on ne saurait trop s'attacher à faire connaître les produits d'une parfaite innocuité, sortant de maisons d'ancienne réputation.

Nous avons déjà mentionné aux mots *Amer* et *Apéritif*, auxquels le lecteur peut se reporter, les qualités des produits de la Maison Lacaux; insister plus longuement serait donc une répétition que nous jugeons inutile.

BIVALBE, *adj.* — Coquillage composé de deux parties unies par une charnière, comme les moules et les huîtres.

BLACK-CURRANT PUDDING, *s. m.* (*Cuis. anglaise*). — Pouding de cassis.

Formule 475. — Préparer une pâte comme il est indiqué à la formule 171 (voir *Apricot pudding*) ; foncer un bol à fond concave, emplir l'intérieur de cassis épluchés, condimenter et sucrer ; envelopper le dessus de la même pâte de manière à ne laisser aucune ouverture. Emballer le tout avec une serviette et faire bouillir une heure et quart. Démouler et servir chaud, accompagné de jus de cassis.

BLACK-CURRANT TARTE, *s. f.* (*Cuis. anglaise*). — Tarte aux cassis.

Formule 476. — Foncer un cercle à flan avec de la pâte brisée (voir ce mot) et en garnir l'intérieur de cassis ; saupoudrer de sucre et de cannelle en poudre. Faire cuire dans un four moyen et servir le même jour.

BLACKAPE, *s. f.* — Cépage américain, l'un des premiers qui fut cultivé aux Etats-Unis ; également connu sous les noms de *Constantin, Mus cadel, Tasker's grape* de *York Lisbon, etc.* (1)

BLACK HAWK, *s. m.* — Plant de vigne obtenu par semis. Ses feuilles, d'un vert foncé, paraissent presque noires et couvrent des raisins également noirs d'une vinification médiocre.

Dans cette variété, on distingue le *Black king*, raisin précoce et doux, mais de saveur foxée.

BLAD, *s. m.* (*Bladum*). — Nom que l'on donne dans le Midi à une variété de froment. Se dit aussi *bladet*.

BLAIREAU, *s. m.* (*Ursus meles*) ; all., *Dach* ; angl., *badger* ; ital., *tapo*. — On a beaucoup discuté sur son étymologie, mais la forme reproduite en latin donnerait *bladarellus*, diminutif de *bladarius*, marchand de blé, de *bladum*, il y aurait une dénomination figurée : petit marchand de blé, ou petit voleur de blé, à cause des provisions que cet animal fait en automne dans les champs.

Le blaireau est un mammifère d'Europe, classé parmi les bêtes puantes ; il a la taille d'un petit chien mâtin et possède un pelage gris fauve très beau.

USAGE ALIMENTAIRE. — Malgré la forte odeur de sa chair, l'art culinaire a su en tirer un parti avantageux pour l'alimentation. Comme goût elle a quelque rapport avec celle du marcassin. Il faut la faire mariner après l'avoir piquée de lard. De préférence, la sauce doit être relevée. On en fait des *escalopes à la poivrade* et des *filets à la sauce Robert*. Ce sont les meilleurs modes de la préparer.

En général, c'est un aliment lourd qui ne convient qu'aux estomacs à toute épreuve.

BLAISOIS (*Vins du*). — Loir-et-Cher. Comprend aujourd'hui l'ancien Blaisois et une partie de l'Orléanais et de la Beauce. Il produit une quantité respectable de vins noirs, rouges et blancs. On les appelle noirs à cause de leur couleur excessivement foncée ; ils ont quelque analogie de couleur avec les vins de Cahors, mais sont bien inférieurs. Ils doivent être vieillis pour adoucir leur aspérité et éclaircir leur couleur. Jeunes, ils servent aux négociants en vins pour faire les coupages avec des vins blancs. Ils se récoltent dans l'arrondissement de Blois. Les plus chargés en couleur sont ceux de *Francillon*, de *Jarday*, de *Villebarou* et de *Villesechon*.

Les vins rouges sont fournis par les coteaux de la rive droite de la Loire, au nombre desquels nous mentionnerons la *côte des Grouets* et de *Onzain*. Les vins du Cher récoltés depuis *Montrichard* jusqu'à *Saint-Aignan* sont corsés, capiteux et de bon goût. Il en est de même des vins récoltés dans les onze communes d'Indre-et-Loire, où deux se distinguent cependant des autres par leurs produits supérieurs ; ce sont : *Monthou-sur-Cher* et *Chésée*. Les communes de *Chambon*, de *Meusnes*, de *Mer-la-Ville* récoltent des vins d'un goût agréable, de même que *Chaumont* (arr. de Romorantin). Les communes de *Courcheverny*, de *Saint-Dié*, de *Muides*, toujours dans l'arrondissement de Blois, récoltent des vins blancs en général de bonne qualité.

BLANC, *s. m.* (*Fond*). — Dans la haute cuisine, on entend par *blanc* ou *fond blanc* une sauce mère ou appareil dont on se sert pour confectionner d'autres sauces. On fait *cuire à blanc* de la farine dans du beurre, on mouille avec du bouillon de veau ou de volaille, on assaisonne, on fait réduire. La qualité essentielle d'un bon blanc, c'est d'être très réduit et de lui conserver sa blancheur.

Le blanc est remplacé aujourd'hui par le velouté, le blond de veau, la sauce béchamelle et la sauce allemande.

Blanc de volaille. — Se dit des filets de la poitrine dont on se sert pour décorer les mets composés.

(1) Description des vignes américaines, par MM. Busch et Meissner. Paris.

Mets au blanc. — Œufs sauce blanche, ris de veau au blanc, poulet au blanc, etc. — Accommoder à la sauce blanche.

BLANC (*Cuire à*). — Action de cuire de la farine dans du beurre sans la laisser roussir. La farine est *cuite à blanc* lorsque, étant mise dans une quantité suffisante de beurre, dans une casserolle sur le feu, elle devient mousseuse.

BLANC A LA MAIN, *s. m.* (*Petits-fours*). — En confiserie, on désigne ainsi une pâte dont on se sert pour faire des *petits-fours* représentant des noisettes, des artichauts, etc.

Formule 477. — Employer :

Sucre en poudre tamisé	grammes	700
Amandes douces mondées	—	500
Deux ou trois blancs d'œufs.		

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre en humectant avec des blancs d'œufs ; aromatiser avec de l'essence se rapportant avec le fruit que l'on désire représenter. Travailler le tout et passer au tamis, homogénéiser la pâte en la tenant très ferme, de façon à pouvoir modeler les bonbons à la main. Cette pâte doit être blanche, les couleurs se donnent ensuite en terminant l'opération.

On cuit ces petits-fours sur des plaques doublées.

BLANC DE BALEINE, *s. m.* — Le blanc de baleine, que l'on trouve dans le commerce sous la forme de pains d'une blancheur parfaite, s'extrait d'une matière grasse qui se trouve entre le cerveau et les os du crâne de certains cachalots ; c'est un mélange de cétine et d'oléine.

On s'en sert en cuisine pour donner une éclatante blancheur aux sujets coulés en suif ou en stéarine dans des moules préparés à cet effet.

BLANC DE CHAMPIGNON (*Micelium*). — Voir *Agaric des prés.*

BLANC DE FRUIT. — Végétation cryptogamique qui croît sur les fruits blets ou à l'état de fermentation. On a pu constater, quoiqu'assez rarement, des symptômes d'empoisonnement après avoir mangé des fruits dans cet état ; il est donc dans l'intérêt de l'hygiène de ne laisser manger, surtout aux enfants, que des fruits sains et propres.

BLANC D'ŒUF (*albumen*). — Substance albumineuse qui enveloppe le jaune de l'œuf, contenue dans une membrane celluleuse très fine. Le blanc d'œuf se présente sous forme d'un liquide incolore, visqueux, fade, mucilagineux, se coagulant à 70° centigrades.

Le blanc d'œuf frais absorbé sans le jaune, et préalablement condensé par une douce chaleur, est un aliment réparateur et d'une digestion facile ; qualités qu'il n'a pas lorsqu'il est coagulé.

On peut faire coaguler le blanc d'œuf par des acides ; jus de citron, vinaigre, sel, etc., en remuant avec une cuillère de bois ; de sorte qu'il est tout aussi bien possible de faire une mayonnaise avec le blanc d'œuf qu'avec le jaune.

Le battage du blanc d'œuf. — L'opération du battage a pour but de séparer les globules visqueux, de les mettre à nu afin de les déchirer pour permettre aux organismes de se développer.



Fig. 223. — Batteur à blanc d'œuf.

Le blanc d'œuf battu très ferme est moins sujet à tomber après la cuisson que lorsqu'il est insuffisamment battu. Il *graine* lorsque l'opération est trop vive en commençant, ou que le blanc est aqueux ; l'eau se sépare et les globules s'agglomèrent.

On a inventé pour les confiseurs, les pâtissiers et les fabricants de biscuits, un appareil pour battre les blancs. Cette ingénieuse invention est d'une utilité réelle pour les établissements qui doivent battre de fortes quantités de blancs d'œufs. Le système que nous reproduisons est dû à M. Cadisch, maison G. Caveng (Arras).

BLANC-LATOUR, *s. m.* — Se dit d'un vin blanc de ce cru, près Bordeaux, dont les propriétés hygiéniques sont à peu près les mêmes que les vins de Sauterne.

BLANC-MADAME, *s. m.* — Raisin d'un blanc jaunâtre très estimé pour le dessert.

BLANC-MANGER, *s. m.* (*aliment composé*). — Comme on le voit, son étymologie vient de deux mots désignant quelque chose de *blanc à manger.* — Dans l'origine, c'était un aliment mixte qui n'appartenait encore ni à la classe des mets, ni à celle des entremets, et se servait indifféremment comme mets ou entremets.

Blanc-manger primitif. — *Formule* 478. — Faire cuire dans une casserole un jarret et une

oreille de veau, une oreille de porc frais et un poulet très tendre, assaisonner d'une prise de sel, d'un bâton de cannelle et d'un oignon clouté d'un seul clou de girofle.

Le poulet étant cuit, le désosser chaud, hacher les viandes en humectant avec du bouillon de volaille. Les passer au tamis de crin et en conserver la purée.

D'autre part, moudre deux cent vingt-cinq grammes d'amandes douces, les piler dans le mortier, les mouiller avec du consommé et les passer à l'étamine.

Mélanger ces deux appareils.

Faire réduire le bouillon en gelée, le passer à l'étamine, le mélanger avec l'appareil préparé et faire cuire le tout ensemble jusqu'à réduction parfaite ; ajouter alors un décilitre de crême fraîche et passer au tamis. Il faut que le tout ait bon goût. Passer une dernière fois l'appareil à l'étamine, par pression et remuer jusqu'à ce qu'il tende à se refroidir ; le mettre alors dans des bols en porcelaine et laisser congeler.

Cet aliment est agréable au goût, nutritif et d'une digestion facile ; il convient aux personnes à estomac délicat ou en état de débilité.

Blanc-manger (*entremets*). — *Formule 479.* — Employer :

Amandes douces mondées. . .	grammes	300
Amandes amères mondées. . .	—	15
Gélatine.	—	50
Sucre	—	300
Crême double et fraîche. . . .	litre	1

Procédé. — Piler les amandes en les mouillant progressivement avec la crême, ajouter la gélatine dissoute dans un quart de litre d'eau tiède dans laquelle on aura fait fondre le sucre ; passer dans le lait d'amande et remuer le tout. Sangler les moules et les emplir de l'appareil liquide et les couvrir ensuite.

Deux heures après, les blancs-mangers étant pris, ils peuvent être démoulés sur plat froid.

Remarque. — On fait de nos jours des blancs-mangers aux pistaches, aux fraises, aux abricots, à l'orange, etc. ; mais il est à remarquer que tous ces mélanges dénaturent le blanc-manger qui doit être *blanc*, comme son nom l'indique.

Blanc-manger à la russe. — *Formule 480.* — Employer :

Sucre concassé.	grammes	300
Amandes douces mondées. . .	—	290
Amandes amères mondées . .	—	10
Gélatine.	—	30
Crême fraîche	litre	1

Procédé. — Faire fondre le sucre et la gélatine dans deux verres d'eau chaude. Piler les amandes en les mouillant peu à peu avec la moitié de la crême la moins ferme ; passer par pression pour en obtenir le lait. Mélanger les deux liquides et les passer au tamis ; remuer jusqu'à ce que l'appareil commence à se congeler ; incorporer alors le demi-litre de crême fouettée et ferme, puis égaliser le tout en remuant.

Sangler des moules et les remplir. Une heure après, on peut démouler les blancs-mangers sur une serviette pliée sur un plat rond et froid.

Blanc-manger sans colle et sans glace. — *Formule 481.* — Employer :

Amandes douces mondées.	grammes	490
Amandes amères mondées.	—	10
Sucre concassé.	—	300
Crême fraîche	litre	1
Blancs d'œufs	nombre	10

Procédé. — Piler les amandes en les mouillant progressivement jusqu'à l'absorption de la crême ; faire fondre le sucre dans un quart de litre de lait fraîchement trait que l'on joindra aux amandes. Passer le tout à l'étamine pour en extraire le lait que l'on dépose dans une bassine.

Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils commencent à blanchir ; les ajouter par petites doses dans l'appareil. Approcher ensuite la bassine du feu ; continuer à fouetter ; lorsque la crême commence à s'épaissir et qu'elle devient mousseuse, on doit la retirer.

On emplit alors des bols en porcelaine, des tasses ou des timbales en argent, qu'on met cuire, sans ébullition, dix minutes au bain-marie, au four ou sur le feu. Retirer et laisser refroidir.

On peut les démouler ; mais il est plus prudent de les servir dans les vases.

Blanc-manger amygdalin. — *Formule 482.* — Employer :

Gelée de corne de cerf (v. ce mot) .	grammes	250
Amandes douces pilées	—	30
Sucre en poudre	—	15
Essence de citron.	gouttes	12

Procédé. — Faire fondre la gelée et cuire le sucre avec un peu d'eau et les amandes ; mélanger le tout. Passer à l'étamine et laisser congeler.

Ce *blanc-manger* se prend contre les inflammations des amygdales.

BLANCHAILLE, *s. f.* — Menu poisson blanc ; aussi appelé vulgairement *friture*.

BLANCHÈRE, *s. f.* — Variété de châtaigne que l'on récolte aux environs de Périgueux, vers la fin septembre.

BLANCHIGUMAGE, *s. m.* — Action de *blanchigumer*, c'est-à-dire passer les végétaux alimentaires verts dans une première eau en ébullition pour leur enlever leur âcreté et les verdir.

Remarque. — Inconnu jusqu'à ce jour, le substantif *blanchigumage* était désigné par le mot *blanchiment*, que l'Académie, Littré et autres linguistes désignent ainsi : « Action ayant pour but d'enlever la matière colorante naturelle qui pénètre, soit les fibres écrues du lin, du coton, du chanvre, etc.; soit la cire brute, le suif, etc.; impression des plafonds et des murs en blanc ». Or, le mot blanchiment est improprement appliqué au blanchissage des légumes; seul dans le blanchissage des viandes, qui a pour but d'enlever les matières sanguines et colorantes, il pourrait être légitimé. C'est un non-sens lorsqu'il s'agit de verdir les végétaux herbacés.

Il est certainement illogique de dire indifféremment *blanchir* des légumes et *blanchir* du linge; et de désigner par *blanchisserie* le lieu où l'on blanchit soit le linge, soit les légumes. La nécessité où nous avons été, par notre travail, d'élucider cette amphibologie, nous a obligé de combler cette lacune (qui, du reste, n'a rien de rare en science alimentaire) en créant le mot *blanchigumage* et ses dérivés.

N.-B.—Je faisais partie de la Commission technique d'organisation de la cantine de l'un des tirs fédéraux en Suisse, lorsqu'après avoir installé la cave, la boucherie, le gardemanger, les fourneaux, les potagers, la rôtisserie, le légumier, l'échaudoir où l'on prépare les pieds et les têtes de veau, de mouton, les dépouilles de boucherie, ainsi que la blanchisserie du linge et la blanchisserie des légumes, nous divisâmes par groupes d'ordre pour le travail et l'heure des repas, le nombreux personnel de *onze cents* individus des deux sexes.

Mais lorsqu'on sonna pour le repas des blanchisseurs de légumes, les blanchisseurs de linge et les blanchisseurs de viandes (échaudeurs) arrivèrent en même temps. De là, confusion indescriptible; je crus à un défaut d'organisation et consultai les dictionnaires sur le terme technique désignant le local où l'on blanchit et verdit les légumes; ne le trouvant point, j'inscrivis alors sur la porte : BLANCHIGUMERIE et désignai par *blanchigumier* le vase dans lequel on blanchigume et celui qui opère le blanchigumage par *blanchigumeur*. J'avais dès lors comblé une lacune en élucidant l'organisation par un travail d'ordre divisé.

A l'heure du banquet, annoncée par la voie du canon, douze à quinze mille personnes prirent place sur cent et vingt tables que contenait la cantine. Depuis cinq heures du matin jusqu'à minuit, la restauration fut permanente, et chaque jour plus de cinquante mille personnes furent servies. On comprendra dès lors que le service d'une telle multitude ne peut se faire que par la division du travail bien ordonné : voilà aussi pourquoi nous avons créé le *vélocitable* (voir ce mot) qui supprime un personnel encombrant.

BLANCHIGUMER; *v. a.* — Rendre verts les végétaux. *Blanchigumer* des épinards, des laitues, etc.

BLANCHIGUMERIE, *s. f.* — Lieu spécialement destiné pour le *blanchigumage* des végétaux verts

BLANCHIGUMIER, *s. m.* — Appareil en cuivre composé d'un panier à trous dans lequel on met les végétaux verts et que l'on plonge dans une chaudière d'eau bouillante, à l'aide d'un levier à bras, pour *verdir* et cuire à moitié.



Fig. 224. — Blanchilégumier. (Original.)

BLANCHIGUMEUR, EUSE, *s. m.* et *f.* — Celui, celle qui *blanchigume* les végétaux verts pour en adoucir la fragrance et donner plus d'éclat à la couleur.

BLANCHIR, *v. a.* — Rendre blancs les végétaux tubéreux : navets, cardons, céleris, raves, en les passant un instant dans de l'eau bouillante. Blanchir des viandes; les faire dégorger dans de l'eau tiède d'abord et ensuite dans de l'eau bouillante. Nettoyer, laver, blanchir.

BLANGY (*vin de*). — Cru de Dannemoine (Côte-d'Or), Bourgogne. Vin rouge de deuxième classe.

BLANQUET, *s. m.* — Poire qui mûrit en juillet et en août; on en distingue deux espèces: le gros et le petit *blanquet*. Elles sont d'une saveur médiocre.

BLANQUETTE, *s. f.* All., *Blankette;* angl., *blanquette;* ital. *blanquetta.*— Mets composé d'une sauce blanche et se servant comme entrée. Sa nature doit être blanche comme l'indique son étymologie.

Le mot *blanquette* s'applique aux viandes de boucherie (veau, agneau, chevreau) préparées d'après les formules suivantes, et prend le nom de *fricassée* lorsqu'elles sont appliquées à des volailles.

Blanquette de veau. — *Formule 483.* — PROCÉDÉ GÉNÉRAL. — Tailler en morceaux carrés un filet de veau (ou toute autre partie), les mettre dégorger dans de l'eau froide; changer l'eau et mettre tiédir dans une casserole; changer l'eau une seconde fois et faire *blanchir* en lui faisant donner un bouillon seulement; rafraîchir les morceaux de veau dans l'eau fraîche, les mettre dans une casserole avec deux carottes, un oignon clouté, un bouquet de persil garni d'une gousse d'ail; mouiller à hauteur avec de l'eau additionnée de vin blanc sec (plus ou moins selon la quantité de veau), saler au préalable et faire cuire.

Pendant ce temps, faire cuire de petits oignons avec du bouillon dans une casserole, les maintenir entiers au chaud. Faire passer un peu de farine dans une casserole avec du beurre fin; lorsqu'elle prend une teinte blanchâtre, la mouiller avec le bouillon de veau et constituer une bonne sauce. Préparer d'autre part quatre ou huit jaunes d'œufs; au moment de servir, lier la sauce avec les jaunes d'œufs, du beurre et un jus de citron.

Egoutter le veau et le mettre dans une autre casserole (dans une maison bourgeoise, on pourra mettre la sauce avec), là-dessus passer la sauce à travers un linge par pression, et y joindre les petits oignons.

Dans un établissement public, il importe de ne pas avoir de perte et on ne peut l'éviter qu'en conservant la sauce dans un bain-marie; le veau se met, avec une petite quantité de sa cuisson, dans une casserole couverclée pour conserver blancs les morceaux de veau.

Ayant dressé la blanquette, on la garnit de croûtons frais de pain frit. L'adjonction de champignons et d'œufs cuits durs est facultative.

BLANQUETTE DU FAU. — Variété de raisin du genre quillard, ainsi appelé dans l'arrondissement de Moissac; *brachet blanc* à Nice et en Savoie; *Jurançon blanc* dans le Tarn, la Garonne et la Dordogne.

Cépage qui fait le fonds des vignobles de Gan et de Jurançon, où il donne un vin blanc peut-être le plus renommé du Midi. Ce plant est très productif; sa grappe porte des grains serrés, ce qui la rend sujette à la corruption; son ensemble est d'une belle nuance jaune et sa maturité est un peu tardive.

BLANQUETTE DE LIMOUX. — Vin blanc composé de raisins *Mauzac blanc* associés aux raisins *Clairette.* Pressé et mis en tonneaux, il devient gazeux comme le vin de Champagne, mais il n'en a ni les propriétés ni le goût et n'est qu'un pâle reflet de ce dernier. Fermentée avec le bois des raisins, la blanquette de Limoux donne, avant la pression des raisins, un vin capiteux et agréable à boire; tandis que le liquide obtenu par pression ne donne qu'un vin secondaire.

BLATER, *v. a.* — Action de falsifier, de sophistiquer le grain. Des grains *blatés.*

Blatier. — Celui qui vend du blé sur le marché; marchand blatier, qui vend les blés sous une apparence plus belle que la réalité; qui cache par des moyens artificiels les défauts des grains avariés.

BLATÉRER, *v. n.* — Cris du bélier et du chameau.

BLAVET, *s. m.* — Agaric palomet. Champignon comestible que l'on peut cueillir et manger en toute confiance.

BLÉ, *s. m.* (*Blavium*) de *bladun;* all. *Getreide;* angl. *corn, grain;* ital. *biada;* anglo-saxon *blœd.* — Terme générique des grains appartenant à la famille des graminées: froment, seigle, orge, avoine. Le mot blé réveille plus particulièrement l'idée du froment, qui est la plus belle variété de l'espèce.

Les grands blés: le *froment* et le *seigle.* Les

petits blés : l'*orge*, l'*avoine*, le *sarrasin*, le *maïs* et le *millet*.

Cérès a, la première, apporté dans le monde
Des *blés* aux gerbes d'or la semence féconde.

a dit de Saint-Ange.

Le blé n'a pas cessé d'être chanté par les poètes de tous les âges, sur tous les diapasons et toutes les gammes, depuis la « Chanson des blés d'or » jusqu'à l'invocation de Charles Fuster, dont nous citons les deux quatrains suivants :

Mûris bien — car il faut au siècle pâlissant,
Si tu le veux sauver de sa décrépitude,
Une vigueur plus mâle, une sève plus rude
Pour emplir ses poumons et lui laver le sang.

O blé, dompte l'effort de ton impatience,
Dessèche bien la glèbe où la pluie a coulé,
Car nous te voulons riche et généreux, ô blé,
Pour mûrir la pensée et nourrir la science!

Cette précieuse graminée, quand elle est convertie en pain, forme la base de la nourriture de l'homme, et chose remarquable, plus un peuple est civilisé plus il consomme de cet aliment substantiel. La Palestine était un pays de blé (*Deut.*, VIII, 8). Ses vallées étaient couvertes de froment (*Ps.* LXV, 14). L'Egypte cependant la surpassait à cet égard en fertilité; on y cultivait un *blé* à six ou sept épis nommé *froment prodigieux*, qui produisait le centuple de sa semence (*Math.*, XIII, 8). Les semailles en Judée se faisaient dans le mois de *Tisri* ou d'*Ethanim* (septembre et octobre) (1 *Rois*, VIII, 2) et les moissons dans celui de *Sivan* (mai) (*Esther*, VIII, 9). Ce blé n'était pas toujours réduit en farine, mais souvent on grillait au feu les épis avant qu'ils fussent mûrs et on les mangeait sans autre accommodement (*Lév.*, II, 14). Ce fut un *épha* (35 litres) de froment rôti qu'Isaïe donna à David pour le porter à ses frères qui étaient soldats dans l'armée de Saül (1 *Sam.*, XVII, 17). Les Juifs avaient plusieurs manières de cuire le pain; ils le mettaient quelquefois dans le sable réchauffé par le soleil; d'autres fois sous la cendre du foyer domestique (2 *Rois*, XIX, 6). Voilà ce que nous apprend la Bible sur l'histoire des blés d'Orient.

Des naturalistes ont cru à l'unité spécifique, c'est à dire que les blés sortaient d'une souche commune; mais l'expérience semble réfuter cette hypothèse : la facilité avec laquelle s'opèrent les croisements, la modification relativement prompte que leur font subir le climat et la culture nous prouvent que chaque contrée de la terre propre au genre *Tritinum* peut avoir son blé indigène.

L'embryon du blé. — Quand un grain de blé est arrivé à sa maturité complète, il suffit de le mettre dans des conditions de chaleur et d'humidité suffisantes pour qu'il reproduise une plante semblable à celle qui lui a donné naissance; on voit alors sortir de l'extrémité inférieure de la graine une racine qui s'allonge dans le sol de haut en bas, tandis qu'une tige partie du même point se dresse verticalement dans l'atmosphère en développant ses feuilles. Cette petite plante, que nous voyons sortir de la graine, y est déjà contenue avant la germination, c'est l'embryon du blé, la plantule que les agriculteurs et les meuniers désignent sous le nom de germe.

Pour mieux démontrer, nous reproduisons un grain de blé vu par la face dorsale montrant à sa partie inférieure la place occupée par l'embryon qui est recouvert d'une membrane plus mince que le reste du grain.



Fig. 215. — Grain de blé (grossissement 4 fois)

Quand le grain est fendu en long suivant la rainure qui sépare les deux lobes, on peut faire tomber le germe, qui ne touche que par une de ses faces la partie farineuse de la graine.

La figure 201 représente un grain de blé fendu en long, montrant ses deux lobes écartés (face ventrale), et à la partie inférieure l'embryon mis à découvert adhérant encore au grain.

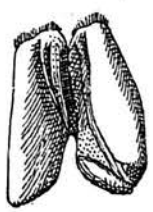


Fig. 216. — Grain de blé fendu en long (grossissement 4 fois)

Examinons cet embryon au microscope, nous verrons qu'il est déjà une plante complète avec une tige, une racine et un bourgeon qui n'ont qu'à grandir en se nourrissant de la partie farineuse qui touche le cotylédon (fig. 202).

Si nous examinons une partie quelconque de cet embryon à un grossissement plus fort (fig. 203), la racine, par exemple, nous verrons que le corps de la plante est cloisonné en cellules, séparées les unes des autres, et comme toutes les cellules sont semblables entre elles, chacune d'elles contient les principes constitutifs d'une plante. On peut même dire qu'il y a là les

principes constitutifs d'un être vivant quelconque, rien ne nous permet à cet âge de distinguer entre les cellules d'un animal ou celles d'un végétal, si ce n'est la présence chez le végétal

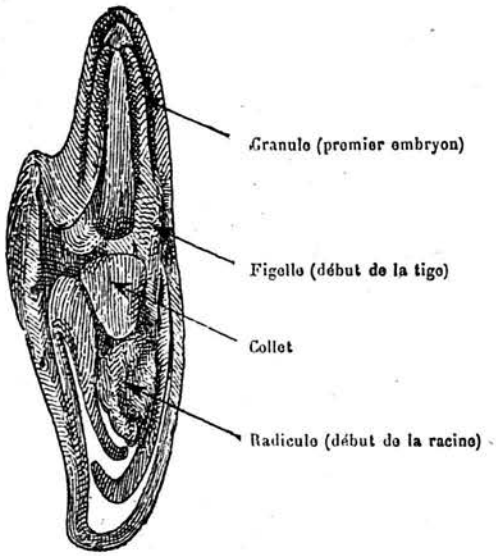


Fig. 217. — Embryon de blé ou germe.

d'une mince membrane de cellulose qui sépare les cellules les unes des autres.

Examinons donc quelques cellules à un plus fort grossissement du microscope (fig. 204), chaque cellule est pourvue d'une masse de

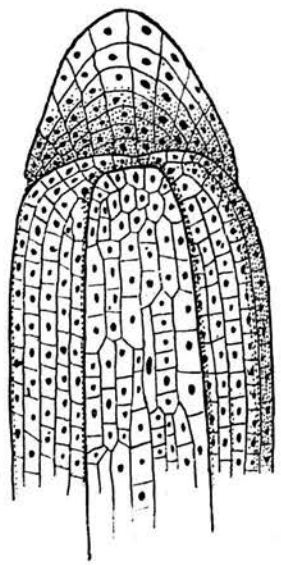


Fig. 218. — Coupe d'une racine d'embryon de blé (grossissement 350 fois).

substance fondamentale, le protoplasma, formée d'un mélange de substances albuminoïdes protéiques immobiles dans la graine, mais qui sont le siège d'une foule de transformations pendant la croissance et d'où dérivent les produits que l'on retrouve plus tard dans chaque cellule. Au seuil de cette masse de protoplasme, on voit un noyau volumineux qui est l'organe de reproduction de la cellule, composée de substances analogues au protoplasma, mais qui contient, en outre, les principes phosphatés; des masses irrégulières riches en eau contiennent quelques principes solubles, et enfin de nombreuses gouttelettes très fines contenant de l'huile.

Telles sont, en résumé, les parties constituantes de toutes les cellules du germe.

Tous ces éléments susceptibles de transformations multiples, capables de grandir, de se multiplier, de varier de forme et de fonction constituent non seulement une substance alimentaire,

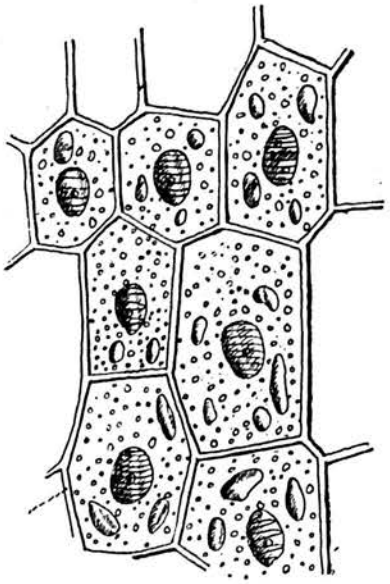


Fig. 219. — Cellule de l'embryon de blé (grossissement 1,000 fois)

mais un aliment parfait. On voit quel intérêt l'on a à recueillir précieusement tous les germes de blé et à ne pas les laisser tomber dans le son où ils ne serviraient qu'à la nourriture des bestiaux, quand ils peuvent être si utiles à l'homme.

Le fendeur inventé par M. Schweitzer et l'épurateur-brosse qui lui fait suite permettent aujourd'hui aux meuniers de recueillir les germes purs. Pour transformer ces germes en une substance alimentaire, il faut leur enlever leur huile et leur eau. Ils peuvent alors être réduits en une poudre impalpable, qui est par elle-même un aliment reconstituant; on en fera des bouillies au lait et au sucre pour les enfants, des biscuits pour les diabétiques et pour les anémiques. (Voir *Fromentine.)*

L'huile extraite séparément, l'huile de blé ou oléine, pourra être utilisée de son côté. Et, de

cette façon, rien ne sera perdu du grain de blé : le son continuera à faire la nourriture des bestiaux, la partie farineuse continuera à faire le plus blanc pain du monde; le germe sera la viande végétale tonique et reconstituante et l'huile de blé détrônera quelque jour l'huile de ricin et l'huile de foie de morue. Telles sont les nouvelles études que nous apportons à celles d'autres savants autorisés, que nous citons plus loin (voir *Froment* et *Oléine).*

D'après un classement proposé par H. Vilmorin, et que nous posons dans cet ouvrage, on distingue cinq types de blé dont les dérivés forment les diverses espèces naturelles. Ce sont :

Le Triticum sativum, Lam : ordinaire, tendre.
Le Triticum turgidum, L. : poulard, renflé.
Le Triticum durum, Desf : dur, glacé.
Le Triticum spelta, L. : épeautre.
Le Triticum monococcum, L. : engrain.

Ces types forment dix classes à épis blanc, rouge, jaune, composé; barbu, velu, fauve, lisse, coloré, et sans barbe. Se distinguent en grain blanc, jaune, rouge, coloré, noir; se divisent en deux grandes sortes *blé d'automne* et *blé de printemps;* blé à grain nu et blé à grain vêtu. En France, on ne cultive pas moins de cent variétés de froments.

L'épi de blé est formé par la réunion des épillets qui se composent d'un certain nombre



Fig. 220. — Epillet à glumes ouvertes.

de fleurs variant de deux à huit réunies dans une enveloppe commune.

« Cette enveloppe consiste en deux écailles appelées *glumes* qui forment à droite et à gauche les pièces les plus extérieures de l'épillet. Entre elles sont disposées les fleurs, portées sur un axe très menu et très raccourci. Cet axe, que nous reproduisons pour faire mieux comprendre la structure de l'épillet, plus long qu'il ne l'est en réalité. Chacune des fleurs se compose d'une enveloppe à quatre pièces, dont deux seulement sont assez développées pour être observées facilement : on appelle ces deux pièces les *glumelles.* La plus extérieure des deux par rapport à l'axe *c* est creusée en forme de nacelle, l'autre *d* s'applique sur les bords de celle-ci et



Fig. 221. — Blé de Bordeaux.

en ferme hermétiquement la cavité. Cette petite chambre close renferme l'ovaire, le pistil et les étamines et abrite le grain jusqu'à maturité. Elle ne s'ouvre qu'un instant pour laisser sortir, après la fécondation, les étamines devenues inutiles à la fleur. »

« Toutes les fleurs d'un épillet ne sont pas toujours fertiles. Souvent il n'y en a que deux qui produisent du grain. Parfois même l'épillet

ne contient qu'un grain unique, comme dans l'*engrain*; les autres fleurs existent néanmoins dans l'épillet, mais sont stériles, *e f.* Dans les blés tendres et les blés durs le nombre ordinaire des grains est de trois ou quatre; dans les *poulards*, il va habituellement à cinq. Quelquefois, l'axe de l'épillet s'allonge et même se ramifie; il en résulte un épi composé ou rameux appelé *blé de miracle*. Le cas est assez fréquent dans les *poulards*, rare dans les blés durs et dans les épeautres; nous n'en connaissons pas d'exemple dans les blés tendres. Les épillets du milieu de l'épi sont, en général, ceux qui contiennent le plus de grains. Ceux de la base et du sommet n'en renferment guère qu'un ou deux, souvent même il s'en trouve à la base de l'épi plusieurs qui sont complètement avortés ».(1)



Fig. 222. — Blé Lamed.

Parmi les plus remarquables des blés cultivés en France, nous citerons les suivants :

Blé de Bordeaux. — Egalement appelé *inversable, blé turc, blé rouge de Lectoure, blé de Noé rouge, bladette de Lesparre.* Race rustique, très productive, peu exigeante sur la nature du sol et résistant très bien à la verse. Au printemps, jusque vers la floraison, ce blé ressemble beaucoup par ses caractères de végétation au *blé de l'île de Noé;* il a une teinte glauque très prononcée, lorsqu'il approche de la maturité, l'épi prend une teinte rouge de plus en plus foncée. Son grain est rouge, gros, court, lourd et plein. Cette variété a commencé de se répandre aux environs de Lectoure (Gers), vers 1875; de là, elle a été transportée aux environs de Bordeaux, où elle est en grande faveur. Et enfin, en 1870, des fermiers de Seine-et-Marne et de Seine-et-Oise, qui s'étaient réfugiés à Bordeaux à cause de la guerre, en ont rapporté quelques sacs et c'est ainsi que cette espèce a été introduite en Beauce et en Brie sous le nom de *Blé de Bordeaux.*



Fig. 223. — Blé Dattel.

Blé Lamed. — De création récente, on l'a obtenu, vers 1886, par le croisement du *blé prince Albert* et du *blé de Noé*, qui a donné cette excellente race qui a quelque analogie avec le *blé de Bordeaux*, mais l'épi plus grand. Ce blé hâtif réussit partout où l'on cultive le blé de Noé et le blé de Bordeaux, il paraît convenir tout spécialement au sol et au climat de la Beauce. Le grain gros et plein est d'une belle couleur jaune.

Blé Dattel. — Comme le précédent, le *blé Alep* (voir ce mot), le *blé Dattel* est une production récente de la maison Vilmorin-Andrieux, de Paris. Issu du croisement du *blé Prince Albert* et du *blé Chiddam* d'automne, si répandu en Brie, nous croyons que cette maison a complètement atteint le but qui était de créer un blé de *Chiddam*, plus productif que l'ancienne race. Le grain est blanc, l'épi rouge et la paille blanche. Ce blé, d'un bon rendement, réussit

(1) Vilmorin-Andrieux, *Les meilleurs Blés.*

dans toutes les bonnes terres des environs de Paris et dans toutes les localités où l'on cultive les blés anglais.

Remarque. — Les trois nouveaux blés que nous a fournis la maison Vilmorin sont d'un grand mérite. Chacun de ces croisements a pour résultat de réunir dans une même plante les qualités de deux excellents blés, la vigueur de végétation de l'un avec la beauté de grain de l'autre; c'est vers 1880 que les croisements en question ont été faits et les blés rendus à la disposition des agriculteurs ont été aujourd'hui choisis entre plusieurs centaines; épurés avec soin pendant tout ce temps, et surtout dans les deux ou trois dernières années, ils ont subi avec succès l'épreuve de la culture en grand, faite comparativement, avec plusieurs blés usuels.



Fig. 224. — Blé de Noé ou B. bleu.

Blé de Noé. — Originaire d'Odessa, M. Planté, meunier à Nérac, l'aurait importé de Russie, lors des guerres de Napoléon Ier, et M. Pérès, fermier de M. le marquis de Noé, à l'île de Noé, près Mirande (Gers), fut le premier qui l'a cultivé, et c'est de ses fermes qu'est venue la nouvelle variété de blé. Avant la maturité, surtout vers le commencement de la floraison, l'épi, la tige et même les feuilles de ce blé présentent une teinte bleuâtre qui lui a fait donner le nom vulgaire de *blé bleu.*

Ce blé d'hiver et de printemps a une paille blanche, courte et raide, grosse et bien creuse. Son épi, plat, élargi, assez lâche, dressé; glumelles longues et aiguës, pourvues d'arêtes assez développées; tout l'ensemble garde même à la maturité une teinte glauque. Sa culture convient à toute bonne terre moyenne. Il peut être semé depuis le mois d'octobre jusqu'en avril.

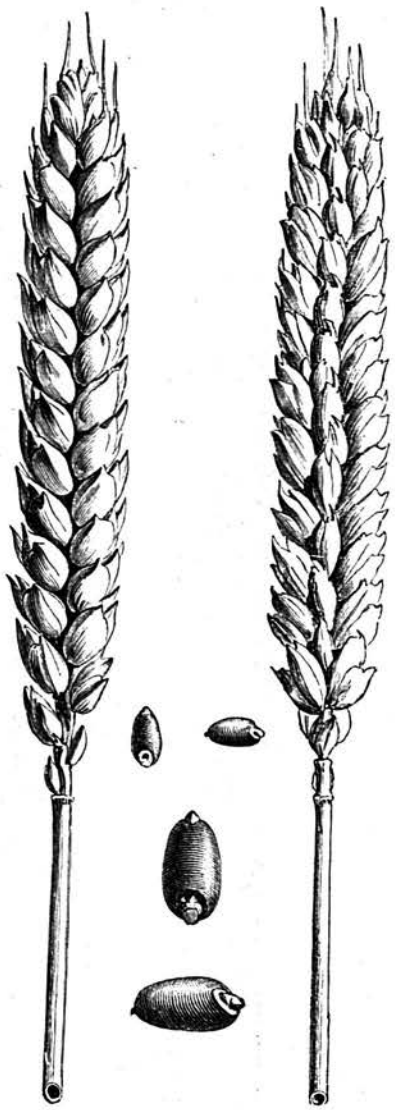


Fig. 225. — Blé à épi carré.

Blé à épi carré.— Obtenu par semis, par M. Patrik Shireff, de Mungoswell (Ecosse), il a été promptement adopté par un grand nombre de cultivateurs écossais, anglais, danois et hollandais.

Son rendement est considérable. Ce blé d'hiver doit être semé en octobre ou en novembre. Son épi carré est assez compacte, aussi large sur les faces que sur le profil; il est muni d'arêtes courtes et fines.

Un nombre très considérable de blés sont décrits dans l'excellent ouvrage de Vilmorin, *Les Meilleurs Blés,* auquel nous renvoyons nos lecteurs. Pour l'analyse chimique des différents blés, voir *Avoine, Froment, Orge, Seigle, Maïs, Millet.*

Blé Prince Albert (*Prince Albert Wheat*). — Cette dénomination indique une origine toute moderne; mais l'examen démontre que ce blé est un dérivé de l'ancienne variété connue sous

le nom de *Rostof* ou d'*Oxford red.* Il doit être semé un peu rare, en octobre ou dans la première quinzaine de novembre. Son développement s'acquiert surtout dans les terres d'alluvion, sablonneuses et fraîches du nord de la France. Son épi long, très large, à grands épillets, est soutenu par une paille forte, haute. Les grains sont rouges ou jaunâtres et rarement très pleins.

STATISTIQUE. — Comparé avec la moyenne des années précédentes, voici quel est le chiffre des blés récoltés en Europe pour 1885.

TABLEAU DES GRAINS RÉCOLTÉS EN EUROPE

NOMS DES PAYS	HECTOLITRES	
	Année 1885	Production moyenne
France	101.750.000	103.000.000
Russie	70.000.000	80.000.000
Allemagne	42.000.000	40.000.000
Espagne	40.000.000	42.000.000
Italie	42.000.000	50.000.000
Autriche-Hongrie	52.000.000	48.000.000
Grande-Bretagne	30.000.000	32.000.000
Turquie d'Europe	16.000.000	15.000.000
Roumanie	13.000.000	12.000.000
Belgique	9.000.000	8.500.000
Portugal	2.700.000	3.000.000
Hollande	1.750.000	1.850.000
Grèce	1.750.000	1.800.000
Serbie	1.650.000	1.500.000
Danemark	1.100.000	1.000.000
Suisse	1.050.000	850.000
Suède et Norwège	1.100.000	950.000
Divers	200.000	200.000
Totaux	427.050.000	441.650.000

BLÉ D'ABONDANCE, *s. m.* — Variété de froment à épi rameux qu'on appelle aussi *blé de miracle.*

BLÉ DE TURQUIE, *s. m.* — Se dit vulgairement du *Maïs* (voir ce mot). Aussi appelé *blé d'Inde, blé d'Espagne* ou *blé garouil.*

BLÉ ERGOTÉ, *s. m.* — Se dit du blé qui, par suite des effets d'un cryptogame parasite dit *ergot*, est devenu malsain. Réduit en farine et employé pour la panification, il cause des maladies graves qui se caractérisent par des convulsions et la gangrène.

BLÉ NOIR (*Polygonum fagopyrum*), *s. m.* — L'une des variétés du B. sarrasin (voir ce mot) dont on distingue encore le *blé rouge.*

Cette plante fut importée par les Sarrasins d'Espagne vers le douzième siècle. La culture du blé sarrasin est surtout répandue dans le Limousin, en Bretagne, en Forez, dans le Dauphiné, le Berry et la Normandie.

Analyse chimique. — Le grain, pour qu'il soit d'un bon rendement doit peser 55 kilogrammes par hectolitre. Voici ce que l'on a constaté sur cent parties :

Amidon	65
Matières azotées	16
Azote	6
Matières grasses	7
Cellulose et substances ligneuses	4
Sels	2
Total	100

Comme on le voit, cette analyse tendrait à prouver que ses qnalités protéiques seraient aussi abondantes que dans le froment et la viande.

BLÉ DES IVROGNES, *s. m.* — Se dit vulgairement de l'*Ivraie* (voir ce mot).

BLENNIE, *s. f.* — Genre de poissons acanthoptérygiens, dont le corps est couvert de mucosités ; on en trouve sur les côtes de France, où ils sont connus sous le nom vulgaire de *baveuses.*

BLET, TTE, *adj.* All. *teigicht ;* angl. *mellow ;* suéd. *blæt ;* dan. *blæd.* — En parlant des fruits, état intermédiaire entre la maturité excessive et la pourriture ; chez certains fruits, la *blettissure* est un signe de maturité. La nèfle n'est mangeable que lorsqu'elle est *blette.*

BLETTE, *s. f.* (*blitum virgatum*). All. *Kleine Amaranth ;* angl. *blite ;* ital. *bietola.* — Nom que l'on donne dans certains pays à la *bette* ou *carde* poirée. (Voir ces mots.)

BLEU, *s. m.* (*cuire au*). — Manière de faire cuire certains poissons. Court-bouillon où l'on a mis du vin ou du vinaigre et dans lequel on met cuire le poisson, ce qui lui donne une teinte bleuâtre. Le court-bouillon doit être cuit d'avance ; lorsqu'il est en ébullition, on y jette le poisson vidé vivant qui devient alors immédiatement bleu.

Lorsque le poisson n'est pas très frais, on a recours à un moyen artificiel pour le faire *bleuir* et qui consiste à le faire macérer cinq minutes dans du vinaigre, et on le plonge ensuite dans le court-bouillon en ébullition. On met au bleu, de préférence, les poissons sans écailles, tels que truite, ombre-chevalier, etc.

BLEUET, *s. m.* — Nom vulgaire du martin-pêcheur d'Europe ; il se tient au-dessus de l'eau et saisit les petits poissons et les insectes aqua-

tiques dont il se nourrit. Comme tous les gibiers de ce genre, sa chair a des propriétés échauffantes.

Bleuet, fleur bleue qui croît dans les blés. (Voir *Bluet*.)

BLINIS, *s. m.* (*Entremets ou hors-d'œuvre.*) — Comme son nom l'indique, le blinis est originaire du nord de l'Europe ; il est très usité en Russie et dans l'Allemagne du Nord, pendant l'époque du carême. Voici comment on le prépare dans son pays d'origine :

Blinis russe. — *Formule 484.* — Employer :

Farine de froment	grammes	225
Farine de sarrasin	—	250
Beurre clarifié	—	400
Levure de bière	—	20
Lait frais	décilitres	3
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre dans une terrine les farines, la levure délayée avec le lait, le sel et faire une pâte comme pour les *pannequets* (voir ce mot). La mettre dans un lieu tiède et la laisser lever pendant trois heures ; ensuite beurrer les petites poêles à blinis, les emplir aux trois quarts de la pâte préparée ; les mettre au four pendant quelques minutes et les retirer pour les saupoudrer d'œufs cuits durs, de sardines ou de harengs salés ; le tout haché. Arroser les blinis avec le beurre fondu, les remettre au four en changeant de côté, afin qu'ils se dorent également. Quelques minutes après, ils doivent être cuits à point, on les dresse alors sur un plat chaud et on sert à part du caviar, une sauce à la crème aigre ou du beurre fondu.

Blinis de pommes de terre (*Cuis. allemande*). — *Formule 485.* — Employer :

Beurre fin	grammes	300
Farine fine	—	200
Sucre en poudre	—	10
Œufs frais	nombre	20
Crème fraîche	décilitre	1
Une pincée de sel.		

Procédé. — Passer au tamis de Venise une trentaine de pommes de terre très farineuses, cuites à la vapeur et épluchées. Mettre la purée dans une casserole et ajouter le beurre préalablement fondu, la farine, le sel, le sucre et les vingt jaunes d'œufs. Travailler le tout ensemble et ensuite ajouter les blancs d'œufs fouettés. Cuire immédiatement à feu vif dans les petites poêles à blinis.

BLOIS. — Chef-lieu du département de Loir-et-Cher ; ancienne capitale du Blaisois. On fabrique à Blois une espèce de fromage, bien connu sous le nom de *fromage de Blois*, à pâte blanche, maigre et salée ; ils sont de qualité médiocre. Pour les vins de cette contrée, voir *Blaisois*.

BLOND DE VEAU (*Appareil*). — Le blond de veau est un appareil servant à la confection d'autres petites sauces, comme le velouté, la sauce allemande ou espagnole.

Formule 486. — Après avoir beurré une casserole, la foncer de lames de jambon, d'oignons émincés, de carottes et condimenter de thym, de laurier, de poivre en grains et de clous de girofle. Appliquer sur cette garniture des os et des débris de noix et de sous-noix de veau ; faire revenir légèrement. Mouiller avec de l'eau, de manière à ce que le tout se trouve couvert ; faire bouillir, écumer et laisser pendant cinq heures cuire à petit feu sur l'angle du fourneau.

Passer le bouillon, le dégraisser et le faire réduire à moitié de son volume. Faire cuire à blanc de la farine dans du beurre, en ayant soin de ne pas la laisser roussir. Verser dessus le bouillon de veau en remuant jusqu'à l'ébullition ; laisser réduire, dégraisser et passer au tamis.

Remarque. — La qualité essentielle du blond de veau est la blancheur. Si l'on désire faire des fricassées de poulet ou blanquette, etc., on peut se servir du blond de veau pour mouiller ces viandes, elles n'en seront que plus succulentes et la sauce plus corsée. Ces mets sont des plus hygiéniques et ont l'avantage de pouvoir être servis aux malades, aux convalescents et aux enfants.

BLUET, *s. m.* (*Centaurea cyanus*). All. *Kornblume* ; angl. *bluebottle* ; ital. *fioraliso*. — En broyant les fleurs de bluet avec du sucre, elles lui communiquent leur couleur. On s'en sert en cuisine pour colorer des crèmes, des pâtisseries, etc.



Fig. 226. — Fleur de bluet en sucre.

On imite le bluet en sucre et en graisse. (Voir *Fleur*.)

BLUTAGE, *s. m.* All. *Beuteln* ; angl. *bolting* ; ital. *crusca*, qui signifie séparer le son de la

farine. — L'Académie italienne de la *Crusca*, fondée à Florence en 1852 par Dante, est la traduction exacte du mot *bluter*. Tout dans cette académie rappelle l'origine de son nom ; la décoration entière de son intérieur, ainsi que son ameublement démontrent que le but de cette institution est de faire le *blutage*, ou de *bluter* la langue italienne pour en tirer la fleur du langage, la pureté des expressions. Le président est élevé sur un trône de meules ; la table est un pétrissoire ; les fauteuils sont des hottes et le dos des chaises des pelles à four ; on tire les papiers d'une trémie, et celui qui les lit a la moitié du corps dans un *blutoir*. Le plus grand luxe, du reste, se révèle dans ces objets. Tout aussi curieux, nos académiciens français, avec leur épée au côté *pour trancher les difficultés* de la langue, sans doute ? (Voir *Moulin.)*

BLUTEAU, *s. m.* All. *mehlsieb;* angl. *bolting-machine ;* ital. *staccio à farina.* — Tamis des meuniers qui sert à faire le *blutage*, c'est-à-dire à séparer le son de la farine et qui est placé dans le *blutoir*. Le blutoir Schweitzer est celui qui nous a paru le meilleur.

BOBŒUF (Pierre-Alexis-François). — Né à Chauny (Aisne) le 6 septembre 1807. Il entra en 1830 comme surnuméraire au ministère des affaires étrangères. M. Guizot remarqua son esprit chercheur et lui prédit qu'il serait mieux qu'un employé de bureau. Nous le retrouvons un peu plus tard occcupant un emploi où d'heureux loisirs lui permettaient de s'adonner entièrement à sa passion, l'étude de la chimie.

Il trouva d'abord des procédés nouveaux dans l'application des couleurs aux fleurs artificielles. La révolution de 1848 vint arrêter brusquement ses entreprises. Complètement ruiné, il ne se découragea point et reprit ses études sur la chimie, cette mère sévère qui n'abandonne jamais ses enfants.

En 1850, les propriétés de l'acide phénique, récemment découvert, attirèrent instinctivement son attention ; il fit de coûteux et nombreux essais pour tirer un parti plus avantageux de ce produit qui coûtait très cher (80 fr. le kilog.) et était jusqu'alors resté dans les domaines de la chimie pure.

Bobœuf est le premier qui a su rendre l'acide phénique soluble, au moyen des acides alcalins avec lesquels il forme des acides définis. La combinaison de l'acide phénique avec la soude pour former le *phénate de soude* a été un trait de génie, et cette substance a pris le nom de *Phénol Bobœuf.*

Ce produit, réunissant à la fois les qualités de l'acide phénique, sans avoir ni les inconvénients de son prix élevé, ni les dangers de son emploi, fut mis d'emblée à la disposition du public. Son usage le mit bientôt au rang des désinfectants les plus hygiéniques, les plus puissants et les moins dangereux connus jusqu'à ce jour. Sur le rapport de l'illustre Flourens, l'Institut de France décerna en 1861 le prix Montyon à l'auteur du « Phénol Bobœuf », afin de consacrer sa valeur thérapeutique et son importance au point de vue humanitaire.

Non seulement le Phénol Bobœuf est puissant, mais il n'est point nocif et ne possède pas de propriétés irritantes ; aussi son emploi est aujourd'hui universel. (Voir les mots *Air vicié, Air marin, Amygdalite, Antiseptique, Appartement, Aspirateur, Assainissement, Avorter, Phénol, Eau.*

Le « grand chimiste », comme l'appelait Wurtz, est mort à Saint-Denis, près Paris, sur le champ de bataille, c'est-à-dire dans son usine, le 26 avril 1874. Bobœuf était un homme simple, modeste, fuyant les hommes factices, s'appliquant dans les recherches de la science vraie et d'utilité publique.

BOCAL, *s. m.* (*buccalis*). All. *pokal* ; angl. *jar ;* ital. *bocalo ;* esp. *bocal.* — Sorte de bouteille ou vase à large orifice servant à mettre des confitures ou des fruits à l'eau-de-vie : un bocal de prunes à l'eau-de-vie.

BOCK, *s. m.* Etymologie allemande qui signifie *bouc.* — Vase de terre ou de verre contenant environ un quart le litre, et dans lequel on sert la bière.

Ces vases sont des plus variés de forme et de dessin ; en Allemagne, ils sont classiquement revêtus d'un relief représentant des satyres ou des têtes de boucs, de nymphes, de sirènes ou de centaures.



Fig. 227. — Bock en cristal.



Fig. 228. — Bock en terre, chinois.

A Paris, on sert aussi la bière dans des verres à galerie (Voir ce mot) ou dans des verres en forme

de flûte que l'on appelle aussi *bocks*. Le petit verre sphérique, contenant le quart du bock ordinaire, se nomme *ballon*. Mais le plus remarquable, le plus magistral, le roi des bocks, c'est le *moos* (Voir ce mot).

BŒUF, *s. m.* (*Bos*). All. *ochse ;* angl. *ox;* ital. *bove;* esp. *bueg ;* port. *bai.* — Mammifère du genre ruminant; taureau châtré destiné à la boucherie.

Le bœuf est le type le plus parfait de la servitude et l'animal le plus indispensable à l'homme; pendant que la vache nous nourrit de son lait et qu'elle nous donne le beurre et le fromage, le bœuf au trait est l'emblême pacifique du travail, de la force et de la simplicité ; pour achever sa vie servile, il marche tranquillement à l'abattoir

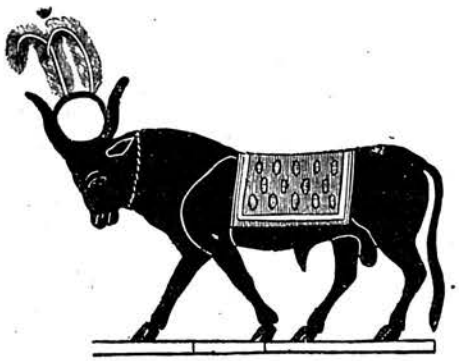


Fig. 228 *bis.* — Bœuf Apis.

conduit par son tyran, qui s'approprie sa chair pour se nourrir et tanne sa peau pour la confection de sa chaussure.

Reconnu par les Aryas comme le plus utile des animaux, les Assyriens exploitèrent avec grand honneur l'élevage du bétail.

Les Egyptiens rendaient au bœuf les honneurs divins ; il était adoré spécialement à Memphis comme l'image, l'incarnation même d'Osiris, sous la dénomination de *Sérapis* ou *bœuf Apis.*

Le bœuf pascal ou *bœuf gras* n'est, d'ailleurs, que la trace du culte égyptien. Le fertile pays de Basan, en Judée, entre le Jourdain, la mer de Galilée, le royaume de Galaad et la chaîne du Liban, était particulièrement renommé comme possédant les plus beaux troupeaux de bœufs. Il en était de même de Saron, belle et vaste plaine de la tribu d'Ephraïm, que l'on traversait pour aller de Joppé à Jérusalem et où David avait un inspecteur de bétail (*Chron.* XXVIII). Parmi les provisions alimentaires qu'il fallait à Salomon pour substanter les officiers de sa haute cour, on y comprenait chaque jour dix bœufs gras et vingt bœufs de pâturage. On sait également que Néhémie, pendant tout le temps qu'il fit asseoir à sa table les *cent cinquante* magistrats juifs qui étaient venus des nations étrangères pour l'aider à relever Jérusalem de ses ruines, fit servir entre autres un bœuf rôti entier à chaque repas.

C'est dans un de ces repas fantastiques, où les amphitryons étaient livrés aux luttes de l'ambition divine, aux angoisses de la jalousie et de l'orgueil, que Salomon s'est écrié : « Il vaudrait mieux un repas d'herbe où il y a de l'amitié qu'un festin de bœuf gras où il n'y a que haine » (*Prov.*, XV, 17).

En Amérique, on engraisse pour la boucherie l'indigène *bos américanus* (voir *Bison*), qui est excellent dans tout le Nord.

En Afrique et dans l'Asie, il y a une variété de *yack* et le *buffle* appropriés aux climats chauds de ces pays. Le nord de l'Europe paraît posséder une race de l'*aurochs* dégénéré.

L'Espagne et l'Italie possèdent une variété de bœuf qui se distingue par l'énorme longueur de ses cornes, de sa taille, de ses jambes, par sa forte ossature et sa chair jaunâtre.

Les races de Belgique, d'Allemagne et de Suisse sont, pour la plupart, des races croisées anglo-saxonnes. La race de l'Oberland bernois varie sensiblement de la race de la vallée d'Hérens (Valais).

La race d'Hérens se distingue par la forme arrondie de son corps, par les jambes courtes, la peau forte et le poil luisant, quelquefois hérissé sur le cou, bombé comme celui du taureau. On ne voit guère d'animaux plus coquets et à l'œil plus vif. Le système osseux très réduit est enseveli au milieu d'une chair vermeille et marbrée, d'une tendreté succulente et d'un arome exquis dû au frais pâturage des montagnes. Le perfectionnement de cette variété est dû à la passion qu'a ce peuple pasteur de posséder la *reine* au *consorium* de la montagne commune que chaque village possède dans les fermes de communautés de famille, ou communes libres, dont on reconnaît encore les traces frappantes. C'est par la longue sélection et en choisissant les mêmes types pour la reproduction, que cette vallée, déjà mentionnée par Tacite pour la beauté de son bétail, produit des *génisses* non fécondées jusqu'à l'âge de trois à quatre

ans et dont la perfection est arrivée pour le but que l'on se propose, jusqu'à disposer les cornes en armes de bataille.

La race de Durham est la race la plus estimée en Angleterre. Ces animaux, tout en conservant leur grande taille, ont un système osseux des plus réduits et présentent une masse considérable de chair délicate, entrelamée de graisse et qui fournit ces majestueux *roastbeef* si recherchés par les Anglais, qui savent en apprécier la valeur nutritive. C'est également en ne choisissant que les plus beaux de ces animaux pour la reproduction que l'on est arrivé à ce résultat. Les Egyptiens, déjà longtemps avant les théories de Darwin, sur la reproduction des espèces, mettaient en pratique les doctrines de ce grand naturaliste et étaient arrivés à des résultats merveilleux.

La race d'Angus est la race anglaise sans cornes, système complètement opposé au type des montagnes de l'Ecosse, qui est le bœuf à long poil et à grands cornes.

Chez nous, on distingue plusieurs variétés qui se disputent l'excellence, entre autres celles du Charolais et du Limousin. D'ancienne réputation, on distingue :

La race normande, généralement connue sous le nom de prés-salés et qui fournit des animaux gras à chair marbrée et belle.

La race bretonne, plus petite et très estimée.

La race garonnaise est une de nos plus belles races françaises et une des meilleures. Elle manque encore de finesse ; mais si les éleveurs tendent à la perfectionner par sélection de sa propre race, sans infusion de sang étranger, dans un siècle elle sera la meilleure du monde.

La race charolaise semble fournir depuis un demi-siècle les meilleurs types pour la boucherie. Ce bœuf, ordinairement d'un pelage blanc et uniforme, est fort agile et donne une chair plus ferme et tout aussi succulente que les durham et leurs dérivés ; en conséquence, convenant mieux aux consommateurs français. Ces caractères sont représentés sous des manteaux différents par les races : *limousines, parthenaises, comtoises, mancelle*, de *Salers* et d'*Aubrac*. Elles se caractérisent aussi par cette aptitude d'os minces, de membres courts, la tête et le cou petits, une grande ampleur de tronc dans tous les sens, la peau fine, le poil luisant et l'œil vif. L'âge de trois à quatre ans leur donne une facilité d'assimilation telle que presque toute la nourriture absorbée se transforme en viande.

Il suffit de cet exposé sommaire sur les différentes races pour démontrer l'influence que la reproduction, le climat, le fourrage exercent sur la dégénération ou la perfection des animaux et portent sur l'alimentation et l'hygiène publiques.

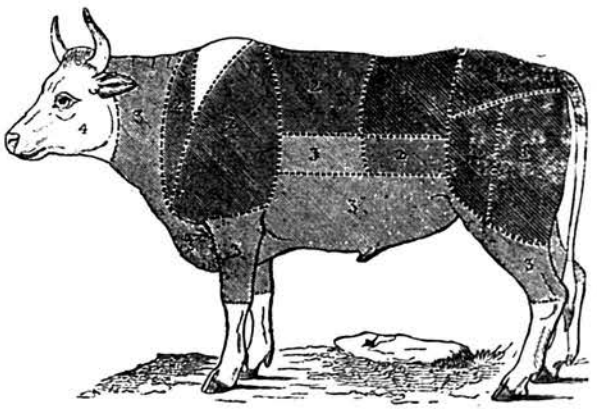


Fig. 229. — Division qualitative du bœuf.

On distingue dans le bœuf *cinq* parties classées par ordre d'excellence :

PREMIÈRE CATÉGORIE. — Le *filet*, l'*entrecôte*, la *culotte* et *cuard* ou commencement de la queue et la *langue*.

DEUXIÈME CATÉGORIE. — La *tranche grasse*, l'*aloyau*, le *paleron*, le *gite à la noix*, le *tendron*.

TROISIÈME CATÉGORIE. — Le *train de côtes*, le *talon du collier*, la *bavette*, les *plates côtes découvertes*.

QUATRIÈME CATÉGORIE. — Le *gîte*, le *collier*, le *plat de côtes couvert*, la *joue*, les *jarrets*.

CINQUIÈME CATÉGORIE. — La *surlonge*, le *bout de l'épaule* et la *queue*.

Ces morceaux se divisent en différentes parties qui prennent, selon les pays, divers termes vulgaires.

Analyse chimique. — Les chimistes de l'école officielle ont essayé de formuler une analyse des propriétés de la chair de bœuf ; mais l'expérience nous a démontré, et les analyses ont corroboré nos études, que non seulement les propriétés de la viande de bœuf varient selon l'âge, l'état de santé ou de maladie de l'animal, mais aussi selon sa race, son fourrage, la saison et la

contrée. Voici le résultat de l'analyse de la viande de différents bœufs :

PROPORTIONS ET VALEUR NUTRITIVE DU BŒUF SUR 100 PARTIES

QUALITÉS	BŒUF		SELS		MATIÈRE AZOTÉE		GRAISSE		EAU	
	Quartiers	Abats déchets	Quartiers	Abats déchets	Quartiers	Abats déchets	Quartiers	Abats déchets	Quartiers	Abats déchets
Bœufs gras	59.8	38.5	4.6	3.4	15.0	17.5	31.8	25.8	15.6	52.8
id. demi-gras	59.3	38.9	5.6	4.1	17.8	20.6	22.6	15.7	54.0	59.6
id. en troupeaux	59.3	38.9	5.2	—	18.0	—	16.0	—	50.8	—

Cette analyse tend à démontrer que la viande trop grasse contient moins d'azote que la viande de troupeaux, mais en proportions relatives à sa quantité d'eau ; tandis que la viande de troupeaux atteint le maximum en azote, sels et eau ; mais sa quantité d'eau annihile les propriétés qu'elle peut avoir, d'où il faut conclure que la viande demi-grasse est encore la plus profitable.

Nous donnons une autre analyse, d'après Berzélius, de 100 parties de maigre de bœuf privées des portions tendineuses et qui renfermeraient :

Eau	77.20
Musculines et analogues	15.80
Albumines solubles et hématine	3.20
Matières gélatinisant par la coction	1.80
Graisse, extractif, créatine, cendres	2.00

Voici maintenant, d'après un tableau comparatif, la répartition de la viande de bœuf (1) :

TABLEAU COMPARATIF EN RENDEMENT

PARTIES	BŒUF		VACHE	
	kilos	grammes	kilos	grammes
Bœuf pesé vivant	645	»	514	»
Poids de la viande	395	»	292	»
Langue	4	»	3	»
Sang	28	»	19	»
Pieds	10	»	7	500
Abats	26	500	18	»
Panse et boyaux	95	500	104	500
Suif	30	»	29	450
Crâne	4	»	2	»
Cervelle	1	»	»	550
Cuir	48	»	34	500
Cornes	3	500	2	500

Contrairement à l'opinion générale, la meilleure viande est celle des bœufs de quatre à cinq ans qui ont travaillé et qu'on a ensuite engraissés pour la boucherie ; ils fournissent alors une viande à tissus plus gélatineux, plus tendres, que les individus du même âge qui n'ont pas travaillé.

Chez le bœuf engraissé à point, la coupe transversale de l'aloyau présente, sur un fond uniformément rouge vif, une arborisation blanche, très touffue, un véritable réseau à mailles très serrées et délicates, constituant ce qu'on appelle, en termes de boucherie, le *persillé* ou le *marbré*.

On reconnaît que la viande est de qualité supérieure lorsque la couche de graisse est d'une certaine épaisseur, qu'elle est ferme et d'un blanc légèrement jaunâtre. L'infiltration graisseuse de la viande a une importance considérable au point de vue de ses propriétés alimentaires ; non seulement la viande grasse, dans de justes proportions, est plus savoureuse et plus tendre ; mais elle contient une proportion bien plus élevée de principes nutritifs et aromatiques.

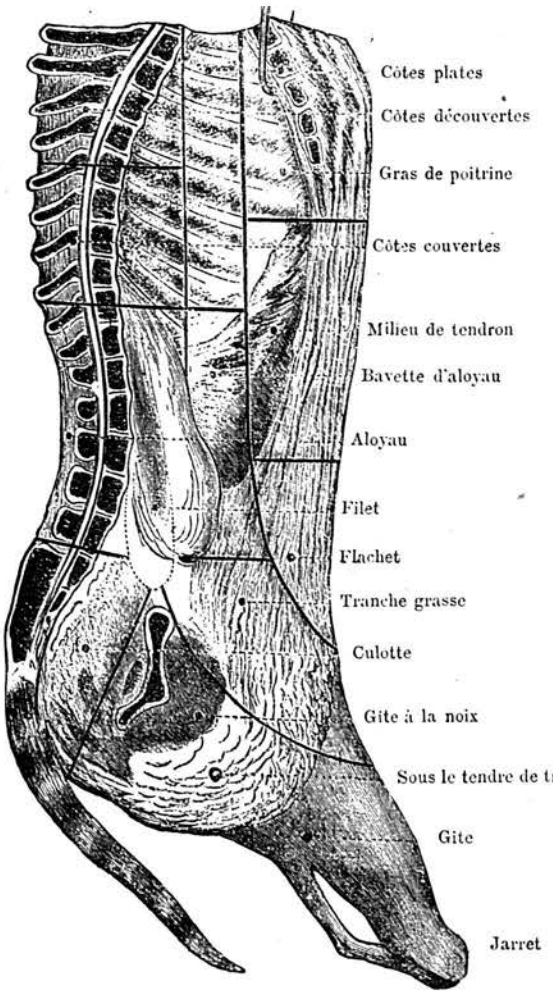


Fig. 230. — Moitié de bœuf (vue intérieure avec les noms des différentes parties).

Lorsque le bœuf est abattu, on lui enlève la peau, la tête avec les cornes, les entrailles et les pieds, ce qui constitue les abats ; il est ensuite coupé par moitié pour l'étalage des boucheries.

(1) Lacomme, Communication à l'Académie de Cuisine

USAGE CULINAIRE. — Le bœuf est une mine inépuisable entre les mains d'un artiste habile. Son absence mettrait le cuisinier dans l'impossibilité de traiter la cuisine en maître. Trois modes principaux sont usités dans la préparation du bœuf, ce sont :

LE BŒUF RÔTI ;
LE BŒUF BRAISÉ ;
LE BŒUF BOUILLI.

Bœuf rôti (*Cuis. anglaise*). — *Formule 487.* — La pièce que l'on fait rôtir est généralement le *filet* et l'*aloyau* (voir ces mots) ; elle doit être mise à la broche avec son filet et ses côtes ; à défaut de broche, on devra la rôtir au four dans une lèchefrite et l'arroser souvent ; mais la broche est bien préférable à tout autre appareil. Pour les garnitures, voir *Aloyau* et *Filet.*

THÉORIE GÉNÉRALE DU BŒUF BRAISÉ. — Pour bien distinguer le genre de préparation entre le bœuf rôti et le bœuf braisé, je classe dans cet article toutes les méthodes qui, sans porter le nom de *braisé* (voir ce mot), le sont cependant dans toute l'acception du mot.

Pour que la viande soit braisée, il faut qu'elle cuise pendant quelques heures. Rien de moins bon, de moins succulent, de moins sapide, de plus désagréable à la mastication et de plus indigeste, qu'une viande qui n'est ni *rôtie*, ni *braisée* et qui a perdu son suc. Il est donc dans l'intérêt de l'art, du bon goût et de l'hygiène de faire cuire, jusqu'à parfaite tendreté, toutes les viandes braisées ; je ne saurais trop attirer l'attention des praticiens sur ce point important.

Bœuf braisé (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 488.* — Foncer une braisière de quelques tranches de lard, de débris de jambon, d'oignons, de carottes émincées ; garnir de clous de girofle, de poivre en grains, d'une gousse d'ail, de laurier, de thym et d'une feuille de sauge.

Appliquer le bœuf sur la préparation précitée ; faire prendre couleur sur le fourneau ou dans le four chaud. Etant à point, sortir le bœuf et dégraisser ; remettre le bœuf dans la casserole en y ajoutant du vin blanc au préalable, quelques cuillerées de sauce espagnole et emplir, à hauteur du bœuf, de bouillon dégraissé ou de jus de bœuf ; faire cuire dans un four chaud, tourner quelquefois ; le liquide étant réduit à moitié de son volume, mettre le couvercle et achever la cuisson à petit feu pendant un temps qui varie selon la qualité, l'âge ou la grosseur du morceau de bœuf, de *deux* à *quatre* heures.

La cuisson se reconnaît à la parfaite tendreté de la viande, en la piquant avec une aiguille à brider ; sortir alors le bœuf et le déposer dans une autre casserole ; passer le liquide et le faire réduire un instant en plein feu s'il n'est pas suffisamment corsé. Dégraisser et mettre la sauce avec le bœuf ou la conserver au bain-marie.

Remarque. — Dans les maisons bourgeoises ou particulières, où l'espagnole fait généralement défaut, on fera un petit roux dans la poêle que l'on mouillera avec le bouillon destiné à être ajouté au bœuf braisé pendant sa cuisson. Le bœuf n'en sera que meilleur.

Bœuf à la mode (*Cuis. française*). — L'opération de la cuisson est la même que dans la formule 488 ; le *bœuf à la mode* ne diffère que dans les garnitures.

Procédé. — Tourner de petites carottes ; éplucher de petits oignons ; couper des couennes en petits carrés ; larder le bœuf et mettre le tout dans une terrine avec du vin blanc (non du vinaigre et de l'eau). Condimenter avec du poivre blanc concassé, des clous de girofle, de l'ail, du thym, du laurier et laisser passer la nuit.

Foncer une braisière dans la règle et y mettre le bœuf égoutté et essuyé ; faire prendre vivement couleur sur un feu vif, ajouter de la sauce espagnole et le vin blanc de la terrine ; lorsque le tout est réduit à moitié de son volume, passer le liquide à travers un tamis ; laver intérieurement la braisière (si elle est attachée) ; dégraisser la sauce ; y ajouter les carottes, les petits oignons, les petits carrés de jambon et les couennes de lard coupées en dés. Mettre le tout dans la braisière et achever la cuisson du bœuf avec les garnitures qui devront être cuites à point et en même temps que le bœuf.

On sert la garniture autour de la pièce de bœuf coupée et remise à sa juxtaposition.

Côte de bœuf braisée (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 489.* — La tailler dans le train de côte, forte de cinq centimètres d'épaisseur ; foncer un sautoir ; la coucher dedans, après avoir condimenté et assaisonné dans la règle ; faire saisir à feu vif ; la mouiller avec du vin blanc, du bouillon ou du jus ; faire braiser en l'arrosant souvent. (Voir *Côte.*)

Remarque. — La côte est quelquefois piquée,

braisée et garnie avec différents végétaux alimentaires qui en déterminent le nom.

Bœuf à la napolitaine. — *Formule 490.* — Après avoir braisé dans la règle prescrite, on garnit le bœuf de macaronis au jus.

Bœuf à la bourgeoise. — *Formule 491.* — Frapper pour l'attendrir un morceau de bœuf, le piquer d'ail et le larder, le braiser et le servir avec des carottes nouvelles braisées dans son suc et des petits oignons.

Bœuf à la milanaise (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 492.* — Braiser le bœuf; d'autre part, préparer un *risotto* (voir ce mot) dans la règle avec de la purée de tomates, mais sans fromage. Au moment de servir, en modeler de petites tartelettes et en garnir le bœuf.

Bœuf à la bourguignonne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 493.* — Braiser le bœuf; après avoir fait glacer des petits oignons, les achever de cuire dans la demi-glace du bœuf et garnir.

Bœuf braisé à la bretonne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 494.* — Après avoir fait braiser le bœuf et dégraissé son fond, faire cuire des haricots blancs, les égoutter et les arroser avec la demi-glace du bœuf; on ciselle des oignons que l'on fait sauter à la poêle et que l'on ajoute aux haricots avec lesquels on garnit le bœuf.

Bœuf à la Montebello (*Cuis. italienne*). — *Formule 495.* — Braiser le bœuf, passer et dégraisser le fond. Préparer un *mirepoix* (voir ce mot) bien condimenté, le mouiller avec une demi-bouteille de vin de Madère vieux et le fond du bœuf; faire cuire. D'autre part, faire blanchir des champignons frais avec du beurre, du sel et du jus de citron; lorsque le mirepoix est cuit aux trois quarts, ajouter dans la sauce du poivre en grains concassé. Après une heure de cuisson, passer la sauce au tamis de crin; la dégraisser et ajouter les champignons; si elle n'est pas assez forte, la relever avec du cayenne.

Dresser la pièce de bœuf, la garnir de champignons, la surmonter d'attelets; envoyer une saucière de sa sauce à part.

Dans un restaurant, en coupant le bœuf, on aura soin de mettre les champignons par groupes autour, de manière à laisser voir le bœuf en son état naturel.

Bœuf braisé aux choux (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 496.* — Braiser le fond dans la règle; d'autre part, faire blanchir des choux et les rafraîchir; les égoutter, les presser et en former des petits paquets. Foncer un sautoir de tranches de jambon coupées, de manière à pouvoir les servir avec les choux; de petit-salé, de carottes tournées et de petits oignons; placer sur le tout les choux, les arroser de la graisse du bœuf braisé, les assaisonner, les couvrir d'un papier beurré et les faire cuire à petit feu. Dresser le bœuf et le garnir de choux et des garnitures braisées ayant servi à foncer.

Bœuf aux navets (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 497.* — Tailler des navets en forme de demi-lune et les glacer; le bœuf étant braisé et la sauce demi-glace passée au tamis, arroser les navets et les achever de cuire. Dresser le bœuf et le garnir des navets.

Bœuf à la gourmande (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 498.* — Couper des pois gourmands en gousses, par tronçons de cinq centimètres de longueur, les faire braiser à l'étouffée (sans les blanchir) avec du petit salé et du beurre frais; les arroser avec du jus de bœuf braisé cuit et glacé.

Dresser le bœuf et garnir les deux extrémités de forts groupes de pois flanqués de petites tranches de lard maigres.

Bœuf à la Parmentière (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 499.* — Braiser le bœuf; lorsqu'il est à peu près cuit, dégraisser le fond, le passer au tamis et le remettre dans la braisière avec la viande; ajouter autour des petites pommes de terre parmentières, nouvelles et épluchées, en ayant soin que la cuisson des pommes de terre coïncide avec celle de la viande.

Dresser le bœuf et l'entourer de pommes de terre parmentières.

Bœuf à l'égyptienne (*Cuis. égyptienne*). — *Formule 500.* — Lorsque le bœuf est cuit aux trois quarts, dégraisser et passer la sauce à travers le tamis de crin. Eplucher de jeunes artichauts qui n'ont pas encore le foin et arrondir les fonds; préparer de la même forme des topinambours; mettre la viande dans sa braisière, l'entourer des artichauts et des topinambours, l'arroser avec sa sauce et faire cuire jusqu'au degré désiré.

Dresser et garnir.

Bœuf braisé à l'italienne (*Cuis. italienne*). — *Formule 501.* — Foncer dans la règle une brai-

sière ; assaisonner un morceau de bœuf, le larder et le piquer de quelques pointes d'ail ; faire prendre couleur. Mouiller avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc sec, ajouter une purée de tomate réduite et faire cuire une heure ; passer le jus, le remettre dans la braisière avec la viande et garnir d'une douzaine de cous de volailles coupés en trois, de crêtes et de rognons de coqs, de gésiers, de têtes débarrassées du bec et de foies de volailles sans fiel. Ajouter à cela quelques truffes blanches du Piémont coupées en quatre et faire braiser à petit feu.

Quinze minutes avant d'être parfaitement cuit, ajouter un verre de riz lavé, et lorsqu'il a atteint sa cuisson ordinaire (qui doit être ferme), on dresse le bœuf et on le garnit du ragoût avec lequel il a été braisé.

Queue de bœuf braisée (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 502.* — Couper la queue par tronçons à chaque jointure ; foncer une braisière de carottes, d'oignons, de petit salé, d'ail, de persil, de céleri, de laurier, de thym et de clous de girofle ; y placer les morceaux de queue et faire prendre couleur ; les tourner une fois et les arroser de bouillon ; ajouter une demi-bouteille de vin blanc sec.

Faire réduire à glace et maintenir le liquide dans cet état en l'arrosant souvent avec du bouillon jusqu'à parfaite cuisson, dont le temps varie selon l'âge de l'animal, de trois à cinq heures ; ce temps écoulé, elle doit être tendre, succulente, gélatineuse et son suc d'une bonté exquise, due à l'abondance des matières cartilagineuses, fibrineuses, gélatineuses et azotées qui forment sa double puissance nutritive et réparatrice.

Queue de bœuf en hochepot (*Haute cuis.*). — *Formule 503.* — J'aurais tort de ne pas citer ici un des mets les plus estimés de l'ancienne cuisine française, de même que des plus goûtés et appréciés des Gaulois primitifs :

Couper une queue de bœuf à chaque vertèbre, la faire cuire dans une casserole avec l'assaisonnement que l'on met dans le pot-au-feu et avec très peu d'eau. Après quatre à cinq heures de cuisson, dresser artistement les morceaux de queue au centre du plat et les entourer des divers légumes. Pendant ce temps, faire réduire vivement une partie de son bouillon (avec un verre de vin blanc, une cuillerée de raifort râpé) que l'on sert dans une saucière à part.

Remarque. — Les pieds et le museau de bœuf peuvent être traités de la même façon ; ils fournissent également un suc gélatineux et pectoral.

Bœuf à l'ervalenta (*Cuis. réparatrice*). — *Formule 504.* — En assimilant les deux plus riches aliments du règne animal et végétal, mon but a été de démontrer que bien des personnes peuvent, par la cuisine, obtenir à bas prix ce que le charlatanisme leur fait payer très cher. En effet, les propriétés de la lentille jointes à celles du bœuf auront une action autrement réparatrice que la *merveilleuse* Revalescière Dubarry.

Procédé. — Beurrer une braisière dans laquelle on mettra, après l'avoir salé, un morceau d'aloyau ; faire prendre couleur, ajouter quelques os de veau, mouiller avec du bouillon de bœuf ou avec de l'eau ; faire braiser en faisant réduire la cuisson. Laver et faire blanchir deux cent cinquante grammes de lentilles perlées, en gruau ; les rafraîchir ; passer la demi-glace du bœuf à travers un tamis de crin ; laver la braisière, remettre le bœuf, la glace et les lentilles, braiser jusqu'à parfaite cuisson. Lorsqu'elle est achevée, dresser le bœuf entouré des lentilles.

Remarque. — Il est de stricte rigueur, pour la réussite de cette préparation, de n'assaisonner le bœuf que de sel seulement, tout autre condiment annihilerait les propriétés digestives et nutritives ; la décoction du bœuf et des lentilles doit seule former la sauce nécessaire à ce trésor alimentaire ; là se cache tout le secret pour obtenir le plus riche des mets composés.

Bœuf braisé aux nouilles (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 505.* — Lorsque le bœuf est braisé, on le garnit de nouilles arrosées de jus de bœuf. (Voir *Nouilles*).

Bœuf à la marseillaise (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 506.* — Différents modes sont usités parmi lesquels nous mentionnerons celui-ci publié par M. Morard :

« Pour quatre personnes : prendre cinq cents grammes de culotte de bœuf, la piquer de lardons et de quelques gousses d'ail ; la mettre dans une terrine, l'assaisonner de sel et de poivre, deux feuilles de laurier, un demi-verre de vinaigre rouge, un peu d'huile et du persil en branche ; laisser ainsi mariner le bœuf pendant cinq heures. Ensuite, le retirer de la marinade, le

mettre dans une marmite en terre, au fond de laquelle on met quelques lames de lard, ajouter un verre de vin rouge, couvrir le vase; faire cuire sur un feu modéré pendant cinq à six heures. Servir avec le jus dégraissé. Le bœuf ainsi préparé est aussi bon froid que chaud. »

Daube à la marseillaise (*Haute cuis.*). — *Formule 507.* — Tailler un morceau de culotte fort de deux kilos. Le couper par morceaux gros comme des biftecks; les piquer de lard assaisonner d'ail, de ciboules et d'échalottes hachées.

Foncer de lard une marmite en terre; condimenter d'ail, de thym, de laurier et de poivre concassé. Faire saisir les biftecks à la poêle et les mettre dans la marmite avec du bon vin rouge du Midi. Mettre en ébullition et retirer sur l'angle du fourneau; fermer le couvercle en ne laissant qu'une petite ouverture pour la vapeur. Laisser cuire jusqu'à réduction du liquide en glace et faire en sorte que le bœuf soit cuit à point au moment où le jus a atteint le degré de glace, de façon à n'être pas forcé de remouiller. Ce mode se pratique surtout à Lyon. (Voir *Goulache.)*

Daube à la provençale (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 508.* — Tailler un morceau de culotte du poids de trois kilos; le frapper, le piquer de lard et d'ail de Provence. Mettre le bœuf dans une terrine avec ail, thym, ciboules, estragon, mignonnette et un citron coupé en lames. Laisser passer la nuit.

Le lendemain, essuyer le bœuf et le frotter de sel et d'épices aillolisés. Foncer de lard une marmite en terre; faire prendre couleur au bœuf dans une casserole, sur un feu vif, et le mettre dans la marmite en terre avec ail, oignons et échalottes hachés. Mouiller à hauteur du bœuf avec du vin rouge, de la marinade et en ajouter d'autres, s'il était nécessaire.

Faire mettre en ébullition et laisser cuire à petit feu jusqu'à demi-glace. Dégraisser et servir la sauce sans être passée. On doit faire en sorte que la sauce soit arrivée à demi-glace au moment de la parfaite cuisson du bœuf. Il est aussi très important de ne pas la laisser attacher.

Remarque. — Rien de pareil n'est servi dans les restaurants qui inscrivent pompeusement sur leur *menu* « à la provençale » (voir ce mot).

Je n'insisterais pas davantage sur le fond et les formules qui prennent le nom des garnitures et auxquelles je renvoie le lecteur.

BŒUF FUMÉ, *s. m.* All. *geræuchertes Ochsenfleisch;* angl. *smoked beef;* ital. *bove fumato.* — Le bœuf fumé est toujours salé avant d'être fumé et, pour cette raison, il a les mêmes propriétés que le bœuf uniquement salé. Cette viande est fibreuse, sans suc et peu nourrissante, quoiqu'elle provoque la soif; ses principes sapides et nutritifs se dissolvent dans la saumure, si l'on n'a pas soin d'en fermer les pores.

Procédé. — *Formule 509.* — Diviser des morceaux de viande de la grosseur de deux à trois kilos, faire bouillir une marmite d'eau; plonger le bœuf une minute dans l'eau bouillante, morceau par morceau, de manière à ne pas faire cesser l'ébullition de l'eau. Mettre les morceaux de bœuf sur la table de cuisine; préparer l'assaisonnement suivant:

Gros sel	kilogram.	2
Salpêtre	—	500
Poivre noir concassé	—	25
Baies de genièvre concassées	—	25
Clous de girofle, muscade râpée.	—	20
Thym, laurier. basilic, sauge.	—	40

Mélanger le tout et en frotter les morceaux sur toutes les faces, de manière à faire pénétrer l'assaisonnement.

Les chairs étant ainsi frottées, on les met dans le sel bien épicé et contenant un peu de salpêtre; ce qui constitue *la saumure,* dans laquelle on laisse quinze jours les viandes en salaison. Après ce temps, on les pend dans la cheminée, espacées de quelques centimètres les unes des autres. Cette opération faite, on brûle de préférence du genièvre vert, du sapin, du mélèze, ou tout autre bois vert pouvant donner plus de fumée que de feu; au besoin de la sciure, etc.; mais il est à remarquer que la viande conserve toujours le goût du bois qui l'a fumée. Le premier jour, la fumée doit être constante pendant six heures; le deuxième jour également; du troisième au sixième jour, on peut la réduire à cinq heures, et dès lors, si c'est à la campagne, la fumée d'un foyer ordinaire suffit pour rendre, après six semaines, la viande parfaitement fumée. On la pend alors dans un local aéré et sec où elle se conserve quelques années au besoin; mais il est certain qu'après un an, si elle n'est pas très bien fumée, elle acquiert un goût rance dû aux mites qui perforent les tissus

de la viande; c'est dans cet état que les *vieux avares* ignorants se font honneur d'offrir la viande aux festins d'apparat de village.

HYGIÈNE. — Le *filet*, l'*aloyau*, la *culotte*, la *langue* peuvent être mangés crus après six mois de séchage; ils ont alors un goût parfait, succulent et tendre. Mais il est bon de savoir apprécier l'état de la viande crue, car il y a danger chaque fois qu'on en mange.

Plus dangereuses encore sont les viandes de cochon crues, aussi bien jambon qu'autres parties, se traitant absolument de la même manière que le bœuf fumé. Le mouton cru est très agréable lorsqu'il est fumé au genièvre; et avec le bœuf, ce sont les viandes qui offrent le moins de danger pour la santé.

Comme on le sait, le bœuf fumé de Hambourg est celui qui a joué un rôle important dans l'alimentation de la marine et des peuples du Nord. Pour se servir de cette viande, on la lave, on la fait tremper et on la brosse pour la débarrasser de toute souillure et du sel qui y est resté adhérent. Cuit avec des légumes, tels que choux, choucroute, laitue, etc., c'est un mets substantiel pour les estomacs robustes et qui convient parfaitement aux habitants des montagnes, mais indigeste pour les personnes qui n'ont pas l'habitude d'en faire usage.

Glace de bœuf. — Le meilleur *extrait* ou *glace de viande* se tire également du bœuf; il acquiert plus de succulence lorsqu'on a soin d'ajouter à la coction des jarrets, des os de veau, des abatis de volaille et autres viandes blanches; elle devient alors gélatineuse, ferme, riche en principes azotés, mucilagineux et fibrineux. Les jus, les os ou les viandes destinés à cette opération doivent être cuits sans sel; l'oxyde neutralisé obtenu par l'évaporation du liquide fournissant le sel nécessaire.

En général, les écrivains se sont complu à décerner à M. le professeur Liebig l'honneur de l'invention de cet extrait, mais le grand savant et non moins grand négociant, par un simple mais habile coup de main, n'a fait qu'enlever aux cuisiniers la *glace de viande*, connue dans toutes les cuisines et aussi vieille que l'art de faire du bouillon. En s'attribuant l'invention et en osant la décorer de son nom, l'appelant *extrait de viande Liebig*, le savant n'a fait là, avouons-le, qu'un plagiat inoffensif, et il n'en fallait pas tant pour que sa gloire captivât la crédulité du public, toujours avide de *petits* paquets aux *grands* noms. Mais il n'en est pas moins vrai que l'inventeur ne profite pas du fruit de ses recherches; en léguant une découverte à l'humanité, il la livre également à l'audacieuse exploitation qui s'en accapare au détriment des producteurs.

Dans toutes les cuisines un peu conséquentes, on peut faire la *glace de viande* tout aussi bonne, sinon meilleure, que celle qu'on vend chez les marchands d'aliments chimiques et les épiciers. Il n'est nullement besoin de la signature ni de la science de Liebig pour faire de l'extrait supérieur à celui qui porte son nom.

Extrait de viande. — *Formule 510.* — Dans les maisons bourgeoises, avec le restant du bouillon, le jus des rôtis, les abatis de volaille, les os de veau et toutes les viandes blanches, ainsi que les jarrets de bœuf, on obtiendra une quantité d'*extrait* relatif à la quantité de suc contenu; on met le tout dans une marmite ou casserole qu'on emplit d'eau à hauteur des os; on la soumet à l'ébullition et on l'écume; on garnit alors la marmite d'oignons, de carottes, de céleri, de poireaux; continuer la cuisson pendant cinq heures.

On passe alors le bouillon à travers un tamis fin, on le dégraisse et l'on en continue la cuisson; étant réduit au tiers de son volume, on le passe une deuxième fois au tamis; cette fois, on met le jus dans un sautoir à plein feu et l'on remue constamment avec la spatule pour éviter que que cette glace ne s'attache; lorsqu'elle est *filante*, c'est-à-dire qu'elle fait la corde quand on lève la spatule, on la coule dans un moule légèrement huilé et on la laisse refroidir dans un lieu froid.

Deux jours après, lorsqu'elle est froide, on la taille par tablettes où l'on en dispose à volonté; on doit, de préférence, garder le pain entier, au sec et enveloppé d'une feuille d'étain, et n'en couper des morceaux qu'au fur et à mesure des besoins.

Pour la conserver, on la coule dans des vessies ou on la renferme dans des boîtes de fer-blanc, que l'on soumet à l'ébullition pendant quinze minutes.

BŒUF BOUILLI, *s. m.* (*bos bullire*). All. *Ochsenfleisch;* angl. *boiled beef;* ital. *bove bullire.* — On classe dans cet ordre toutes les pièces de bœuf

ayant subi l'ébullitiou dans l'eau ; elles varient de nom selon les garnitures ou sauces qui leur sont appliquées.

Deux méthodes sont en présence et ne diffèrent que très peu dans la pratique, mais ont une influence marquée sur la qualité du bœuf et du bouillon. La première consiste à mettre le bœuf à l'eau froide, à écumer, à garnir le pot-au-feu de légumes et à le faire cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures. C'est ce que l'on a appelé de la *viande moins son suc.* (Voir *Bouillon).*

L'autre consiste à mettre les os et les garnitures du pot-au-feu dans l'eau en ébullition, à écumer et à saler, et enfin d'ajouter le bœuf à l'eau bouillante.

Ici la viande est saisie superficiellement et l'albumine coagulée par l'eau chaude empêche les sucs sapides et la graisse de sortir de la chair ; le bouilli est alors succulent et nutritif, mais le bouillon est sans valeur.

Lorsque le bœuf est de bonne qualité, jeune et engraissé spécialement pour l'abattoir, il suffit de quinze à vingt minutes pour obtenir cuit-saignant un morceau de culotte de 500 grammes ; lorsqu'on le coupe, il en sort un suc abondant, savoureux et engageant qui rappelle le roastbeaf ; ce laps de temps passé, il doit cuire trois ou quatre heures.

Dans les grandes maisons de commerce ou particulières, on devra mettre les os et les morceaux inférieurs dans l'eau froide, et le morceau destiné à être servi chaud, dans le liquide bouillant ; c'est la seule manière possible d'obtenir un bœuf bouilli digne de la table d'un gourmet et de faire un bouillon passable.

Hygiène. — La seule qualité que puisse avoir le bœuf bouilli est de faire fonctionner les organes de la digestion, d'en combattre l'atonie qui se déclare après un long régime de mets succulents, de sauces riches et nutritives. Le grand crédit dont le bœuf bouilli jouit en France, pays de la bonne chère, n'a pas d'autre cause que l'appétence que réclame l'estomac. Il convient aux gens riches et aux cuisiniers, qui vivent bien. Une fois ou deux par semaine, le pot-au-feu leur sied admirablement bien.

Comme usage journalier, le bœuf bouilli est un pauvre aliment, ses propriétés nutritives sont à peu près nulles par elles-mêmes. C'est un aliment décomposé : un lait dont on mange le beurre, le fromage, et boit le petit lait ; la chimie culinaire ayant opéré la désorganisation.

Cependant il a cet avantage de fournir le bouillon pour le potage, d'être facile à l'opération et d'être économique ; c'est un mode de cuisson des plus primitifs et que ni les progrès de l'art, ni ceux de la science ne sauraient détruire, étant une des cuissons les plus naturelles.

Dans les formules suivantes, le praticien ou la ménagère procèderont selon le désir de l'amphitryon pour obtenir du bon bouillon ou du bon bœuf ; je simplifierais en donnant les noms déterminés par les garnitures.

Bouilli à l'anglaise (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 511.* — Faire cuire le bœuf dans la marmite ou pot-au-feu, le garnir de choux, de carottes, de têtes de céleri. D'autre part, faire cuire dans la règle des haricots verts et des choux-fleurs ; les maintenir au chaud.

Dresser le bœuf, le garnir de légumes en alternant les couleurs, saupoudrer de sel e l'arroser légèrement avec du bouillon.

Servir à part des *mixed-pikles.*

Bouilli aux choux (*Haute cuis.*). — *Formule 512.* — Choisir un morceau de bœuf de bonne qualité et légèrement gras, le mettre dans la marmite en ébullition et le faire cuire sur un feu très doux. D'autre part, faire blanchir des choux, les rafraîchir, les égoutter et les faire cuire par petits paquets dans une braisière ou dans un sautoir ; les arroser avec de la graisse et du bouillon ; condimenter d'un oignon clouté et d'un bouquet de persil. Faire braiser à petit feu.

Le bœuf étant cuit à point, on le dresse entier, soit après l'avoir coupé par tranches que l'on remet à leur juxtaposition et on garnit de choux ; à son choix, on sert dans une saucière à part une sauce relevée ou simplement du jus.

Dans les familles bourgeoises, on garnit tout bonnement le bœuf des légumes du pot-au-feu.

Bouilli aux cornichons (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 513.* — Faire bouillir le bœuf dans la règle de l'art, préparer dans une petite casserole une *sauce italienne* (voir ce mot) légère, dans laquelle on ajoutera de petites tranches de cornichons jeunes et sains, quelques capucines hachées et quelques câpres non-pareilles entières. Dresser le bœuf et servir la sauce à part.

Bouilli au raifort (*Cuis. alsacienne*). — *Formule 514.* — Le bœuf étant cuit à point, on le

dresse et l'on sert à part la sauce au raifort suivante :

Procédé. — Râper du raifort ; mettre dans une casserole un petit morceau de beurre, ajouter une cuillerée de farine, la faire cuire à blanc, mouiller avec du bouillon dégraissé ; ajouter alors le raifort et laisser cuire un instant.

Remarque. — La sauce doit être claire et la capacité de deux tiers de son volume du raifort râpé. Quelques personnes servent le raifort sur un hors-d'œuvrier ou à côté du bœuf, mais j'ai remarqué que par ce mode le raifort offre l'inconvénient de brûler la bouche par la vivacité de son action.

Bouilli à la bourgeoise. — *Formule 515.* — Faire cuire le bœuf dans le pot-au-feu garni de choux, de carottes, de navets, de têtes de céleri et de quelques petits oignons. Après cuisson, dresser le bœuf, le garnir par groupes alternés de choux, de carottes, de navets, de cornichons, de céleri et de petits oignons ; saupoudrer de gros sel et de ciboule ciselée ; humecter avec du bouillon et servir.

Bouilli à la Valéria (*Cuis. de cardinal*). — *Formule 516.* — Le célèbre cardinal de Sion (Suisse), Mathieu Schiner, lorsqu'il faisait la guerre contre François Ier, avait l'habitude de se faire servir le pot-au-feu suivant, dont il donnait lui-même la formule aux paysans qui avaient l'honneur de le recevoir.

Procédé. — Choisir un morceau de bœuf gras et de bonne qualité, le frotter avec du sel condimenté de thym, de laurier, de poivre, de clous de girofle et de deux gousses d'ail.

Garnir le fond d'une casserole ou d'une marmite de jarrets, d'une queue de bœuf et de légumes divers ; faire cuire couvert pendant une heure dans une très petite quantité d'eau ; ajouter alors une bécasse, deux pluviers ou un perdreau des Alpes (augmenter le gibier selon la quantité de bœuf) ; ajouter à ce bouillon un quart de son volume de vin blanc vieux du Glacier ; saler et faire cuire ; aussitôt l'ébullition recommencée, mettre le bœuf et faire continuer l'ébullition jusqu'à parfaite tendreté.

Dresser le bœuf flanqué de gibier cuit à point.

Griller des tranches de pain bis dans du beurre frais, les déposer dans une soupière avec de la ciboule hachée, du cerfeuil et du fromage d'Emmenthal (pour ceux qui l'aiment) ; arroser de bouillon au vin, laisser tremper dix minutes et servir le potage ; immédiatement après, servir le bœuf entouré de légumes et du gibier, accompagné de la sauce suivante :

Procédé. — Faire roussir une cuillerée de farine, l'arroser avec du bouillon au vin, la fouetter vivement pour en dissoudre les grumeaux ; ajouter du raifort coupé en morceaux, faire cuire la sauce ; la passer au tamis, lui incorporer de la moutarde française, des ciboules et des capucines conservées au vinaigre.

Le potage, le bœuf, ainsi que la sauce, sont d'un goût légèrement acidulé, mais c'est un mets très réparateur et qui a l'avantage de stimuler le sang. Ces aliments peuvent avantageusement être servis en hiver, saison où le corps réclame des aliments chauds et respiratoires.

Ce mode de préparation avait acquis le nom vulgaire de *plat de l'Evêque*, mais j'ai cru lui donner le nom du mont qui, avec Tourbillon, forment les *ruines de Sion*.

Bouilli à l'écarlate (*Cuis. de campagne*). — *Formule 517.* — Choisir un morceau de *culotte* de bœuf, le larder avec assaisonnement : persil, ciboules, poivre, etc. ; le frotter de sel très fin tamisé avec la même quantité de salpêtre purifié ; ajouter thym, laurier, clous de girofle, ciboules, ail, basilic et quelques feuilles de sauge. Etendre une partie de cet assaisonnement sur une serviette ; saupoudrer le bœuf avec le sel, le salpêtre et l'assaisonnement ; l'envelopper avec la serviette de manière qu'il soit complètement entouré d'épices ; ficeler la serviette autour du bœuf et le poser recouvert de sel dans une terrine. Le laisser ainsi pendant quinze jours environ, selon la grosseur de la pièce.

Après ce laps de temps, ôter le linge et laver le bœuf à l'eau froide ; l'envelopper dans un nouveau linge, le mettre dans une casserole avec de l'eau et garnir cette casserole d'un jarret de veau, d'os de bœuf, d'un pied de porc frais, d'abatis de volaille, d'ail, de laurier, de thym, d'un oignon clouté et de légumes divers.

Le bœuf, après quatre heures d'ébullition, doit être cuit. On le sort et on le maintient au chaud dans son suc ; on fait réduire le bouillon en gelée après avoir ajouté une bouteille de vin blanc sec (le bœuf étant salé, on ne doit pas saler l'eau) ; lorsque la gelée est faite, d'une belle couleur

brune, on place le bœuf dans un moule de forme spéciale ou dans une terrine, selon la forme qu'on désire lui donner, et l'on verse dessus la gelée; on presse ensuite le bœuf avec une planche et un poids relativement lourd pour faire suivre les ondulations du moule ou de la terrine. Laisser refroidir, servir froid en pain de gelée et garnir d'attelets.

Si l'on veut le servir chaud, on doit l'accompagner d'une sauce au raifort, ou d'une sauce poivrade, ou d'une sauce demi-glace additionnée de moutarde française ou de cram râpé.

Bouilli à la poulette (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 518.* — Couper par tranches minces le bouilli froid, le débarrasser des cartilages et des parties trop grasses. Mettre dans une casserole du beurre frais, selon la quantité de sauce que l'on désire obtenir; ajouter de la farine et la faire cuire à blanc, mouiller avec du bouillon; assaisonner de poivre en grains, laurier, thym, clous de girofle et muscade râpée; faire cuire pendant un quart d'heure, la lier avec deux jaunes d'œuf. Passer la sauce par pression dans un linge ou à travers un tamis, ajouter des ciboules, du cerfeuil et du persil hachés.

Verser la sauce dans la casserole, où sont déjà déposées les tranches de bœuf; laisser chauffer sans bouillir.

Servir dans un plat creux.

C'est un mets de famille qui, étant bien fait, varie le menu tout en utilisant les viandes qui peuvent rester.

Bouilli en matelotte (*Cuis. de cabaret*). — *Formule 519.* — Faire roussir un peu de farine dans du beurre frais, mouiller avec du vin rouge, assaisonner et faire cuire; passer la sauce. D'autre part, faire glacer quelques petits oignons épluchés, les jeter dans la sauce; placer sur un plat susceptible d'aller au feu des tranches de bœuf bouilli froid ou chaud, verser dessus la sauce qui ne doit être liée que très légèrement. Faire réduire sur un feu doux ou dans un four; dans ce dernier cas, on devra couvrir le plat afin d'éviter la carbonisation.

Le bœuf en matelotte, pour qu'il soit bon, doit avoir cuit au moins une demi-heure, submergé dans la sauce au vin dont les tranches doivent être pénétrées et tendres. On sert le plat chaud sur un plat froid.

Bouilli à la choucroute (*Cuis. allemande*). — *Formule 520.* — Garnir le fond d'une casserole de cinq cents grammes de petit salé coupé par tranches minces, couper également cinq cents grammes de noix de veau en forme de grosses escalopes, les coucher sur le lard. Etendre là-dessus deux kilos de choucroute de bonne qualité, assaisonner et ajouter sur le tout des débris de volaille, de jambon, du bouillon et un verre de bon vin blanc vieux. Faire cuire doucement en ayant soin de couvercler la casserole.

Le tout ayant atteint une parfaite cuisson, dresser la choucroute en forme de couronne sur un plat long, décorer avec le petit salé en alternant de tranches de veau; placer au milieu un bon morceau de bœuf bouilli tendre. Servir très chaud.

BŒUF GRILLÉ. All. *Ochsenbraten;* ital. *bove arostere su la gratiola.* — La plus grande partie du bœuf peut être grillée; en taillant une tranche de culotte de bœuf, en la salant, la poivrant, la graissant et la mettant sur le gril posé sur la braise ardente, on fait le *beefsteak* à la mode anglaise. Au contraire, en taillant un morceau de *filet de bœuf* et en lui faisant subir la même préparation, on fait ce que les Anglais appellent *french beefsteak* (bifteck à la française. — Voir *Beefsteak).*

On peut donc considérer comme parties à griller: le *filet,* l'*entrecôte,* le *faux-filet,* la *culotte,* la *tranche,* la *côte,* le *palais* et toutes les parties qui en dérivent.

BŒUF RÔTI. All. *gebratenes Ochsenfleisch;* angl. *roastbeaf;* ital. *bove rosto.* — L'étymologie est de deux mots parfaitement français, mais semble d'origine anglaise (voyez *roastbeaf),* où l'on rôtit plus particulièrement le bœuf. Pour les préparations des parties du bœuf susceptibles d'être rôties, voir *Filet* et *Roastbeaf.*

BOGUE, *s. m. (Sparus boops L.).* All. *Ochsenauge;* ital. *boga;* scand. *baugr.* — Poisson de la Méditerranée dont on connaît deux espèces: le bogue commun et le bogue *saupe.* Il est remarquable par l'éclat de sa couleur vive et brillante; jaune olive sur le dos et argentée sous le ventre. Sa bouche est armée sur le devant des mâchoires d'une rangée de dents aplaties; sa taille est d'environ quarante centimètres.

USAGE ALIMENTAIRE. — Ce genre de poisson se prépare au beurre, frit, au gratin, à l'étouffée

bouilli et servi avec une sauce hollandaise (voir ce mot). Sa chair est légère et d'une digestion facile; elle peut être servie aux malades et aux convalescents.

BOGUETTE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires du *Blé sarrasin* (voir ce mot).

BOHÉ, *s. m.* — Bohé est le nom d'une montagne de la Chine sur laquelle on récolte le thé de ce nom. Variété très estimée.

BOIS-AMER. — Voir *Quassia amara.*

BOIS DE CAMPÈCHE *(Hématoxylon campechimen).* — Son étymologie vient de la baie de Campèche, au Mexique, où cet arbre est très abondant. Il donne une belle teinte d'un rouge brun ; on s'en sert pour colorer artificiellement les vins de raisins secs.

BOIS DE SAINTE-LUCIE *(Cerasus mahaleb).* — Nom vulgaire du *cerisier mahaleb ;* arbrisseau odorant très commun dans les Vosges, aux environs de Sainte-Lucie, d'où lui est venu son nom. Un autre du même nom nous est apporté de l'île de Sainte-Lucie; mais bien plus odorant et plus noir.

Les feuilles de cet arbrisseau introduites dans la volaille au moment de la rôtir lui communiquent un fumet très agréable. Le fruit du *mahaleb* est d'une couleur noire, d'une saveur amère et parfumée; il contient un noyau relativement gros. C'est une variété de ce genre qui croît dans la Forêt Noire et avec les fruits duquel on fait l'excellent *kirsch.* En Italie, on s'en sert pour la préparation du marasquin.

BOIS DE ROSE *(Arbor ligno citrino rosam spirant Bar).* — Appelé *bois citron* parce qu'il en a la couleur; à Cayenne, il est connu sous le nom de *bois jaune;* il a une légère odeur de rose et ses feuilles aromatiques se prennent en théiforme.

BOILED-PUDDING (*Entremets ou Entrée*). — Terminologie anglaise qui signifie *pouding bouilli.* Il se sert comme entremets ou entrée, selon ce que l'on met au centre de la pâte: pour la préparation de celle-ci, voir *formule 171, Apricot Pudding.*

BOIRE, *v. a. (Bibere).* All. *trinken;* angl. *drink;* ital. *beve* ou *bevere,* du sansc. *pâ,* dans les Vedas *pib,* d'où par assimilation de la consonne et de la réduplication *bib,* boire; ce mot est régulièrement formé. — Avaler du liquide.

> On sait que tout boit en ce monde.
> Les mers boivent l'eau des étangs,
> Le soleil de la mer boit l'onde
> Que boivent aussi ses habitants.
> Pourquoi comme tous ne boirais-je
> Le vin qui réchauffe mon cœur,
> Avant que l'hiver et la neige
> Ne viennent glacer mon ardeur?...

BOISSON, *s. f. (Potus).* All. *Trank;* angl. *beverage;* ital. *bevanda;* dérivé de *potio,* potion, mais pour la distinction des mots potion pouvant signifier *poison,* on a substitué le *b* ou *p* à l'instar du mot *Boire* (voir ce mot). — Aliment liquide servant à étancher la soif et à réparer les pertes aqueuses subies par l'économie dans le fonctionnement de ses appareils, et enfin à stimuler et à fournir les réparations nutritives.

On distingue un grand nombre de boissons servant à l'alimentation de l'homme, elles se divisent en trois grandes classes: les *boissons naturelles,* les *boissons composées* et les *boissons fermentées,* que nous allons successivement étudier:

Boisson naturelle. — L'eau, qui est l'antidote naturel de la soif, est la plus simple de même que la plus saine de toutes les boissons. Comme toute digestion aboutit à la liquéfaction des principes alimentaires, la formation du sang même n'est pas possible sans eau; sans eau, il n'y a ni digestion, ni nutrition, ni sanguinification, ni sécrétion possible. C'est l'eau qui, dans l'organisme animal, maintient les divers liquides de l'économie en état de fluidité nécessaire au mouvement des vaisseaux; c'est également à une proportion d'eau que sont dus la mollesse, la souplesse, la flexibilité, l'élasticité de la fibre musculaire et des tissus, ainsi que la couleur des cartilages, la transparence de la cornée de l'œil, l'état soyeux des tendons et des ligaments; l'eau a, par conséquent, les relations les plus étendues comme fluide spécifique dans les phénomènes physiques et chimiques de la nutrition.

L'eau constitue à peu près les deux tiers du poids du corps humain; il en perd, selon la saison, environ deux litres et demi ou trois litres en vingt-quatre heures; la soif indique les déperditions humorales diverses. Lorsque la quantité de boisson ingérée excède de beaucoup celle

qui peut être absorbée par l'estomac, il se produit alors, comme pour les aliments solides, de véritables indigestions aqueuses qui tiennent à ce que ces liquides affluent dans l'intestin et y produisent la diarrhée. Ce fait est encore bien plus frappant chez les personnes qui offrent cette curieuse perversion digestive, que le professeur Chomel a désignée sous le nom de *dyspepsie des boissons*, et qui constitue la difficulté de digérer les liquides qui s'accumulent dans l'estomac.

« En dehors de cette susceptibilité particulière, dit notre savant confrère de la *Société française d'Hygiène*, le docteur Grellety, il se passe dans l'économie ce qui se passe dans une digestion artificielle de laboratoire : lorsque cette dernière s'arrête, on lui redonne une activité nouvelle en ajoutant un peu d'eau. Plus une solution est concentrée, moins elle digère d'albumine. (SCHWARM, CORVISART.)

« Ainsi, suivant M. Schiff, une certaine quantité de pepsine dissoute dans 200 grammes d'eau a digéré pendant un temps déterminé 196 grammes d'albumine solide; dans le même temps, la même quantité, avec 400 grammes d'eau, a digéré 391 grammes; avec 800, 680 grammes; avec 1200, 880 grammes; avec 1600, 870 grammes. On voit par ce dernier exemple qu'il y a des limites à la quantité d'eau qu'il est possible d'ajouter avec avantage; mais ce qui ressort clairement, c'est l'absolue nécessité de diluer les aliments et d'activer ainsi, dans un milieu acide, l'action peptique de l'agent principal de la digestion. C'est surtout indispensable pour les personnes atteintes de constipation. »

Considérée comme boisson, l'eau doit être claire et limpide, sans couleur et sans odeur, ainsi que d'une saveur fraîche et pénétrante; elle doit être de source ou de rivière, *mais elle doit rester transparente après la cuisson des herbes et des viandes*. Toutes les eaux ne présentant pas ces propriétés ne sont pas potables ou sont de second ordre; elles doivent par conséquent être modifiées et appropriées à l'usage. Ces eaux sont: l'eau de pluie, de la fonte des neiges et des glaciers, de puits ordinaire ou artésien, d'étang, de marais, de citerne, de mare, et enfin l'eau de mer. Une partie de ces dernières doivent être distillées, et la plus pure de toutes ne s'obtient qu'à certaines conditions fort coûteuses qui l'empêchent d'être employée aux usages domestiques. On conçoit que la composition de l'eau ne soit pas la même, et que les distinctions à établir résultent du lieu où on la tire comme des circonstances dans lesquelles on la recueille. (Voyez *Eau.)*

Boisson d'eau minérale. — Toutes les eaux minérales, à peu près, peuvent être prises en boisson. Au nom de l'hygiène alimentaire, on ne saurait trop réagir contre l'idée qu'ont certaines personnes parfaitement saines de boire des eaux minérales, parce qu'elles sont un remède; mais, comme il n'y a pas de remède inoffensif, il serait bon de savoir pourquoi on boit de l'eau minérale.

Boire de l'eau est un acte simple en lui-même en apparence; mais il y a là-dessous des détails de dose, de mode d'administration et d'association qu'on ne simplifie qu'à son détriment.

« On peut faire usage avec avantage, surtout pendant l'été, des eaux *bicarbonatées* à très faible minéralisation; mais les eaux bicarbonatées sodiques fortes, comme celles de Vichy, qui sont les plus connues, sont des eaux médicamenteuses qui ne conviennent pas à tout le monde et dont on ne saurait user sans inconvénients, pendant un certain temps, et à plus forte raison, d'une façon continue. Elles sont merveilleuses dans leurs effets, lorsqu'elles sont indiquées; mais, je le répète, il ne faut pas les considérer comme des eaux de tables indifférentes ou banales. » (Dr GRELLETY.)

L'usage immodéré des eaux *bicarbonatées* très gazeuses détermine quelquefois certains phénomènes comparables à ceux d'une ivresse passagère. Il en est de même des eaux sulfurées sodiques, bien que celles-ci ne renferment point de gaz carbonique. C'est à la présence de ce gaz dans les vulgaires siphons d'eau-de-seltz qu'il faut attribuer des phénomènes de torpeur cérébrale, de paresse stomacale, qui, à la longue, chez certaines personnes qui en abusent, finissent par constituer une véritable intolérance.

Pour l'usage de la table et dans d'autres circonstances encore, les eaux froides sont préférables; d'ailleurs, un très grand nombre de stations thermales présentent des sources de différentes températures; dans ce cas, il est facile de s'en accommoder suivant les désirs et l'opportunité.

Boissons fermentées. — Il serait insensé de vouloir déterminer l'origine des boissons fermentées en attribuant la plantation de la vigne à Noé, à Bacchus l'expression du raisin et à Osiris le modeste génie d'avoir le premier su macérer de l'orge et des plantes amères dans de l'eau pour s'enivrer du liquide que l'on a appelé bière

(voir ce mot). *Croire* est ignorer, *savoir* est la connaissance, la constatation des choses et des faits vrais. Or, aucune date au monde, aucun monument inscrit ne peut nous dire de quel âge, de quelle époque datent les boissons fermentées ; elles remontent très certainement au-delà de l'époque mentionnée par l'ancienne chronologie, non à six mille ans, mais à des millions d'années. En remontant l'échelle zoologique vers l'homme non civilisé, nous trouvons les quadrumanes cherchant dans le lait aigri, les racines macérées dans l'eau, les herbages amers et dans le jus des fruits tout ce qui pouvait provoquer l'ivresse et flatter les sens par les boissons stimulantes.

Effet des boissons fermentées. — Faisons d'abord remarquer que si elles apaisent la soif, ce n'est jamais d'une façon durable, à moins qu'elles soient mêlées à une grande quantité d'eau. « Prises à doses modérées, dit le docteur Lombard, elles produisent sur l'estomac une sensation agréable de chaleur ; elles l'excitent par l'activité qu'elles impriment à la circulation ; la force du corps et de l'imagination est momentanément augmentée et il en résulte un état général de bien-être qui excite d'abord une gaieté folle, suivie bientôt d'un état d'affaiblissement en rapport avec l'intensité de la stimulation qui l'a précédé. La vacuité de l'estomac favorise la promptitude de ces effets, rien ne garantissant les parois de ce viscère du contact du liquide. »

Plus les doses du liquide sont élevées, plus les phénomènes acquièrent d'énergie ; la stimulation de l'estomac poussée à l'excès amène le désordre des fonctions, elle détermine le vomissement, accélère la circulation, excite les mouvements du cœur, trouble l'intelligence, et la perturbation des fonctions du cerveau entraîne celle de toutes les autres. Cet état, connu sous le nom d'*ivresse,* est suivi plus ou moins vite d'un collapsus complet, duquel on ne sort ordinairement qu'à la suite d'un sommeil profond.

L'effet des boissons fermentées prises à dose modérée est donc de raffermir les tissus, tandis que prises avec excès, elles les relâchent et les affaiblissent. Leur action est d'autant plus intense qu'elle s'exerce dans les pays chauds et sur les jeunes sujets ; elle est moindre dans les pays froids et sur les vieillards.

Leur abus. — L'abus de ces boissons est une cause incessante de maladies, dont le siège est l'estomac ou autre partie des voies digestives, mais qui peuvent aussi se rencontrer dans d'autres organes non moins importants, comme le cœur, le foie, le cerveau, etc.; si cet abus de boissons fermentées ne détermine pas toujours une maladie, il jette infailliblement, et à la longue, dans un état d'abrutissement qui donne aux traits et à tout l'ensemble de l'individu qui s'y livre souvent un caractère bien tranché et reconnaissable entre toutes les maladies.

L'action des boissons fermentées n'est pas la même, quelle que soit la nature du liquide ingéré ; comme son intensité dépend de la quantité et de la provenance de l'alcool qu'il renferme, il résulte qu'elle varie beaucoup et qu'elle est d'autant plus vive que le liquide est plus alcoolique, plus excitant pour l'estomac et le cerveau, ce qui m'a fait dire :

Dis-moi ce que tu bois, je te dirai ce que tu penses.

La consommation liquide ayant une influence immédiate sur les organes de la pensée.

Les meilleures. — Les moins fortes appartenant à cette classe sont généralement les plus acides. Le vin de raisin frais bien mûr est la meilleure des boissons fermentées. Son action stimulante sur les organes de la pensée est incontestable ; l'inspiration se trouve souvent au fond d'une vieille bouteille ; mais souvent répétée, à fortes doses, la réaction finit par produire la dégradation physique et intellectuelle. Qui ne connaît l'histoire du grand alcoolique des *Nuits,* Alfred de Musset. C'est le cas de répéter que les dérivés du vin, les esprits tirés du jus de la treille sont, à la longue, des ennemis de l'esprit. La dégénérescence de la race en est la résultante finale !

A l'état doux, nouveau et sucré, le vin produit dans les actes de la digestion les phénomènes de combustion qui entretiennent la chaleur animale et engendrent du gaz acide carbonique et de l'eau ; les sels de chaux, de soude, de potasse et la silice peuvent concourir au renouvellement des matières salines propres à nos tissus ou habituellement comprises dans nos excrétions ; les matières azotées remplissent, quoique pour une faible part, plusieurs des fonctions de leurs congénères. Il est réparateur pris à petite dose, son arome le rend plus digestible et son passage plus rapide dans la circulation. (Voir *Bière.)*

Voici maintenant quelques-unes des meilleures boissons fermentées que chacun pourra préparer à un prix très modique.

Boisson de cosses de pois verts (*Boisson fermentée*). — *Formule 521.* — Employer :

Cosses de pois verts pilées.	kilogram.	4
Houblon	grammes	40
Eau	litres. .	10

Faire cuire dans la marmite pendant trois heures, passer dans un linge et ajouter :

Eau	litres. .	40
Levure.	grammes	25

Procédé. — Laisser fermenter pendant douze heures dans un vase à moitié plein ; écumer, passer dans un linge et mettre la bière en baril. Après vingt-quatre heures, elle peut être servie ; elle revient à *un demi* centime le litre. On peut utiliser de cette façon les pois, le maïs et tous les grains.

Boisson aux bourgeons de sapin. — *Formule 522.* — Employer :

Pousses de sapin	kilogram.	4
Eau	litres. .	20
Houblon	grammes	40

Procédé. — Faire cuire pendant trois heures, presser, passer dans un linge et mettre en fermentation avec :

Eau	litres. .	40
Levure.	grammes	25
Glucose	—	25

Après douze heures de fermentation, passer et mettre en baril. Cette boisson revient à *un centime* le litre.

Boisson de son. — *Formule 523.* — Employer :

Son de froment nettoyé	litres. .	10
Eau	—	10

Faire cuire pendant deux heures. D'autre part, cuire également :

Houblon	grammes	30
Eau	litres. .	7

Procédé. — Filtrer chaque liquide, les mêler, y faire dissoudre 250 grammes de glucose et ajouter 35 litres d'eau et 25 grammes de levure. Laisser fermenter pendant douze heures.

Le son ne contractant aucun mauvais goût par la cuisson, peut ensuite servir à la nourriture des bêtes.

Remarque. — Lorsque le bouillonnement a cessé, la fermentation est achevée ; le liquide ne renferme plus ni amidon, ni sucre, mais de l'alcool. On le passe et on le met en tonneaux.

Si on désirait donner de la couleur à cette boisson, on n'aurait qu'à torréfier une petite quantité de cosses de pois verts ou des oignons et les ajouter à la cuisson. Ils auront aussi l'avantage de clarifier en même temps que de colorer.

Ces boissons doivent être consommées dans les quinze jours qui suivent leur fabrication. Dans cet état, elles sont désaltérantes et saines.

Boisson alcoolique. — Les boissons alcooliques diffèrent des boissons fermentées par l'intensité de leur action sur l'économie autant que par leur goût et leur arome.

A dose peu élevée, elles produisent des effets plus violents que les premières prises en grande quantité ; l'excitation en est plus vive, plus prompte, plus durable, l'anéantissement plus profond se prolonge davantage.

Prises à forte dose, elles deviennent un véritable poison narcotique, agissent de même et peuvent avoir plus rapidement encore ses funestes résultats. Lorsque les tissus vivants sont mis en contact direct avec les eaux-de-vie et les liqueurs alcooliques, ils éprouvent d'abord un sentiment de vive cuisson, puis pâlissent, se rident et subissent une constriction très forte. Si le contact cesse, le sang afflue, et les tissus offrent tous les caractères d'une inflammation légère ou violente, selon le temps qu'ils restent sous l'influence alcoolique. C'est ce que nous voyons se produire sur la peau et d'une manière encore plus intense sur les membranes muqueuses.

Or, les effets que nous pouvons constater sur les tissus extérieurs doivent être les mêmes sur les autres. Aussi l'estomac éprouve-t-il, comme la bouche, une sensation de brûlure lorsque l'alcool y est ingéré. Si la quantité du liquide est considérable, cette ingestion est bientôt suivie de symptômes inflammatoires en rapport avec sa concentration ; à mesure que le consommateur s'y habitue, la sensation s'émousse, les organes sont graduellement frappés, et l'*abrutissement et la mort* sont les suites de l'abus de l'alcool.

« Comme ces boissons peuvent suppléer à une partie de l'alimentation, le manque d'appétit s'explique chez les alcooliques ; la sécrétion salivaire subit chez eux une modification marquée ; elle se produit moins abondamment, soit qu'elle

ne puisse s'opérer à travers les surfaces racornies, soit que le défaut de sensibilité en diminue la qualité. Aussi préfèrent-ils les substances fortes, l'esprit-de-vin, la croûte de pain carbonisée qui, par l'irritation qu'elles produisent, amènent une sécrétion plus forte de ce fluide digestif.

« Mais si l'ingestion imprudente et immodérée de ces liquides énergiques peut amener ces terribles résultats, leur usage modéré peut, par contre, être plus salutaire. Prises à petites doses, dit Lombard, elles atténuent les effets débilitants de la chaleur, et dans fes pays équatoriaux elles diminuent la sueur. Dans les pays froids et humides, elles raniment les forces, aident à résister aux influences pernicieuses de l'atmosphère, et pour quelques individus dont la digestion est pénible, elles sont un stimulant utile de l'estomac. Les effets des liqueurs dites de table ne sont pas tout à fait ceux des boissons alcooliques. Plus chargées de sucre, elles renferment des condiments qui masquent l'alcool, en affaiblissent l'énergie et les rendent moins enivrantes. » *(Le Cuisinier et le Médecin.)*

Dans la troisième édition de son *Guide des malades à Vichy,* le docteur Grellety insiste avec raison sur le danger des liqueurs ordinaires dont l'arome dissimule des alcools extraits de toutes espèces de graines et produits en décomposition, qui sont fort toxiques. Les fraudes courantes du commerce, surtout dans les classes inférieures, sont ainsi cause que ces boissons alcooliques affaiblissent au lieu de soutenir. Au lieu de mettre dans les têtes de la vivacité et de la belle humeur, elles n'apportent plus au cerveau que la stupeur et la violence !

Boissons composées. — En général, ce sont les meilleures boissons d'été, même l'hiver, selon le genre; on ne saurait attacher trop d'importance au mélange raisonné des boissons alcooliques, fermentées ou en infusion, coupées avec de l'eau; elles désaltèrent et empêchent la trop grande transpiration, véhicule de beaucoup d'accidents.

M. le docteur Dujardin-Beaumetz, membre du Conseil d'hygiène publique et de salubrité du département de la Seine, chargé par le préfet de police d'étudier quelle était la meilleure boisson que l'on pût recommander aux écoles de la ville de Paris pendant les grandes chaleurs, a examiné les différentes formules connues et a donné la préférence à la suivante :

Formule 524. — Employer :

Glycine	grammes	1500
Sucre glacé	—	1500
Acide tartrique anglais	—	1500
Quassine amorphe	—	8
Essence de menthe	—	120

Dose : 3 grammes par litre.

M. Aronsohn a proposé la boisson suivante : *Formule 525.* — Employer :

Réglisse	grammes	500
Eau	litres.	100
Eau-de-vie	—	2
Citrons	nombre.	2

Le Conseil de salubrité de la Gironde a, d'autre part, proposé la formule suivante :

Formule 526. — Employer :

Eau de fontaine	litres.	20
Tafia ou rhum	—	1
Vinaigre	décilitre	1/2

Ajouter une petite quantité de décoction astringente faite avec un verre d'eau et deux pincées de tan ou d'écorce de chêne en poudre.

Boisson de café. — On peut improviser la boisson excellente que voici :

Formule 527. — Mettre un sirop capillaire dans un grand verre, ajouter un petit verre de cognac fine champagne et emplir le verre d'eau gazeuse ; remuer.

L'eau sucrée, le vin additionné d'eau, les boissons froides aromatisées et condimentées sont de ce nombre. L'eau additionnée de jus de citron, d'orange, de sirop de groseille ou de framboise sont les meilleures boissons des convalescents et il n'y a pas de raison sérieuse qui empêche d'en user, même en bonne santé ; celui qui se conformerait à ces indications se mettrait à l'abri de bien des maladies.

Boisson théiforme. — Les boissons aromatiques sont considérées comme les dernières des boissons usuelles ; mais elles sont classées au premier rang dans la catégorie des médicamenteux.

On les obtient par infusion ou décoction ; elles comprennent le café, le thé et les diverses infusions théiformes ; on y joint encore l'*astragalus*, dont les grains torréfiés peuvent être mêlés, à parties égales, avec ceux du café, ainsi que quel-

ques autres substances dont l'usage est si peu répandu qu'il nous paraît inutile d'en parler ici. Leur action varie, en général, suivant qu'elles sont plus ou moins concentrées ; elles ont cependant cela de commun que cette action se fait sentir sur tout l'organisme et qu'elles facilitent, dans quelques cas, la digestion et provoquent la transpiration ; souvent aussi elles empêchent le sommeil. L'infusion du thé a, de plus, cette propriété particulière, qu'étant prise ordinairement en grande quantité, elle agit à la manière des boissons chaudes. L'une de ces boissons que nous voudrions voir se généraliser, c'est la décoction du *maté* (voir ce mot).

Boisson chaude. — Si l'eau pure et fraîche est la plus favorable des boissons pour étancher la soif et la plus saine de toutes, il n'en est pas de même lorsqu'elle est chaude ; elle exerce dans ce cas sur l'économie, ainsi que les autres boissons chaudes, une action particulière due à leur température.

Au temps des Romains, il était fait un grand usage de l'eau chaude avant le repas ; on l'additionnait d'eau de fleur d'oranger afin de provoquer le vomissement.

Lorsque la température n'est pas très élevée, cette boisson est fade, nauséabonde et plus propre à troubler qu'à favoriser la digestion ; l'eau chaude désaltère moins que l'eau froide, et son usage fréquent finit par affaiblir l'estomac. Alors les fonctions de ce viscère languissent ; elles sont de plus en plus altérées ; les aliments ne passent plus qu'avec difficulté ; ils occasionnent des coliques, la diarrhée, et tous les phénomènes qui caractérisent l'atonie des voies digestives ne tardent pas à se montrer. Les boissons fermentées ou alcooliques, prises à haute température, ne présentent pas les mêmes inconvénients, mais elles conservent leurs propriétés malfaisantes si l'on en fait abus, et leur action est d'autant plus prompte et plus intense que la chaleur augmente leur énergie.

Boisson froide. — Cette boisson produit des effets différents sur ceux qui en font usage, si la température est plus basse et selon les conditions dans lesquelles ils se trouvent.

Comme nous l'avons dit, l'eau fraîche est la plus salutaire ; elle désaltère et la stimulation qu'elle exerce sur l'estomac est presque toujours suffisante ; elle n'est point suivie de relâchement ou d'atonie. Au contraire, si cette eau est glacée au moment où elle est prise, les sensations éprouvées sont toutes autres, les dents sont comme agacées ; il se produit un froid dans la gorge qui s'étend à toute la surface de la tête et y détermine instantanément une douleur vive ; le liquide, à son arrivée dans l'estomac, y fait naître un refroidissement qui se propage dans toutes les parties du corps et amène un frisson général auquel des coliques violentes succèdent immédiatement.

Une réaction aussi prompte qu'énergique vient ordinairement faire justice de ces sensations pénibles. La seule chose à craindre, c'est que, fréquemment renouvelée, elle ne finisse par développer une inflammation plus ou moins vive de l'intestin ; mais chez les personnes faibles, à fibres molles ou sans énergie vitale, la réaction se fait avec lenteur, d'une manière incomplète, et il peut se déclarer des maladies graves, des fluxions de poitrine ; cela est surtout à craindre lorsque les boissons glacées ou les *glaces* sont prises au moment où le corps est en sueur. Alors les accidents se produisent fréquemment et deviennent rapidement funestes ; l'on a vu l'ingestion du liquide être instantanément suivie d'une congestion cérébrale, de la rupture d'un anévrisme, etc., qui foudroient le consommateur des boissons glacées.

Ce sont là des événements très rares dont il n'est fait mention qu'une ou deux fois par an, à l'époque des grandes chaleurs ; mais ce qui est beaucoup moins rare, ce sont les excès produits par les boissons aqueuses. Pour être moins graves, ils ne laissent pas que d'avoir des inconvénients qu'il faut éviter. A l'état d'évacuité, l'estomac, distendu par une trop grande quantité d'eau, éprouve un malaise pénible qui le frappe d'inertie.

Au moment du repas, la digestion est également troublée par cette même distension ; les boissons trop abondantes diminuent le degré d'excitation nécessaire pour la faire réagir sur les aliments ; l'appétit est nul et il se manifeste des coliques, de la diarrhée ; quelquefois même, dit Haller, l'hydropisie peut en être la suite.

Digestion des Boissons. — Certaines boissons, comme l'eau, le vin, l'alcool affaibli, les acides végétaux, ne forment point de chyme. Leur rôle se borne à diviser, à ramollir ou à dissoudre les aliments, ainsi qu'à favoriser, par leur contact avec les parois de l'estomac, la sécrétion du suc gastrique. C'est ainsi que sont

utiles à la digestion les boissons excitantes (café, thé, liqueurs spiritueuses) que l'on a coutume de prendre à la fin des repas Ces diverses boissons sont en partie absorbées par les veines de l'estomac, et passent ainsi directement dans la circulation; une autre partie se mélange avec le chyme et arrive dans l'intestin grêle où elle est absorbée avec le chyle.

D'autres boissons, telles que le lait, le bouillon, la bière, l'huile, le chocolat, etc., renferment des principes organiques, qui permettent de les assimiler complètement aux aliments solides. Comme ces dernières, elles se transforment en chyme dans l'estomac, en chyle dans l'intestin grêle, et subissent, en un mot, toutes les modifications que nous avons fait connaître. Nous n'avons donc plus à nous en occuper ici. (Dr LANGLEBERT.)

BOL, *s. m. (Bolus).* All. *Bowle;* angl. *bole;* ital. *bolare;* tous ces mots sont dérivés du sanscrit qui signifie *motte de terre.* Les *bols* d'Arménie, les plus anciens vases que l'on connaisse, sont faits avec de la terre qui a pris son nom: *terre bolaire.*

Vase hémisphérique en terre, en argent, etc., dont on se sert pour boire le punch, les vins chauds et autres liquides; pour dresser certains mets, entremets et pour les confectionner; enfin pour y déposer les sauces, les jus, les bouillons et les potages.

BOL AUX FRUITS, (*Entremets*). — Aliment composé; excellent l'été. Tous les fruits primeurs peuvent être employés pour la confection de cet entremets.

Formule 528. — Eplucher un ananas et en couper la chair en petits dés; les déposer dans un grand bol. Eplucher également trois pêches, trois abricots, les émincer par tranches et les ajouter dans le bol avec une poignée de cerises dont on a enlevé les noyaux, autant de framboises et de groseilles rouges; arroser le tout avec une demi-bouteille de vin de Bordeaux; poser ensuite le bol sur la glace.

Piler et passer au tamis fin les débris d'ananas avec deux fortes assiettées de fraises fraîches et rouges; ajouter à cette purée le jus de deux oranges, un verre de sirop et une bouteille de champagne. Mélanger ce liquide à celui contenu dans le bol.

Servir le bol sur un plat accompagné de pâtisseries sèches.

BOLET, *s. m. (Boletus).* — Variété de champignon comestible dont on distingue plusieurs sortes. Outre le *boletus edulis* cep, il y a le bolet bronzé *boletus æreus;* comme je l'ai dit au mot *agaric palomet,* ces champignons ont été improprement classés parmi les *agarics.*

Le bolet *esculatus,* dont une espèce est très estimée dans le Midi de la France, mais dont on fait peu de cas à Paris, peut être mis à peu près au même rang que le *lycoperdon,* rarement usité à cause de son peu de goût et son inconvénient à se tourner immédiatement en poussière, ce qui lui a valu le nom vulgaire de *pet-de-loup.*

Le *bolet bronzé* ne diffère du cep ordinaire que par la couleur plus foncée et l'aspect plus velouté du chapeau, la blancheur du foin et la forme cylindrique du pédicule. Sa chair est blanche, très ferme et quelque peu vineuse vers la peau; elle est délicate et supérieure à la chair du cep ordinaire. Ce champignon croît aux mêmes époques que le cep, mais il est plus rare en France que ce dernier.

Les bolets dangereux sont: le bolet satan *B. satanas,* le bolet pernicieux *B. luridus* et le bolet poivré *B. piperitus.*

Les bolets simplement suspects sont très nombreux. On peut placer dans ce groupe, en attendant qu'on ait tenté leur réhabilitation, le bolet marron *B. castaneus,* le bolet azuré *B. cyanecens,* le bolet chrysentère *B. chrysenteron,* le bolet groupe B. *circinans,* le bolet annulaire *B. annularius* et le bolet cendré *B. cinereus.*

Le plus remarquable des bolets est le *boletus ramosissimus* ou B. rameux; ce champignon déjà connu des anciens est fort extraordinaire. On en trouve du poids de trente kilogrammes. Il est très commun en Hongrie. A Troyes, il est connu sous le nom de *tripe de chêne.*

Pour leur description et pour en faciliter le traitement, je renvoie le lecteur à leurs noms respectifs.

BOMBE, *s. f. (Entremets).* All. *Bombe;* angl. *bomb;* ital. *bomba,* de *bombus.* — Par antithèse à la bombe meurtrière de guerre, qui est un globe de fer creux rempli de poudre; la *bombe culinaire* se remplit de glace succulente et exquise.

Bombe *(Procédé général de la).* — *Formule 529.* — Faire cuire un sirop à la vanille à *vingt* degrés;

en faire une glace avec laquelle on *chemise* (voir ce mot) un moule en pyramide uni. D'autre part, faire glacer une crème à la vanille pour glace (voir *Crème à glace)*, lui incorporer la moitié de son volume de crème à la Chantilly et en remplir l'intérieur de la bombe et sangler de nouveau. Une heure après, plonger vivement le moule dans l'eau bouillante et démouler.

Remarque. — Règle générale, la bombe est chemisée d'une glace quelconque au centre de laquelle est contenue une autre glace plus légère ou des gelées, comme on peut le voir par les deux formules suivantes. D'ailleurs rien de plus variables que ces noms qui changent selon la couleur et le goût des convives; l'essentiel est d'en connaître les principes élémentaires.

Bombe « fiore di Late » *(Entremets vénitien).* — *Formule 530.*

C'est une glace à la groseille
Qui vous prêtera son concours
Pour garnir en couche vermeille
Votre bombe en tous ses contours.

Battez une crème légère....
Dès qu'elle est cette *fleur de lait,*
Ainsi qu'une mousse éphémère;
Sucrez, vanillez, quand c'est fait.

Doucement alors on la coule,
Petit à petit, avec soin,
De façon à remplir le moule;
Et puis après, il n'est besoin

Que la laisser prendre à la glace,
Pendant deux heures, c'est assez;
Et lorsqu'on découpe avec grâce
Dans ces deux tons enlacés,

Sur la groseille, on voit la crème qui repose
Comme les blanches dents près de la lèvre rose.

(Achille Ozanne, *Poésies gourmandes*).

Bombe à l'alsacienne. — *Formule 531.* — Chemiser un moule à parfait avec deux glaces différentes, de préférence vanille et fraises; garnir l'intérieur d'une purée fraîche d'abricot ou marmelade au marasquin. Sangler une heure et demie d'avance. Démouler sur serviette à franges pliée sur un plat rond froid ou sur un compotier. La surmonter d'un attelet de fruits.

BONBON, *s.m.* All. *Zuckerwerk;* angl. *sweetmeat;* Ital. *chicca;* c'est le *dulcia* des Romains, mais la formation du mot est la répétition de l'adjectif *bon* dont les premiers cris des enfants sont: *papa, dodo, toutou,* etc. — Sucrerie variée comprenant presque toute la nomenclature des produits du confiseur.

Les bonbons sont fabriqués depuis fort longtemps; mais ils ont pris un nouvel essort à l'apparition du sucre en Europe vers le treizième siècle. On sait que les premiers essais du jus de canne à sucre apportée d'Orient à la suite des Croisades, fut expérimenté en Sicile par des industriels israélites en 1230. Avant cette époque, les *dulcia* ou *bonbons* se faisaient avec les jus de fruits et ils n'en étaient que meilleurs. Il est intéressant de traduire une lettre écrite en latin par Frédéric II, empereur d'Allemagne, roi de Sicile et de Jérusalem, adressée au gouverneur de Palerme : « Nous t'invitons à donner des soins pour trouver deux hommes sachant bien faire le sucre et à les envoyer à Palerme pour le fabriquer; tu aviseras aussi à ce qu'ils apprennent à d'autres, afin de ne pas laisser perdre à Palerme l'art de cette fabrication. » Henri IV portait toutes sortes de bonbons dans ses poches pour les offrir aux dames de la cour; il garnissait de bonbons et de fruits confits les vases qui ornaient les tables et consoles de Gabrielle d'Estrées. C'est l'époque où les bonbons furent le plus en honneur.

Les bonbons de nos jours sont tellement variés, leur forme tellement fantaisiste, que lorsqu'on est devant la vitrine de nos meilleurs confiseurs, on se demande si l'on n'est pas devant un bazar ou devant un magasin de jouets. Il en est même qui n'ont rien d'appétissant, tels sont les B. imitant les hannetons et les souris; c'est là une perversion de l'art du confiseur qui doit rester dans le domaine des choses engageantes et appétissantes.

Les bonbons se divisent en neuf grandes classes, qui sont :

Les B. candis a froid;
Les B. fondants candis;
Les B. a liqueurs;
Les B. de dessert;
Les B. glacés;
Les B. décorés;
Les B. enveloppés;
Les B. anglais;
Les B. de fantaisie.

Ces bonbons prennent différents noms, selon la forme et les sujets qu'ils représentent.

Bonbons candis à froid. — *Formule 532.* — On cuit le sucre de 34 à 36 degrés, selon la qua-

lité du bonbon, on le laisse refroidir dans un endroit isolé du bruit, afin qu'il ne subisse aucun mouvement; le soir, avant de quitter le travail, on verse le sucre doucement rangé dans les moules ou candissoirs, on recouvre d'un linge mouillé bien exprimé (on peut empiler les candissoirs les uns sur les autres); on égoutte le lendemain dans une étuve légèrement chauffée. Les fondants, les chocolats, les bonbons à la gelée s'égouttent à froid.

On peut aussi cuire le sucre le soir et mettre au candi le lendemain matin, et placer les *candissoirs* dans une étuve sans feu où un endroit isolé du bruit. Il n'y a aucun inconvénient à verser le sucre tiède sur les bonbons solides, excepté sur les fondants, les chocolats, les bonbons à la gelée et à la liqueur. Les pâtes de fruits candis se mettent encore au candi à chaud, à la nage; aussitôt que les candis noirs sont placés à l'étuve, les uns à côté des autres; on passe légèrement du sucre au tamis de soie sur chacun; cela aide à former la croûte, et on peut recouvrir de suite. On fait cuire le sucre, on le laisse un peut refroidir; pendant ce temps, on souffle avec un soufflet le sucre qui est sur les bonbons, car il ferait masser, et on recouvre.

Pour les bonbons à liqueur, fondants, etc., on les range préalablement dans les *Candissoirs* (voir ce mot) en mettant quelques brins de paille au fond et entre chaque lit. Les pastilles à liqueur peuvent se mettre dans les candissoirs avec ou sans paille.

Quant aux pastilles à la gomme, il faut absolument placer de la paille au fond des candissoirs, parce qu'elles s'attachent et ne prennent point le candi, mais il est préférable de le mettre de la manière suivante: on range les candissoirs sur un marbre ou une table, on verse dans chacun un bassin de sucre (en ayant soin de prendre le sucre doucement dans la bassine sans frotter le bassin contre les parois, cela fait masser, ne pas prendre non plus le fond de la bassine, qui ordinairement forme un dépôt; quand le sucre est cuit, on étend par-dessus un linge mouillé pour enlever la croûte et quand on veut mettre au candi, on enlève le linge avec précaution), puis on étend les pastilles ou bonbons sur la surface; on les recouvre de sucre, on met les toiles dessus et on égoutte le lendemain. On peut mettre le candi à froid plusieurs fois dans les moules sans les laver; on les ratisse seulement; de cette façon les bonbons prennent mieux le candi. (BARBIER-DUVAL, *l'Art du confiseur moderne.)*

Bonbons candis au grain. — *Formule 533.* — Les dernières perfections apportées dans les candis consistent à se servir de sucre blanc, cristallin, brillant comme le sucre candi. Pour arriver à ce résultat, on prend du sucre en poudre de premier jet, cuit serré, et tamisé au moulin pour retirer le plus fin et égaliser le grain, que l'on turbine en lavant de temps en aspergeant avec quelques gouttes d'eau; puis on étuve. On emploie ce sucre en grains, afin d'imiter le candi pour les pastilles de gomme, les pâtes de fruits et les pistaches pour papillotes, en gommant préalablement les bonbons avec une gomme épaisse, surtout en ce qui concerne les bonbons à liqueur, les pistaches et les pâtes de fruits; puis on les jette dans le sucre en grain.

On peut se servir de la bassine à gomme pour les dragées et fruits à liqueur. Toutefois, il faut avoir soin de mouiller bien exactement: *pas assez,* le grain ne prendrait pas également; *de trop,* le grain fondrait et ternirait. On pourrait mettre, en procédant ainsi, du beurre au candi, et le proverbe *aussi difficile que mettre du beurre au candi qu'à la broche* n'existe plus aujourd'hui (voir *Beurre).*

Lorsque l'on désire candir une crème au beurre, on n'a qu'à l'envelopper dans une feuille d'ostie avant de la mettre au candi. (BARBIER-DUVAL.)

Fruits candis. — *Formule 534.* — Les fruits pour candir doivent être préalablement confis. On les lave pour désagréger le sucre, on les essuie bien pour que rien ne reste adhérent, sans quoi le candi ne prendrait pas aux fruits. Les fruits mucilagineux et sans consistance, tels que les abricots, mirabelles, prunes, fraises, qui se candissent difficilement, doivent être posés sur un seul rang, dans des petits candissoirs, entre deux grilles à chaud. On cuit le sucre au petit soufflé à 37 degrés. On le coule sur les fruits, que l'on place dans une étuve chauffée à 40 degrés; au bout de quatre à cinq heures, on s'assure si le candi est assez pris; on l'égoutte.

Pâte de fruits. — *Formule 535.* — On découpe des morceaux de pâte d'abricot, coing, pomme, prune, de trois centimètres de longueur, deux

centimètres de largeur et d'épaisseur, pour papillotes. On les met au candi en masse à chaud ou à froid.

Pastilles de fruits. — *Formule 536.* — On imprime dans l'amidon des pastilles de la largeur d'une pièce de deux francs, de forme ovale et ronde comme les pistaches et avelines pour papillotes. On y coule aussi toute sorte de marmelades de fruits très cuits. On les met une nuit à l'étuve ; le lendemain, on les met au candi à froid. On enveloppe ces pastilles pour papillotes.

Fleurs d'oranger et violettes. — *Formule 537.* — On met les violettes pralinées, les fleurs d'oranger au candi à froid en masse entre deux grilles. Les fraises bien égouttées, lavées et séchées se traitent de la même manière. Lorsqu'elles sont trop tendres, on les passe préalablement dans l'alcool à 25 degrés, le candi prend mieux.

Nœud de fruits. — *Formule 538.* — On prend des pâtes d'abricot, pommes, prunes, coings, que l'on colore en rose, les abricots en jaune, les pommes en blanc, les prunes en vert clair. Ces pâtes ont environ cinq millimètres d'épaisseur. On les découpe en petites bandes d'un centimètre de largeur, et on forme des nœuds que l'on met au candi à froid à la nage, avec des pailles entre chaque lit, au nombre de trois ou quatre au plus. On fait de la même manière des nœuds d'angélique.

Beignets. — *Formule 539.* — On les fait ordinairement en pâte d'abricot. Quand la pâte est cuite, on la coule de la largeur d'une pièce de cinq francs sur des feuilles de papier, ou bien encore on la coule à l'amidon, en arabesques de diverses formes : rondes, ovales, carrées, en losange, en cœur, etc. On découpe aussi de la pâte d'abricot ou d'autres fruits de la même forme, on les met au candi à la nage à chaud et on les recouvre d'un linge mouillé et exprimé.

Les *beignets d'orange* se font comme les fruits confits, on les égoutte, essuie et fait sécher avant de les mettre au candi. (BARBIER-DUVAL, l'*Art du conf. mod.)*

Bonbon Martinique. — *Formule 540.* — Employer :

Pistaches mondées	grammes	50
Gelée de pommes.	litre . .	1/2

Procédé. — Broyer les pistaches et les mêler avec la gelée, couler l'appareil dans l'amidon forme olive, les brosser et les tremper dans le fondant vert tendre à la pistache ; en les sortant du fondant, y mettre quelques grains de pistaches hachées sur chaque bonbon avant que le fondant ait pris de la consistance.

Bonbons à liqueur candis. — *Formule 541.* — PROCÉDÉ GÉNÉRAL. — Ces bonbons datent de 1815. C'est assurément l'une des plus remarquables créations de la confiserie ; on cuit le sucre à la *petite morve* ou au *petit soufflé,* jusqu'à ce qu'en y trempant le doigt mouillé dans l'eau et le plongeant dans le sucre, il s'en attache un peu au doigt. On parfume suivant le goût et les couleurs. Tous les bonbons à liqueur colorés se font d'après les mêmes procédés ; il faut seulement avoir soin de ne mettre la couleur et le parfum que lorsque le sucre est cuit, ne donner qu'un simple bouillon pour ménager et mettre quelques gouttes d'acide quand le sucre commence à bouillir, pour maintenir le blanc. Quand le sucre est ainsi cuit et coloré, on colle du papier sur des chassis ou sur des tamis, on fait couler les pastilles de la grosseur d'un centime, à l'aide d'un entonnoir ayant un morceau de bois pointu fixé dans la douille, comme le pot à perles. On les met à l'étuve chauffée à 35 degrés, le lendemain on les lève en mouillant légèrement le derrière du papier avec une éponge : puis on colle deux pastilles ensemble.

Voici comment les différentes couleurs se parfument :

A) *Le blanc* se parfume à l'eau de fleur d'oranger, à l'orgeat, avec de l'alcool ou du kirsch, de l'alcoolat de divers parfums, vanille, etc.

B) *Le rose,* avec le carmin fin clarifié, parfumé avec l'alcoolat de rose, framboise, etc.

C) *Le bleu,* coloré avec le carmin d'indigo ou l'outre-mer (avec l'adjonction de quelques gouttes d'acide pour soutenir la couleur) ; parfumé avec l'alcoolat de divers parfums.

D) *Le violet,* coloré avec le carmin rose et l'indigo ; parfumé avec l'alcoolat de violette, vanille, etc.

E) *Le jaune,* coloré avec l'infusion du safran ou le carmin jaune de Perse d'office ; parfumé avec du néroli, du rhum, de l'eau de fleur d'oranger, du citron.

F) *L'orange,* coloré avec le safran et le carmin rose ou le jaune souci d'office ; parfumé avec l'alcoolat d'orange, de curaçao, etc.

G) *Le brun chocolat :* faire dissoudre du bon chocolat dans l'eau ou du cacao broyé sans sucre, et l'ajouter au sucre jusqu'à ce qu'il soit suffisamment coloré ; mettre un peu d'alcoolat au sirop de vanille.

H) *Le loutre café :* ajouter au sucre un peu d'alcool et de l'essence de café.

Grains de café à liqueur. — *Formule 542.* — On fait des moules en plâtre ou en étain, de la forme d'un grain de café, on les fixe sur une règle et on imprime dans l'amidon. Cuire le sucre au *gros boulé,* le ramener à la petite morve avec une décoction de bon café moka ou de l'essence de café et un peu d'alcool ; le couler avec le poêlon à cinq becs, comme les pastilles à liqueur, les mettre à l'étuve à liqueur, chauffée à 35 degrés. On les met au candi à froid et on les glace.

Pralines à liqueur. — *Formule 543.* — On cuit le sucre au petit soufflé et on parfume au lait d'amande, au suc et aux conserves de fruits, au kirsch, au rhum, au marasquin ou aux chocolats divers. On les coule à l'amidon, aux formes ovale ou ronde, de la grosseur d'une amande ou d'une aveline. On les candit selon la règle.

Grains de blé à liqueur. — *Formule 544.* — On procède comme pour les grains de café. On parfume à l'alcoolat d'orange ou au curaçao ; on colore en jaune clair avec le jaune d'office ou le safran.

Rosolio à liqueur. — *Formule 545.* — On en distingue plusieurs variétés, variant de nom selon la couleur et le parfum : *Blanc,* elles se nomment *pastilles anglaises* parfumées à la menthe. *Rose,* on les désigne sous le nom de *pastilles au marasquin. Vert,* on les appelle *pastilles digestives* parfumées à l'absinthe.

Procédé. — On les imprime dans l'amidon en se servant d'une petite bille de la grosseur d'un raisin ; on râpe le dessus et on colle sur une règle de la largeur du coffret ; elles se décollent facilement. On doit imprimer très droit et profond, suivant la grosseur que l'on veut donner au bonbon ; pour cela, il suffit d'avoir une règle à lisser l'amidon plus ou moins crénelée. On cuit le sucre au *boulé,* on parfume et on colore selon les prescriptions de la formule 540 ; on coule avec le poêlon à cinq becs.

On les met au candi de la même façon et on les glace avec le vernis à gomme. Après les avoir bien brossées et passées dans une flanelle ou un linge pour enlever l'amidon, on les met dans un tamis que l'on passe au-dessus d'une vapeur d'eau, et on les laisse sécher à l'air. Si les pastilles ne sont pas suffisamment vernies, on les fait chauffer doucement à l'étuve ; on les met ensuite dans une petite bassine, on verse un peu de vernis dessus, on les saute et on les met sécher à l'air sur des tamis.

L'amidon *(Manière de se servir de).* — *Formule 546.* — C'est à un nommé Gilé, alors contremaître (1821) chez M. Lemoine, confiseur, rue des Lombards, que l'on doit l'innovation de se servir de l'amidon. Un jour qu'il avait mis des bonbons au candi, le moule, qui était percé, avait laissé couler quelques gouttes de sucre dans une manne de sucre en poudre qui séchait pour le chocolatier ; s'étant aperçu que le sucre s'était cristallisé sans être adhérent au sucre en poudre, il eut l'idée d'imprimer la clé du laboratoire dans du sucre et d'y couler du sucre cuit au soufflé, il obtint ainsi une clé en sucre qu'il mit au candi ; c'est cette clé, ainsi qu'il le disait lui-même, qui a ouvert toutes les autres portes. On mélangea ensuite de l'amidon au sucre, et enfin on procéda avec l'amidon seul.

Procédé. — Il ne faut employer que de l'amidon de première qualité, bien fin, sans aucun mélange ni falsification. On le fait sécher pendant plusieurs jours à l'étuve, et on l'y conserve continuellement pour qu'il ne reprenne pas d'humidité. Quand il a servi pendant quelque temps, il faut le remplacer, car il se salit, la fine fleur s'enlève en brossant les bonbons et il ne reste plus que du grain qui s'attache aux bonbons gommeux, légers en cuite, fondants ou conserves. Les coffrets doivent être faits en bois très sec, afin qu'ils ne se déforment pas à la chaleur de l'étuve ; ils doivent avoir à peu près soixante-dix centimètres de longueur, cinquante centimètres de largeur, cinq centimètres de profondeur au plus, suivant les bonbons que l'on a à couler ; avoir un rebord au-dessus d'au moins deux ou trois centimètres, être entaillés aux deux bouts de cette épaisseur ; il y aura aussi un rebord de deux centimètres sur la longueur du fond du coffret de manière que, étant empilés les uns sur les autres, la chaleur puisse circuler entre chacun des coffrets. On met de l'amidon en poudre, bien sec, dans les coffrets, on le lisse au

moyen d'une règle bien droite et entaillée suivant l'épaisseur du rebord, ce qui enlève l'excédant; la surface qui reste doit être très unie. Il est utile de tamiser souvent l'amidon, afin d'enlever les grains de sucre qui s'y trouvent.

On colle sur des règles, avec de la gomme et de la farine, les moules du bonbon que l'on veut couler. Ces moules sont en plâtre, en bois ou en métal, de l'épaisseur du bonbon; on fixe ceux en bois et en étain avec des petites pointes, puis on imprime avec ces règles dans l'amidon. Si l'on imprime trop longtemps à l'avance, l'amidon se déforme et donne des produits mal faits, dont on ne peut se servir pour les bonbons à liqueur cuits légers, tels que les dragées, fruits, légumes, pastilles à liqueur. On cuit le sucre dans le poêlon à vapeur à serpentin et on le rapproche de 36 degrés, pour finir de le cuire au boulé dans le poêlon à feu nu. Ou mieux encore, c'est de le cuire dans le poêlon système Landry. On le coule enfin en tenant compte des précautions indiquées pour le *Sucre cuit* (voir ce mot).

Quand les bonbons sont coulés, on tamise de l'amidon au-dessus; on place alors les coffrets dans une étuve chauffée de 35 à 40 dégrés. Le lendemain, on sort les bonbons des coffrets, on les brosse, on les souffle pour enlever l'amidon avant de les glacer et de les mettre au candi. On parfume les bonbons avec des eaux aromatiques distillées, des teintures, des alcoolats, des essences mélangées avec de l'alcool ramené à 25 degrés (on met un décilitre d'alcool parfumé à 25 degrés par kilogramme de sucre, soit un litre par 10 kilogrammes). On mélange l'alcool quand le sucre est cuit, en retirant le poêlon du feu pour qu'il ne s'enflamme pas. (BARBIER-DUVAL, l'*Art du Conf. mod.)*

Le vernis. — *Formule 547.* — Employer :

Sucre concassé	grammes	200
Gomme arabique	—	100
Alcool	—	100
Eau	décilitres	2
Blancs d'œufs	nombre	2

Procédé. — Faire dissoudre la gomme arabique dans l'eau; fouetter les deux blancs d'œufs en neige et les égoutter sur un tamis; en recueillir l'eau qui s'en écoule et la mélanger avec la gomme. Cuire le sucre à 28 degrés; lorsqu'il sera cuit, y ajouter l'alcool. Laisser refroidir, mélanger le tout ensemble et le conserver dans une bouteille pour s'en servir au besoin.

Haricots à liqueur. — *Formule 548.* — On a des moules en forme de pois ou de haricots en plâtre ou en étain, fixés sur une règle. On imprime à l'amidon, on cuit, on colore, on aromatise et on coule au poêlon à cinq becs. On les candit à froid et on les glace. (Voir *Gimblette.)*

Brochette à liqueur. — *Formule 549.* — On imprime dans l'amidon des pastilles de forme ronde, plate ou en étoiles à cinq branches, de la grosseur de deux centimètres de circonférence; on plante dans chaque empreinte une petite paille de deux centimètres et demi de longueur, choisies toutes d'égale grosseur; ensuite on coule le sucre cuit au petit boulé, de toutes couleurs, on couvre et on met à l'étuve. Le lendemain, on enlève les pailles, on les coupe en les égalisant avec un canif et on les enfile en brochette, comme celle aux fruits, pour les candir de même.

Autre manière. — *Formule 550.* — On coule un rang de six pastilles de forme plate, ronde, ovale, cœur ou flèche; au fur et à mesure qu'on les coule, un aide place une paille dans le milieu en la faisant entrer à moitié, et on les candit.

Brésiliens à liqueur. — *Formule 551.* — On coule à l'amidon des bâtons de dix centimètres de longueur, de la forme de ceux de gomme ou de guimauve. On les fait de toutes les couleurs et à tous les parfums. On les candit à froid.

Arabesques. — *Formule 552.* — Autrefois on coulait ces bonbons dans des coffrets remplis d'amidon et dans lesquels on imprimait toutes sortes de moules en plâtre, gypse, bois, étain, représentant tous les sujets imaginables: clés, ciseaux, croix, couronne, cœur, etc., ces moules étant à jour. Le sucre se cuisait au petit boulé, on parfumait avec de l'eau de rose, de framboise, de fleur d'oranger, ou des alcoolats de diverses odeurs. On coulait en blanc et on peignait avec les couleurs d'office préparées avec de la gomme, du sucre fondu et un peu d'alcool.

De nos jours, on les préfère massifs, on fait des fruits, des fleurs, des oiseaux, des animaux et personnages. On les peint au trait, on les décore et on les candit à froid.

Bonbons du Nord. — *Formule 553.* — Choisir de belles pommes de reinette franche ou grise, les peler, enlever le cœur et les mettre à l'eau acidulées de jus de citron; faire une décoction

avec une quantité suffisante d'eau (deux litres pour deux douzaines de pommes coupées en tranches), en ayant soin de les faire cuire sans remuer ; lorsqu'elles commencent à tomber en marmelade, on les retire, on les égoutte sur un tamis placé au-dessus d'une terrine, et on filtre le jus. On peut faire une nouvelle décoction avec le jus et douze autres pommes, pour que la gelée soit plus forte. Alors on prend parties égales de cette décoction et de sucre en pain, et on cuit au petit boulé (il est préférable de cuire un kilogramme de sucre au petit cassé et d'y mettre la décoction pour ramener au petit boulé) ; on aromatise suivant les couleurs, on imprime dans l'amidon avec la pointe d'un œuf ou un moule de cette forme, on y coule la gelée, on recouvre d'amidon, on met à l'étuve. Le lendemain, on les lève, les brosse et on les met candir à chaud, à nage ou à froid.

Melon candi avec ou sans liqueur *(Grosse pièce).* — *Formule 554.* — Un entremets des plus remarquables, appartenant à la catégorie des bonbons, est certainement le *bonbon melon.* On fait un moule en plâtre sur un petit melon naturel (voir *Moulage)* et on imprime ce moule (qui doit être aussi uni que possible) dans l'amidon, bien serré à moitié de sa grosseur ; on fait cuire du sucre à 37 degrés et on le coule dans les deux empreintes ; on met dans une étuve chauffée

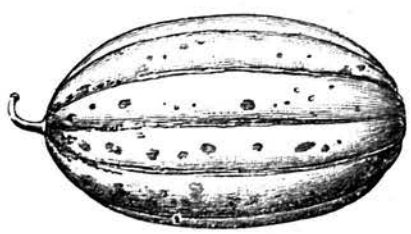


Fig. 216. — Melon candi

à 40 degrés. Le lendemain on enlève chaque moitié et on égoutte le sirop qu'elles contiennent, on les lave avec un peu d'eau tiède, on les égoutte, on les colle l'une contre l'autre et on fait sécher le melon sur un tamis. On peut mettre dans l'intérieur du melon autant d'œufs de poule ou de vanneau en sucre qu'il y a de convives ; dans ce cas, le melon ne doit pas être candi. S'il ne contient rien à l'intérieur, on peut faire candir le melon à froid. On peut ainsi faire le coco en y laissant une liqueur aromatique.

Fraise, Framboise, Mûre. — *Formule 555.* — On a des moules en plâtre ou en étain représentant le fruit que l'on veut reproduire ; on les imprime dans l'amidon bien sec pour ne pas déformer. On cuit du sucre au petit boulé. On

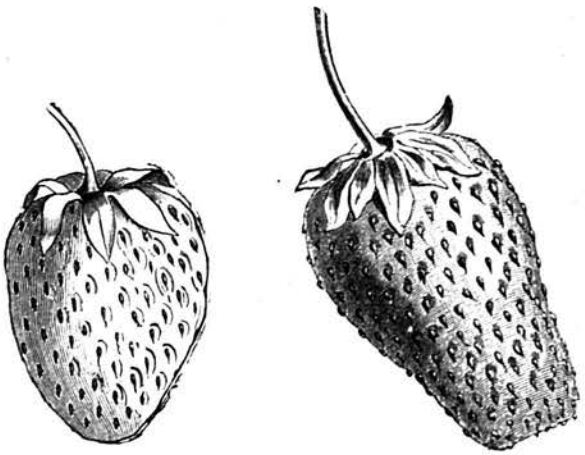


Fig. 217 et 218. — Fraises en sucre candi.

parfume les fraises avec de la conserve de ce fruit ; les framboises avec l'alcoolat de ce fruit et on les colorie en rose ; les mûres avec du suc de ce fruit et on le colore en violet.

On les candit à froid ou on les glace à la gomme. On fait de même des pastilles de gomme en forme de framboise, on les parfume et on les colorie comme ci-dessus. On les candit à froid et on les lave à l'eau gommeuse ; on glace ces fruits au vernis à la gomme et on y met des culots en papier ou en pastillage mince, ou bien mieux encore, faits d'une pâte d'amande ou de pistache colorée en vert et découpée en forme de feuilles.

DES FONDANTS CANDIS. — C'est vers 1830 que l'on a inventé ce délicieux bonbon qui a été perfectionné depuis et fabriqué sous toutes les formes.

Bonbons fondants candis. — *Formule 556.* — On prend du sucre blanc de premier choix, que l'on fait fondre et cuire par petites parties à la petite morve. On cuit le sucre au poêlon Landry. On parfume suivant le goût, le genre et les couleurs, voir Formule 541.

Le sucre étant cuit, on le fait refroidir soit dans le poêlon que l'on met au bain-marie froid, soit sur le marbre ; les fondants au café et au chocolat sont les seuls qui exigent la coloriation en cuisant ; pour les autres, il y a avantage de les colorier après. Quand le sucre est refroidi, on

le travaille sur le marbre ou dans la bassine avec une spatule. Il commence d'abord à blanchir comme le sucre *retors*, ensuite il se durcit, on continue de le travailler, mais avec les mains, comme une pâte brisée. Ce travail continu fait ramollir la pâte à l'état de beurre; c'est alors qu'on la colorie et qu'on la parfume avec les essences. Si on travaillait la pâte étant chaude, elle s'égrènerait à l'état de conserve, serait dure et non fondante. Pour couler à l'amidon, on la ramène au bain-marie pour la fondre sans la laisser décomposer, et on coule vivement avec un poêlon à pastilles pour éviter la décomposition de la pâte et l'altération des couleurs.

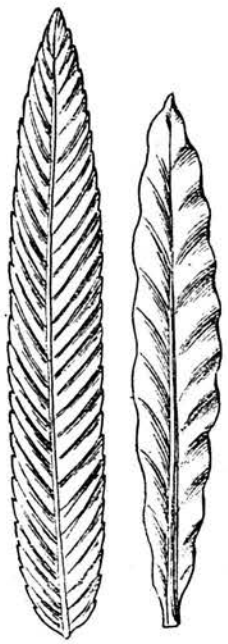


Fig. 219. — Feuilles coulées dans le moule.

Il est préférable de faire fondre la pâte, au fur et à mesure de l'emploi, dans un poêlon à pastilles. La pâte ne doit pas cuire, elle passerait vite à l'état de sirop. Elle grène si on la remue trop. Il n'est pas moins important de couler tout le sucre que l'on a dans le poêlon, parce qu'en le réchauffant, il jaunit et durcit.

On coule le plus souvent dans des moules en plâtre, comme la conserve; mais il faut avoir soin, la première fois que l'on s'en sert, que les moules soient bien trempés, au moins une heure à l'avance, dans de l'eau tiède, afin qu'ils soient tièdes aussi, parce que s'ils ne sont pas assez trempés le bonbon s'attache après, et s'ils sont froids et trop mouillés, le bonbon reste liquide et ne raffermit pas. On sort les moules de l'eau quelques minutes avant de couler et on les met égoutter en les renversant sur des claies en osier, pour qu'ils s'essuient bien. S'il y avait encore de l'eau à la surface au moment de couler, il faudrait l'éponger, parce que l'eau empêche le bonbon d'être convenablement moulé; il est préférable d'avoir une série de moules qui trempent pendant que les autres sont occupés.



Fig. 220. — Moule en plâtre.

Quand les bonbons sont ainsi coulés, on les met sur des tamis et on les laisse sécher à l'air pendant une nuit, puis le lendemain on les ratisse.

On coule en blanc la majeure partie des bonbons et on leur donne la forme d'arabesques, de bourrelets, de manchons, de plaisirs, de cornes d'abondance, de dominos, de dés, de montres, etc.

Pastilles au fondant candies. — *Formule 557.* — On les coule de toutes couleurs, à l'amidon, de la largeur d'une pièce d'un franc, de forme ronde, plate et bombée. On les fait aussi en forme d'arabesques, et on les parfume à toutes sortes d'alcoolats, conserves et sucs de fruits suivant les couleurs.

Boules acidulées au fondant candies. — *Formule 558.* — On prend environ cent grammes d'acide citrique, que l'on mélange avec quinze grammes de sucre en poudre; on mesure deux grammes de ce mélange dans une petite cuiller, et on les incorpore dans la proportion de cent grammes. On les coule dans des moules en plâtre mouillés, de la grosseur d'une boule de gomme; on les fait de toutes couleurs et de tous parfums, comme les pastilles.

Quartiers de fruits en fondants candis. — *Formule 559.* — On les coule à plat, dans l'amidon ou dans les moules, tout en blanc ou en couleur, suivant les fruits. On les colorie, on les farde et on les mouchette.

Poissons fondants candis. — *Formule 560.* — On les coule à plat, dans l'amidon ou dans les moules, en blanc ou en couleurs diverses très pâles. On les colorie et on les farde.

Coquillages. — *Formule 561.* — On les coule à plat, dans l'amidon ou dans les moules, en blanc ou en couleurs diverses. On les colorie, on les farde et on les mouchette de couleurs opposées.

Légumes, fruits et feuilles. — *Formule 562.* — On les coule à plat dans l'amidon ou dans les moules, en blanc ou en couleur, suivant chaque sorte. Je préfère, par exemple, couler la carotte

de sa couleur, car si on la peint après, c'est un double ouvrage et puis la couleur ne se maintient pas aussi bien. On les colorie et on forme les feuilles et les tiges avec de la glace verte.

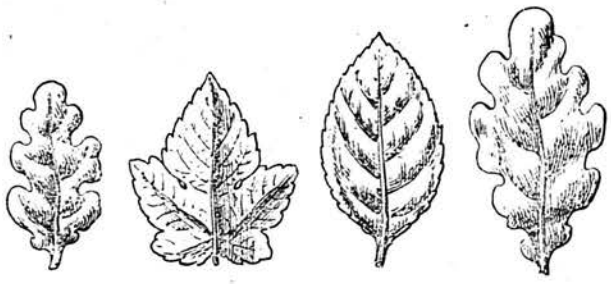


Fig. 221. — Feuilles coulées dans le plâtre.

Bonbons panachés au fondant. — *Formule 563.* — On les coule dans l'amidon au moyen d'un poêlon à pastilles à deux becs. On fait fondre également dans chaque compartiment une pâte blanche avec une autre de couleur, en ayant soin que la pâte ne soit pas trop fondue pour qu'elle ne se mélange pas. On coule ainsi des bonbons arabesques, des pastilles rondes et ovales pour papillottes.

Bâton fondant mexicain. — *Formule 564.* — On les coule comme les *brésiliens* avec le poêlon, mais moitié plus petits, panachés de toutes couleurs et parfumées.

Panachés doubles. — *Formule 565.* — On les coule en deux parties dans des moules en plâtre mouillés comme il est dit plus haut. On coule d'abord un côté du moule en diverses couleurs, puis après on coule l'autre partie en blanc; un aide place à mesure le moule coulé précédemment par-dessus, afin que les deux parties puissent se coller. On coule de la même manière les boules acidulées, les bâtons mexicains, les arabesques, etc.

Fondants doubles. — *Formule 566.* — On les coule de la même manière que les panachés, en deux parties de couleurs différentes, suivant les objets:

Pour les *fleurs animées,* on coule l'amour en rose; les fleurs: rose, tulipe, œillet, marguerite en blanc, rose, jaune, lilas.

Les *fleurs* et *fruits sur feuilles,* en couleur, suivant leur nature; les feuilles en vert clair.

Les *insectes sur feuilles,* chenilles, mouches, hannetons, etc., se coulent tout en blanc; on les peint après.

Les *oiseaux* et *animaux* sur coussins et tabourets se coulent de couleurs différentes; les oiseaux et animaux en blanc.

Les *comestibles*: fromage, jambon se coulent en couleur, suivant l'objet; les plats en blanc.

Pour les *dominos,* on coule le dessus en noir, l'autre partie blanche.

De cette façon, on peut obtenir toutes sortes de sujets, en ayant soin de couler une partie blanche, l'autre partie en couleur, suivant le genre. Il est assez utile, pour bien réussir, d'avoir un aide qui chauffe les deux poêlons séparément, ce qui permet de couler les fondants plus vite et fait qu'ils se collent bien mieux ensemble.

Fruits farcis et fourrés. — *Formule 567.* — On a des moules en plâtre, de toutes sortes de fruits de la grosseur d'une petite noix; on les met tremper, puis on coule dedans de la pâte de fondants coloriée suivant la nature du fruit que l'on veut obtenir; on la fait fondre un peu plus que pour les fondants ordinaires. Aussitôt qu'une raie blanche se forme à l'intérieur du moule, on râcle le dessus avec un couteau et on ouvre chaque trou avec une aiguille à pastilles; on égoutte comme pour les fruits, puis dans chaque fruit on coule des gelées, des marmelades, etc. On les farcit avec des pâtes d'office, à la pomme, à l'abricot, à l'ananas, à la pistache, à l'amande, à l'aveline, à la noix, aux marrons, à la pêche, au coing, etc. On rebouche l'ouverture avec de la pâte à fondant fondue, puis on les peint et on les met au candi.

Coloriation et décoration des bonbons. — *Formule 568.* — PROCÉDÉ GÉNÉRAL. — Lorsque les bonbons sont coulés en blanc, ils doivent être coloriés, à moins qu'ils doivent rester blancs. Lorsqu'il s'agit d'imitions de pâtisseries ou de boulangeries, brioches, tartelettes, marguerites et des fruits: abricot, marron, citron, fraise, pomme, poire, fromage, on colorie généralement en jaune. On farde les imitations de boulangeries et de pâtisseries avec du bistre préparé selon la règle (voir *Couleur),* très épais. On l'étend presque à sec sur un marbre, on en prend un peu avec un pinceau coupé en brosse et on estompe ou farde ainsi chaque bonbon. Cette manière est préférable pour tous les bonbons à candir; la

couleur tient mieux qu'une couleur liquide, qui se détrempe.

On forme les pedoncules ou queues des fruits avec le cornet et une glace brune coloriée au bistre; on fait les feuilles au cornet avec de la glace verte. On farde les abricots, pommes, poires avec du carmin fin, comme les pâtisseries. On les pointille avec un pinceau de poil rude coupé court, en brosse. On prend de la couleur plus liquide que pour farder; on frotte le pinceau sur le marbre pour qu'il n'y ait pas trop de couleur après, puis on mouchette en frappant le pinceau sur un corps dur ou en frottant le bout du pinceau avec le doigt. On imite le marron brûlé en fardant avec le bistre foncé.

Les Fondants a la crème. — Ces bonbons sont excellents lorsque la crème dont on se sert est de première qualité et fraîche. C'est pourquoi les fondants à la crème sont meilleurs lorsqu'ils sont faits en province.

Fondants à la crème. — *Formule 569.* — Cuire le sucre au petit cassé et y verser de la bonne crème douce; on le ramène à la *petite morve* jusqu'à ce qu'il soit un peu plus cuit que pour les fondants ordinaires. On parfume avec un bâton de vanille que l'on a fait cuire avec le sucre ou du sirop de vanille infusée.

On se sert de ce fondant pour les pralines, chocolats, dragées à la crème et toutes sortes de bonbons.

Fondants à l'orgeat. — *Formule 570.* — On cuit du sucre au petit cassé, on le ramène à la petite morve avec une émulsion d'amandes, on parfume et on l'emploie comme le fondant à la crème.

Pralines à la duchesse. — *Formule 571.* — On forme des olives (à la main ou avec des emporte-pièce en fer-blanc d'une forme ovale) avec des pâtes de fruits de toutes sortes: abricot, ananas, pomme, pêche, coing, pistache, amande, avéline, noix, marrons; on les trempe dans du fondant, fondu de toutes couleurs dans un poêlon à pastilles, et on les retire avec une fourchette en fil de fer ou une aiguille.

Pralines à la Pompadour. — *Formule 572.* — On prend des cerises confites sèches, on forme des boules de la grosseur des cerises avec des pâtes de fruits ou d'office, comme pour les pastilles duchesse, on les trempe de même dans la pâte de fondant, fondue de toutes couleurs dans un poêlon à pastilles, on les retire avec une fourchette en fil de fer que l'on frotte sur le bord du poêlon pour retirer l'excédant, on retourne la main et on pose sur des plaques de fer-blanc. On les vend en cet état ou on les candit.

Pralines caraques *(Fondants candis).* — *Formule 573.* — On forme des boules ou des pistaches avec de la pâte de praline au chocolat ou avec du chocolat de première qualité parfumé à la vanille. Puis on procède pour les pralines comme à la formule 571.

Napolitains farcis. — *Formule 574.* — On a des moules en fer-blanc de plusieurs formes différentes: arabesque, rond, cœur, ovale, écusson, étoile à branches pointues et arrondies en forme de trèfles, soudées aux deux bouts sur des fils de fer, se fermant au moyen d'une charnière maintenue par un tenon.

Procédé. — On cuit du sucre au cassé, on le parfume, on en coule dans chaque moule l'épaisseur d'un demi-centimètre, un aide y place une cerise confite ou une fraise sèche, de la pâte d'abricot, de pomme, d'ananas, découpée de forme ronde, un peu moins grande; des morceaux d'écorces de cédrat, d'orange, de citron confits et découpés de la même manière. On coule par-dessus du sucre ou de la conserve pour recouvrir ces pâtes. On les fait de toutes couleurs, et même de deux couleurs, et on les vend ainsi, glacées ou candies à froid.

Trocadéros *(Fondants candis).* — *Formule 575.* — Depuis l'Exposition de 1878, un confiseur des boulevards a donné ce nom à des bonbons que voici:

Procédé. — On imprime dans l'amidon des moules en plâtre de formes diverses d'arabesques; on y coule du sucre cuit au soufflé léger, on le colorie de diverses couleurs et on parfume les trocadéros à la vanille, au café, au chocolat, aux alcoolats, sucs et conserves de fruits, gelées et marmelades. On les met ensuite à l'étuve après les avoir recouverts d'amidon. Il faut que la chaleur soit douce (30 à 35 degrés) parce qu'une chaleur plus forte ferait fendre et trouer les bonbons et partant répandre la liqueur. Le len-

ou on les glace en les trempant dans une glace royale un peu liquide. On les retire avec une fourchette en fil de fer, on essuie l'excédant sur un fil de fer placé au-dessus du pot de glace, on les pose sur un tamis, on fait sécher à l'étuve douce, puis quand ils sont secs, on les glace de l'autre côté, de manière qu'ils soient parfaitement unis ; ensuite on les décore avec des glaces de toutes couleurs, du chocolat et de la gomme au cornet. On décore également en toutes sortes de sujets.

Remarque. — En terminant la série des *bonbons fondants candis,* nous rappelons que l'on met au candi tous les bonbons au fondant pour leur donner de la consistance et pour maintenir leur forme. Il est aussi important de ne pas oublier que la cuisson du sucre à la vapeur ou par le système Landry est préférable à celle du feu nu. Il faut aussi, pour la réussite certaine, choisir du sucre de premier jet et de première qualité, bien dur et bien cristallisé, le bout supérieur du pain de sucre réunit généralement ces qualités, ce qui permet de le cuire à un degré inférieur (35 ou 36 degrés) pour candir à froid. Dans ces conditions, le candi est plus beau et plus blanc. Les sucres légers sont ordinairement des sucres usés, qui ne cristallisent pas bien ; on est obligé de les cuire à un ou deux degrés de plus. On a donc toujours plus d'avantage, pour tous les candis, de se servir du sucre de premier choix, il se cristallise mieux et on peut aussi se servir des égouttures deux ou trois fois pour candir les fruits et les pâtes, les gommes, les bonbons à liqueurs ordinaires, les pistaches pour papillottes, etc.

Les Bonbons de dessert. — Plusieurs variétés de ces bonbons sont fabriqués sous différentes formes, avec les trois formules suivantes :

Bonbons de dessert vernis. — *Formule 576.* — On fait des moules en plâtre de la grosseur d'une pièce d'un franc, en forme d'arabesques diverses, que l'on imprime dans l'amidon ; on cuit du sucre à la petite morve, on colorie de toutes couleurs, on parfume comme les trocadéros, on les coule de même, on les recouvre et les met à l'étuve. Le lendemain, on les candit à froid et on les vernit à la gomme après les avoir décorés au cornet.

Fèves de marais. — *Formule 577.* — On fait des moules en plâtre représentant la fève de marais, on l'imprime dans l'amidon, on cuit du sucre comme pour les trocadéros, on les colorie, on les parfume ; on les coule, on les met à l'étuve de même ; le lendemain, on les glace comme plus haut de diverses couleurs, on les mouchette d'une couleur opposée et on les farde. On met enfin un petit point de glace bistre sur le milieu, dans le côté creux de la fève.

Météores. — *Formule 578.* — On a donné ce nom à des bonbons faits avec de la meringue italienne.

Employer :

Sucre en poudre	kilogramme	1
Blancs d'œufs.	nombre	8

Procédé. — Cuire le sucre au petit boulé, le colorier de diverses couleurs et employer des parfums variés ; le laisser refroidir un peu ; fouetter les blancs d'œufs en neige, verser le sucre en remuant vivement avec le balai. Couler alors les météores de la grosseur d'un pièce d'un franc sur des feuilles de papier collé, avec la seringue à patience, la poche ou un grand cornet de papier. Mettre à l'étuve ; le lendemain, on les lève en mouillant le derrière du papier avec une éponge, on les colle ensemble de la même couleur ou de deux couleurs opposées, blanc et rose, etc., puis on les met au candi à la nage en deux fois, à chaud.

Bonbons écossais. — *Formule 579.* — On découpe avec des emporte-pièce en fer-blanc de formes arabesques diverses, des pâtes d'office : marrons, amandes, avelines, pistaches, ou de fruits : abricots, coings, pommes, etc. On les glace avec de la glace royale, d'un côté blanc, de l'autre rose-bleu, puis on les candit à la nage en deux fois, à froid.

Les Bonbons d'office. — C'est à un confiseur parisien, M. Linder, que l'on doit ces bonbons ; on fait des moules dans lesquels on les coule et les décore ensuite.

Pâte de pommes à mouler. — *Formule 580.* — Prendre cinq cents grammes de marmelade de pommes (voir ce mot), la déposer sur un marbre avec cent grammes de sucre en grain, le broyer avec le rouleau et mélanger le tout ; on la pétrit avec du sucre à glace royale jusqu'à ce qu'elle ait assez de consistance pour la mouler dans des moules en étain, en soufre ou en plâtre légèrement mouillés.

Pâte d'abricots à mouler. — *Formule 581.* — Pétrir cinq cents grammes de pâte d'abricot ou gimblettes avec cent grammes de sucre en grains, broyer la pâte avec le sucre et homogénéiser le tout en continuant à la pétrir avec du sucre passé au tamis de soie, sans autre couleur.

Pâte d'amandes à mouler. — *Formule 582.*— Employer :

Amandes douces	grammes	850
Amandes amères	—	150
Sucre concassé	kilogram.	2
Eau de fleur d'oranger	décilitre	1

Procédé. — Monder les amandes et les mettre dans l'eau fraîche; les égoutter sur un tamis, ensuite les concasser dans le mortier avec un décilitre d'eau de fleur d'oranger, en ayant soin de ne pas laisser tourner la pâte en huile. Quand les amandes sont bien broyées, on cuit le sucre au grand boulé, on y ajoute les amandes, puis on dessèche environ vingt minutes sur le feu; on retire la pâte de la bassine et on la fait refroidir dans une terrine. On la pile dans un mortier et on la pétrit ensuite avec du sucre pulvérisé. On la conserve dans des boîtes de fer-blanc.

Pâte de pistaches à mouler. — *Formule 583.* — Employer :

Pistaches mondées	grammes	800
Amandes douces mondées	—	520

Procédé. — Faire comme pour la pâte d'amande ci-dessus; colorier la pâte avec du vert d'épinard (voir ce mot).

Pâte de marron à mouler. — *Formule 584.* — Décortiquer des marrons, les mettre ensuite dans l'eau bouillante pour les laisser faire un bouillon seulement, afin de faciliter l'enlèvement de la pellicule; achever de les cuire, les égoutter, les piler et les peser. Cuire ensuite la même quantité de sucre au boulé, le mettre avec la purée de marrons à laquelle on aura ajouté la moitié de sa quantité de marmelade de pommes ou d'abricots. Faire dessécher sur un feu doux; laisser refroidir, la pétrir avec du sucre pulvérisé au tamis de soie, former des abaisses et mouler.

Remarque. — Cette pâte abaissée et coupée à l'emporte-pièce avec des moules en fer-blanc peut être mise au candi après avoir été séchée à l'étuve.

Pâte d'ananas à mouler. — *Formule 585.* — On prend pour un ananas de conserve cinq pommes de Calville, on les épluche et on les fait réduire avec l'ananas. On passe au tamis et on réduit avec son poids de sucre. On laisse refroidir et l'on pétrit sur le marbre avec du sucre pulvérisé.

PROCÉDÉ GÉNÉRAL. — *Formule 586.* — Avec les différentes pâtes précédentes, on fait une variété infinie de fruits que l'on façonne dans des moules spéciaux :

Les *fraises* avec de la pâte d'abricot.

Les *ananas* en pâte d'ananas, la verdure en pâte de pistache.

Les *abricots* en pâte d'abricot.

Les *noix ouvertes* en pâte d'amande coloriée en jaune pâle et la coque coloriée avec du chocolat.

Les *glands* en pâte d'amande coloriée en jaune et le collier en pâte de pistache coloriée avec un peu de chocolat.

Les *boutons de rose* en pâte de pomme et du jus de framboise, la verdure avec de la pâte de pistache.

Les *choux-fleurs* en pâte de pomme blanche, les feuilles en pâte de pistache.

Les *pommes* et *poires* en pâte de pomme couleur jaune clair.

Les *avelines* en pâte d'aveline vanillée coloriée avec un peu de chocolat, la verdure en pâte de pistache.

Les *colimaçons* en pâte de pomme couleur de chair, comme les mauviettes.

Les *escargots* en pâte d'amande coloriée avec du chocolat râpé.

Les *coquillages* en pâte de pomme blanche coloriée suivant la nature du coquillage que l'on veut reproduire.

Les *mauviettes* en pâte de pomme coloriée avec un peu de jaune liquide et du carmin pour obtenir la couleur de chair, la barde de lard en pâte blanche d'aveline.

Les *pêches ouvertes,* le noyau avec de la pâte d'amande, la pêche en pâte de pomme et conserve de pêches.

Les *noyaux de pêches et d'abricots* en pâte d'amande et ceux d'abricots coloriés avec du carmin et un peu de chocolat râpé.

Bonbon de Pomone. — *Formule 587.* — On se sert d'un moule en buis de la forme d'un gobelet évasé en haut et très étroit à sa base. Ce

moule se sépare en trois morceaux et est contenu dans un autre moule en fer-blanc.

On garnit l'intérieur du moule avec une pâte blanche à pastilles très fine, d'une couche forte d'un centimètre ; lorsqu'elle a pris la forme du pot, on en coupe l'excédent, on le démoule et on l'entoure de sucre en poudre pour lui maintenir sa forme. Le lendemain, on le met à l'étuve chaude ; lorsqu'il est sec, on y coule de la gelée de pomme, de coing, de cerise ou autre à la groseille, framboise, fraise, ananas, abricot, avec le poêlon à pastilles, en prenant garde de n'en point verser sur les bords. On le remet à l'étuve pendant deux heures pour enlever l'humidité de la gelée et on le couvre, le lendemain, d'une petite tranche de citron confit. Si le vase est garni de gelée d'abricot, on abaisse la pâte à pastilles, on en découpe une rondelle que l'on colle dessus en soudant les bords.

Avelines à surprise. — *Formule 588.* — On choisit de grosses avelines de Naples, on leur fait pratiquer par un tourneur un trou de la grandeur d'une lentille, on les emplit avec des pastilles bijoux à liqueur, des anis blancs et roses, du céleri et du carvi perlé également blanc et rose ; on met dans chacune une devise roulée. Quand elles sont remplies, on bouche l'ouverture avec de la pâte de chocolat chaude sur laquelle on passe le pouce pour bien l'unir.

Noix à surprise. — *Formule 589.* — On choisit de belles noix blanches à coque tendre, on les ouvre et on les vide, on les emplit d'une macédoine de dragées fines comme les avelines. On colle les deux coquilles avec de la gomme.

Amandes à surprise. — *Formule 590.* — On fait venir, pour la circonstance, de belles et grosses amandes princesse préalablement choisies. On les ouvre du côté mince avec un couteau d'office pointu ou un canif, on en retire l'amande et on emplit les coques de bonbons, comme dans les noix à surprise ; on mouille les deux bords avec un pinceau à la gomme fondue bien épaisse. On a un treillage en fil de fer fixé sur un châssis, dans le genre d'une cage à oiseau ; on place les amandes entre ces fils de fer, dont la pression les ferme suffisamment. Il faut dix kilogrammes de bonbons pour remplir quinze kilogrammes d'amandes vidées (BARBIER-DUVAL).

LES BONBONS DÉCORÉS. — La nomenclature de ces bonbons est longue, elle comprend tous les bonbons coulés à jour et à liqueurs dans l'amidon. On les décore au cornet avec des douilles et plusieurs glaces de couleur (voir *Glace)* mises dans le cornet en même temps, par couches perpendiculaires, cela forme des dessins marbrés très jolis. On les vernit ensuite. On fait de cette manière toutes sortes de bonbons ordinaires à cinq ou dix centimes la pièce : soldats, poupards, saints Nicolas, maillots, macédoine, mercerie, montres, pipes, cocardes, drapeaux, coutellerie, ciseaux, marteaux, sabots, bottines, croix, arabesques assorties, poissons, oiseaux, tabourets et cœurs sur tulle. Quand les tabourets et cœurs sont coulés de toutes couleurs, on colle du tulle en faisant un bord liseré de deux couleurs, et on décore dessus des fleurs, des fruits, etc. On fait aussi des fleurs, fruits, paniers, hottes, etc.

Bonbons à la gomme décorés. — *Formule 591.* — Outre les personnages, on fait des escargots, coquillages, insectes, chenilles, hannetons, etc., dans les proportions suivantes :

Gomme arabique (premier blanc)	kilogram.	1
Sucre	grammes	200

Procédé. — On fond à froid la gomme arabique, on ajoute le sucre et on chauffe au bain-marie pour réduire en consistance de pâte à pastilles de gomme ; on écume et on colorie. On a des moules en plâtre composés de deux parties s'adaptant ensemble, on imprime dans l'amidon la partie en relief, représentant des costumes différents, habillements, pantalons, chapeaux, casques, jupons, corsages, robes, etc. ; et on coule à liqueur la contre-partie. Quand l'une et l'autre sont sèches, on fait des dessins de couleur or et argent, on place ensuite dessus la partie en gomme, que l'on avait préalablement lavée, puis on décore en glace les autres parties, tels que figure, bras, jambes, etc. Les fleurs et les fruits se font de même. Enfin on coule encore dans l'amidon, avec l'entonnoir, des petits grains en gomme de la grosseur d'une tête de grosse épingle, que l'on réunit pour former des grappes de groseille et de raisin.

Au chocolat. — *Formule 592.* — On se sert de moules en plâtre en relief ou unis, à l'aide desquels on imprime dans l'amidon des personnages, oiseaux, animaux et objets divers. On cuit le sucre au boulé, on met à part, dans un poêlon, du cacao broyé, sans sucre et fondu, on en

mélange dans le sucre environ le quart jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré, on masse doucement et on coule vivement pour qu'il ne grène pas. On décore ces bonbons comme les autres.

Bonbons estampés. — *Formule 593.* — Il faut pour fabriquer ce B. se servir des moules en plâtre en relief, en forme de personnages, oiseaux, animaux, fruits et sujets. On les imprime dans l'amidon, on cuit du sucre au boulé, on le coule et on le parfume. Le lendemain, quand il est sec, on le brosse et on coule dessus avec la gomme les mêmes sujets en papier estampés, comme le bonbon coulé. Ce papier colorié, doré et verni, représente de très jolis sujets: croix d'honneur, ordres, etc. Ces gravures estampées ont été inventées pour lutter contre la concurrence des B. glacés; ils sont plus jolis, mais moins bons, bien que le prix en soit plus élevé; c'est ce qui a amené le perfectionnement des B. glacés (BARBIER-DUVAL).

LES BONBONS ENVELOPPÉS. — La nomenclature des B. enveloppés est assez longue, mais le plus commun est le caramel. On en fait aussi en cuisant le sucre au *petit cassé* et couler dans des moules de cuivre estampés, des bonbons que l'on colorie en rose avec le carmin d'office; on met une pincée de sucre en grains, on fait prendre un bouillon et on coule. Dans ce genre, les moules doivent toujours être huilés; s'ils l'étaient trop, il faudrait essuyer les bonbons en les sortant du moule avec une éponge trempée dans l'alcool à 85 degrés. Ce procédé est assez long. Quand on a beaucoup de rébus à faire, on coule sur le marbre le sucre cuit au cassé, on l'imprime avec un quadrillé ou un emporte-pièce de la grandeur que l'on veut envelopper. Quand les bonbons sont secs, on les enveloppe d'une feuille d'étain, puis d'un papier mince; on pose la devise et après l'enveloppe représentant toutes sortes de gravures coloriées et vernies. Chaque fabricant a sa spécialité; les uns les enveloppes; les autres, les devises, cornets et papillottes.

On enveloppe de la même manière les cadres à glace, les cadres avec figures et à surprises, les cadres avec gravures et dorés de toutes dimensions, les cadres à dentelles, grands, moyens et petits, les cadres émaillés, vernis, à coins, gothiques, ovales, octogones, avec figures, grands, moyens et petits; les cadres à bordure avec portraits, grandes et petites demandes et réponses avec gravures.

Tablettes enveloppées. — *Formule 594.* — On enveloppe des tablettes fines et demi-fines, avec ou sans devises, avec du papier glacé ou avec du papier ordinaire de toutes couleurs.

Pastilles enveloppées. — *Formule 595.* — On fait des pastilles fines, demi-fines et ordinaires, on parfume les fines avec des alcoolats ou du suc de fruits, les demi-fines avec des eaux-de-vie aromatisées, et les ordinaires avec des essences. On emploie du sucre suivant les qualités. Pour les fines, on se sert de papier glacé et satiné de toutes couleurs et à dessins imprimés en couleur sur fond blanc; pour les demi-fines, papier blanc et de couleur ordinaire; pour les ordinaires, papier pâte de toutes couleurs.

FALSIFICATION. — Quelques fabricants cupides introduisent de la semoule fine ou de la fécule dans les pastilles ordinaires, ils font une pâte molle, la font fondre à feu doux et y ajoutent la fécule pour la raffermir et les coulent comme les autres pastilles, ils les enveloppent dans des papiers déchiquetés moitié plus petits que ceux à papillottes.

Bonbons à la cerise. — *Formule 596.* — Cuire du sucre au cassé, y ajouter du suc de cerise, un peu d'acide citrique, colorier avec le carmin, le mettre sur le marbre, le travailler, le rouler et en faire des bâtons que l'on enveloppe dans du papier de différentes couleurs.

Sucre d'orge enveloppé. — *Formule 597.* — On enveloppe simplement avec du papier de couleur ou du papier blanc et imprimé, frisé aux deux bouts. Pour la fabrication, voir *Sucre d'orge.*

Rouleau or et argent. — *Formule 598.* — On roule sur un mandrin de bois ou de fer-blanc, comme pour les cornets à dragées, un morceau de gélatine blanche ou de différentes couleurs, long de dix centimètres et de la grosseur d'un doigt; on colle avec une gomme forte, on met aux deux bouts un papier frisé blanc, une petite bande dorée sur les joints, on ferme un côté avec une faveur et on emplit de petits bonbons surfins: mélonides, anis, perlines, etc.; on ferme l'autre bout de même.

Pralines extra surfines. — *Formule 599.* —

On enveloppe des pistaches en dragées, des pâtes de fruits au candi, des pastilles de fruits au candi, dans des papiers frangés en papillottes or et argent, gaufrés. On met le bonbon avec la devise entouré de papier.

Superfines. — Papier blanc et de couleur, imprimé or et argent, enveloppé avec les bonbons comme ci-dessus.

Surfines. — Papier blanc imprimé de couleur et papier de couleur imprimé, envelopper les bonbons comme ci-dessus.

Fines. — Papier blanc et de couleur glacé et satiné ; envelopper des avelines et des amandes grossies à froid et candies comme ci-dessus.

Demi-fines. — Papier blanc et de couleur, papier ordinaire, enveloppant des amandes grossies à froid et candies, on y met une devise; mais on n'enveloppe les pistaches que dans du papier frangé.

Cosaques. — On coupe des papiers à papillottes, d'une couleur opposée, en deux parties ; on les colle seulement un peu aux extrémités pour qu'ils puissent se détacher facilement en les tirant ; on les fait comme les papillottes, suivant les qualités de chaque sorte, pour les bonbons et papiers ; on colle des coulants-pétards sur les papiers, on enveloppe comme ci-dessus, et au lieu de tourner les deux bouts comme aux papillottes, on les noue avec une ficelle.

Petits pains de sucre. — *Formule 600.* — On humecte un peu de sucre à pastilles que l'on imprime dans des moules en buis. On met sécher les pains de sucre, on les enveloppe avec du papier bleu, on les ficelle avec du bolduc rouge et on pose une devise dessus.

On en fait en pastillage conserve. Le sucre à pastilles doit être humecté de manière à ce qu'en le pressant dans la main, il reste en pelote ; le moule en buis doit avoir deux centimètres d'épaisseur ; en le frappant, la secousse aide à sortir le pain de sucre moulé ; on le met sur des planches sèches, à l'air, puis à l'étuve. On en fait de plusieurs couleurs panachées blanc, rose et bleu, en mettant dans le moule alternativement deux ou trois sortes de couleurs. On en fait en conserve et en sucre à pastilles en coulant l'un et l'autre dans des moules en plâtre mouillé. On en fait aussi en pâte de pastillage, fine et demi-fine ; on parfume les pains coloriés en rose à l'eau de rose, et les blancs à l'eau de fleur d'oranger ; on les fait dans des moules en fer-blanc en forme d'éteignoir ; on les enveloppe avec du papier bleu, on les ficelle avec du bolduc ou un fil rouge, on les colle à la pointe avec un peu de gomme et on colle une devise en travers.

Les Bonbons glacés. — La base de ces bonbons étant les diverses glaces auxquelles on les soumet, je renvoie le lecteur au mot *Glace.*

Les Bonbons anglais. — Un Anglais, nommé John Tavernier, se mit le premier à fabriquer ces bonbons qu'il appelait *drops.* Plus tard, deux confiseurs de Paris, en chambre, MM. Vernaud et Bardy, perfectionnèrent les machines à l'aide desquelles on fabrique ces bonbons. Elles consistent en un socle en fonte sur lequel on fixe tous les cylindres que l'on veut et l'on tourne au moyen d'une manivelle ; ces cylindres sont gravés en creux et reproduisent tous les sujets que l'on veut imiter ; on tourne ces cylindres, dont les figures s'adaptent parfaitement bien l'une sur l'autre, et on découpe le sucre qui s'y trouve moulé. On imite ainsi toutes sortes de fruits : poires, pommes, abricots, pêches, cerises, noix ouvertes, groseilles, raisins, framboises,

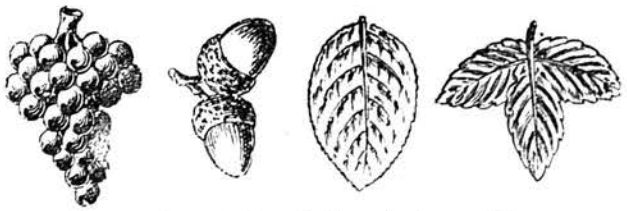


Fig. 223. — Fruits et feuilles ou bonbons anglais

ananas, fraises, amandes, avelines ; blé, café, gaufres, pain au rhum, pâtisserie, friture, coquillages, etc. On fait, en outre, les caramels, tablettes, boules de gomme, le sucre d'orge, tors, de Vichy, les bâtons de guimauve. Enfin, de nos jours, on fait des sucres cuits de toutes sortes, comme ceux coulés dans des moules d'étain. Ces B. sont faits spécialement par des confiseurs en chambre, qui en conservent le secret autant qu'ils le peuvent. On cuit le sucre au gros cassé et on saupoudre sur le sucre coulé des acides tartrique et citrique en poudre, ou bien on y met de *cent à deux cents* grammes de glucose par kilogramme de sucre et on parfume les bonbons suivant leur nature : les fruits aux essences des fruits qu'ils représentent, etc. On termine l'opération en refermant immédiatement, aussitôt re-

froidis, les *drops* dans des flacons ou des pots de terre goudronnés ou bien dans des caisses de cinq à dix kilogrammes, en fer-blanc, bien soudées.

Les Bonbons de fantaisie. — Depuis quelque vingt ans, on a inventé un bonbon nouveau qui prend divers noms, tels que : Magenta, Solférino, Satiné, Croix de Malte, etc.

Procédé. — Formule 601. — On cuit le sucre au petit cassé, on le glucose beaucoup pour faciliter le travail (deux à trois cents grammes de glucose par kilogramme de sucre). On parfume à toutes sortes d'odeurs, on coule sur un marbre légèrement huilé de bonne huile d'olive, on en réserve une partie que l'on colorie à part dans des poêlons, sur un petit fourneau, en rose, bleu, jaune, orange, café, vert, violet, etc. On tire le sucre blanc comme le sucre tors, on tient chaque couleur au chaud, sans la tirer, puis on dispose les couleurs parmi le blanc, en le repliant une ou plusieurs fois, suivant l'objet que l'on veut représenter ; avoir soin que les sucres blancs et de couleur soient bien refroidis et d'égale chaleur pour que les filets ne se mélangent pas. On procède à l'inverse ; dans ce cas, la plus forte partie de sucre est coloriée et conservée claire ; on tire les couleurs dans le genre des berlingots, on roule des petits bâtons de la grosseur du petit doigt, de quarante à cinquante centimètres de longueur ; puis, quand ils sont refroidis, on les coupe carrément avec un couteau, d'un coup sec, sur le marbre. On obtient de forts jolis dessins imitant les dominos, les dés, les damiers, etc. On fait aussi des fraises, des quartiers d'orange, de citron, des carottes, des radis en botte dont on achève la tige avec de l'angélique ; enfin des ananas, des fleurs : pensées, marguerites ; puis toutes sortes de fantaisies, tels que bâtons plats de douze centimètres de long sur trois centimètres de largeur. Quand la pâte est tirée comme pour mettre en bâtons, on aplatit vivement avec les mains ou un rouleau, et une autre personne coupe avec un emporte-pièce en fer-blanc.

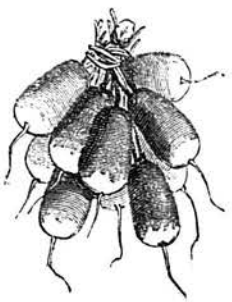


Fig. 223. — Radis roses en sucre.

On nomme ces bâtons de guimauve Palestro, Garibaldi, et dernièrement Boulanger, etc. On les met de suite en flacons et en boîtes, comme les *drops*. Ces bonbons se font spécialement par les confiseurs en chambre, qui ne font guère d'élèves par crainte d'en vulgariser le mode. Il faut une grande habileté pour les faire aussi bien, surtout pour les découper. (Barbier-Duval, l'*Art du Conf. mod.*, libr. Audot, Paris.)

Bonbon à l'Elysée. — *Formule 602.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Amandes douces mondées	—	250
Beurre fin	—	30
Kirsch de la Forêt Noire	décilitres	2

Procédé. — Piler les amandes dans le mortier avec le sucre et continuer en y ajoutant à petites doses le kirsch et enfin le beurre ; dresser cette pâte en petits volumes ovales et les glacer au fondant.

Pour les autres spécialités de confiserie, voir leur nom respectif.

BONBONNE, *s. f.* — Sorte de grande bouteille en forme de dame-jeanne, servant à contenir des liquides alcooliques.

BON-CHRÉTIEN, *s. m.* — Poire dont on connaît deux variétés : l'une mûrit en été, l'autre en hiver ; sa chair est cassante et sucrée. Mangée crue, elle est quelquefois indigeste pour certains estomacs délicats ; mangée cuite et servie en compote, en purée, en pudding, etc., elle est excellente.

Cette dénomination singulière est due à saint François de Paul qui, paraît-il, lui aurait fait faire un miracle qu'elle se gardera bien de renouveler à l'avenir. Ses pepins ont été apportés de la Calabre en France, sous le règne de Louis XI.

BONDON, *s. m.* — Variété de fromage de la forme d'un gros bondon ; il se fabrique à Neufchâtel, en Normandie. On en distingue deux variétés qui diffèrent par la qualité de crème et, par suite, des matières grasses qu'ils contiennent : le bondon gras, préparé avec le lait additionné de crème de la moitié de son poids, et le bondon maigre, préparé avec du lait écrémé. La première sorte est de goût fin, agréable et de meilleure conservation que la seconde. Ce fromage se mange frais ; il peut cependant, sans

inconvénient, être conservé un ou deux mois; ce temps écoulé, il perd ses qualités savoureuses.

Ce fromage est consommé en grande quantité à Paris et dans le nord de la France.

BONDY, *s. f.* — Pomme d'un goût médiocre, mais de belle apparence, qui se sert principalement en marmelade et pour orner les corbeilles de fruits destinées à figurer sur les grandes tables.

BON-HENRI, *s. m.* — Voir *Ansérine.*

BONITE, *s. f. (Scomber pelamus).* — Nom donné à plusieurs variétés de poissons de mer du genre scombre. Celui-ci est une variété du thon, sa couleur bleuâtre est rayée de noir. Sa chair, meilleure que celle du thon, n'en est pas moins difficile à la digestion. Il est très anciennement connu; les Romains le conservaient par salaison, comme la morue, et on le désignait sous les noms de *mélondrya* ou d'*elacatena.* de *cybia,* selon le pays où il était salé. Celui venant de Cadix et de Sardaigne était préféré.

Les bonites, que l'on pêche dans les mers d'Angola, ont une chair plus fine, les nègres de la côte d'Or la classent parmi les aliments des dieux.

BONITOL, *s. m.* — Se dit d'une variété de bonite qui habite la Méditerranée, où il est très commun. Sa chair est blanche, de bon goût et de digestion très facile.

BONNE-DAME, *s. f.* — Voir *Atriplex.*

BONNE-ENTE, *s. f.* — Sorte de poire vulgairement nommée *dayennée;* fruit d'un poirier *enté,* d'où vient son nom.

BONNES-MARRES *(Vins des).* — Bourgogne, Côte-d'Or, rouge de première classe.

BONNE-VILAINE, *s. f.* — Variété de poire. Des *bonnes-vilaines.*

BONNET, *s. m.* — Nom de différentes espèces de champignons. Il y a le *bonnet de crapaud,* le *bonnet d'argent,* le *bonnet de fou,* le *bonnet rabattu* ou *du matelot,* etc.

BONNET TURC, *s. m.* — Espèce de potiron qui fait partie de la famille des cucurbitacées. (Voir *Potiron.)*

BONNET DE TURQUIE, *s. m. (Entremets).* — Pâtisserie faite de diverses pâtes cuites dans un moule de la forme d'un bonnet turc.

Bonnet de Turquie à la Triboulet. — *Formule 603.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Pistaches mondées	—	500
Farine tamisée	—	250
Œufs frais	nombre	15
Zestes de citrons verts	—	2

Procédé. — Piler les pistaches avec le sucre et le zeste des citrons; mettre dans une terrine avec les jaunes d'œufs et travailler comme les biscuits; lorsque la masse est mousseuse, fouetter les blancs en neige et les mélanger avec la farine dans la masse. Le moule représentant le bonnet turc étant préalablement beurré et glacé au sucre, on le remplit aux trois quarts avec la pâte; le mettre dans un four doux; après deux heures, la cuisson est achevée. On le glace en sortant du four, en alternant les couleurs blanche et rouge.

Bonnet de Turquie à surprise. — *Formule 604.* — Foncer le moule en pâte croquante ou en pâte d'amande pour abaisse; faire cuire en garnissant l'intérieur de noyaux de cerises ou de chapelure. Vider la croustade, l'emplir d'une macédoine de fruits confits. Poser le bonnet sur un fond de pâte sèche après l'avoir glacé et décoré.

BORA, *s. m.* — Poisson du Japon qui ressemble au brochet. Sa chair est blanche et délicieuse. On la marine pour la conserver et la transporter dans toutes les parties de l'Empire. Le peuple chinois en fait une grande consommation.

BORD-DE-PLAT, *s. m.* Ital. *Orlo di piatto.* — Se dit d'un bord de plat en forme d'aile de chapeau dont on se sert en cuisine pour dresser les mets en sauce : on le pose sur le bord du plat pour le préserver des gouttes de jus ou de sauce qui tariraient le brillant du métal argenté, au centre duquel on dresse les aliments.

Ces bords de plats sont ordinairement en fer-blanc ou en bois et ont la largeur et la circonférence exacte du plat dont on fait usage.

BORDEAUX *(Vins de).* — Terme générique comprenant tous les vins du Bordelais. On y récolte des vins blancs et rouges dont la réputation est universelle.

L'Origine. — Les Latins cultivaient la vigne depuis des temps immémoriaux, mais plusieurs événements politiques ont laissé une empreinte marquée sur l'histoire de la vigne : l'empereur Probus (276-282) avait donné à la Gaule une impulsion viticole toute nouvelle et édicta la loi *ad Barbaricum* qui interdisait d'envoyer du vin aux Barbares. La description de Tacite sur les Germains établit péremptoirement que la culture de la vigne était depuis longtemps pratiquée. D'ailleurs un témoignage plus irréfutable, c'est la récente découverte à l'Ermitage d'une cave souterraine avec quatre amphores contenant du vin desséché.

Une fois en possession du fruit défendu, les Barbares se comportèrent d'une façon plus intelligente que ne l'avait fait certain « maître du monde ». La loi salique et celle des Visigoths frappaient d'amendes sévères ceux qui arrachaient un cep ou volaient un raisin (L. Portes et F. Ruyssen, *La Vigne).* Cette protection, cette sollicitude ne tardèrent pas à faire regarder la vigne comme un objet sacré.

Les Plants. — La variété qui domine est le *blanc auba.* Son *bois* châtain est rougeâtre et rayé ; *feuilles* amples, d'un vert pâle, d'une forme allongée, profondément découpées en cinq lobes bien distincts et laineux en dessous, les bords sont peu dentelés et les dentelures peu aigues ; *grains* ronds, blancs, marqués d'un point noir au sommet, devenant un peu rouges lorsqu'ils mûrissent. (Petit-Laffitte).

On distingue encore :

La *Folle noire,* dont les raisins ont un goût pur agréable ; de là le nom vulgaire de *dégoûtant.*

Le *Merlot,* aussi appelé *Vitraille,* qui est un cépage abondant et donne un vin léger et tendre, sa culture est exclusivement limitée au Bordelais ; ses raisins tendent à pourrir à leur maturité : *feuilles* amples, rugueuses, profondément découpées, un peu duveteuses ; *grappes* ailées portant des grains ronds d'un beau noir.

Le *Sauvignon,* également connu sous le nom de *blanc fumé,* de *servonien,* etc. On distingue le Sauvignon blanc, jaune, rouge et violet, c'est le plant qui se cultive dans le Sauterne : *feuilles* légèrement rosées sur les bords à leur épanouissement, plus tard vert foncé, grandeur moyenne, bosselées à trois lobes assez distincts, pointues avec une séparation peu profonde, duvet abondant sur la surface inférieure qui est blanchâtre et à nervures saillantes, pétiole long, mince, violacé ; *raisins* petits, fournis, très pressés ; *grains* oblongs, petits, couleur ambrée et à petits points noirs ; *pépins* petits, saveur douce, agréablement parfumée. Pédoncules très courts, ce qui fait que le raisin est comme collé aux sarments, ce qui rend difficile de le couper. Pédicelles très courts.

Le *Semillon blanc,* également connu sous les noms de *Colombar, Chevrier, Goulu blanc,* variété unique du Bordelais : *feuilles* sur-moyennes, glabres à la face supérieure, un peu duvetées à la face inférieure, assez sinuées ; *grappes* un peu grosses, conico-cylindriques, portant des grains moyens ou sur-moyens, presque globuleux, d'un jaune clair à la maturité.

Le *Verdot* est le plant des *Palus* dont les vignerons distinguent deux variétés : le grand et le petit. Le petit Verdot est peut-être meilleur, mais il est moins fertile.

Le Terrain *(son influence).* — Il paraît certain que le plant primitif *blanc auba* ne produisait que du raisin blanc. La présence d'oxyde de fer, qui influence les terrains gravelo-argileux de la grande partie du sol bordelais, a dû être une cause de la modification des fruits de blanc en rouge, la coloration d'ailleurs empruntée au sol ne laisse aucun doute sur cette transformation. C'est sur des lits d'argile rouge que reposent les granites de l'Ermitage. Sous une couche de terre légère, abondante en cailloux fluviaux, les plaines du Médoc présentent une épaisse couche d'argile rouge.

Le vénérable Yquem si limpide et si blanc

se distingue des autres grands vins de la vallée du Ciron, connus sous le nom générique de *Sauterne,* par une suavité toute spéciale et digne d'inspirer des poètes d'un meilleur cru. Or, le vignoble qui le produit est situé sur un monticule « qui, par une exception géologique rare dans la contrée, se trouve bien qu'en *Graves* reposer sur sous-sol d'argile brun-jaune mêlé parfois à des cailloux roulés et parfois à des grains calcaires. La grave qui recouvre ce sous-sol ne dépasse guère une épaisseur de 30 centimètres et suffit cependant pour maintenir la blancheur des raisins qui les distinguent. Les « *Palus* » de la Gironde, terrain d'alluvion, ont un sous-sol à peu près exclusivement composé d'argile (81.20 0/0) et de fer (10 0/0), tandis que dans les *Graves* le sol n'est que silice (80 à 85 0/0) reposant sur un lit calcaire. » (Petit-Lafitte, *loc. cit.)*

Dans ces derniers terrains, la vendange est en moyenne de quinze jours plus hâtive que dans les premiers.

Les viticulteurs semblent avoir eu, bien avant que la science les eût justifiés, l'instinct des propriétés du sol en affectant aux raisins blancs généralement plus précoces et moins exigeants en fait de chaleur les terres claires, et les sols foncés aux raisins rouges. « La couleur du sol n'est pas indifférente à la qualité du raisin, dit le docteur Guyot, moins il est rouge, moins le terrain est favorable surtout aux raisins rouges.» Si nous voulions pousser plus loin la démonstration que le terrain et le climat transforment non seulement les végétaux qu'ils nourrissent, mais les herbivores et indirectement les carnivores qui vivent dans leur milieu, nous n'aurions qu'à établir :

1° Que les éléments minéraux viennent du sol et les éléments organiques de l'air et de l'eau ;

2° Que la plante, qui fournit directement à l'herbivore et indirectement au carnivore leur substance d'alimentation, s'alimente elle-même en réalité à peu près des mêmes éléments qu'eux. Il n'y a rien de changé que « le mode d'absorption de la plante à l'animal : la première, appareil de réduction, reprenant à l'atmosphère les produits de combustion complète (eau et acide carbonique), et au sol ceux d'oxydation incomplète (urates, cholates, tauro-cholates, hippurates, cholestérine, albumine) opérés par cet appareil de combustion qui s'appelle l'animal. »(1)

Les proportions respectives des divers éléments d'alimentation, tant de végétal à végétal que de végétal à animal. Animaux et végétaux, tous, depuis les plus élevés jusqu'aux plus infimes, se décomposent en éléments toujours les mêmes, savoir :

ÉLÉMENTS ORGANIQUES	ÉLÉMENTS MINÉRAUX	
Carbone	Phosphore	Manganèse
Hydrogène	Soufre	Calcium
Oxygène	Chlore	Magnésium
Azote	Silicium	Sodium
	Fer	Potassium

Ce sont ces quatorze éléments qui, diversement groupés, produisent, suivant le cas, les fruits les plus savoureux, les vins les plus exquis, les parfums les plus éthérés, les poisons les plus redoutables. (GEORGES VILLE, *Revue des cours scientifiques.)*

(1) Dumas et Boussingault, *Statique chimique des êtres organisés.*

Faut-il s'étonner dès lors de la puissance qu'exercent les terrains sur la qualité des vins, et partant les vins sur le physique et les facultés intellectuelles de l'homme?

EFFET ET QUALITÉ. — Grégoire de Tours dit que la férocité des deux princes abstèmes Chilpéric et Domitien n'avait d'autres causes que leur aversion du vin, et fait remarquer que les buveurs surtout doivent triompher.

Le poète latin Ausone, né en 309 et mort à l'âge de quatre-vingt-quinze ans, fut l'un des premiers écrivains qui nous dit que les *Medulli* (Médoc) récoltaient des vins très estimés à Rome.

C'est un de ses aphorismes qui a inspiré à Georges Périé les vers suivants sur les vins de Bordeaux :

Beati Burdigalenses, quibus vivere
Aut bibere similia sunt!

AUSONE.

Oser chanter le vin m'eût semblé téméraire
Si je n'avais pour moi, Muse trop débonnaire,
Les célébrités du *Caveau.*
Oui, je veux, Girondins, marcher sous leur bannière,
Dont les larges replis ne laissent en arrière
Que les ascètes, buveurs d'eau.

Béranger! Désaugiers! Dupont! Ces sentinelles
Ont tout fait pour le vin, qui fit beaucoup pour elles.
Morts, que disent ces grands aïeux ?
Ils disent de chanter le vin et que tout homme
Ne doit chercher son Dieu que dans son vidercome.
Et je veux le chanter comme eux.

Oui, je chante le vin, le premier vin de France!...
De France ?... Non... du monde et dont la préséance
Pèse de son énorme poids.
Ausone l'a chanté. C'est sa plus grande gloire
Peut-être d'avoir dit que *vivre c'était boire.*
A ce vieil Ausone je bois!

La Garonne a voulu fertiliser tes plaines
Et tes riants coteaux se chauffent par centaines,
O Chanaan, à ton soleil!
Les dieux ont fait ton vin qui donne la jeunesse,
Qui fouette l'âge mûr et cingle la vieillesse,
Avide de ton jus vermeil.

Le poète te doit, ô vin, ses envolées,
Ses belles rimes d'or, ses rimes ciselées
Et ses larges horizons bleus!
Et le musicien les longs flots d'harmonie
Qu'il jette à tous les vents sur l'aile du génie,
Chantant ton sol miraculeux.

Le sculpteur trouve en toi son dernier coup de pouce,
Le peintre son pinceau, les vieux châteaux leur mousse,
Les Bordelaises leur beauté.
Tu fis de tes soldats sur les champs de bataille
Des héros qui tombaient joyeux, car la mitraille
Se heurtait contre leur gaieté.

Montaigne se trompa quand, parlant d'amertume,
Il nous montra tes vins, ô Gironde ! Sa plume
Dans ses doigts eût dû se briser.
C'est qu'il n'avait jamais connu la folle ivresse
Que toujours tes grands crus versent avec largesse
Sur la lèvre comme un baiser.

Ton vin ! c'est le soleil dans le fond de mon verre,
Qui me met l'âme en feu, me fascine et m'enserre !
Ton vin ! c'est le soleil vainqueur !
Ton vin ! mais c'est le sang qui coule dans la veine
A flots, à gros bouillons. Dans la vieille Aquitaine,
C'est le courage, c'est le cœur.

Le chantre de Théos, rendu fou de délire,
A tes beaux pampres verts eût suspendu sa lyre.
Gironde ! Pleure Anacréon.
Comme les rois heureux, tes vins n'ont pas d'histoire.
Ils sont, ils ont été. Tes vieux crus sont ta gloire
Et tes caves ton Panthéon.

Yquem ! je bois à toi ! Margaux ! je bois encore !
D'Estournel ! Haut-Brion, Lafite, à pleine amplore,
Je bois aux crus de vos châteaux !
Bordeaux terrasse Reims, la *Treille* bat la *Pomme*.
Les Latins disaient : *Urbs !* quand ils parlaient de Rome.
Moi, je dirai toujours : *Bordeaux !*

HYGIÈNE. — Voici l'appréciation de notre savant confrère de la *Société française d'hygiène*, le docteur Vigouroux : « Le bordeaux a une belle couleur pourprée, un velouté et une suavité exquise ; son bouquet est plein de finesse. Il fortifie l'estomac sans porter à la tête, c'est pourquoi on peut en prendre une quantité, même un peu forte, sans en être incommodé.

« Etes-vous fatigué, surmené ? Avez-vous fait des abus de toutes sortes ? Avez-vous besoin de réparer vos forces ? Etes-vous anémié, gastralgique, profondément débilité ? Relevez-vous d'une longue maladie ? Eh bien ! buvez du vin de Bordeaux. Ce vin sera pour vous un verre de lait doux, digestif, hygiénique ; il vous donnera la force et la santé que vous avez perdues.

« On a surtout en vue le vin de Bordeaux quand on cite le proverbe :

Le vin est le lait des vieillards.

« Ceux-ci sont, en effet, anémiés par l'âge ; leur organisme se trouve usé. La lampe est bien près de s'éteindre, et le vin de Bordeaux est pour eux la goutte d'huile qui, mise à propos, fait jaillir une brillante lumière et répandre une vive clarté. »

J'estime le bordeaux, surtout dans sa vieillesse.
J'aime tous les vins francs parce qu'ils font aimer.

A. DE MUSSET.

VINS ROUGES. — Parmi les vins rouges, dont nous nous occuperons en premier lieu, les plus renommés récoltés dans le département de la Gironde sont ceux de Médoc, de Graves, de Côtes, de Palus et d'Entre-deux-Mers.

Le Médoc se trouve sur la rive gauche de la Gironde, il comprend l'arrondissement de Lesparre et une partie de celui de Bordeaux. On le subdivise en trois catégories, que nous classons par ordre de qualité et qui sont : le Haut-Médoc, le Petit-Médoc et le Bas-Médoc.

Le Haut-Médoc. — C'est dans le Haut-Médoc que se trouvent les cantons de Pauillac, de Saint-Laurent et de Pessac produisant les vins rouges les plus fins du monde. Il comprend donc dans l'arrondissement de Bordeaux, le territoire des communes d'Arcins, Arsac, Cantenac, Cussac, Labarde, Ludon, Macau, Margaux, Persac et Soussans ; et dans l'arrondissement de Lesparre, celui des communes de Cissac, Pauillac, Vertheuil, Saint-Estèphe, Sainte-Gemme, Saint-Julien, Saint-Laurent et Saint-Sauveur.

Le Petit-Médoc, dont les vins sont classés en deuxième ligne, comprend : dans l'arrondissement de Bordeaux, le territoire des communes d'Avensan, Blanquefort, Castelnau, Lamarque, Le Pian, Le Caillan, Listrac, Moulis et Poujaux ; dans l'arrondissement de Lesparre, celui des communes d'Esteuil, Saint-Christoly, Saint-Germain, Saint-Laurent, Saint-Seurin-de-Cadourne et Saint-Trélody.

Le Bas-Médoc. — Les vins du Bas-Médoc viennent en troisième ligne. Il comprend dans l'arrondissement de Lesparre : Lesparre, Bégadon, Blaignan, Civrac, Dignac, Gaillan, Jau, Loirac, Ordonnac, Prignac, Potensac, Port-de-By, Queyrac, Usch, Valeyrac, Vensac, Saint-Vivien et Saint-Yzans.

Les Graves. — A part la commune de Pessac, dont les vins rouges sont classés en première ligne, les Graves produisent principalement des vins blancs, dont nous parlerons plus loin.

On a donné le nom de Graves à des terrains graveleux composés de gravier, de sablon et d'argile et qui embrassent au nord-ouest, à l'ouest et au sud-est de Bordeaux, une zone de près de 50 kilomètres comprenant les plaines hautes, voisines des confluents de la Garonne et de la

Dordogne, du Ciron et de la Garonne, de l'Isle et de la Dordogne.

Les vins de *Graves* se distinguent des autres vins du Médoc par un coloré, un moelleux, un corps et une sève particulière qui les rapprochent de ceux de Pauillac.

Voici les principales communes dont les Graves occupent le territoire. Dans l'arrondissement de Bordeaux : Arbannats, Barsac, Beautiran, Bègles, Bruges, Castres, Caudéran, Céron, Grandignon, Illats, Labrède, Landiras, Léognan, Le Tondu, Martillac, Mérignac, Pessac, Podensac, Portet, Preignac, Pujols, Saint-Médard-en-Jalle, Saint-Médart-d'Eyrans, Saint-Selve, Talence, Villenave d'Ornon et Virelade. Dans l'arrondissement de Bazas : Auros, Bommes, Eyzines, Fargues, Gajas, Gano, Langon, Le Bouscat, Sauterne, Toulenne, et dans l'arrondissement de Libourne : Saint-Pey.

Côtes. — Les vins de Côtes sont récoltés sur les coteaux élevés de la rive droite de la Garonne, jusqu'aux environs de La Réole, à dix kilomètres nord-est de Bordeaux, y compris Blaye, comprenant, dans l'arrondissement de Libourne, les communes de Saint-Emilion, Fronsac, Pommerol, Saint-Laurent, Saint-Hippolyte, Saint-Christophe, Saint-Georges.

Palus. — On appelle *palus* les terres humides et fertiles des marais ou des bords des rivières ; les Palus embrassent, comme les précédents, le territoire d'une foule de communes riveraines, parmi lesquelles nous citerons, dans l'arrondissement de Bordeaux, Quinzac, Floirac, Ambès, La Souys, Lormont, Bassens, Montferrand et La Bastide. Les vins de Palus occupent le premier rang après les Médoc et les Graves.

Entre-deux-Mers. — On nomme vins d'Entre-deux-Mers ceux qui proviennent du pays situé entre la Oaronne et la Dordogne. Il s'étend sur un territoire de près de 90 kilomètres, tant à l'ouest qu'au sud-est de Bordeaux, y compris une partie du canton de Sauveterre, dans l'arrondissement de La Réole. Ces vins se consomment généralement sur place, n'ayant pas les qualités des autres vins du Bordelais.

Il est à remarquer que tous ces crus exceptionnels sont, à part le Saint-Emilion, des vins de Médoc ou des vins de Graves pour les vins rouges, et des vins de Graves aussi pour les vins blancs dont nous allons nous occuper.

CLASSIFICATION PAR ORDRE D'EXCELLENCE DES GRANDS VINS ROUGES DU BORDELAIS

CRUS	COMMUNES
Premiers :	
Château-Lafite	Pauillac
Château-Margaux	Margaux
Château-Latour	Pauillac
Haut-Brion	Pessac
Deuxièmes :	
Mouton	Pauillac
Rauzan-Gassies	Margaux
Rauzan-Seglan	—
Léoville	Saint-Julien
Vivens-Durfort	Margaux
Gruau-Laroze	Saint-Julien
Lascombes	Margaux
Brane	Cantenac
Pichon-Longueville	Pauillac
Ducru-Beaucaillon	Saint-Julien
Cos-d'Estournel	Saint-Estèphe
Montrose	—
Troisièmes :	
Kirwan	Cantenac
Château-d'Issan	—
Lagrange	Saint-Julien
Langoa	—
Giscours	Labarde
Saint-Exupéry	Margaux
Boyd	Cantenac
Palmer	—
La Lagune	Ludon
Desmirail	Margaux
Dubignon	—
Calon	Saint-Estèphe
Ferrière	Margaux
Becker	—
Quatrièmes :	
Saint-Pierre	Saint-Julien
Talbot	—
Duluc	—
Duhart	Pauillac
Pouget-la-Salle	—
Pouget	Cantenac
La Tour-Carnet	Saint-Laurent
Rochet	Saint-Estèphe
Château de Beychevelle	Saint-Julien
Le Prieuré	Cantenac
De Thermes	Margaux
Cinquièmes :	
Canet	Pauillac
Bataillet	—
Grand-Puy	—
Artigues-Arnaud	—
Lynch	—
Lynch-Moussas	—
Dauzac	Labarde
D'Armailhacq	Pauillac
Le Tertre	Arsac
Haut-Bages	Pauillac
Pédesclaux	—
Belgrave	Saint-Laurent
Coutanceau	—
Camensac	—
Cos-Labory	Saint-Estèphe
Clerc-Milon	Pauillac
Croizet-Bages	—
Cantemerle	Macau
Bourgeois supérieurs :	
La Lande	Saint-Estèphe
Morin	—
Le Boscq	—
Château-Pavenil	Soussans
Château de Bel-Air	Saint-Emilion
Lanessan	Cussac
Pédesclaux	Pauillac

Outre la classification qui précède, il y a certainement une infinité de crus qui ont une valeur réelle, mais qui n'ont pas été *classés ;* comme d'autres ont pu être négligés par un propriétaire insouciant, et partant, perdre de leur valeur. Parmi la quantité considérable de vins ordinaires non classés, il y a ce qu'on appelle les crus :

BOURGEOIS ;
ARTISANS ;
PAYSANS ;
PAROISSES SUPÉRIEURES ;
BOURGEOIS DU BAS-MÉDOC.

Les grands vins rouges de la Gironde se vendent, l'année de la récolte, de 2 à 4.000 francs le tonneau ; les années suivantes, ils montent de 6 à 7.000 et même 8.000 francs, selon l'année où ils ont été récoltés. C'est donc une erreur de croire obtenir à Paris, ou ailleurs, des grands crus de Bordeaux à 3 et 4 francs la bouteille ; ils n'ont de commun avec eux que le nom dont on a soin de revêtir la bouteille plus ou moins poussiéreuse que l'on sert aussi majestueusement que

si elle était de cru authentique. Les vins communs, au contraire, l'année de la récolte se vendent de 120 à 150 francs et montent ensuite jusqu'à 300 francs.

VINS BLANCS. — Les grands vins blancs de la Gironde sont fournis par la contrée dite des *Graves* (voir ce mot) propice aux raisins blancs et connus dans le monde entier sous le nom de *vins de Sauternes*, nom de la commune qui les produit.

Le pays de Sauternes commence sur la rive droite du Ciron; il embrasse les parties des communes de Sauternes, Bommes, Barsac, Preignac et Fargues. Les vins produits par les communes d'Arbanats, Auros, Cérons, Gans, Illats, Landiras, Langon, Léogan, Podensac, Pujols, Saint-Pey, Toulène, Villenave-d'Ornon et Virelade sont vendus comme *vins de Sauternes* et ne leur cède en rien.

Les premiers crus de la rive droite de la Garonne s'étendent sur les communes de Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Langoiran, Rions et Cadillac. Ces vins, quoiqu'inférieurs, ne manquent pourtant pas de finesse et de corps.

Les vins de Sauternes d'aujourd'hui sont beaucoup plus liquoreux que ceux d'autrefois; on obtient ce moelleux, cette onctuosité en laissant le raisin se dessécher une fois mûr et se dorer aux rayons du soleil d'octobre. On cueille graine à graine les baies qui sont dorées en repassant plusieurs fois au même pied pour les laisser toutes dorer à point. Ce nouveau mode de vinification produit un vin bien supérieur, mais en moindre quantité et, par conséquent, en a fait doubler le prix.

CLASSIFICATION OFFICIELLE PAR ORDRE DE MÉRITE DES GRANDS VINS BLANCS DE SAUTERNES

PREMIER CRU	COMMUNES	DEUXIÈME CRU	COMMUNES
Yquem (*supérieur*)	Sauternes	Mirat	Barsac
La Tour-Blanche	Bommes	Doisy	—
Peyraguey	—	Peyxotto	Bommes
Vigneau	—	D'Arche	Sauternes
Guiraud	Sauternes	Silhot-Eshineaud	—
Rieussec	Fargues	Broustet et Reyrac	Barsac
Suduiraut	Preignac	Caillou	—
Coutet	Barsac	Suau	—
Climens	—	Malle	Preignac
Rabaut	Bommes	Romer	—
		Lamothe	Sauternes

Comme dans les vins rouges, il y a certainement une infinité de crus qui ont une valeur réelle, mais qui ne sont pas *classés*.

Ajoutons pour terminer cette nomenclature que les vins du Bordelais ont un avantage bien connu des producteurs, c'est de supporter le transport par mer sans en subir la moindre altération; il améliore même la qualité des vins communs.

STATISTIQUE. — La Gironde possède plus de cent soixante-six mille hectares de terrain planté de vignes, mais si l'on supputait la quantité de vin mis à la consommation dans le monde entier sous l'étiquette de « Bordeaux », on serait obligé d'admettre pour cette culture une surface de *seize millions six cent mille hectares*, c'est-à-dire une étendue cent fois plus grande; d'où il résulte que, sur *cent* bouteilles de ce vin, il y en a *quatre-vingt-dix-neuf* falsifiées ou de vin mélangé.

Voici les chiffres exacts pour 1888 des vins récoltés dans le département de la Gironde :

ARRONDISSEMENTS	HECTOLITRES
Bordeaux	1.067.085
Bazas	155.023
La Réole	127.703
Blaye	332.809
Lesparre	399.560
Libourne	584.355
Total	2.666.535

BORDELAISE, *s. f. (Sauce à la)*. — Sauces faites avec du vin de Bordeaux ou à la manière de Bordeaux et variant selon le genre de viande, de poisson, d'astaque ou de végétaux auxquels on l'applique.

Les écrevisses à la bordelaise ne sont nullement traitées avec une sauce bordelaise applicable à la viande de boucherie, ce dont il importe de savoir distinguer. Il en est de même des sauces bordelaises maigres, ordinairement servies avec les poissons ou les légumes.

Je donne donc ci-après quelques formules que le lecteur appliquera selon les circonstances:

Sauce à la bordelaise (*Primitive*). — Dans l'origine, cette sauce était tout autre que celle de nos jours, comme on le voit d'après la recette suivante:

Formule 605. — Mettre dans une casserole deux gousses d'ail, la chair d'un citron dont on a enlevé les pepins, deux clous de girofle, une feuille de laurier, une pincée de feuilles d'estragon, un verre de vin vieux de Bordeaux, deux cuillerées à soupe d'huile d'olive fine. On fait réduire le tout sur un feu doux, on y mélange de

l'espagnole réduite, du blond de veau ou d'allemande, en y réajoutant un verre de vin de Sauternes; on dégraisse la sauce en la faisant cuire, on la passe par pression dans un linge et on la dépose au bain-marie; au moment de la servir, on la lie avec du beurre frais. Telle est la sauce primitive tant aimée par les Bordelais.

Sauce à la bordelaise (*Moderne*). — *Formule 606.* — De nos jours, pour servir une entrecôte à la bordelaise, on procède tout à fait différemment et, grâce à sa perfection, elle n'en est que meilleure, correspondant mieux avec les viandes grillées avec lesquelles elle forme un accord parfait.

Procédé. — Hacher très fin des échalotes, des oignons, une gousse d'ail et quelques cèpes. Mettre le tout dans une casserole avec une quantité relative d'huile d'olive fine pour faire cuire un instant; ajouter une bouteille de *vin vieux de Bordeaux* (sans vin de Bordeaux on n'exigera pas de sauce bordelaise, le vin faisant la qualité de la sauce) et une quantité relative de sauce madère ou de sauce espagnole. Faire bouillir, dégraisser légèrement; après parfaite cuisson, ajouter des feuilles d'estragon hachées. Cette sauce ne se passe pas; on la dépose au bain-marie; lorsqu'on veut s'en servir, on fait blanchir de la moelle de bœuf en tronçons, on la coupe en tranches que l'on pose sur la grillade et sur laquelle on sauce avec la bordelaise.

Remarque. — Anciennement, il était d'usage de passer la sauce comme le font encore aujourd'hui quelques praticiens de l'art culinaire, mais ceci étant une affaire de goût ou d'habitude de certaines maisons, je n'insisterai pas.

Sauce Bordelaise maigre. — *Formule 607.* — Hacher deux gousses d'ail, deux oignons, des échalotes, cinq ou six beaux cèpes et passer au feu dans une casserole avec de l'huile d'olive fine jusqu'à cuisson parfaite sans laisser roussir. Mouiller cette préparation avec du bouillon de poisson si elle est destinée pour ce genre d'aliments; avec de la béchamelle si elle doit être servie avec des légumes blancs ou d'autres aliments maigres. Etant cuite, on la lie fortement avec du beurre frais.

BORDELIÈRE *(Cyprinus ballerus).*— Ce poisson, qui ressemble à la brême, se trouve dans les rivières et les lacs, ce qui lui a valu son nom. Pêché dans les eaux courantes, sa chair est bonne et d'une digestion facile, mais elle est d'un goût de vase lorsque le sujet a été pris dans des eaux stagnantes.

BORDER, *v. a.* All. *einfassen;* angl. *to border;* ital. *orlare.* — Action de faire des bordures et de les placer sur le plat dans lequel on va dresser des aliments. Border de croûtons de pain, de croûtons de gelée, etc. Faire une bordure en pâte; faire une haie, une galerie au bord du centre du plat.

BORDURE, *s. f.* All. *Rand;* angl. *border;* ital. *orlo.* — Tout ce qui constitue l'ornement du bord des plats: *bordure de plat, bordure de gâteau; bordure de pièce montée, bordure de croûtons, bordure de gelée,* etc. Les bordures de plat ou d'entremets (ne pas confondre avec *Bord-de-plat)* sont, depuis nombre d'années, en métal argenté

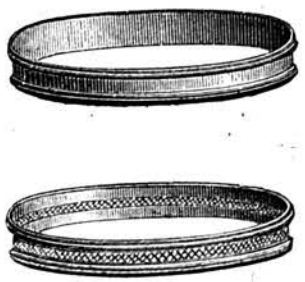


Fig. 238. — Bordures ou galeries en métal argenté.

pour l'usage des aliments en sauce; en pâte adragante pour les pièces de pâtisserie montées, etc. Les bordures en pâte à nouilles, de riz, de croûtons, ont l'inconvénient d'occuper trop de temps dans un moment de presse, de ne pas être comestibles et de présenter un aspect désagréable au moment de la rupture de ces bordures qui se mélangent aux aliments. Aussi les bordures en métal argenté ont-elles pris place dans toutes les cuisines d'hôtel et de restaurant.

Voici les formules des bordures les plus employées:

Bordure en pâte à nouilles. — *Formule 608.* — Employer:

Farine tamisée	grammes	500
Beurre	—	20
Sel	—	10
Œufs	nombre	6

Procédé. — Tamiser la farine sur la table, en former une fontaine (voir ce mot); mettre le sel, le beurre, quatre jaunes et deux œufs entiers. Opérer la détrempe vivement en évitant la formation de grumeaux; cette opération demande une propreté exceptionnelle. On doit tenir la pâte très ferme et la laisser reposer avant de l'étendre. Lorsqu'elle est suffisamment reposée, on l'étend uniformément; on en coupe des bandes de la largeur de sept à huit centimètres et d'une longueur relative à former le cercle circonscrit de l'enceinte du plat que l'on veut servir. On découpe alors les bandes d'après le dessin que

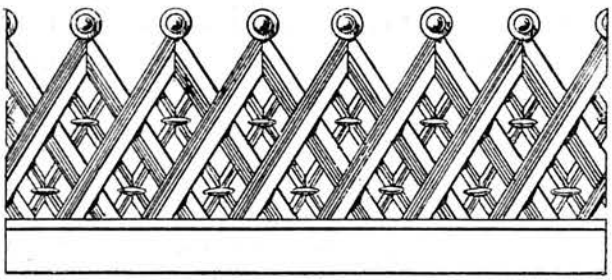


Fig. 239. — Bordure moulée dans une planche sculptée.

l'on s'est proposé d'appliquer. On roule les bordures autour d'un carton ou d'un moule destiné à cet usage et on les laisse sécher après en avoir fixé la jointure avec de la farine au blanc d'œuf.

Remarque. — Rien n'est aussi flatteur à l'œil qu'une bordure régulièrement taillée, bien conditionnée et propre; aussi ne faut-il rien négliger de tout ce qui peut concourir à la netteté et à l'élégance d'une bordure qui doit être en rapport avec le style et la dimension des objets qu'elle entoure.

Le moulage sur la planche sculptée ne demande qu'un peu de précautions pour obtenir les formes régulières et propres; par contre, à moins d'en posséder une grande quantité, ce qui coûte fort cher, on est sujet à répéter souvent les mêmes dessins. Au contraire, le découpage à l'emporte-pièce est plus artistique, plus fécond et offre des ressources infinies de variétés. Un petit couteau et quelques boîtes de coupe-pâte à dessins variés composent tout l'outillage pour opérer les bordures de toutes dimensions et les plus élégantes.

Après avoir abaissé la pâte (ceci pour toute bordure taillée) de hauteur égale, on taille à l'aide d'une règle les bandes régulières dont la circonférence, par leur longueur et leur largeur, détermine la hauteur des bordures projetées. Dans cet état, l'opérateur place sa bande en travers devant lui et en calque le milieu, déterminant ainsi la partie solide et pleine de la bordure; l'autre moitié, destinée à être taillée à jour par divers emporte-pièce, forme les grillages les plus variés. La régularité est une des conditions primordiales du dessin et de laquelle dépend tout son attrait.

Bordure en pâte blanche. — *Formule 609.*— On emploie la pâte blanche pour border les socles de pâtisserie, d'entremets chauds et froids.

Employer:

Farine tamisée	grammes	100
Sucre à glace	—	125
Eau	décilitres.	2

Procédé. — Passer la farine sur la table et former la fontaine; mettre le sucre et l'eau, travailler d'abord avec la farine de manière à obtenir une pâte très liée et ferme. Laisser reposer et procéder d'après la prescription indiquée plus haut à la *remarque.*

Bordure en pastillage (voir ce mot). — *Formule 610.* — Après avoir préparé dans la règle du pastillage ferme, on lui donne la couleur que l'on désire; cette pâte doit être couchée de

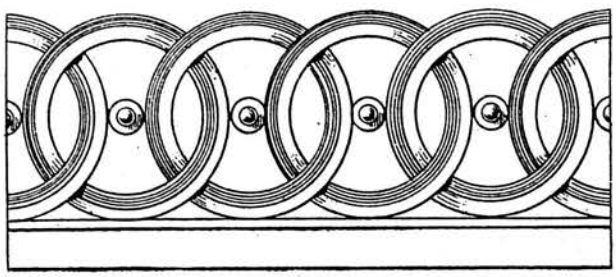


Fig. 240. — Bordure en pastillage.

préférence dans des moules sculptés, d'où on la sort avant qu'elle soit trop desséchée pour former, selon le désir, des bordures cassantes, fermes et belles.

Bordure de croûtons. — *Formule 611.* — Pour la parfaite réussite des croûtons servant à la confection des bordures, il est nécessaire d'avoir du pain anglais de première qualité et rassis de trois jours au moins. On taille dans la mie des liteaux dont l'une des faces détermine

la hauteur du croûton et l'autre la largeur ; on pratique ensuite sur la partie superficielle d'une parfaite régularité des gradins chancrés dans toute la longueur du croûton, et avec un couteau bien tranchant on taille alors transversalement les croûtons en évitant de les briser. Ce mode de décorer les croûtons avant de les tailler a l'avantage de les rendre réguliers, condition indispensable pour faire une bordure gracieuse à l'œil. On peut, à l'aide d'un emporte-pièce, décorer ces croûtons en pratiquant une ouverture au milieu. On les frit alors dans l'huile fine et chaude, dans le beurre frais ou dans une friture fraîche quelconque ; on doit avoir soin, pour empêcher les croûtons de se casser, de n'en mettre qu'une très petite quantité dans la friture chaude, de manière à ce qu'ils puissent nager librement et être saisis afin de conserver leur forme naturelle.

On délaye un blanc d'œuf avec une petite quantité de farine pour former une pâte à coller. On chauffe le plat sur lequel on désire placer la bordure ; au centre, on place soit un moule à timbale uni, soit un carton cylindrique qui sert à guider la marche circonférencielle pour le collage des croûtons dont on trempe légèrement le bas dans la pâte préparée à cet effet ; on les pose sur le plat (pas trop chaud, car la colle ne prendrait plus) en les appuyant légèrement contre le moule du centre. On laisse sécher dans un lieu tiède.

Bordure d'œufs. — *Formule 612.* — Pour les poissons froids, les salades et les mayonnaises, il n'est rien d'aussi vite fait que ce genre de bordures, qui a l'avantage de servir de garniture.

Les œufs doivent être frais et cuits pendant dix minutes, une plus longue cuisson contribuerait à en noircir le jaune, ce qu'il faut éviter pour obtenir le résultat désiré : la fraîcheur qui engage l'œil et l'appétit. Après avoir cuit les œufs, on les égoutte et on place la casserole sous le goulot de la fontaine pour les laisser refroidir. On les décoquille en ayant soin de les conserver dans la plus grande propreté, on leur coupe la plus grosse extrémité, on les fend par le milieu, on rogne de nouveau l'extrémité coupée de manière que la moitié de l'œuf se tienne debout, étant toujours sujette à se pencher en dedans, c'est-à-dire du côté du jaune. On les dresse au bord du centre du plat en les décorant de filets d'anchois très finement taillés, et en les alternant soit de gelée, de salade, de cornichons ou d'olives surmontées sur du beurre d'écrevisse ou de Montpellier. Avec du beurre coloré, à l'aide d'un cornet, on décore le bout de l'œuf ; mais cette opération ne doit se faire qu'en dernier lieu, lorsque la bordure est posée.

Bordure d'épinards. — *Formule 613.* — L'une des plus originales de mes créations, en fait de bordures, est certainement la bordure d'épinards au centre de laquelle on dresse les légumes ; elle a surtout l'avantage d'être une garniture comestible.

Procédé. — Blanchigumer des épinards selon la règle, les rafraîchir, en exprimer l'eau et les hacher très finement. Les mettre dans une casserole, les assaisonner de haut goût avec poivre, muscade, sel et du beurre frais en quantité suffisante pour les rendre d'une parfaite bonté. Ajouter alors une quantité de blancs d'œufs relative au tiers de son volume, fouetter le tout pour homogénéiser les blancs d'œufs avec les épinards. Beurrer un moule à bordure étroit et haut de forme, l'emplir d'épinards, couvrir le moule d'un papier beurré, le faire cuire au four dans le bain-marie à l'instar de la garniture royale. Lorsqu'elle est pochée, on la renverse sur le plat à servir ; elle doit être lisse, verte et brillante ; au centre, on dresse des légumes quelconques. Lorsque le moule est uni, on peut le décorer intérieurement avec des navets très blancs, des carottes rouges, etc., ce qui relève l'éclat de la bordure ; mais si le moule est cannelé ou dentelé, il est préférable, pour la régularité, de décorer la circonférence superficielle de la bordure après l'avoir démoulée.

S'il s'agit de la garniture de grosses pièces, telles que l'aloyau à l'Helvétia (voir ce mot), on peut, en suivant le même procédé, faire des tartelettes d'épinards que l'on alterne avec d'autres garnitures. On en fait, en outre, des petits socles ou *fonds de plat ;* pour cette opération, on n'a qu'à faire pocher les épinards dans des moules à coupes de pâtisserie ou dans des moules à pâtés, très chancrés dans le milieu. Ces bordures, tartelettes ou socles se servent chauds et il est de toute rigueur, pour les conserver d'un beau vert, de ne les démouler qu'au moment de servir.

Bordure de légumes. — *Formule 614.* — Il importe, pour la confection des bordures de

divers légumes, de tailler très régulièrement les carottes et les navets, après les avoir blanchis et cuits en les laissant un peu fermes pour en faciliter l'opération; quelques coupe-pâtes servent, à cet effet, pour varier les dessins, on alterne les couleurs par les fonds d'artichauts, les feuilles de salade, les pois verts, les haricots, les carottes rouges, qui accompagnent invariablement les navets. Ces bordures sont usitées tant pour les salades et pour les petites pièces de relevés que pour les entremets de légumes. Le seul inconvénient qu'elles ont, c'est de n'être pas solides et trop susceptibles de se déranger, et partant d'exiger trop d'attention au moment du dressage.

Bordure de gelée. — *Formule 615.* — Nos confrères savent que pour les bordures en croûtons de gelée, il importe avant tout d'avoir une gelée claire et ferme dont on peut colorer une partie avec du carmin, mais il est à remarquer que cette coloration doit être à peine prononcée, un rouge-sang a presque invariablement le résultat d'être repoussé de l'alimentation; au contraire, un rose-clair est appétissant et flatte l'œil. L'adjonction de safran donne un résultat assez satisfaisant. Les croûtons sont taillés sur un linge, de la forme que l'on désire, long, carré-long, losange ou carré; on les dresse avec la pointe d'un couteau, les touchant le moins possible; on alterne les couleurs, on surmonte les croûtons de gelée hachée à l'aide d'une poche à douilles, ou on les borde d'un cordon de gelée hachée et de différentes couleurs. L'artiste intelligent a ici une infinité de genres les plus variés.

Un genre de bordure pour les mets froids aux truffes, qui m'a toujours réussi, c'est de hacher avec la gelée des truffes et des pistaches très vertes, garniture admirable pour le bord immédiat du socle et de la pièce comestible, tandis qu'ailleurs les croûtons font brillamment leur effet.

Remarque. — Le bord-de-plat n'est jamais aussi utile qu'ici; le moindre débris de gelée tombant sur le plat en ternit tout l'éclat, malgré tous les soins qu'on puisse mettre à l'essuyer, il n'en reste pas moins terne. Ce n'est pas tout, l'expérience m'a démontré que les plats de métal doivent stationner dans un lieu froid, mais sans être sur la glace; s'il en était autrement, après dix minutes qu'ils seraient dans la salle, on verrait immédiatement apparaître la buée qui ternirait tout l'éclat du plat. Au contraire, lorsque la température du plat n'est qu'à *un* degré centigrade, à *zéro* ou à peu près conforme à la température de la salle, l'effet le plus féerique se produit par le miroitement des couleurs; l'artiste doit avoir pour but principal de rechercher à atteindre cet effet, qui seul fait ressortir le charme des bordures.

BORGNAT, *s. m.* — Se dit vulgairement du roitelet, oiseau rarement employé dans l'alimentation à cause de sa petitesse.

BORGNIAT, *s. m.* — L'un des noms vulgaires de la bécassine. Ce terme n'est usité que dans quelques contrées de la France.

BORIDIA, *s. m.* (*hors-d'œuvre*). — Aliment salé que l'on prépare avec du poisson mariné et cru.

BORQUIEN, *s. m.* — Poisson de l'océan Atlantique, très vorace, qui saisit avec avidité tout ce qu'on lui jette au risque de se faire prendre. Sa chair, de qualité ordinaire, n'est point recherchée.

BORSCH, *s. m.* (*Aliment composé*). — Soupe d'origine polonaise ou russe, qui avait autrefois une grande renommée dans les contrées du nord de l'Europe.

Borsch à l'Allemande. — *Formule 616.* — Laver quelques champignons secs, les émincer en filet; laver également quelques petites saucisses fumées; faire un bouquet de persil, au centre duquel on mettra en branche toutes les épices possibles (voir *bouquet* n° 2).

Mettre le tout dans une casserole avec un canard, cinq kilos de poitrine de bœuf, et faire cuire dans la règle pour obtenir un bon bouillon. D'autre part, tailler une julienne avec tous les légumes possibles, ajouter les champignons, les passer au beurre à l'étouffée; étant cuite, on y ajoute un peu de bouillon, du jus de betterave aigre; on coupe la poitrine de bœuf en carrés, les viandes du canard et des saucisses en dés, que l'on dépose dans la soupière et sur lesquels on verse la soupe. Servir.

Borsch à la Moldave. — *Formule 617.* — Délayer dans une terrine en bois deux kilos de pâte à pain, aigrie, avec deux kilos de son et de l'eau tiède; en faire une bouillie claire qu'on laisse

fermenter pendant quarante-huit heures. On verse cette pâte sur un linge et on laisse filtrer le liquide aigri.

Après avoir préparé dans la règle un chapon ou un gros poulet, on le partage en deux dans sa longueur; on désosse chaque moitié en conservant les peaux; mélanger aux chairs de poulet autant de lard frais et une petite quantité de jambon; hacher finement le tout et incorporer du riz blanchi, environ la moitié de son volume, l'assaisonner de haut goût en ajoutant trois jaunes d'œufs et deux œufs entiers. On farcit les deux peaux du poulet en leur donnant la forme de petites galantines, et on les ficelle dans de petits linges. Avec les abattis et les débris de la farce, on prépare un fond dans lequel on cuit les galantines; les égoutter et les laisser refroidir. Passer le bouillon des galantines, ajouter la moitié de son volume du liquide aigri, faire bouillir le tout en ayant soin de le rendre clair par une bonne clarification de chair de bœuf; faire cuire du riz, le déposer dans la soupière avec les tranches des galantines préparées et une pincée de fenouille hachée; on verse le bouillon dans la soupière sur cette préparation.

BOSAN, *s. m.* — Boisson orientale faite avec du millet bouilli dans de l'eau, et dont les Turcs font usage.

BOSC, *s. f.* — Poire qui mûrit en septembre; elle est très volumineuse, sa forme allongée, remarquable par sa couleur mélangée, carmélite et jaune; sa chair blanche, fine, demi-fondante, juteuse, sucrée et parfumée, en fait une des meilleures poires de dessert.

BOTTE, *s. f.* All. *Buschel;* angl. *bundle;* ital. *stivale, masso.* — Assemblage de végétaux par groupes, qu'on a liés ensemble. Une botte d'asperges, de radis, de salsifis, de salade romaine, etc.

BOSSE, *s. f.* (*bocium*). All. *Tonne*; angl. *boss;* Ital. *bozza;* flamand *butse.* — Tonneau dont on se sert plus particulièrement pour le sel, anciennement pour le cidre, le vin, etc.

BOTTELER, *va.* All. *binden;* angl. *to bind;* ital. *va affacinare.* — Action de faire des bottes de légumes, les assembler et les attacher ensemble.

BOUC, *s. m.* (*Hirens*). All. *Ziegenbock;* angl. *hegoat;* ital. *lapro;* irland. *boc.* — Mâle de la chèvre; famille des ruminants. La chair du bouc n'est pas alimentaire à cause de son odeur désagréable; elle n'est mangée qu'à l'état de *chevreau.*

BOUCAGE, *s. m.* (*Pimpinella*). All. *Bibernell;* angl. *burnet sanifrage.* — Plante de la famille des ombellifères, dont l'une des espèces, le *B. anisum*, est très connu en confiserie (voir *anis*).

BOUCANAGE, *s. m.* All. *Im Rauch dœrren;* angl. *smoke-dry;* mot qui dérive du caraïbe et signifie *claie* par allusion aux claies dont les noma des se servent pour fumer et sécher les viandes. — Dessiccation des viandes, du poisson, des légumes par la fumée, puis à l'air vif. Action de *boucaner*, fumer, sécher les aliments dans un *boucan* ou lieu destiné au boucanage.

BOUCANIER, *s. m.* — En Amérique, chasseur de bœuf sauvage. Braconier, pirate.

BOUCHAGE, *s. m.* All. *Zupfropfen;* angl. *luting.* — Action de boucher les ouvertures, fermer à l'aide d'un bouchon le goulot d'une bouteille.

Le bouchage des bouteilles est une opération qui demande le plus grand soin; car de cette opération et de la qualité des bouchons dépend la parfaite conservation des liquides renfermés. Le soin du bouchage doit être plus strictement observé encore dans les conserves alimentaires.

BOUCHE, *s. f.* (*bucca*). All. *Mund;* angl. *mouth;* esp. *boca;* ital. *bocca;* son étymologie vient du mot sanscrit *chuj* qui signifie manger, avaler, bouche par laquelle on ingère les aliments. — La bouche est l'organe par lequel tous les animaux prennent leur nourriture; pour l'homme, elle est de plus l'admirable moyen par lequel il développe ses pensées, manifeste ses désirs, expose ses besoins, exprime ses sentiments par la parole.

C'est la bouche qui est chargée d'accepter ou de refuser les aliments propres ou impropres à la nutrition; à leur faire subir la première élaboration en les broyant par la mastication qui les imprègne, des liquides salivaires qui en opèrent la première transformation; trente-deux dents concourent à ce travail et leur secours est une des premières conditions de digestibilité. Les personnes qui avalent les ali-

ments sans les mâcher, ou qui ont perdu leurs dents, digèrent mal et sont sujettes à des maladies nerveuses du tube digestif; celles-ci disparaissent aussitôt que les dents perdues font place à des dents artificielles permettant la mastication. Les personnes âgées, par exemple, qui ne peuvent opérer ce travail devront se soumettre à un régime de mets bien cuits, de viandes bien braisées; possédant dans la décoction toutes les parties nutritives et pouvant s'assimiler aux fluides salivaires, qui découlent des glandes parotides, sous-maxillaires et sublinguales et qui sont assez abondants pour fournir un poids journalier d'un kilo et demi environ. Ce liquide dissout les chlorures, les phosphates et les sulfates alcalins contenus dans les aliments; son action est encore plus importante sur les substances farineuses, qu'il transforme en dextrine et en glycose par l'intermédiaire d'un ferment particulier auquel on a donné le nom de *diastase animale*, et que quelques auteurs désignent aussi sous le nom de *ptyaline*. La salive reste inactive sur les corps gras, tels que le beurre, les huiles, les viandes grasses et autres aliments azotés. Pour que cette première élaboration qui prépare les aliments au travail digestif s'accomplisse avantageusement, il est de toute rigueur de tenir la bouche dans un état de parfaite propreté, de bien entretenir les dents et surtout s'abstenir de fumer, de se brûler la bouche par des alcools qui privent les organes du goût de toute sensibilité.

La bouche du fumeur étant naturellement fumée, la langue fendillée est recouverte d'une couche d'enduit blanchâtre qui s'accroît progressivement vers sa base : les papilles nerveuses qui doivent recueillir l'impression des aliments sont paralysées, les pores salivaires fermés; pour les fumeurs, les aliments n'ont aucun goût engageant et, en général, ils se mettent à table sans appétit; l'axiome *l'appétit vient en mangeant* a dû être créé par eux; car, dans ce cas, les aliments servent (du moins les premières bouchées) à nettoyer la bouche, et ce n'est qu'après l'avoir débarrassée de ces enduits repoussants que la jouissance du goût arrivant fait savourer les aliments avec plaisir et que ceux-ci acquièrent les conditions de mastication et de salivation nécessaires pour passer à l'élaboration de l'estomac.

On néglige trop l'entretien de la bouche et des dents; les mères devraient apprendre aux enfants l'hygiène buccale, et les adultes devraient attacher une plus grande importance à la propreté de cet organe. Par la recette suivante, nous donnons un moyen certain de mettre arrêt à l'envahissement des parasites de la bouche :

Antiseptique buccal. — *Formule 618.* — Employer :

Quinquina	grammes	15
Sucre en poudre	—	10
Résine de Mirrha	—	10
Rhum (tafia)	litre	1

Procédé. — Faire macérer pendant cinq jours, en ayant soin d'agiter tous les matins. Filtrer et mettre en bouteille. Il suffit pour son emploi de mettre une cuillerée de ce liquide dans un verre d'eau. On se gargarise comme d'ordinaire.

Pour conserver les dents blanches, nous conseillons d'employer la poudre dentifrice suivante :

Poudre dentifrice. — *Formule 619.* — Employer :

Charbon végétal	grammes	30
Camphre pulvérisé	—	4
Sulfure de magnésie	—	40

Pulvériser et mélanger le tout. On frictionne matin et soir ayant soin de rincer la bouche à chaque opération.

Si l'on préfère l'élixir dentifrice suivant :

Eau de Botot. — *Elixir dentifrice.* — *Formule 620.* — Employer :

Huile essentielle de menthe	grammes	8
— — badiane	—	2
— — cannelle de Ceylan	—	1
— — girofle	—	2
Teinture de benjoin	—	8
— pyrèthre	—	8
— gaïac	—	8
— cochenille	—	10
Alcool à 80°	—	953

Mêler et filtrer.

Telles sont, en résumé, les règles aussi simples que peu coûteuses qui peuvent, en les observant, entretenir la beauté dentaire et partant faciliter cet organe à contribuer pour sa large part au premier acte de la digestion des aliments, tout en permettant la jouissance du goût.

BOUCHE à FOUR (*Terme de boulangerie*). — Porte de fer à charnières ou à rainures servant à ouvrir et à fermer le four. On distingue la *bouche viennoise*, la *bouche soupape à chaîne*, la *bouche à bascule*, la *bouche* pour four de *pâtissier*, enfin la *bouche ordinaire*. La perfection qu'un industriel parisien, M. C. Thibaudet, ingénieur des Arts et

Manufactures, apporte chaque année à ces appareils, en les simplifiant (1), ont heureusement permis de réaliser de sérieux progrès dans le domaine de la panification (voir *Boulangerie*).

BOUCHES-DU-RHONE (*Produit du dép. des*). — Ce département, qui est l'un des plus beaux de la France, a pour chef-lieu Marseille; il occupe près de dix mille hectares de terrain vignoble produisant des vins rouges et blancs. Les rouges très colorés, spiritueux, ont un goût particulier qui distingue tous les vins du Midi. Ils contiennent en général beaucoup de malate de potasse. On récolte aussi des vins blancs très estimés, tels sont les Muscats, les Malvoisies, les vins blancs de Cassis.

L'olive, l'amande, la figue, la câpre y sont l'objet d'une culture importante et constituent la plus grande richesse gastronomique de la France. Les poissons, très variés et abondants, des rivières, des fleuves et de la Méditerranée, viennent justement enrichir les ressources des différentes villes.

BOUCHÉE, *s. f.* All. *Bisen;* angl. *Mouthful;* ital. *buccata,* d'où dérive son étymologie. — En *cuisine,* petit vol-au-vent qui varie de nom selon la forme et les garnitures qu'il contient. En *pâtisserie,* tous les petits-fours sans exception de genre.

La croûte de bouchée. — *Formule 621.* — Faire du feuilletage selon la règle (voir ce mot), l'abaisser à un demi-centimètre de hauteur, suivant la qualité de la pâte; couper des petits ronds avec l'emporte-pièce à petit pâté; calquer légèrement, avec la pointe d'un couteau, des petits ronds au milieu des bouchées désignant ainsi la circonférence du vide et dont la croûte du centre servira de couvercle. Cuire dans un four relativement chaud; étant de belle couleur et parfaitement levées, on lève le couvercle avec la pointe d'un petit couteau; on passe alors le doigt au centre et contre les parois pour en assujettir la pâte. Cette méthode est la même pour toutes les bouchées sans exception, qui ne diffèrent, comme je l'ai fait remarquer, que par la variété des garnitures et la forme; coupées en losange, en triangle, ronde ou carrée, à la volonté du praticien.

Bouchées à la reine (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 622.* — Réduire une sauce suprême, une sauce allemande ou du velouté fait avec du bouillon de volaille; couper en petits dés des truffes, champignons blancs, ris de veau et du blanc de volaille; jeter dans la sauce précitée et en garnir les croûtes sus-mentionnées.

Remarque. — Je dis, une fois pour toutes, que les bouchées, pour qu'elles soient savourées avec plaisir, doivent être servies très chaudes.

Bouchées à la crème (*Hors-d'œuvre chaud*).— *Formule 623.* — Faire une sauce béchamelle, telle qu'elle est indiquée dans son article *remarque* (voir *Béchamel*); la passer à travers un linge; d'autre part, faire blanchir des cervelles de veau, de la moëlle épinière de bœuf, les couper en petits dés, les assaisonner et les achever de cuire; les égoutter, les mettre dans les bouchées à l'aide d'une cuillère à café; sur cette garniture, on saucera avec la béchamelle tenue liquide. Mettre le couvercle et servir.

Bouchées à la financière (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 624.* — Après avoir préparé les croûtes des bouchées, on coupe en petits dés des truffes, des champignons, du blanc de volaille, de la langue écarlate, du jambon, des ris de veau que l'on fait chauffer dans une sauce madère réduite. Garnir les bouchées et servir sur une serviette pliée sur un plat rond et chaud.

Bouchées aux crevettes (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 625.* — Les croûtes étant préparées dans la règle, on les maintient chaudes pendant que, d'autre part, on met un morceau de beurre dans une casserole et une quantité relative de farine; on laisse cuire celle-ci en remuant, en ayant soin de ne pas laisser roussir. Mouiller avec du jus de champignon, frais de préférence, ou d'une boîte fraîchement ouverte; une petite quantité de consommé. Assaisonner à point, laisser réduire, lier la sauce avec du beurre de crevette et des jaunes d'œufs, passer à travers l'étamine. Mettre dans une petite casserole des crevettes décoquillées, ajouter la sauce nécessaire et en garnir les bouchées.

Bouchées aux huîtres (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 626.* — Préparer les croûtes un peu fermes, faire une sauce comme la précédente, mais sans beurre d'écrevisse; faire blanchir une quantité relative d'huîtres fraîches (les huîtres de conserve peuvent servir à cet effet, en les échauffant simplement), les éplucher, les couper

(1) 13, rue Bouret, Paris.

en petits carrés, couper également des champignons. Déposer dans une casserole et mouiller avec la sauce, dans laquelle on aura ajouté un peu de citron. Il est à remarquer que si les huîtres sont de conserve, on peut ajouter à la sauce



Fig. 241. — Bouchées aux huîtres.

un peu de leur jus. La garniture étant chaude, on garnit des croûtes, on les dresse pyramidalement sur un plat rond et chaud, sur lequel on aura plié une serviette.

Bouchées au foie de lotte (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 627.* — Faire blanchir des foies de lottes fraîchement pêchées, les égoutter, les passer dans une poêle avec du sel; lorsqu'ils sont cuits à point, les déposer sur une assiette; les couper par petits morceaux. D'autre part, on aura fait une sauce de la manière suivante : faire cuire une cuillerée de farine dans du beurre frais, la mouiller en remuant avec un bon court-bouillon de poisson au vin blanc. Préparer un mirepoix de haut goût, l'ajouter à la sauce et faire cuire; étant cuite, on l'additionne d'un bon coulis d'écrevisse, on la lie avec du beurre et des jaunes d'œufs; on la passe à l'étamine, on y ajoute les foies chauds et on en remplit les bouchées également très chaudes.

Bouchées aux laitances de poissons. — *Formule 628.* — Cuire les laitances dans du vin blanc condimenté de clous de girofle, de thym, d'un oignon, de poivre blanc et de sel. Préparer une bonne sauce d'anchois, corsée; remplir les bouchées de laitance que l'on arrosera de sauce d'anchois avant de mettre le couvercle. Les dresser en pyramide sur un plat rond garni d'une serviette pliée et chaude.

Bouchées au palais de bœuf (*Cuis. ancien.*).— *Formule 629.* — Après avoir cuit le palais de bœuf dans la règle, on en coupe des petits dés que l'on mélange avec des champignons et des truffes également coupés. Mettre dans une casserole une quantité relative de béchamelle; la remuer en y ajoutant, par petite dose, de la glace de viande fondue; lorsqu'elle est d'un bon goût, ajouter la préparation susmentionnée pour l'échauffer. Garnir les petites croûtes et servir très chaud. (Carême.)

Bouchées à la Monglas. — *Formule 630.* — Faire cuire du foie d'oie frais, le laisser refroidir, le couper par petits dés ainsi que des truffes. Réduire la cuisson avec une sauce au vin de Madère faite avec du bouillon de volaille, ajouter les garnitures en liant la sauce avec une petite quantité de glace de volaille. Etant à point, on en garnit les bouchées coupées en losanges. C'est ainsi que se sont faites les premières bouchées à la Monglas, et dont l'invention est due à deux artistes de l'antiquité; le ragoût à la Monglas, à Laguipière et la croûte feuilletée à son digne élève Carême. De nos jours, on sert malheureusement des bouchées à la Monglas sans truffes ni foie gras, il serait cependant plus digne de ne pas profaner les aliments en confondant et les noms et les mets.

LES BOUCHÉES PETITS-FOURS (*Pâtisserie*). — Outre les entremets, on distingue les B. de dessert ou petits-fours qui varient de noms selon le genre :

Bouchée sultane (*Entremets*). — *Formule 631.* — Employer :

Farine	grammes	300
Levure de pain	—	200
Beurre fondu	—	100
Œufs frais	nombre	3
Une pincée de sel et sucre.		

Procédé. — Tamiser la farine dans une terrine et en former la fontaine, y mettre le sel, le sucre, le beurre et délayer avec une petite quantité d'eau tiède, de façon à lui donner la consistance d'une pâte à frire ferme. Lui incorporer la levure, couvrir la terrine et laisser dans un lieu chaud, pour provoquer la fermentation, jusqu'à ce qu'elle ait atteint le double de son volume; la laisser refroidir, en former des petites boulettes de la grosseur d'une noisette et les frire dans l'huile d'olive, puis les égoutter. Lorsqu'elles sont cuites, elles doivent avoir une couleur dorée. Les arroser d'un sirop aromatisé de rhum, de marasquin ou de chartreuse; lorsqu'elles sont imbibées, les dresser et les servir chaudes.

Bouchées aux pistaches (*Petits-fours*).— *Formule 632.* — Faire un biscuit sur le feu (voir for-

mule 438) et coucher la pâte en forme longue comme des petites meringues. On la fait cuire et l'on pratique ensuite une cavité que l'on remplit de crème aux pistaches. On assujettit les deux faces crémeuses l'une contre l'autre afin d'en former des ovales que l'on glace au fondant pistache.

Bouchées au chocolat (*Petits-fours*). — *Formule 633.*— Faire une pâte à biscuit (*formule* 424) et la coucher en forme de petites meringues sur du papier, les glacer avec du sucre en poudre et les faire cuire. Laisser refroidir, les parer avec un coupe-pâte, les garnir intérieurement d'une couche de gelée de pomme et ajouter l'une des faces farcies contre l'autre. Les glacer au chocolat.

Bouchées au rhum (*Petits-fours*). — *Formule 634.* — Employer la même pâte comme il est dit dans la formule précédente; garnir l'intérieur des biscuits d'une marmelade d'abricots et les glacer avec une glace fondant au rhum.

Même procédé pour les B. au kirsch, en le substituant au rhum.

Bouchées au café (*Petits-fours*).—*Formule 635.* — Employer la même pâte et procéder comme dans la formule 633, les garnir de glace de café faite à froid et les glacer au fondant au café.

Bouchées aux fraises (*Petits-fours*). — *Formule 636.* — Employer la même pâte et procéder comme dans la formule 633 et garnir les B. avec de la marmelade de fraises. Glacer avec de la glace de fraise faite à froid.

Remarque. — La nomenclature des bouchées est certainement plus étendue; mais, comme elles ne diffèrent que de garniture et d'aromates, le lecteur saura lui-même donner le nom qui convient à chaque variété.

BOUCHER, *s. m.* All. *Metzger;* angl. *butcher;* ital. *macellajo;* étymologie contradictoire de *bouche* et de *bouc.* — Celui qui tue les animaux et vend les viandes propres à l'alimentation de l'homme.

BOUCHERIE, *s. f.* All. *Schlachthaus;* angl. *butchery;* ital. *bucheria.* — Lieu où l'on dépèce et vend les viandes d'animaux servant à la nourriture de l'homme.

Tous les peuples civilisés du monde ont eu leur boucherie ou abattoir particulier, communal d'abord et par corporation de métier ensuite; puis enfin libre, mais sous la surveillance de l'autorité communale, confiée à une commission d'hygiène publique. Les Israélites ont conservé religieusement, selon la loi mosaïque, boucher et boucherie sous les ordres sanitaires du Rabbin. Les Grecs d'Athènes avaient des boucheries appartenant aux riches de l'époque; puis enfin, des établissements publics; de même que les Spartiates avaient des boucheries sous la surveillance des *Ephores,* chargés de surveiller les magasins alimentaires destinés à conserver les produits nécessaires à la confection du brouet lacédémonien.

Les *Macella,* ou boucheries des Romains, étaient dans les premiers temps éparses dans différents quartiers de la capitale, et finirent par se grouper dans un quartier qui prit le nom de *Macellum magnum,* où se vendaient également toutes les substances comestibles du règne animal. Le luxe culinaire des Romains, poursuivant sa marche esthétique, exigea bientôt la construction des abattoirs et des boucheries, dont la magnificence ne le cédait en rien aux bains les plus somptueux.

Dans les capitales des trois grands peuples: Athènes, Rome, Paris, la boucherie a passé par les mêmes phases auxquelles on a attaché la même importance de salubrité. Une ville d'un petit pays ami de la France possède l'abattoir le mieux conditionné qui existe; cette ville la plus hygiénique du monde est *Genève.* L'abattoir construit en 1877, sur les bords de l'Arve, réunit supérieurement toutes les conditions de salubrité réclamées par l'hygiène. Du reste, sa position exceptionnelle favorise tout particulièrement cette installation munie des meilleurs appareils réfrigérants.

A Paris, l'abattoir de la Villette, grâce à la surveillance la plus active exercée par la police sanitaire, est tenu avec la plus stricte propreté. Les locaux où sont échaudées les dépouilles, têtes, pieds de veau, de mouton, etc., quoique loués à des particuliers étant soumis à la même surveillance, là comme ailleurs on voit régner la propreté la plus méticuleuse. La tête de veau, après avoir été gonflée par l'air à l'aide d'un soufflet, afin que la peau ne présente pas de replis sous le râcloir de l'ouvrier, est plongée vivement dans l'eau chaude et retirée après quelques minutes pour être râclée sommairement et remise ensuite à d'autres ouvriers qui la finissent;

Les plus faciles à digérer sont ceux qui contiennent du lait ou de la crème avec le sang.

Boudin blanc du Mans. — *Formule 644.* — Employer :

Porc frais maigre	kilogram.	2 »
Lard frais haché	—	4 »
Foie gras frais	grammes	200
Sel de cuisine	—	120
Poivre blanc frais moulu	—	20
Epices fines	—	10
Œufs frais	nombre	10
Oignon	—	1
Crème fraîche	litre. .	1/2
Persil	branches.	2

Procédé. — Hacher et piler au mortier le lard maigre, y ajouter le lard frais haché, le foie gras, la crème et tout l'assaisonnement. Mélanger le

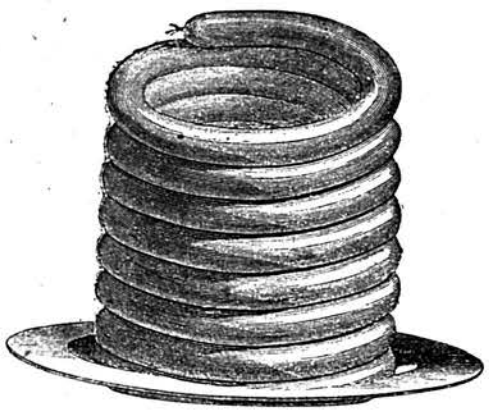


Fig. 242. - Boudin blanc du Mans.

tout et emplir les boyaux, homogénéiser en mouillant avec du lait préalablement cuit. Entonner avec la machine dans des menus boyaux de porc de la longueur d'une brasse, soit par petits bouts. Les cuire à l'eau. On les sert grillés.

Boudin blanc de volaille. — *Formule 645.* — Employer :

Blanc de volaille	grammes	200
Lard frais	—	150
Blancs d'œufs	nombre	6
Sel, poivre, épices fines.		
Un petit oignon haché.		
Lait cuit avec une feuille de laurier.	litre. .	1/4

Procédé. — Passer l'oignon au beurre frais dans une poêle sur le feu. Piler après avoir haché les chairs de volaille et le lard, y mélanger les épices, les blancs d'œufs et, à petites doses, le lait. Homogénéiser jusqu'à ce que la masse devienne liquide. Entonner dans des boyaux de porc et les attacher par bouts. Les cuire selon la règle et les griller au moment de servir.

Boudin de perdreau à la Richelieu. — *Formule 646.* — Employer :

Trois cents grammes de chair de perdreau dont on aura écarté les nerfs et la peau. Piler la chair avec deux cents grammes de panade faite avec de la farine de riz, ajouter trois jaunes d'œufs et deux cents grammes de beurre fin; assaisonner de sel, d'épices et la passer au tamis de crin. Essayer la farce, et si elle n'était de la consistance voulue, ajouter un œuf entier; la remuer dans une terrine de manière à la rendre lisse; la laisser reposer sur la glace.

Décorer des petits moules à nougats en cuivre étamé; beurrer l'intérieur, couper à l'aide d'emporte-pièce (de petites parties propres à confectionner un dessin) des truffes, de la langue écarlate, du jambon et des champignons blancs; appliquer ces petits morceaux sur la partie graissée du moule, à l'aide de la pointe d'un couteau, de manière à en faire un joli décor. Coucher sur le décor, en évitant de le déranger, une nappe de farce plus haut mentionnée, de façon à foncer les petites timbales. Avec les carcasses et les débris de perdreaux, on aura préparé un fumet de gibier très concentré, dans lequel on aura ajouté des truffes hachées et quelques filets de perdreaux coupés en dés dont on remplira l'intérieur de la timbale. Recouvrir de farce en ayant soin de ne laisser aucune ouverture; recouvrir encore d'un papier beurré et les faire pocher au bain-marie. Démouler et dresser sur un plat rond et envoyer dans une saucière à part un fumet de gibier.

Remarque. — Avec la même farce, on fait également des boudins de perdreaux aux pointes d'asperges, aux petits pois, etc., mais ce ne sont en réalité que des quenelles de perdreaux aux petits pois, puisque les légumes sont dressés au centre d'une couronne de quenelles ovales, sans distinction du procédé des quenelles ordinaires. On varie en outre ces boudins par le changement du gibier, auquel ils donnent leur nom.

Boudin de foie gras aux truffes. — *Formule 647.* — Employer :

Foie gras	grammes	200
Pannes (toile abdominale)	—	200
Panade au lait faite avec	litre. .	1/2
Amandes douces pilées	grammes	50
Truffes noires épluchées	—	200
Sel	—	15
Œufs frais	nombre	4
Epices.		

Procédé. — Comme pour la formule 645 (boudin blanc de volaille).

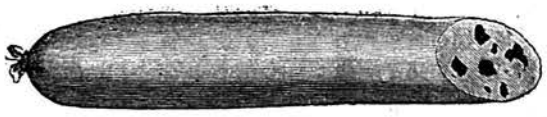


Fig. 243. — Boudin de foie gras aux truffes.

Boudin de poisson. — *Formule 648.* — Le brochet, la carpe, la sole, le cabillaud peuvent être utilisés pour la confection de la farce à quenelle de poisson (voir *Quenelle*), qui porte le nom du poisson avec la chair duquel on les a faites. On les forme de grandeur voulue, on les abaisse légèrement, on les poche et on les sauce d'un coulis d'écrevisse ou d'une autre sauce à poisson. J'ignore pourquoi les auteurs de la cuisine ancienne comme moderne désignent cet aliment par *boudin*, lorsque le vrai nom serait *quenelles de poissons*.

Boudin (*Pâtisserie*). — On voit assez souvent dans la vitrine des pâtissiers-confiseurs des boudins fort bien imités, qui sont faits avec de la pâte d'amande au chocolat, au centre de laquelle on a soin de conserver intacts des litaux de fondants qui représentent la panne à la coupe du boudin et parfaitement analogue à la vue: mais nous ne saurions encourager cet aliment de fantaisie, qui n'a rien d'hygiénique.

BOUDINIÈRE, *s. f.* — Entonnoir de fer-blanc servant à faire les boudins. Machine servant à remplir les boyaux et s'adaptant à l'appareil à boudin.

BOUENBOCCONI, *s. m.* (*Entremets*). — Ce terme, d'origine gênoise, désigne de petits beignets très recherchés dans le Midi et principalement à Gênes.

Formule 649. — Faire dégorger 300 grammes de moelle de bœuf, la piler et la passer au tamis. Hacher ensemble cent cinquante grammes d'écorce d'orange et autant d'écorce de cédrat, cinq macarons, trois biscuits; passer au tamis et ajouter trois œufs. Mettre le tout dans une terrine; ajouter le zeste râpé de deux citrons et une tombée d'eau de fleurs d'oranger. La pâte étant mélangée et ferme, on la roule dans les mains de manière à en faire de petits bâtons, on les pose sur la table et on en coupe des petits morceaux que l'on roule en leur donnant une forme aplatie de la grosseur d'une noisette.

Abaisser du feuilletage, en couper deux bandes, sur l'une desquelles on pose les boulettes distantes de deux centimètres et en ligne droite; humecter les intervalles et les recouvrir de l'autre partie du feuilletage. Appuyer les intervalles avec une règle ou avec le dos d'un couteau, puis assujettir l'abaisse autour immédiat de chaque boulette à l'aide du dos d'un petit coupe-pâte; les couper à l'emporte-pièce. Faire frire dans une friture chaude, les égoutter, les saupoudrer de sucre en poudre et les dresser sur une serviette pliée sur un plat.

BOUFFOIR, *s. m.* All. *Blasrœhrchen;* ital. *soffietto da beccaj.* — Soufflet dont les bouchers se servent pour insuffler l'air sous la peau et dans les tissus cellulaires des animaux tués pour la boucherie.

BOUILLANT, *s. m.* (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 650.* — Hacher de la viande de volaille, assaisonner et saupoudrer de fines herbes hachées; ajouter de la sauce allemande réduite de manière à en faire une pâte consistante et de bon goût. Abaisser du feuilletage (très mince), coucher des petits tas de la farce préparée, en ligne droite et par distance d'un centimètre et demi; recouvrir d'une abaisse en ayant soin de mouiller les intervalles, assujettir les deux pâtes autour de la farce avec le dos d'un petit coupe-pâte et, à l'aide d'un emporte-pièce, enlever les petits ronds au centre desquels est la farce. Les poser sur une plaque beurrée et les faire cuire au four chaud. On les dresse sur une serviette pliée sur un plat rond et chaud.

BOUILLANT, ANTE, *adj.* All. *Siedend;* angl. *boiling;* ital. *frettoloso.* — Substance en ébullition: eau bouillante, lait bouillant, potage bouillant, etc. Qui bout ou qui sort de bouillir : une sauce bouillante, une soupe bouillante.

BOUILLE-ABAISSE, *s. f.* Formé de deux mots provençaux *bouillon* et *abaisse*, de là *bouille-abaisse.* — Mets exquis très estimé des Méridionaux. Donnons plutôt la parole à Méry, poète marseillais :

Pour le vendredi maigre, un jour certaine abbesse
D'un couvent marseillais, créa la bouille-abaisse,

Et jamais ce bienfait n'a trouvé des ingrats
Chez les peuples marins qui n'aiment point le gras.
. . . . . .
Ecoutez bien ceci, vieux cuisiniers novices,
Qui faites des homards avec des écrevisses,
Et qui croyez qu'on peut, chez Potel et Chabot,
Traduire mon plat grec en tranches de turbot,
L'heure est enfin venue où notre capitale
Peut joindre à ses banquets la table orientale,
Et donner aux gourmands, chez le restaurateur,
Un ragoût marseillais et non un plat menteur.
Que notre tiède arène nourrit dans son bassin
Quand l'écume frémit sur ce coulis immense
Et qu'il est cuit à point, le poème commence
A ce plat phocéen, accompli sans défaut,
Indispensablement, même avant tout, il faut
La rascasse, poisson, certes, des plus vulgaire
Isolé sur un gril, on ne l'estime guère;
Mais dans la bouille-abaisse aussitôt il répand;
De merveilleux parfums d'où le succès dépend;
La rascasse, nourrie aux crevasses des syrtes
Dans les golfes couverts de lauriers et de myrtes
Ou devant un rocher garni de fleurs de thym,
Apporte leurs parfums aux tables du festin.
Puis les poissons nourris assez loin de la rade
Dans le creux des récifs; le beau rouget, l'orade,
Le pagel délicat, le Saint-Pierre odorant,
Gibier de mer suivi par le loup dévorant,
Enfin la galinette avec ses yeux de bogues,
Et d'autres oubliés par les ichthyologues,
Fins poissons que Neptune, aux feux d'un ciel ardent,
Choisit à la fourchette et jamais au trident.
Frivoles voyageurs, juges illégitimes,
Fuyez la bouille-abaisse à soixante centimes,
Allez au Château-Vert, commander un repas;
Dites : « Je veux du bon et ne marchandez pas;
Envoyez le plongeur sous ces roches marines,
Dont le divin parfum réjouit mes narines,
Servez-vous du thys grec, du parangre romain,
Sans me dire le prix, nous compterons demain. »

Bouille-abaisse à la marseillaise. — *Formule 651.* — Employer les douze poissons suivants : Turbot, Saint-Pierre, Sard, Rascasse, Merlan, Loup, Langouste, Grondin, Galinette, Dorade, Congre et Baudroie. Cette nomenclature choisie parmi les meilleurs poissons de la Méditerranée, pour la bouille-abaisse, par M. Morard, secrétaire de la Société des cuisiniers « Le Vatel » de Marseille, seraient aussi ceux qu'emploie notre ami *Roubion*, l'illustre restaurateur.

Procédé. — Pour quatre ou cinq personnes, prendre environ un kilo et demi des poissons susnommés, en variant les qualités, autant que possible; les dépouiller de leurs écailles et nageoires; les laver avec de l'eau de mer; les tailler ensuite en tronçons.

Puis, faire roussir avec de l'huile dans une casserole, un oignon, quatre ou cinq gousses d'ail, une pincée de persil, une ou deux tomates dépouillés de leur peau et graines, le tout haché grossièrement.

Trois minutes suffisent, pour que l'huile prenne tous les parfums de ces aromates; mettre les tronçons dans la casserole et les couvrir d'eau bouillante; ajouter le sel, le poivre, une feuille de laurier, un léger bouquet de sommité de fenouil et le safran. On fait ensuite bouillir à grand feu pendant huit à dix minutes, en prenant garde que le poisson ne s'attache pas au fond de la casserole; pour cela, on la remue de temps en temps.

On déguste ensuite, pour s'assurer si elle est d'un bon sel; on peut y ajouter du poivre de Cayenne (piments pilés), mais modérément.

La bouille-abaisse est cuite lorsqu'elle est légèrement liée par le mélange de l'huile avec l'eau, opéré pendant l'ébullition : alors on verse dans un plat le poisson et dans un autre plat le bouillon avec des tranches de pain. On sert tout de suite, car ce mets, moins que tout autre, ne supporte pas de retard. (Marius Morard.)

Bouille-abaisse des pêcheurs.— *Formule 652.* — Elle diffère peu de la bouille-abaisse à la Roubion; les aromates sont les mêmes. Mais le pêcheur ne les fait pas passer à l'huile (roussir), il fait bouillir une certaine quantité de petits poissons pour en extraire deux ou trois litres de bouillon qui sert à mouiller le gros poisson.

Procédé. — Quand le gros poisson est nettoyé et taillé en tronçons, on le met dans une casserole, avec l'huile et l'assaisonnement, le tout doit mariner un quart d'heure. Arroser avec le bouillon des petits poissons et faire partir la bouille-abaisse comme à l'ordinaire.

Ordinairement la bouille-abaisse des pêcheurs est sans safran.

Il est facile de faire une bouille-abaisse excellente comme celle dont nous parlons; en substituant aux petits poissons des têtes de gros poissons avec lesquelles on fait le bouillon pour mouiller le restant; les vrais amateurs la préfèrent ainsi. (Marius Morard.)

Bouille-abaisse nouvelle. — *Formule 653.* — Se procurer trois douzaines de moules de roche, une douzaine de petits crabes et une langouste d'un demi-kilo.

Procédé. — Nettoyer les moules, couper la langouste en quatre parties et ôter les petites pattes des crabes; hacher très fin tous les aromates que l'on met dans la bouille-abaisse, les faire

passer à l'huile, jeter dedans un verre de vin de Sauterne, faire réduire un peu, et mettre moules, crabes, langouste dans la casserole; ajouter deux ou trois verres d'eau, du sel, du poivre, du safran en poudre, une feuille de laurier et quelques sommités de fenouil pilées; faire partir à grand feu, et servir après dix minutes d'ébullition; verser à l'aide d'une passoire le bouillon sur les tranches de pain et mettre les crustacés et les mollusques dans un autre plat. (Marius Morard.)

Bouille-abaisse de morue. — *Formule 654.* — Pour quatre personnes: prendre un kilo de morue bien dessalée, la couper en morceaux carrés; faire roussir dans une casserole avec de l'huile un ou deux poireaux hachés, et quelques gousses d'ail, mouiller cela avec un litre d'eau, jeter dedans quatre ou cinq pommes de terre taillées en tranches que l'on fait bouillir quelques minutes avant d'y ajouter la morue, mettre du poivre, du laurier et du safran; goûter avant d'y mettre du sel. Servir lorsque tout est cuit. Verser le bouillon sur des tranches de pain, et le restant dans un autre plat. (Marius Morard.)

Secret pour lier la bouille-abaisse. — *Formule 655.* — Dans les maisons où le service oblige de préparer à l'avance une certaine quantité de bouille-abaisse et que ce mets doive demeurer sur le fourneau, on a recours au procédé (unique) ci-dessous, qui raffermit le poisson, bonifie le bouillon en le liant légèrement. De plus, il corrige le goût trop prononcé de l'huile, et l'huile corrige celui du beurre.

C'est ainsi que, depuis de longues années, nous la servons, tant aux Provençaux qu'aux habitants du Nord, sans que le palais le plus délicat soit venu en accuser le mélange.

L'innovation de ce procédé ne me revient point, je ne suis donc pas le premier qui l'aie mis en pratique.

Rendons à Colomb l'honneur qui lui est dû et loin de nous les Vespuces.

Fouque (Hôtel d'Orléans à Marseille), une de nos célébrités Provençales dont je vénère le nom, avait, paraît-il, deux systèmes pour lier la bouille-abaisse.

Le *premier* consistait en foie de poissons haché, tels que: rascasse, merlan ou baudroie, jeté dans la bouille-abaisse en ébullition.

Le *deuxième* était celui du beurre qu'il adopta plus tard au service à la commande.

Silence! Fouque opérait de façon à n'être observé de personne et tint (on en comprend le motif) pendant longtemps ce dernier procédé dans l'ombre, jusqu'au jour où il fut saisi au vol par un de ses ouvriers, lequel me le transmit de même.

Dès lors, je ne crains pas de dire la vérité, les bouillabe-aisses que je préparai ainsi eurent la supériorité sur les précédentes et furent toujours exemptes de reproches.

Fouque n'étant plus, l'ouvrier disparaît à son tour; les paroles s'en vont avec les hommes, mais les écrits restent et les secrets en toutes choses sont mis à nu.

Voilà donc le secret dévoilé, il est évident qu'après cela, on trouvera du beurre dans tous les mets de composition provençale, puisque nous en accusons dans la bouille-abaisse. (Marius Morard, *les Secrets de la cuisine dévoilés.*)

BOUILLERIE, *s. f.* — Lieux destinés à la distillerie. Local où l'on fabrique les alcools.

BOUILLI, E, *s. m.* et *f.* (*Bullire*). All. *gekocht;* angl. *boiled;* ital. *bullire.* — Toutes substances cuites dans l'eau : *poule bouillie, asperges bouillies,* communément *bœuf bouilli,* all. *Rindfleisch,* angl. *boiled beef* (voir ce mot).

BOUILLIE, *s. f.* (*Pulmenta*). All. *Brei;* angl. *pop;* ital. *poppa.* — Farine cuite dans du lait ou de l'eau.

La bouillie est un de ces rares aliments qui se soit transmis sans modification depuis la plus haute antiquité jusqu'à nos jours. Le *couss-cousou* des Arabes, le *pilaff* des Turcs, l'*alica* des Romains ne sont que des formes variées de bouillies, faites tantôt avec du millet, du blé noir, du riz, du maïs, ou du froment. Les Grecs estimaient beaucoup la bouillie à la *popana,* et, à Rome, les citoyens se régalaient d'une bouillie appelée *puls,* qui était préparée avec de la farine d'épeautre délayée dans de l'eau battue avec trois livres de fromage nouveau, une demi-livre de miel et un œuf par livre de farine. La bouillie d'avoine (voir ce mot) s'est plus particulièrement généralisée en Ecosse, en Hollande et dans la Grande-Bretagne, tandis que chez nous la bouillie au gruau de froment a prédominé sur la bouillie des Bourguignons et des Bretons. Les *gaudes* ne sont qu'une bouillie de farine de maïs dont les Italiens ont substitué l'eau au lait et fait la *polenta dura* en la laissant raffermir sur le feu.

La bouillie était devenue si usuelle chez les Normands, qu'on les avait appelés *bouilleux*. Lors de la grossesse de Mme la Dauphine, il parut une pièce de vers qui avait pour titre *le Signe du Taureau*, et dans laquelle le poète dit :

Que me fait si ce signe est vache ou bien taureau;
Je soutiens, moi, que c'est la vache *Io*,
Qui paissant pour l'enfant la céleste prairie
Lui fournira du *lait pour sa bouillie*.

La bouillie fut le dernier aliment de LOUIS XIV, comme de son prédécesseur LOUIS XIII : « Le dimanche le 10 le Roy fut très malade, et le mardi comme on le pressait pour prendre cet aliment, il refusa et dit : « *Mes amis, ç'en est fait il faut mourir.* » *[Mémoires de Dubois* (qui n'a aucune parenté avec Dubois qui servit l'Empereur d'Allemagne), *l'un des valets de Sa Majesté, 1643.]* « Après l'ouverture de la tumeur qu'il avait à l'anus, je fis prendre au Roy *(Louis XIV)* des chapons bouillis et des bouillies faites de leur bouillon. » *(Mémoires de l'abbé Choisy, 1686.)*

HYGIÈNE. — Il a été reconnu que la bouillie n'est pas une nourriture fort saine. Le lait cuit et la farine crue font beaucoup de saburre et conviennent mal à notre estomac (J.-J. Rousseau, *Emile*, 1). Ce qui a fait tort aux bouillies, c'est l'abus et aussi l'usage prématuré qu'on en fait. La farine de froment passée au four, suivant la recommandation de Rousseau, se granule, se caramélise, prend plus de saveur et vaut mieux que la farine ordinaire. (Fonssagrives.) Partant de ce principe, que la farine doit être légèrement torréfiée, des industriels soucieux de se conformer au *desiderata* de l'hygiène, préparent d'excellentes farines pour les enfants. (Voir *Avoine*.) La plus usuelle de ces farines, et celle qui nous paraît avoir le plus de chance de succès chez nous, est l'ASSIMILINE, farine qui ne contient pas d'élément féculent; elle est plus nourrissante que la farine ordinaire et convient mieux pour les bouillies de la deuxième enfance, parce qu'elle ne provoque pas le ballonnement, si dangereux, occasionné par les autres farines. L'*assimiline* est un puissant reconstituant pour les convalescents et constitue le vrai potage des diabétiques (1). Cette farine joint l'avantage d'être un produit naturel et de se conserver longtemps.

BOUILLOIRE, *s. f.* All. *Siedekessel;* angl. *kettle;* ital. *ramine*. — Vaisseau de métal destiné à faire bouillir de l'eau. Communément chaudière en cuivre placée dans l'intérieur du potager à côté du foyer et destinée à fournir de l'eau chaude en permanence.

BOUILLON, *s. m.* (*Sus Sorbitio*). All. *Fleischbrühe;* angl. *broth;* ital. *brodo bollare*. — Bulle ou globule rempli d'air qui se forme au fond et dans l'intérieur d'un liquide en mouvement par la chaleur du feu ou de la fermentation. Mais on entend par *bouillon* le liquide bouilli. « Les Français aiment les soupes, a dit Dumas, et la France est une nation soupière. »

— Et bouillante, lui répond un exilé : c'est de son dernier bouillon qu'elle m'a flanqué à la porte.

La pauvreté des bouillons de séminaires est proverbiale, comme l'a très bien dit :

Un apprenti serviteur de l'église,
Très versé dans l'art de l'*ergo*,
Se présentant pour avoir la prêtrise,
A toute question lâchait un *distinguo*.
L'évêque, fatigué de sa vaine science,
Alors lui demanda, croyant qu'il dirait non,
Si l'on pouvait, en certaine occurence,
Baptiser avec du bouillon?
« Monseigneur, répondit le diseur de bréviaire,
J'y trouve encore une distinction;
Avec *votre bouillon* cela ne peut se faire;
Mais je croirais le baptême fort bon
Fait avec le *bouillon* de votre séminaire. »

Mais les bouillons qui nous occupent sont des liquides succulents, et dont les principes sont obtenus par décoction ou par l'ébullition des substances végétales ou animales; de sorte qu'il y a deux grandes classes de bouillons : les bouillons de provenance *végétale* et les bouillons de provenance *animale*.

Les bouillons de provenance animale sont aussi nombreux qu'il y a de chairs différentes pouvant servir à l'usage de *bouilli* et fournissant au bouillon les principes sapides qui en constituent l'excellence et la richesse nutritive. La viande bouillie n'est autre chose que la *fibrine* des tissus qui compose la chair et qui reste insoluble, quoique dépouillée d'une partie de son enveloppe et de tous les principes fondamentaux du bouillon, qui sont :

L'*osmazôme*, principe sapide, odorant et communiquant l'arome et le goût. Ce principe se trouve plus particulièrement dans les chairs des animaux d'âge mûr fournissant les viandes noires; le bœuf, le mouton, les gibiers à poils et quelques gibiers à plumes; le faisan, la bécasse,

(1) Panification nouvelle de Paris, 33, avenue de l'Opéra, Paris.

le pluvier, l'arbenne, la gelinotte, etc., tandis qu'elle se trouve en fort petite quantité dans la chair de l'agneau, du poulet, du veau, du cochon de lait et du chevreau. Quelques savants, membres de l'Académie des sciences, prétendent que toute la quintescence alimentaire du bouillon se trouve renfermée dans l'osmazôme. Erreur que je réfute, quinze ans d'expériences journalières m'ont démontré que l'osmazôme est plus odorant que nutritif, plus aromatique que sapide, et qu'il ne remplit d'autre rôle que celui d'assimiler les sels et les principes essentiels dissous dans le liquide pour les présenter à nos sens sous une forme aromatique.

La *gélatine*, qui se trouve dans les muscles, les nerfs et les cartilages des jeunes animaux, diminue à mesure qu'ils avancent en âge, et donne au bouillon l'onctuosité et la succulence.

L'*albumine*, qui se trouve dans la chair et dans le sang, se coagule au-dessous de quarante degrés de chaleur; lorsque les chairs sont mises dans l'eau froide et que l'ébullition arrive avec lenteur, elle entraîne avec elle à la surface du liquide toutes les impuretés du bouillon connues sous le nom d'*écume*.

La *graisse*, qui est une huile insoluble dans l'eau et se forme dans les interstices du tissu cellulaire, fortifie les principes nutritifs du bouillon. On comprend dès lors qu'une chair propre à faire du bouillon doit être belle, médiocrement grasse et possédant les principes précités.

C'est surtout à la garniture de légumes que le bouillon doit ses principes aromatiques et succulents; l'ail, tout en aidant au rôle de l'osmazôme, communique au liquide des propriétés fébrifuges et vermifuges; le céleri, le poireau, les carottes, les oignons, joints aux condiments, lui donnent un stimulant agréable et digestif.

Analyse chimique. — Voici, d'après Payen, ce que contient un bouillon sans sel préparé avec de l'eau distillée à une densité de 1.0045.

SUBSTANCES ET PRINCIPES COMPOSANT LE BOUILLON

Eau et petite quantité de matières volatiles		988.570
Substances organiques séchées dans le vide sec à [illegible]		12.700
Matières inorganiques solubles	Potasse de soude	2.900
	Acide phosphorique	
	Traces d'acide sulfurique	
Matières organiques insolubles dans l'eau	Phosphate de magnésie	0.208
	— chaux	0.100
	Oxyde de fer	

L'analyse d'un bon consommé fait selon la règle, avec adjonction de viande hachée dans la clarification, a produit sur 1.000 parties :

Eau	982
Créatine; taurine; créatinine; acide inosique; gélatine; xanthine, etc.	18
Substance organique colaïdale non définie	
Total	1.000

L'analyse d'un bouillon fait avec de la glace de viande de premier choix, préparée par un cuisinier de maison bourgeoise (non de l'extrait Liebig), nous a démontré, sur 100 parties, la composition suivante :

Eau		89
Sels	Phosphate de chaux	4
	— de magnésie	
	Chlorures, sulfate de potasse	
	— de soude	
Principes azotés	Créatine; créatinine; xanthine; hypoxanthine; taurine; urée et carnine	5
Principes non azotés	Inosite; dextrine; glycogène; acide sarcolatique	2
	Total	100

« Autant de produits excrémentiels ou de désassimilation, dit le Dr Ph. Maréchal, qui ne font que traverser l'économie et se retrouvent dans les urines. » En effet, le bouillon n'offre pas de grandes ressources alimentaires, surtout lorsqu'il s'agit de bouillons concentrés, lesquels ne comportent point d'albumine.

HYGIÈNE. — Le bouillon ne peut être considéré comme aliment qu'à la seule condition de contenir des substances plus nutritives. On s'est borné aux analyses et aux résultats des potages faits avec du bouillon, sans s'apercevoir que c'est la partie composant le potage qui en fait tous les frais de nutritivité. On prend un bouillon au fromage composé de 125 grammes de fromage et de 200 grammes de pain; on lui attribue toutes les qualités lorsqu'il n'est que le véhicule du pain et du fromage qui en constituent le vrai aliment. Les qualités des potages au tapioca, à la julienne, à l'orge perlé, etc., ne sont point dues au liquide, mais aux substances qui les composent.

Réduit à sa juste valeur, le bouillon est un condiment accessoire qui favorise l'absorption des substances solides, réchauffe l'organisme et remplace avantageusement la grande quantité d'eau (qui n'est pas toujours potable) que l'on devrait boire si on ne prenait des soupes ou des bouillons.

Les savants de l'école chimique, Liebig en tête, ont vulgarisé les plus malheureuses idées qu'on puisse se faire sur la valeur des bouillons, et notamment des bouillons concentrés. Partant des données qu'il faut environ trente livres de viande pour faire une livre de glace de viande, le public l'allonge d'une proportion équivalente d'eau. Il se figure que lorsqu'il a cuit un kilo de viande et qu'il en a concentré le bouillon il en retire la substance nutritive ; erreur profonde, Liebig lui-même a eu soin d'ajouter, pour les savants, non pour le *public*, que l'extrait ne contenant pas d'albumine, il serait bon de l'associer aux substances qui en contiennent, telles que fèves, pois, etc. Voilà le sophisme! Mais il vaut cent fois mieux faire la soupe avec des légumes et manger la viande grillée ou rôtie. « Nul doute que l'action physiologique du bouillon naturel, comme des bouillons obtenus par l'extrait, ne soit due aux alcaloïdes qu'il contient et l'effet en soit comme celui du café, du thé. » (LETHEBY, *prof. de chim. au collège de l'hôpital de Londres.*) Malgré le proverbe :

C'est la soupe qui nourrit le soldat,

il serait à déplorer que, pour des causes d'entraînement, on acceptât pour l'Armée un produit qui n'a rien d'alimentaire.

« Je défie qui que ce soit, sauf le Dr Tanner, dit le Dr Ph. Maréchal, de se nourrir pendant un mois en se mettant à l'usage exclusif du bouillon de viande, du fameux pot-au-feu des familles, singulier héritage de nos pères, que nous lèguerons, hélas! très probablement à nos descendants, car madame Routine est une bien puissante personne.

« Faire du bouillon est même un double contresens : c'est croire aux propriétés alimentaires d'une eau chargée de sels et de quelques produits excrémentiels; c'est de plus gâcher la viande, qui, par le fait même de l'ébullition, devient inassimilable. »

Il faut être moins sévère, et lui accorder tout au moins la valeur alimentaire qu'il possède : de renfermer quelques-uns des matériaux solubles de la viande. « On considère, dit Fonssagrives, les bouillons de viandes blanches comme plus *légers* que les autres. Il faut s'entendre sur la valeur de ce mot : plus *légers*, au point de vue de la quantité de principes nutritifs qu'ils renferment? Sans nul doute; plus légers, c'est-à-dire plus digestibles? Non certainement; ces bouillons plus fades, moins aromatisés, passent au contraire plus difficilement que les autres, n'en déplaise à une opinon très accréditée, mais très fausse. J'ai aussi à signaler l'exagération de l'idée qui considère le *bouillon* comme le prototype de l'aliment digestible, devant remplacer tous les autres au début des convalescences. Sans aucun doute, il remplit d'ordinaire l'office qu'on en attend, mais un bon nombre d'estomacs digèrent mal le bouillon quand il est pris complètement liquide et sans adjonction de pain, de fécules ou de pâtes. »

Usage alimentaire. — Cependant, tous les médecins ne sont pas de notre avis sur la valeur alimentaire du bouillon : « tous les bouillons sont alimentaires. Ils nourrissent tous, plus ou moins, mais ils nourrissent. On réserve cependant ce nom au bouillon proprement dit, au bouillon fait surtout avec la chair de bœuf, et on appelle *bouillons médicinaux* ceux que l'on ordonne lorsqu'on désire obtenir un certain effet thérapeutique. » (Dr Vigouroux.)

Les savants de toutes les gammes, de Raspail à Chevreul, se sont occupés du pot-au-feu et du bouillon (sans qu'il soit devenu meilleur pour cela), et ont formulé leur recette dans la louable intention d'apprendre aux cuisiniers à faire un bon bouillon. Puisque les rôles sont intervertis, nous allons, à notre tour, enseigner aux savants comment doivent être faits les bouillons médicinaux qu'ils ordonnent si souvent.

Nous avons indiqué au mot *bouilli* (voir ce mot) les deux méthodes pratiques pour obtenir un bon bouilli ou un bon bouillon.

Pot-au-feu hygiénique. — *Formule 656.* — On doit choisir la meilleure qualité de viande de bœuf, dans le Nord; de mouton, dans le Midi, les prés-salés de préférence, et, en temps de famine, de cheval, même bien engraissé, s'il n'a pas été traité au mercure, mais non en temps plus prospères, car c'est une mauvaise viande. La quantité d'eau doit être le double du volume. On y jette une poignée de sel; on place le vase sur un feux doux pour faire écumer. On enlève l'écume, et on ajoute alors un oignon blanc, dans lequel on a implanté trois ou quatre clous de girofle, gros comme la tête d'une épingle de muscade, un bouquet de poireaux, céleri et cerfeuil, trois gousses d'ail, une pincée de poivre, une feuille de laurier-sauce et un oignon brûlé sous la cendre; très peu de carottes et de navets. On abandonne

alors le pot-au-feu à une lente ébullition, de quatre à cinq heures. Un pareil bouillon suffit souvent à lui seul pour guérir la gastrite la plus invétérée. (V.-F. Raspail.) Ajoutons que celui qui suivra exactement la formule énoncée ci-dessus obtiendra un bouillon exécrable; les proportions de quatre clous de girofle (beaucoup trop) pour gros comme la tête d'une épingle de muscade (pas assez) et l'oignon brûlé sous la cendre (mal propre) ne réveille pas notre appétit.

Bouillon de bœuf. — *Formule 657.* — Dans un vase de terre vernissée, de la capacité de six litres, on introduit :

Viande de bœuf privée d'os	kilogram.	1,433
Os	grammes	430
Sel marin	—	40
Eau	litres	5

On chauffe graduellement jusqu'à l'ébullition, on remue, et on ajoute 341 grammes de carottes, navets et oignon brûlé. Le caramel remplace bien ce dernier si on ne l'aime pas. On maintient sans interruption un bouillonnement léger pendant cinq heures et demie, après quoi l'on a quatre litres d'un très bon bouillon et 858 grammes d'un bouilli excellent. (Chevreul.)

Notons que ce bouillon n'est pas écumé!

Bouillon de bœuf (*Notre méthode*). — *Formule 658.* — Employer :

Culotte de bœuf	kilogram.	1 »
Plates côtes	—	1 »
Queue de bœuf	—	1 »
Pied de veau	grammes	500
Sel marin	—	90
Oignon piqué d'un clou de girofle	nombre	1
Gousse d'ail	—	1
Bouquet de persil garni	—	1
Poireaux, céleris, carottes, panais (très peu).		

Procédé. — Mettre les viandes dans un pot de terre vernissée, avec dix litres d'eau. Faire mettre en ébullition, écumer et garnir des légumes et saler. Pour obtenir le bouillon clair on y ajoute un oignon torréfié au four, ou bien mieux des cosses de pois verts également rôties au four. On abandonne le bouillon à une ébullition lente et régulière pendant cinq heures. On dégraisse et on passe dans une passoire le bouillon qui est limpide et parfumé.

Remarque. — Les personnes qui voudront obtenir un bouillon de qualité supérieure n'auront qu'à remplacer le veau et les plates-côtes par un morceau d'âne, de mulet ou de cheval. On obtiendra un bouillon qui aura le goût et l'arome d'un bouillon de volaille.

Bouillon de queue de bœuf (*Cuis. anglaise*). — *Formule 659.* — Le bouillon de queue de bœuf est bien plus riche que celui fait d'os et de viande. On procède comme pour le bouillon de bœuf (voir plus haut).

Ce bouillon, qui fait aujourd'hui le luxe de la cuisine anglaise et connu sous le nom de *oxtail suppe*, est de création française. Voici comment :

« Avant 1689, et même après cette date, les bouchers de Londres laissaient les queues attachées aux peaux envoyées aux tanneries de Bermondsey; mais les pauvres protestants français réfugiés à Clerkenwel, dans leur extrême besoin, achetaient ces queues pour une bagatelle de rien. » (Conférence sur les aliments, LETHEBY, *prof. de chim. au collège de l'hôpital de Londres.*)

C'est maintenant un bouillon recherché et d'un prix assez élevé.

Bouillon blanc (*Haute cuisine*). — *Formule 660.* — Les *bouillons blancs* servent dans la haute cuisine française pour la confection des sauces blanches ou appareils *velouté, suprême, fricassée* et *allemande* (voir ces mots). On utilise les débris de veau, les abattis de volaille, dinde, poule, poulet, agneau et chevreau. On procède comme pour le bouillon ordinaire de bœuf, à l'exception qu'on n'y met point de sel, l'oxyde neutralisé, obtenu par l'évaporation de la réduction des sauces pour lesquelles on l'emploie, fournit les sels nécessaires.

Bouillon de veau (*Cuis. pour convalescents*). — *Formule 661.* — Employer :

Sous-noix de veau	grammes	500
Orge perlé	—	25
Jarret de veau	nombre	1
Queue de veau	—	1
Poireau	—	1
Oignon piqué d'un clou de girofle	—	1
Bouquet de persil garni	—	1

Procédé. — Mettre le tout dans quatre litres d'eau; faire écumer, garnir, et ajouter l'orge lavée dans plusieurs eaux; laisser cuire pendant quatre heures à petit feu. Le sel est facultatif.

Bouillon rafraîchissant (*Pour régime*). — *Formule 662.* — Employer :

Abatis de poulets	nombre	2
Débris de veau	grammes	500
Queue de bœuf	—	750
Sel	—	30

Procédé. — Mettre le tout dans quatre litres d'eau, écumer et faire cuire pendant quatre heures à petit feu. Passer le bouillon, casser dans une casserole un œuf frais, y ajouter 500 grammes de veau maigre haché, un poireau, un oignon, un clou de girofle, une branche de céleri, une dizaine de cosses de pois torréfiées, le tout haché. Mélanger le tout avec l'œuf et ajouter à petites doses le bouillon, et remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition. Laisser clarifier pendant une heure et demie à deux heures. Passer le bouillon à travers un linge.

Bouillon pectoral (*Thérapeutique*). — *Formule 663.* — Employer :

Jarret de veau	nombre	1
Poulet maigre	—	1/2
Escargots décoquillés	—	6
Jujubes	—	10
Amandes douces concassées	—	20
Salep, cuillerée à bouche	—	1
Bouquet de cerfeuil	—	1
Feuilles de pourpier	—	2
Le blanc d'un poireau	—	2
Raisin de corinthe	grammes	50
Sel marin	—	30

Procédé. — Mettre le tout dans trois litres d'eau, soumettre à l'ébullition. Laisser cuire trois heures et passer à travers un linge.

Bouillon de coq (*Régime*). — *Formule 664.* — Cuire pendant six heures (selon la grosseur de l'animal), dans trois ou quatre litres d'eau, un coq préalablement plumé, vidé et flambé, et dont on aura soin d'ajouter les abatis. Garnir d'un oignon clouté, de poireau, de céleri, de carottes et d'un bouquet garni. Passer le bouillon.

Quelques médecins attribuent à ce bouillon des propriétés génésiques qui ne sont nullement impossibles, mais que je n'essaierai pas de justifier.

Le bouillon de poule se traite de la même façon.

Bouillon laxatif (*Thérapeutique*). — *Formule 665.* — Mettre une égale quantité de lapereau, chevreau et veau dans une casserole; ajouter l'eau nécessaire, faire cuire et écumer; le garnir de carottes, d'oignons, de laitues et de poireaux. Le retirer sur l'angle du fourneau et le laisser cuire à petit feu pendant trois heures. Ce bouillon, sans sel, se sert pendant ou après les purges

Bouillon de grenouille. — Ce bouillon, auquel on avait accordé des propriétés médicinales, doit être classé au nombre des remèdes de vieilles femmes. On obtiendra de meilleurs résultats par le B. pectoral (formule 663).

LES BOUILLONS DE VIANDES NOIRES. — Les bouillons des viandes noires doivent être ordonnés lorsque l'on a en vue de restaurer le sujet épuisé. Aussi ne remplissent-ils pas le même but que les précédents.

Bouillon de mouton (*Cuis. égyptienne*). — *Formule 666.* — Le bouillon de mouton, qui était très apprécié des Orientaux, n'était fait chez eux qu'avec les épaules; le gigot n'avait pas le mérite que lui donne la cuisine moderne; ce bouillon est un peu écarté de nos tables par son goût particulier et qui ne plaît pas à tout le monde. Il se traite comme le bouillon de bœuf et ses effets n'ont rien de particulier (voir *Scoth broth*).

Bouillon de gibier (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 667.* — Faire saisir à la broche ou au four des perdrix, des bécasses et des cailles. Les mettre dans une casserole avec l'eau nécessaire et un jarret de veau. Ecumer et garnir de légumes passés à la poêle en forme de mirepoix, saler et achever la cuisson. Ce bouillon, fort cher, est réparateur et stimulant.

Bouillon de crustacés (*Cuis. réparatrice*). — *Formule 668.* — Les bouillons de crustacés se font avec les écrevisses, les langoustes, les homards, les crabes, les tortues, etc. Ils sont cuits dans l'eau, additionnés de vin blanc, fortement garnis de légumes et de condiments; conditions indispensables pour obtenir un bouillon potable. Ces bouillons aphrodisiaques sont stimulants et d'une digestibilité médiocre. Ils conviennent surtout aux personnes qui s'adonnent au travail intellectuel, étant en quelque sorte un aliment des organes de la pensée.

Bouillon de poisson (*Cuis. réparatrice*). — *Formule 669.* — Foncer d'oignons, de carottes et condimenter; après avoir beurré une casserole moyenne, ajouter des petits poissons de rochers, *loup, muge, rouget*, etc. (Les poissons de mer sont préférables à ceux d'eau douce.) Mettre l'eau né-

cessaire pour mouiller à hauteur du poisson, le garnir de céleri, de poireaux, de poivre en grains, de sel et d'un bouquet de persil. Faire cuire sur un feu vif en laissant réduire à glace, mouiller encore et le mettre en ébullition; le laisser cuire doucement sur l'angle du fourneau pendant une heure et demie. On le passe à travers l'étamine. On le sert ainsi ou bien on y ajoute des quenelles de poisson, des pâtes ou du tapioca, ce qui constitue la *soupe de poisson*. Dans la haute cuisine, on s'en sert pour les sauces maigres à poissons, ou pour les potages de poissons.

Remarque. — Tout poisson peut être utilisé pour les bouillons. Dans les établissements de commerce on utilise les têtes, les débris de poisson dont on a levé les filets pour faire le bouillon appelé *essence de poisson*.

Les bouillons de végétaux. — Les bouillons de végétaux se font avec des légumes farineux ou herbacés, et le bouillon classique aux herbes est le type le plus parfait de ce genre. Il y a cependant des bouillons auxquels on a attribué des propriétés marquées, tels sont le *bouillon d'asperges*, qui se prend comme sédatif contre l'hypertrophie et les battements de cœur, contre les affections de reins; le *bouillon d'artichauts*, qui a des propriétés vermifuges, somnifuges, diurétiques, etc. Il est du reste superflu d'insister sur les propriétés de ces bouillons, la description hygiénique et chimique des végétaux étant donnée aux mots respectifs de chacun d'eux.

Bouillon aux herbes (*Thérapeutique*). — *Formule 670.* — Employer :

Oseille	grammes	150
Cerfeuil	—	25
Sel marin	—	15
Beurre frais	—	20

Procédé. — Mettre la moitié du beurre dans la casserole, ajouter l'oseille privée de côtes; faire fondre; ajouter un litre d'eau, le sel et le cerfeuil haché. Ajouter le restant du beurre. Ce bouillon est usité surtout comme adjuvant des purgatifs ordinaires.

Bouillon aux herbes (*Dépuratif du sang*). — *Formule 671.* — Employer :

Dent de lion nouvelle	poignée	1
Orties nouvelles	—	1
Cerfeuil et ciboule	—	1
Oseille	—	1
Rhubarbe fraîche	branche	1
Aloès succotrin, sommités ou feuilles	grammes	5
Beurre et sel.		

Procédé. — Hacher les herbes, les passer au beurre dans une casserole, y ajouter deux litres d'eau et le sel; faire bouillir pendant un quart d'heure. Mettre deux jaunes d'œufs dans la soupière, avec du beurre et du lait, ou mieux de la crème fraîche; y verser le bouillon à petites doses pour commencer afin de lier le tout. Se prend le matin.

On évitera bien des maladies en se mettant, au printemps, pendant un mois, au régime de ce bouillon.

BOUILLON BLANC *s. m.* (*Verbaseum thapsus*). — Plante de la famille des verbacées indigènes, qui croît dans les lieux incultes; ses feuilles, d'une odeur narcotique, sont employées comme émollients et adoucissants.



Fig. 255. — Bouillon blanc (*Verbaseum thapsus*).

Les fleurs font partie des espèces pectorales on les prend en infusion pour combattre le rhum et dans les affections catarrhales aiguës.

BOUILLOTTE, *s. f.* (voir *Bouilloire*).

BOULANGER, GÈRE *s. m. f.* All. *Bæcker;* angl. *baker;* ital. *formajo.* — Celui, celle qui fait et vend le pain.

BOULANGERIE, *s. f.* All. *Bæckerei;* angl. *bakehouse.* — Lieu où l'on fait le pain. L'art de l'artonomie ou panification. Les Romains appelaient les boulangers *pistor*, pileur, et *pistrinum* le lieu où l'on pilait le grain. En France, les boulangers prirent le nom de *talemetiers* ou *tamisiers*. Après

la découverte des ferments et l'invention des fours, on les a appelés *boulens*, dérivé de bout, bouillir, fermenter; puis *boulenges*, et enfin, vers le milieu du XV^e^ siècle, *boulangers* ou *panetiers*. Le mot *geindre*, donné au premier ouvrier, vient du cri plaintif qu'il fait en pétrissant la pâte.

On constate toujours avec regret que, pour être les ouvriers du pain indispensable à la vie humaine, la corporation ouvrière des boulangers a été la plus longue à s'émanciper.

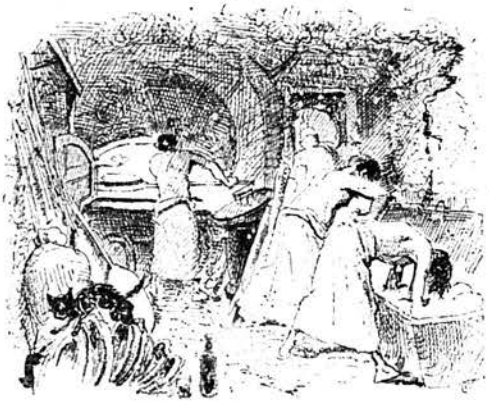


Fig. 256. — Ancienne boulangerie.

La nature du travail, l'excentricité de son costume, l'originalité de son caractère, distinguent le boulanger de tous les types dont se compose la grande famille des travailleurs. Il se couche le matin et se lève le soir, il travaille pendant que tout le monde se repose, son visage est généralement blême et souffreteux, son corps amaigri, il a les jambes nues, des savates aux pieds et une jaquette blanche en forme de jupe. A la tombée de la nuit, lorsqu'il est devant la porte d'une boulangerie, il vient de dîner et fume silencieusement sa pipe, avec un air résigné que l'on prendrait pour de l'indifférence si l'on ne savait que cet homme est profondément triste. Le matin, après son labeur nocturne, il sort de son fournil avec sa veste et son pantalon grisâtre blanc de farine, portant sous son bras le pain de la famille; ses yeux fatigués par la chaleur et les flammes du four semblent redouter la clarté du jour; il marche, marche et paraît pressé, et il l'est en effet, car il a besoin de repos.

Un soir que Diderot passait dans la rue, son attention fut attirée par des gémissements sourds qui semblaient sortir d'une cave. Il s'approcha du soupirail et vit un ouvrier en train de pétrir. Diderot, dont le cœur était excellent, ne put contenir son émotion, et dit à haute voix qu'un pareil travail, au lieu de s'effectuer par la main de l'homme, ce qui épuisait ses forces, devrait se faire à l'aide d'un mécanisme. Les ouvriers ayant entendu Diderot, ils eurent avec lui une vive altercation, et s'il ne se fut enfui ils l'auraient probablement assommé, « parce que, disaient-ils, si l'on suivait les conseils du philosophe, ils seraient réduits à mourir de faim. »

L'air toxique qu'il respire, la nourriture insuffisante et mauvaise sont un guide assuré qui le conduit à l'anémie, à l'affaiblissement, aux souffrances physiques et morales.

Telles sont, en résumé, les conditions dans lesquelles se trouve l'ouvrier boulanger des grandes villes, que les vaudevillistes et les soi-disant peintres de mœurs ont transformé en bouffon, en *mitron*, et auquel ils font débiter des lazzis en le rendant jovial et grotesque.

Supprimer ce labeur pénible est un acte à la fois hygiénique et humanitaire, et nous croyons de notre devoir d'enregistrer dans cet ouvrage les progrès réalisés, dans les appareils de boulangerie, par un industriel parisien, M. Dathis.

L'ancienne boulangerie cache, en effet, dans ses caves son fournil enfumé dans lequel des hommes presque nus pétrissent péniblement la pâte. On ne connaît pas assez cette fabrication manuelle et, par incurie, on est résigné à subir l'influence de dame routine avec tout son cortège de malpropreté infectieuse, où la sueur des hommes le plus souvent malsains va se mêler à la pâte. Le danger de ce mode en est d'autant

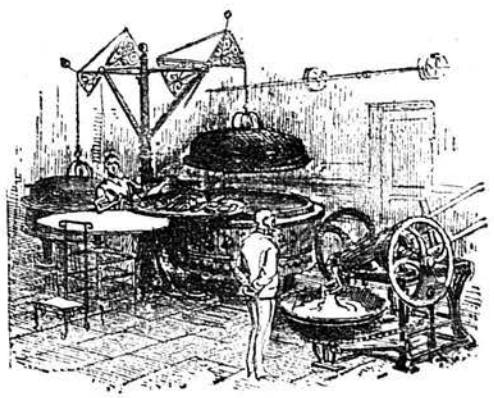


Fig. 257. — Panification nouvelle.

plus éminent que jamais les 100 degrés, nécessaires pour détruire les éléments de la contagion, ne sont atteints dans la cuisson du pain.

Avec l'outillage mécanique, toutes ces insalubrités sont abolies et la propreté la plus absolue

est établie par la simple application du nouveau système.

Avec les appareils de Dathis, tout peut se faire au grand jour et avec des garanties exceptionnelles d'économie et de propreté.

On sait que la pâte destinée à faire le pain doit être souple, lisse et légère; on lui donne ces qualités en l'étirant le plus possible sans la fouler, ce qui la rendrait compacte et de mauvaise qualité. Le pétrissage à la main ne permet pas d'obtenir ce résultat d'une manière absolue, surtout avec les farines au cylindre qui sont plus tirantes et se travaillent difficilement; il résulte de l'insuffisance du pétrissage à la main que plus la farine est de qualité supérieure moins bon est le pain.

Avec le pétrin dont nous donnons la figure, on obtient une pâte dans toutes les conditions voulues.

Il se compose d'un récipient, tournant autour d'un axe, de manière à présenter toutes les parties de la pâte qu'il renferme à l'action d'instruments pétrisseurs ayant la forme d'une fourchette, qui soulèvent constamment la pâte pour la fraser d'abord, la pétrir ensuite en l'étirant, l'aérant et la soufflant sans jamais la fouler. Ce mode d'opérer donne à la pâte une grande souplesse et une grande légèreté (voir *Panification*).

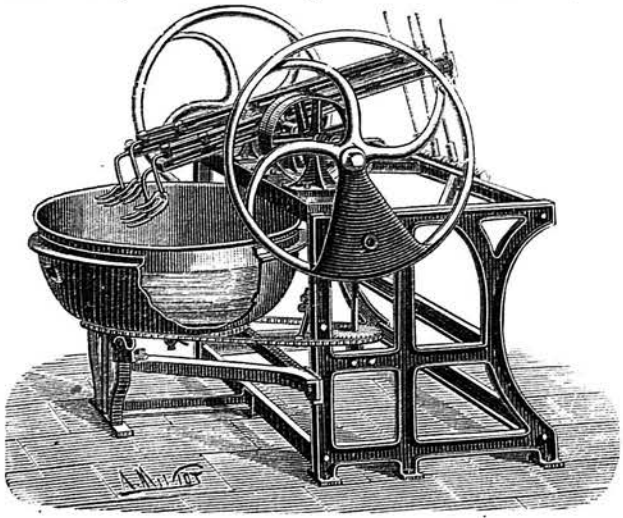


Fig. 258. — Pétrin mécanique, système Dathis.

La manœuvre du pétrin est fort simple : on met dans le récipient du fond une certaine quantité d'eau tiède, afin de conserver une température convenable à la pâte qui sera pétrie dans le récipient du dessus.

Le levain, la farine, le liquide et les accessoires étant placés, on tourne doucement d'abord pour laisser à la farine le temps d'absorber le liquide, puis on augmente la vitesse jusqu'à concurrence de 60 tours à la minute. Au bout de 10 minutes on laisse reposer la pâte de 2 à 3 minutes et l'on continue le pétrissage pendant 10 autres minutes, à une vitesse de 80 tours; l'opération est alors terminée.

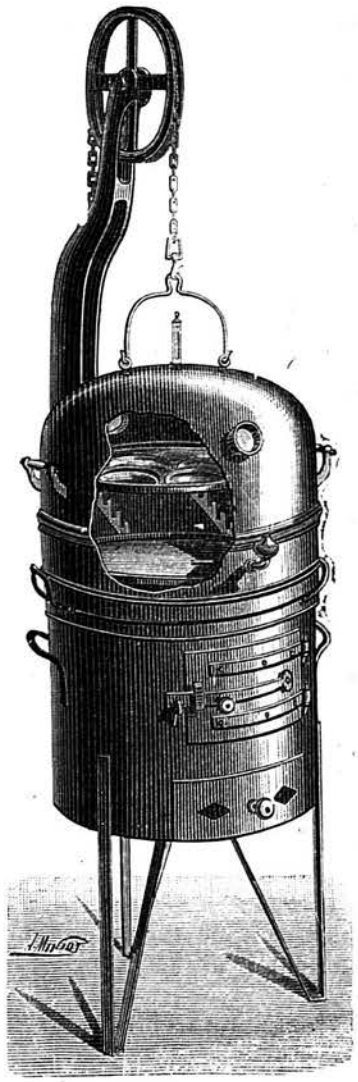


Fig. 259. — Four, système Dathis, 0 m. 50 de diamètre.

Four. — Les fours système Dathis, dont nous donnons deux modèles, sont d'un emploi facile, économique et, tout en évitant le travail manuel, offrent l'immense avantage de l'économie de temps, de combustible et une garantie certaine d'obtenir un pain *digestif*, *sain*, *plus nourrissant* et d'un *goût plus agréable* qu'avec les appareils ordinaires.

Le four de la fig. 234 peut indifféremment servir pour la cuisson du pain, de la pâtisserie et de la viande, et peut être chauffé à la houille, au coke ou au bois; de même que celui de la fig. 235 (page suivante) qui a un mètre de diamètre.

Tout ce matériel est d'un emploi très facile. Il s'applique aussi bien à l'usage privé dans les ménages, les hôtels, les châteaux, qu'à l'exploitation des grands établissements industriels; son succès est aujourd'hui absolument consacré. Ses produits : *Five o'clock Kramicks, Galettes de toutes dimensions*, jusqu'à 2 mètres de diamètre, *Croissants au beurre frais, Pains de luxe de toutes sortes*

Pains d'office, etc., sont tous de qualité irréprochable; *une marque de fabrique* les fait aisément reconnaître; elle consiste en une *impression quadrillée* produite au revers du pain par le treillis



Fig. 260. — Four, système Dathis, 1 mètre de diamètre.

sur lequel il est suspendu dans le four (au surplus, par ce moyen, la croûte du dessous est aussi délicate et propre que celle du dessus).

Magasin de boulangerie. — A Paris, les magasins de boulangerie sont installés avec le plus grand luxe et avec une propreté qui fait souvent

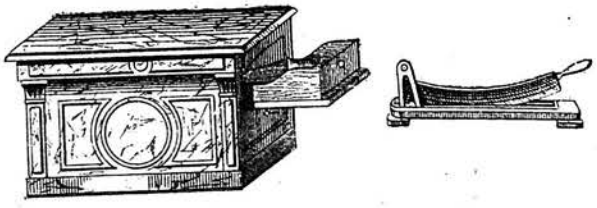


Fig. 261. — Comptoir marbre et chêne avec son couteau à pain.

contraste avec les sous-sols. Les comptoirs en chêne et marbre, avec leur couteau à pain (Voir *Fig.* 236) en lame d'acier fondu, font le plus brillant effet. Les galeries qui les garnissent, sortant le plus souvent de la maison C. Thibaudet, sont en cuivre, en nickel ou en fer forgé verni au four. Les études persévérantes auxquelles cet ingénieur s'est consacré, pour simplifier et améliorer



Fig. 262. Balance et ses poids.

les appareils servant à la boulangerie, ont permis d'offrir à l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie une installation luxueuse, commode et

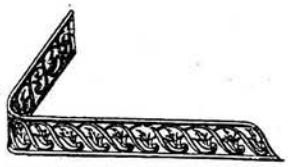


Fig. 263. — Galerie de comptoir.

d'un prix relativement bas. Cette même maison fabrique des étagères de différents modèles et de dimensions variées. On y trouve également des

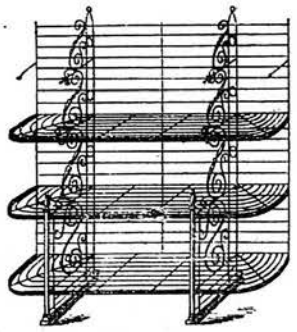


Fig. 264. — Etagère.

petites grilles pour déposer le pain et la pâtisserie. Ces grilles, tressées en fil de fer étamé et même en fil de nickel, de forme ronde ou carrée, sont très coquettement confectionnées.

Les bannetons, long, demi-long, court et rond,



Fig. 265. — Banneton de boulangerie.

forment l'accessoire de la boulangerie. Le *bassin*, le *rouable*, le *coupe-pâte*, la *râpe*, le *oura*, l'*étouffoir*, l'*appareil à buée*, tout s'y trouve, de même qu'une variété très complète de *bouches à four*.

Ces bouches à four, dont nous donnons quatre figures, sont fabriquées avec toutes les garanties

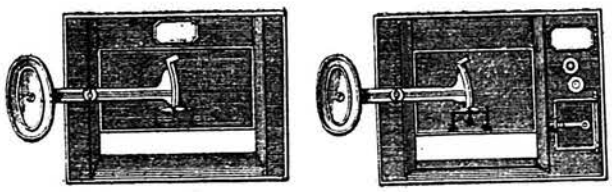


Fig. 266. — Bouches à four à bascule.

de solidité, de commodité, de simplicité et d'élégance possibles. Grâce aux efforts de C. Thiaudet, l'ancien système des appareils de bou-

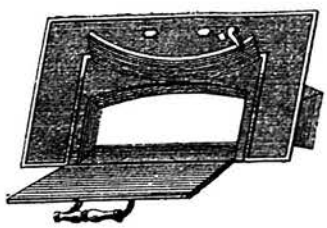


Fig. 267. — Bouche à four ordinaire.

langerie a pris un nouvel essor qui permet aux boulangers quine veulent pas changer leur système de le perfectionner en le modifiant.

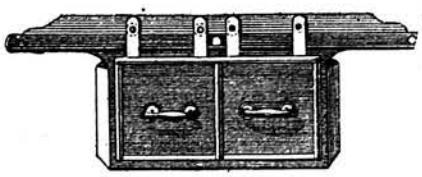


Fig. 268. — Bouche à four pour pâtisserie.

BOULANGERIE INDIENNE. — La boulangerie indienne diffère sensiblement dans les différentes tribus. Le pain est connu sous le nom générique de *Eszepec*, qui signifie farine de maïs ou pâté de maïs. Voici comment les Indiens procèdent pour la fabrication de leur pain : ils écrasent le maïs entre deux meules, mélangent la farine avec de l'eau, du sel et de la graisse d'ours, de bison, de cerf (*Elk*), de loup, ou d'autres animaux sauvages, et, lorsqu'ils en ont fait une pâte, ils font le four pour la faire cuire. Les appareils de boulangerie sont des plus rudimentaires : ils creusent un grand trou dans la terre, au fond duquel ils mettent une pierre plate; ils allument dessus un grand feu et pendant toute la nuit on alimente ce feu de manière à chauffer la pierre et la terre environnante; on vide le creux, on nettoie la pierre autant que possible, et on y pose le pain qui est d'un poids de deux à trois kilogrammes; ils le recouvrent en laissant l'espace nécessaire avec des branches d'arbres ou, à défaut, de grandes herbes sur lesquelles ils mettent d'abord de la terre, puis des cendres, enfin de la braise. On abandonne ainsi à la cuisson pendant près d'une heure et demie et après ce temps on en retire une espèce de gros vol-au-vent à l'indienne. Dans différentes parties du nord-ouest des Etats-Unis, les Indiens ne connaissent aucunement la fermentation; le pain de seigle ou de froment, quand ils peuvent s'en procurer, ils le traitent de la même façon.

Avant que les graminées leur fussent connues, ou actuellement lorsqu'ils n'en trouvent pas, ils prennent le cœur du *bison*, du *buffle*, du *musc*, et l'enveloppent dans de l'herbe ou une liasse de branches tendres de chêne et le font cuire en terre comme ci-dessus. Ce pain sec que l'on coupe au couteau pour le manger n'est pas désagréable, j'en ai mangé bien souvent avec différentes *Tribus* en traversant plusieurs Etats. (ED. BÉNARD, *Salt Lake City, 21 février 1889; Correspondance à* L'ACADÉMIE DE CUISINE.)

BOULE DE GOMME, *s. f.* (*Confiserie*). — *Formule 672.* — Employer :

Sucre blanc	kilogrammes	8
Glucose	—	1

Procédé. — Faire cuire le sucre au *cassé*, on le parfume, colore et on ajoute le glucose; on coule sur le marbre légèrement graissé. On le passe à la machine à *drops*, comportant deux cylindres garnis de petits trous comme des moules à balles.

Dans la campagne où l'on n'a pas de moule, on laisse refroidir un peu le sucre sur le marbre, et pendant qu'une personne fait des bâtons et les coupe par petits morceaux, une autre personne les roule dans la main et les passe à une troisième personne, qui les agite dans un tamis avec un peu de sucre en poudre jusqu'à ce qu'elles soient froides et fermes.

BOULE DE NEIGE, *s. f.* — Dans l'Aveyron, nom vulgaire de l'agaric comestible (*ag. edulis*).

BOULE DE NEIGE, *s. f.* (*Cuis. allemande*). — *Formule 673.* — M. Dubois, dans sa « Cuisine de tous les pays », donne la recette suivante que nous citons textuellement :

« Pour préparer cet entremets, il faut dispo-

ser de deux ou trois moules de forme ronde, à charnières, de la grosseur d'une orange, percés de petits trous. Tamiser deux cents grammes de farine, l'étaler en couronne sur la table; verser dans le milieu un demi-verre de vin blanc; ajouter trois jaunes d'œufs, une cuillerée de sucre, un grain de sel; incorporer la farine au liquide, de façon à obtenir une pâte lisse, de même consistance que la pâte à nouille; la tourner à six tours, en procédant comme pour le feuilletage; la diviser en douze parties; abaisser *celles-ci* au rouleau, en abaisses minces et rondes. Ciseler alors la pâte en bandes, à l'aide d'une roulette, mais sans couper les bords de l'abaisse; puis enlever *celle-ci* avec le manche d'une cuiller en bois, en introduisant ce manche entre les bandes coupées; laisser tomber cette pâte dans le moule, fermer *celui-ci* avec la charnière qui lui est adhérente, le plonger à friture chaude; cinq à six minutes après, égoutter les boules sur un tamis, les ouvrir afin d'en retirer les beignets; rouler *ceux-ci* dans du sucre en poudre vanillé; les dresser en buisson dans une petite corbeille en pâte d'office. »

BOULÉ, *adj.* — Quatrième degré de cuisson du sucre. On distingue le *grand* et le *petit* boulé. Le petit boulé se reconnaît lorsqu'en trempant le doigt dans le sucre en ébullition et aussitôt dans de l'eau froide, on peut en le roulant en former une boule mollette. Après quelques bouillons de plus, on recommence l'opération, et lorsque la boule est facile à former il est arrivé au *grand boulé*. En le cuisant davantage il passera au *cassé* (voir ce mot).

BOULÉE, *s. f.* — Sédiment qui reste au fond du vase dans lequel on a fait fondre de la graisse crue. Se dit également des ratissures qui restent dans les tonneaux de harengs en caque.

BOULEREAU, *s. m.* (*Gobius albus*). — Petit poisson blanc et osseux de la famille des Gobioïdes. Sa chair, délicate, tendre et nutritive, est facile à la digestion. On la prépare le plus souvent frite.

On distingue en outre le *Boulereau noir* (*Gabius niger*) du même genre, à chair analogue à celle de la perche. Ce poisson est assez estimé des Vénitiens.

BOUQUET DE PERSIL, *s. m.* — Assemblage de plantes aromatiques et de persil.

Parmi les plantes qui entrent dans la composition des bouquets de persil, les unes sont fraîches, les autres sèches; parmi les fraîches nous classerons : le persil, le céleri, la tanaisie, le fenouil, la sarriette, l'estragon, la verveine, la ciboule, le cerfeuil, la sauge, la marjolaine, le romarin et la menthe. Parmi les substances sèches on doit comprendre : le thym, le laurier-sauce, le clou de girofle, le basilic, le piment, l'ail, le raifort.

Tout en paraissant très simple, l'assemblage de ces aromates est aussi difficile, n'en déplaise au critique, qu'en poésie de faire un bon sonnet. Contrairement aux recettes de certains royaux gargouilleux, bouffis d'orgueil et d'ignorance, l'art de faire un bouquet de persil consiste, non dans l'égale quantité d'ingrédients, mais dans les proportions égales de leurs forces et de leurs propriétés, qui doivent dans leur combinaison produire un haut goût sans en laisser dominer aucun.

Nous classerons donc, pour faciliter le travail de nos lecteurs, par ordre gradué de force aromatique, trois bouquets de persil, au numéro desquels nous les renvoyons à chaque formule pour lesquelles ils seront utilisés.

Bouquet de persil (*Numéro 1*).— *Formule 674.* — Employer :

Thym	branche	1
Ail	gousse	1
Laurier-sauce	feuille	1
Estragon	branche	1
Clou de girofle	nombre	1
Cerfeuil et persil	poignée	1

Procédé. — Piquer le clou de girofle dans la gousse d'ail, l'entourer du thym, du laurier, de l'estragon, du cerfeuil et du persil. Redoubler les extrémités de façon à en former un petit paquet solidement ficelé.

Ce bouquet s'emploiera pour garnitures dans la cuisson des poissons et viandes de boucherie.

Bouquet de persil (*Numéro 2*).— *Formule 673.* — Employer :

Thym	branche	1
Basilic	—	1
Estragon	—	1
Sauge	—	1
Menthe	—	1
Clous de girofle	nombre	2
Petit piment rouge	—	1
Laurier-sauce	feuille	1
Ail	gousses	2
Muscade 1/4 d'une noix.		
Cerfeuil et persil.		

Procédé. — Piquer les clous de girofle dans les gousses d'ail, les envelopper avec la muscade du thym, basilic, laurier, sauge, menthe, estragon, cerfeuil et persil, et en former un paquet solidement ficelé.

Ce bouquet s'emploiera plus spécialement pour les ragoûts, gibier et sauces brunes.

Bouquet de persil (*Numéro 3*).— *Formule 674.* — Employer :

Basilic	branche	1
Thym	—	1
Estragon	—	1
Laurier-sauce	feuille	1
Marjolaine	—	1
Piment rouge	nombre	2
Noix muscade	—	1/4
Clous de girofle	—	2
Ail	gousses	2
Tanaisie	sommité	1
Sarriette	—	1

Raifort (gros comme le petit doigt).
Cerfeuil et persil.

Procédé. — Piquer les clous dans les gousses d'ail, les mettre au centre avec les condiments secs, la muscade, les piments et le raifort, entourer le tout avec les herbes fraîches et ficeler le bouquet.

Ce bouquet, d'une force prodigieuse, s'emploie surtout pour la cuisson des crustacés et les conserves au vinaigre.

Remarque. — Le bouquet de persil ne se sert jamais avec l'aliment, il doit être retiré après la cuisson. On peut cependant le laisser séjourner dans les bouillons de crustacés, de poisson ou de conserves au vinaigre. Pour cette raison, il est à recommander qu'il soit fait selon les prescriptions.

BOUQUET DES VINS. — Parfum qui caractérise et distingue chaque cru par un fumet particulier.

Toutes les contrées vignobles ne sont pas également favorisées au point de vue du bouquet; il en est où, quelque soin qu'on y mette, les produits œnologiques ne peuvent atteindre le degré de finesse, de perfection de leurs rivaux. Les vins bien faits sont passables, même bons; mais de bouquet point.

Remédier à ce défaut a été la préoccupation des chimistes et droguistes de haut et de bas étage, qui sont arrivés à nous doter de bouquets de tous crus. Non seulement on nous vend des poudres pour faire le vin, mais des flacons à bouquet. Demandez, on vous servira de l'essence de bordeaux, de bourgogne, etc., et quel produit? En présence de ce torrent, toujours croissant, de sophistications malsaines, nous croyons de notre devoir d'indiquer ici un moyen inoffensif pour donner du bouquet aux vins qui n'en ont pas, sans en altérer la qualité, ni compromettre la santé du consommateur.

Moyen de donner du bouquet aux vins. — *Formule 675.* — Employer :

Baies récentes de genièvre	kilogram.	1 »
Fleurs de tilleul	grammes	60
Sauge	—	50
Romarin	—	50
Lavande	—	150

Procédé. — Le tout, excepté le genièvre, est renfermé dans un sachet de toile, et l'on profite du moment de la fermentation pour le mettre dans 150 litres de vin. On obtient par ce procédé des vins bien supérieurs à ceux que l'on fait sans addition; les vins très ordinaires en sont sensiblement améliorés.

BOUQUETTE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires du blé sarrasin.

BOUQUETIN, *s. m.* — Chèvre des rochers; il diffère du chamois en ce qu'il est plus fort et plus agile et qu'il vit sur le sommet des plus hautes montagnes des Alpes, du Caucase, de la Syrie, du Sinaï et d'Amana, alors que ce dernier n'en habite que les régions secondaires. Cette sorte de bouc est d'un naturel sauvage; mais son port est si noble, sa toison si fine, ses cornes si longues, si gracieusement courbées en arrière et si artistement cannelées, que les Arabes, lorsqu'ils veulent peindre la beauté de l'homme, disent : il est beau comme un *bouquetin.*

USAGE ALIMENTAIRE. — La chair de la femelle seulement est comestible, elle a une odeur de sauvage très prononcée, mais légèrement aromatique. On la traite comme le chevreuil (voir ce mot).

BOURDALOUE (*Gâteau à la*). — *Formule 676.* — Employer :

Avelines mondées et pilées	grammes	100
Sucre en poudre	—	500
Farine fine	—	500
Beurre fin	—	400
Œufs frais	nombre	12

Procédé. — Mettre les jaunes d'œufs, le sucre dans une terrine, travailler et ajouter les ave-

lines; ajouter, lorsque la masse sera mousseuse, les blancs d'œufs battus en neige et la farine. Mélanger légèrement et cuire dans des moules cylindriques. Faire une crème pâtissière au lait d'amande aromatisée de kirsch. Farcir le gâteau par tranches et le glacer avec une glace au chocolat, et le décorer à la glace royale après l'avoir posé sur un plat-fond.

Ce gâteau a été créépar M. Fasquelle, rue Boudaloue, à Paris.

BOURDIN. — Sorte de pêche qui mûrit en septembre.

BOURGEOISE (*Cuisine*). — Les aliments à la bourgeoise sont d'un apprêt simple, sans art et sans science; le mélange des produits naturels est fait sans connaissance du sujet que l'on traite; le plus souvent trop cuit et sans valeur nutritive.

La *cuisine scientifique* que nous enseignons diffère de la *cuisine bourgeoise* en ce que nous voulons connaître les aliments naturels avant d'en faire des aliments composés. Procéder à la confection d'un mets avec la connaissance exacte des propriétés de chaque substance, afin que chaque mets comporte dans l'ensemble tous les éléments assimilables propres à notre nutrition.

BOURGOGNE (*Vins de*). — *Burgundia* de *Burgundi;* nom d'un peuple, gourmet, dernier vestige de la grande cuisine romaine, qui s'établit dans l'Est de la Gaule après la chute de l'Empire romain et importa avec lui les cépages, les fruits et diverses graminées.

L'ORIGINE. — Tacite, qui écrivait en 98, dit, en parlant des Germains : « Que les plus voisins de la frontière achètent du vin. » S'il faut en croire l'ancienne chronique, en 680 la vigne était cultivée à Auxerre, et les meilleurs crus de la contrée étaient en renom depuis plusieurs siècles. (Dejernon.) Moins qu'aucune région, la Bourgogne n'était restée rebelle à ces progrès. Les Burgundes, les plus doux et les plus cultivés des envahisseurs, s'établirent dans la Séquanaise par une libre concession de Jovien, plutôt en colons qu'en conquérants. Dès le Ve siècle, Grégoire de Tours nous informe qu'à l'occident de Dijon sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes qui fournissent aux habitants du vin aussi *noble* que le « Falerne ». Les rois et les ducs de Bourgogne firent faire beaucoup de plantations pour leur compte (Vosne, Pommard, Volnay, G. Foëx), et se disaient « Seigneurs immédiats des meilleurs vins de la chrétienté. » (Rozier, *loc. cit.*) Ce titre ne leur est point contesté; en 1234, le Pomard est vanté par Paradin, qui ajoute qu'on appelle le duc de Bourgogne le « Prince du bon vin ». Après le schisme d'Avignon (1308), Pétrarque écrivait au pape Urbin V pour réfuter les raisons invoquées par les cardinaux, qu'il n'y avait point de vin de Beaune en Italie. (Rozier.) Lorsque Grégoire XI rétablit à Rome le siège pontifical, les cardinaux durent faire venir de la Bourgogne un vin « plus généreux et plus agréable que les boissons des vignes romaines ». Au XVIIe siècle, Sachs cite encore le Beaune comme le premier des vins de Bourgogne (*Ampélog.*), et dans son *Régimen Sanitatis* Frambesar le conseille comme plus capiteux que ses congénères, en un latin de mirliton qui rappelle l'Ecole de Salerne : « *Vinum Belnense ante omnia recense* ». Le Vougeot, phylloxéré aujourd'hui, le plus célèbre des clos de la Bourgogne, a été planté par les Bernardins de Cîteaux. On transporta à Reims, lors du couronnement de Philippe de Valois (1328), du vin de Beaune qui fut vendu 56 francs la *queue* (424 litres), somme considérable pour l'époque.

LES PLANTS. — Les variétés de cépages sont nombreuses en Bourgogne. On distingue :

L'*aligoté*, aussi appelé *giboulet blanc* dans la Côte-d'Or; *purion* dans les côtes de la Saône; *alligotay* dans les côtes de Nuits; *carcaronc blanc* dans la vallée de Suse. D'une belle végétation, mais sujet à la gelée. Ses feuilles surmoyennnes sont plus larges que longues, un peu duveteuses et sinuées. Ses grappes moyennes, coniques, un peu ailées, compactes; ses grains petits, presque sphériques, peau assez mince d'un vert clair, un peu doré à la maturité; sa chair sucrée est très vineuse.

Le *gamay blanc*, appelé *melon* dans l'Yonne; *lyonnaise blanche* dans l'Allier; *barolo* dans le Piémont. Ce plant fournit un raisin blanc très productif, mais le vin est de médiocre qualité.

Le *gamay noir*, connu dans le Beaujolais sous les noms de *gamay noir, petit gamay* et de *petite lyonnaise* dans l'Allier. Tous les vignobles au nord de Lyon sont presque exclusivement composés avec le petit *gamay noir;* c'est lui qui donne l'excellent vin de table connu sous le nom de

Beaujolais, et qui va presque de pair avec les premiers vins de France.

Le *roussane*, qui fournit le vin blanc de l'Ermitage et de Seyssel (Ain), est également cultivé l'Isère et en Savoie.

Le *giboudot noir*, aussi connu dans la côte Chalonnaise sous les synonymes de *plant d'Abraham; malain.*

Le *jouvin* produit le magnifique raisin blanc de Seyssel, justement apprécié pour la table; il a l'avantage de se conserver frais très longtemps.

La *molette*, cépage spécial de Seyssel, produit un fruit abondant.

Le *pelossard* (ne pas confondre avec le *poulsard*) est cultivé dans tout le département de l'Ain, mais surtout dans les vignobles d'Ambérieu, sa vendange est presque réservée exclusivement pour être mélangée à celle de la Mondeuse, afin de donner à cette dernière la finesse qui lui manque. La grappe moyenne porte des grains assez gros, sphériques à peau dure et d'une couleur noir-rougeâtre à la maturité.

Le *petit verrot*, aussi dénommé dans l'Yonne *verrot à petits grains*, a beaucoup d'analogie avec le *pinot noir*.

Le *pineau blanc chardonay* (ne pas confondre avec le *pinot blanc* vrai qui ne diffère du pinot noir que de la couleur) est aussi appelé *morillon blanc* dans le Chablis, *épinette* dans la Champagne, *beaunois* dans l'Yonne et Marne, *auxois blanc* dans la Moselle, et enfin *auvernat, luisant*, etc., cépage cultivé dans le Chablis; c'est le même qui fournit le seul raisin blanc admis dans les bonnes maisons de Champagne. Sa grappe est petite, conico-cylindrique, courte, assez compacte; ses grains petits, sphériques, vert clair, se dorant du côté du soleil; la chair juteuse a une saveur aigre-douce.

Le *pinot gris*, appelé *burot* en Bourgogne; *fromentat* et *petit gris* en Champagne; *levraut* dans le Beaujolais. Cépage qui a fait la renommée des vins de Sillery et de Versenay; en Alsace, il donne le fameux vin de paille; modifié par les terrains, il donne un vin fumeux musqué qui lui a valu la dénomination de Malvoisie.

Le *pinot noir*, type de la Côte-d'Or et l'un des plus connus.

Le *tressot à bon vin*, aussi appelé *bon tressot*, *verrot de Coulanges* dans l'Yonne, où il est cultivé. On distingue en outre le *tressot bigarré*, le *tressot blanc*, également implanté dans l'Yonne.

LE TERRAIN.— Les vins de grands crus ont une cause établie qui échappe trop souvent au vigneron, c'est la composition du sol.

Il est à remarquer que la silice se trouve dans tous les terrains de crus renommés.

Le *Volnay* possède un sous-sol oolithique, de marne blanche.

Le *Pommard*, un sous-sol calcaire magnésien.

Le *Beaune*, sous-sol d'alluvion.

D'après les analyses, de tels sols constituent de vrais types, tel que la science eût pu l'établir artificiellement, et on ne peut s'étonner que ce vin exquis, qu'il enfante, réunisse tous les éléments de la perfection, savoir :

L'alcool, dû à la chaux;
La coloration, fille du fer;
Le moelleux, dû à l'alumine et au cépage (Pinot);
Le bouquet, donné par la silice.

Nous trouvons la même composition harmonique dans le sol du *Romanée-Conti* et du *Chambertin*, d'après l'*Ampélographie française* de Rendu :

ANALYSE DES TERRAINS

SUBSTANCES	ROMANÉE-CONTI	CHAMBERTIN
Sels alcalins	1.034	0.931
Carbonate de chaux et de magnésie	8.921	4.435
Oxyde de fer	7.396	2.961
Acide phosphorique	0.257	0.235
Alumine	3.476	2.063
Silice soluble	0.871	0.110
Matières organiques	2.785	1.973
Résidu insoluble	75.264	89.302

Le Chambertin, dit Julien, joint à une belle couleur beaucoup de sève et de moelleux, de la finesse, un goût parfait et le bouquet le plus suave (89 pour 100 de silice). Parmi les meilleurs crus, citons les clos des Ruchottes, propriété de la famille Thomas-Bassot de Gevrey-Chambertin.

Le Romanée-Conti est remarquable par sa belle couleur, sans arome spiritueux (plus de deux fois autant de chaux dans la terre que pour le Chambertin), sa délicatesse et la finesse de son goût.

Ajoutons qu'en ce qui concerne le second, le sous-sol est un calcaire oolithique, dans lequel la proportion de carbonate calcique varie de 68 à 99 pour 100. (Landrey.)

Harmonie plus grande encore : à Vosne, dans le Romanée-Conti; à Nuits, dans le Saint-Georges, et à Beaune, dans les Grèves, suivant le Dr Morelot :

ANALYSE DES TERRAINS

SUBSTANCES	NUITS et BEAUNE (très peu de différence).	VOSNE
Carbonate de chaux	42.3	42.5
Silice	17.7	12.0
Oxyde de fer	7.5	10.10
Alumine	22.0	29.0
Débris organiques	5.5	4.0
Sels alcalins	5.0	2.5

Dans la grande côte d'Auxerre, où se trouvent les clos renommés de la Chaînette, de Migraine, de Boivin, le sol est argilo-calcaire (Landrey). C'est sur un terrain semblable que se trouvent les fameux crus du Château-Chalon que l'on a dénommés *Madère français*. Dans le Beaujolais, on le sait, les vins ont moins de feu, mais autant, sinon plus, de moelleux et de sève que la généralité (exception faite de trois grands crus) des vins de Bourgogne. Or, ils sont recueillis sur une roche de granit presque pur et dans un sol dont la chaux est presque totalement absente. (*La Vigne*, Portes et Ruissen.) Les vins de Mâcon sont récoltés sur un terrain analogue au Beaujolais, *seulement*, le carbonate de chaux est plus fréquent et plus abondant. (Landrey.) Romanèche, par exemple, fournit les fameux vins dit de *Moulin-à-Vent* et des *Thorins*, placés dans la première classe et qui ont, selon Julien, de la légèreté, *beaucoup de spiritueux*, de la sève et un joli bouquet. Ces qualités sont dues au sol, dont voici l'analyse de Landrey :

Sel calcaire	0.978
Carbonate de chaux	8.923
Magnésie	0.457
Oxyde de fer	11.037
Acide phosphorique	0.314
Alumine	3.036
Silice soluble	0.214
Matière organique	1.324
Résidu insoluble (Silice)	81.681

La roche est un porphyre quartzifère.

A mesure qu'on approche du Midi, à parité du sol, d'exposition et de cépage, les raisins acquièrent du sucre, et par cela même de l'alcool. Les vins pour devenir spiritueux ont donc moins besoin de l'adjuvant du sol et du sous sol. Ce qui explique que les vins du Midi ont toujours trop d'alcool au détriment de leur finesse, et que les vignerons du Midi attribuent le dernier rang aux terrains calcaires, alors que les Septentrionaux, où les vins n'ont jamais assez de spirituosité, donnent à ces terrains la place d'honneur.

L'île de Chypre, dont le climat est tout à fait analogue à celui de l'Andalousie, se partage en deux groupes de roches, essentiellement différents, celui des roches plutoniques et celui des calcaires blancs crayeux, dépôt sédimentaire reposant sur la base des roches primitives. Cette analogie de terrains nous explique pourquoi les vins de Bourgogne, dont les plants ont été importés par les émigrants Romains, ont conservé plus de fumets et plus de ressemblance avec les vins réputés de l'antiquité.

Les vins de Bourgogne se récoltent dans les quatre départements formés par l'ancienne province de Bourgogne et qui sont : l'Ain, la Côte-d'Or, Saône-et-Loire et l'Yonne.

Il n'est pas de vin plus essentiellement français que le bourgogne, il est agréable, exquis et spiritueux; comme les bordeaux et les champagnes, il est la richesse et la gloire de notre nation; sa réputation est universelle, n'ayant point de rivaux.

VINS ROUGES. — Les vins de Bourgogne se subdivisent en trois catégories : vins de la Haute-Bourgogne, Basse-Bourgogne et Bourgogne; sous cette simple dénomination on comprend assez généralement les vins du Beaujolais; pour cette raison, nous en parlerons dans cette classification.

Haute-Bourgogne. — Les grands vins dits de la *Haute-Bourgogne* se récoltent dans le département de la Côte-d'Or, nom mérité, qui comprend : la côte de Nuits, entre Dijon et Nuits; la côte de Beaune, entre Nuits et la rivière de la Dheune, et la côte de Dijon qui embrasse les alentours de cette ville.

Côte de Nuits. — Les vins de cette côte, classés parmi les grands vins de Bourgogne, ont une certaine analogie avec les vins de Bordeaux par leur bouquet et surtout la sécheresse qu'ils laissent au palais; pour atteindre le *summum* de leurs qualités, ils demandent à être bus vieux, c'est-à-dire vers la huitième ou même la douzième année. Cependant, lorsque des années exceptionnelles les ont produits et qu'ils ont été encavés dans de bonnes conditions, ils se conservent bien au delà.

Les vins les plus renommés de cette côte sont ceux des villages de *Chambertin*, dans la commune de Gevrey; de *Romanée;* de *La Tache*, et de *Richebourg*, dans la commune de *Vosne;* de

même que celui de cette dernière commune; de *Chambolle* et de *Nuits*, et dans cette commune de *Saint-Georges* et de *Prémaux;* de *Vougeot* et de *Flagey-les-Silly.*

Côte de Beaune. — Comme pour les précédents nous ne citerons que les principaux vins de cette côte, qui se récoltent dans les communes de Volnay, de Pommard, de Beaune, de Santenay (où se trouve le clos des Mouches remarquable par son bouquet et sa finesse), de Savigny, d'Aunay et de Corton dans la commune d'Aloxe. Un léger parfum de framboise ou de violette les distingue des autres crus.

Côte de Dijon. — Les principaux crus de cette côte sont ceux des *Perrières*, de *Marsannay-la-Côte* et *Saint-Julien.*

Basse-Bourgogne. — Les vins dits de la *Basse-Bourgogne* se récoltent dans le département de l'Yonne, les plus renommés sont : sur le territoire de la commune de Tonnerre, ceux d'*Epineuil*, de la côte des *Olivottes*, de *Dannemoine*, des côteaux de Pitoy, des Préaux et aux environs d'Auxerre, sur le versant de la montagne dite *grande côte d'Auxerre*, ceux de la *Chaînette* et de *Migraine.*

Les autres arrondissements fournissent aussi des vins agréables, mais inférieurs aux précédents; la côte *Saint-Jacques*, près de Joigny, est renommée pour la délicatesse et le parfum de ses vins.

Bourgogne. — On dénomme simplement *Bourgognes* les vins du Mâconnais et de la côte Chalonnaise (Saône-et-Loire); ils se distinguent des autres crus par leur vivacité et leur légèreté.

La *côte Chalonnaise* comprend les environs de Chalon-sur-Saône; les vins les plus renommés sont ceux des communes suivantes : Estroy, Bourgneuf, Mercurey, Touches et Jivry, qui rivalisent avec les vins de la côte de Beaune.

Le *Mâconnais* comprend l'arrondissement de Mâcon, qui produit les vins excellents récoltés sur le territoire du hameau de *Thorins*, des communes de Romanèche, de Chénas, de Moulin-à-Vent et de Fleury; sur le territoire de ces deux dernières se récolte le *charbonnier*, propriété de M. Paillard, célèbre restaurateur parisien.

Les vins les plus estimés du département de l'Ain sont ceux qui se récoltent sur le territoire des communes de *Seyssel*, de *Champagne*, de *Machurat*, de *Culoz* et de *Virieu*, dans l'arrondissement de Belley; de Montmerle et de Thoissey, dans l'arrondissement de Trévoux; les vins dits du *Revermont*, qui se récoltent dans les cantons de Coligny, de Treffort, de Cerdon et de Pont-d'Ain, sont également de bons ordinaires; ils entrent dans le commerce comme petits vins de *Bourgogne* ou du *Beaujolais.*

Les vins du Beaujolais sont récoltés sur le territoire de la commune de Beaujeu, d'où ils tirent leur nom, dans l'arrondissement de Villefranche (Rhône). Les plus renommés sont ceux de *Fleury*, de *Morgon*, de *Juliénas* et de *Lancié.*

CLASSIFICATION PAR ORDRE DE MÉRITE DES VINS ROUGES DE BOURGOGNE

QUALITÉS	COMMUNES	DÉPARTEMENTS
Grands vins	Romanée-Conti, Chambertin, Vougeot (clos), Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, La Tache, Saint-Georges, Musigny, Corton, Nuits (1re cuvée), Volnay Id.	Côte-d'Or.
Première	La Chainette (cru), Migraine (cru), Les Olivotes (cru), La Falotte (cru)	Yonne.
Idem	Romanèche, Thorins, Chénas, Moulin-à-Vent	Saône-et-Loire.
Deuxième	Vosnes, Nuits, Volnay, Chambolle, Prémeaux, Meursault, Gevrey, Santenay, Beaune.	Côte-d'Or.
Idem	Pitoy (cru), Perrières (cru), Préaux (cru), Epineuil, Auxerre, Tonnerre, Dannemoine	Yonne.
Troisième	Vosnes, Nuits, Prémeaux, Chambolle, Pommard, Beaune, Santenay, Clos des Mouches, Aloxe, Monthelie, Dijon, Meursault.	Côte-d'Or.
Idem	Avallon, Coulanges, Irancy, Joigny	Yonne.
Idem	Givry, Mercurey, Juliénas	Saône-et-Loire.

Le *Beaujolais*, quoique ne faisant pas partie de la Bourgogne, mérite ici une mention, ses vins étant généralement admis dans le commerce sous le nom de *bourgognes.*

Nous nous arrêtons dans cette classification sommaire, nous bornant à citer les principaux vins, car il y en a certainement qui mériteraient de prendre place dans cette nomenclature. Nous renvoyons pour plus de détails le lecteur au mot *vins*.

VINS BLANCS. — La *Haute-Bourgogne* a également ses grands vins blancs, dont les plus renommés se récoltent dans l'arrondissement de Beaune (Côte-d'Or), dans les communes de *Puligny*, où se trouve la côte dite de *Montrachet*, et *Meursault*.

Dans la *Basse-Bourgogne*, les vins de la commune de *Junay*, près de Tonnerre (Yonne), rivalisent avec le meursault ci-dessus mentionné. Le *chablis* ne leur cède en rien; il se récolte dans la commune de ce nom, arrondissement d'Auxerre. La côte de *Blanchot*, à 4 kilomètres de Chablis, mérite aussi une mention. Les communes d'*Epineuil*, de *Dannemoine*, les côtes des *Olivottes*, de *Pitoy*, des *Préaux*, déjà mentionnées pour leurs vins rouges, en produisent également des blancs renommés.

Le *Mâconnais* possède aussi ses vins renommés, entre autres ceux de la commune de *Solutré*, où se trouve le cru de *Pouilly;* ce vin, tout en étant corsé et agréable, est fin et moelleux, mais il demande à être bu avec modération. Les vins des communes de *Chintré*, de *Davayé* et de *Fuissé* méritent également d'être cités.

Les vins blancs du territoire de *Seyssel*, dans le département de l'Ain, quoique étant plus faibles, sont agréables et délicats.

CLASSIFICATION DES PRINCIPAUX VINS BLANCS DE BOURGOGNE

CRUS	COMMUNES	DÉPARTEMENTS
Grand cru, premier (supér.)	Montrachet, Meursault	Côte-d'Or.
Premier	Chablis, Fuissé, Pouilly	Yonne.
Idem	Meursault	Côte-d'Or.
Deuxième	Epineuil, Dannemoine, Junay, Tonnerre	Yonne.
Idem	Solutré, Vergisson	Saône-et-Loire.
Troisième	Seyssel	Ain.

Outre cette classification, il y a encore un grand nombre de crus qui produisent des vins excellents.

EFFETS ET PROPRIÉTÉS. — On a scientifiquement discuté sur la valeur du champagne, du bourgogne et du bordeaux; on a voulu savoir lequel l'emporterait sur les autres. Eh bien! ces trois rivaux sont les trois grâces, les trois âges, la trinité allégorique du caractère français :

Le Champagne, la BACCHANTE, folie;
Le Bourgogne, la JUNON, orgueilleuse;
Le Bordeaux, la VÉNUS, féconde.

A vingt ans, l'appétence réclame du vin de champagne, à trente ans du bourgogne, à quarante ans du bordeaux. Et plus tard, plus gourmand de la variante des effets, on les préfère tous les trois.

En effet, veut-on être aimable, galant, il faut vider la coupe du champagne; désire-t-on être éloquent, faire un discours brillant, buvons du bourgogne, et si nous voulons être sérieux dans nos actes, tenir notre parole, buvons du bordeaux.

HYGIÈNE. — Si le bourgogne, le bordeaux et le champagne se disputent la pomme, ils la méritent sans contredit tous les trois. « O heureuse Bourgogne, dit Erasme (1522), qui mérite d'être appelée la mère des hommes, puisqu'elle leur fournit de ses mamelles un si bon lait. »

Le bouquet, la délicatesse, en même temps que le corps des grands crus de Bourgogne, en font pour certains gourmets le *nec plus ultra* des vins. Si le bordeaux est le vin des affaiblis, le bourgogne est celui des flegmatiques, il leur donne de l'énergie et de la gaieté; aux mélancoliques, comme le dit le poète :

Le vin de Bourgogne
Met la bonne humeur au cœur.
. . . . . .

En un mot, il stimule, réchauffe, dissipe l'ennui et donne de la vivacité à l'esprit. Aux personnes qui ont la digestion paresseuse, il stimule les organes digestifs.

BOURGUEIL (*Vin de*). — Vin estimé, récolté sur le territoire de la commune de ce nom, dans le département d'Indre-et-Loire.

BOURGUIGNONNE (*A la*). — Garniture que l'on fait entrer dans les ragoûts ou dans les viandes braisées; elle se compose de petits oignons glacés.

BOURIOLE, *s.f.*— Dans quelques départements on donne ce nom à la bécasse commune.

BOURJANOTTE, *s.f.* — Variété de figue qui a une couleur bleuâtre.

BOURRACHE, *s.f.*; de l'arabe *Abou rach*, père de la sueur; de l'esp. *bourrago*, et latinisée par les botanistes sous la dénomination de *borago officinalis*.— Plante importée par les Maures espagnols. Entrée dans l'usage de l'hygiène alimentaire comme médecine domestique.



Fig. 258. — Bourrache officinale.

La bourrache contient un suc mucilagineux et beaucoup de nitrate de potasse tout formé. Dans l'usage culinaire, elle est le plus souvent employée pour les potages; les feuilles doivent être blanchigumées (voir ce mot) avant de s'en servir. On met quelquefois des fleurs de bourrache dans la salade; on en met également infuser dans le vin pour le rendre plus fumeux.

HYGIÈNE. — La bourrache est un remède inoffensif pour faire transpirer. Outre sa forte proportion de mucilage, elle contient une matière azotée, de l'acétate et d'autres sels minéraux qui lui donnent ses puissantes propriétés sudorifiques.

BOURRET, *s. m.*— Dans le Cantal on appelle ainsi une ancienne race de bœufs. Se dit aussi du canard.

BOURRICHE, *s.f.* All. *Wildkorb;* angl. *game-basket;* ital. *panière da ostrich.* — Corbeille ovale servant à emballer les volailles, les poissons, le gibier, etc. Mais la *bourriche* proprement dite est le panier qui contient en un seul ballot douze douzaines d'huîtres.

BOURRIDE, *s.f.* (*Aliment composé*).— Mets marin très estimé sur les côtes de la Méditerranée.

Formule 677. — Employer :

Couper par tranches de la *baudroie*, du *merlan*, de la *raie* ou du *congre*. Mettre le poisson avec de l'eau, un bouquet de persil (n° 2), sel et poivre. Faire cuire le poisson à point. Mettre dans une casserole autant de jaunes d'œufs, de cuillerées à bouche d'*ailloli* (voir ce mot) que l'on a de personnes à servir. Passer une partie de la cuisson du poisson; l'ajouter à petites doses dans la casserole à l'ailloli en remuant. Mettre la casserole sur un feu doux ou au bain-marie, et fouetter la bourride jusqu'à ce qu'elle ait pris l'aspect d'une sauce hollandaise.

Servir le poisson chaud dans un plat et dans un autre poser des tranches de pain, sur lesquelles on verse la sauce aillolisée.

Remarque. — Quelques amateurs ajoutent à la sauce du corail, de l'hérisson de mer (oursin) ou du homard, préalablement passé au tamis de crin; ce qui lui donne l'aspect d'un coulis d'écrevisse.

BOURRIQUE, *s.f.* All. *Eselin;* angl. *she-ass;* ital. *assinello*; esp. *borrico;* port. *burrico.* — Anesse, mais plus particulièrement petit *ânon. Bourriquet*, âne ou ânon de petite taille. Le bourriquet coupé et âgé de trois ans fournit une viande succulente et nutritive. Pour le traitement culinaire, voir *bœuf.*

BOURUT, *s. m.*— Nom d'un vin doucereux, dans lequel on ajoute, pendant qu'il fermente, une décoction de froment et de la fleur de sureau.

Cette boisson est émolliente et sudorifique.

BOUSCRALE.— On donne ce nom à un petit oiseau très estimé en Provence. Sa chair délicate est légère.

BOUT, *s. m.* — Petit poisson aussi appelé *lune de mer.*

BOUTARGUE, *s.f.* All. *Eingemachter fischrogen;* angl. *botargo;* ital. *bottarica* ou *buttagra.* — Conserve d'œufs de poisson. La boutargue se pré-

pare dans tout le Midi de l'Europe avec les œufs du mulet. *Mullus* ou cabot *mugit cephalus.*

Boutargue (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 678.* — On nettoie les œufs, on les presse, on les sale et on les fait sécher au soleil; ou bien on les fume. On les met alors dans des pots ou dans des barils pour les conserver clos. La boutargue est d'un jaune brun; son aspect est moins désagréable que celui du caviar.

Lorsqu'on désire la manger, on l'assaisonne d'huile fine et de citron. Les Provençaux, les Corses, les Italiens et les Espagnols en sont très friands.

HYGIÈNE. — La boutargue est un aliment aphrodisiaque et convient comme aliment de la pensée, aux personnes qui s'adonnent au travail de l'esprit.

BOUTEILLE, *s. f.* All. *Flasche;* angl. *bottle*; ital. *bottiglia;* esp. *botella.* — Fiole en verre à goulot étroit, destiné à conserver du vin ou autre liquide. Bouteille de vin de Champagne. Nous donnons ici deux moyens des plus simples pour nettoyer soit une carafe ou une bouteille lorsqu'on se trouve à la campagne dépourvu d'ingrédients.

Formule 679. — Introduire dans la carafe ou la bouteille quelques morceaux de papier coupés ou déchirés très menu, mettre un ou deux verres d'eau et agiter fortement; la carafe se nettoiera parfaitement; quelques coquilles d'œufs brisées rempliront le même but.

BOUTEILLE FONDANTE (*Confiserie*). — *Formule 680.* — On peut faire de petites bouteilles en sucre contenant toutes sortes de liqueurs.

Procédé. — On se procure des petits moules en plâtre contenant le creux de six bouteilles. On fait cuire du sucre au cassé dans le poêlon Landry;

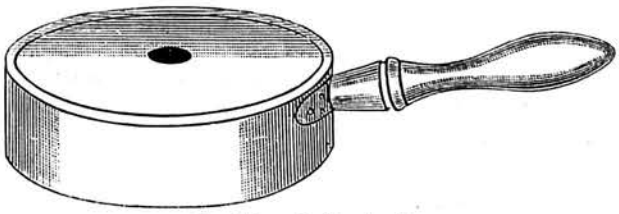


Fig. 259. — Poêlon Landry.

on y ajoute la liqueur marasquin, anisette, etc. que l'on désire faire contenir aux bouteilles, de façon à ramener le sucre au soufflé. On le coule dans les moules en plâtre, et on fait passer six heures à l'étuve. Le sucre en candissant enveloppe la liqueur qui se trouve au milieu. A défaut de moule en plâtre, on peut improviser un moule avec du papier.

BOUTEILLER. — Celui qui a l'intendance des vins d'un prince; d'une maison de commerce. Se dit également du lieu où sont conservés les vins en bouteille. (Voir *Sommelier.*)

BOUTEILLERIE, *s. f.* — Anciennement lieu où l'on déposait les bouteilles; caveaux.

BOUTER, *v. n.* — Se dit des vins qui poussent au gras en devenant épais, ou qui sont sujets à *bouter.*

BOUTICLAR, *s. m.* — Lieu où l'on dépose et vend les poissons. Boutique de pêcheur ou de poissonnier.

BOUT-SAIGNEUX, *s. m.* — Le cou de mouton de veau, tel qu'il se vend à la boucherie sans être nettoyé. Des *bouts-saigneux.*

BOUZOU (Georges). — Célèbre cuisinier français, contemporain. Il fut sous l'empire le chef du comte de La Valette, plus tard du prince Orloff, et enfin de la duchesse d'Albe.

BOUZY (*Vin de*). — Dans la Champagne, Ay (Marne), vin blanc très capiteux et classé en premier ordre.

BOVIDÉ, *s. m.* (*Bovis*). — En zoologie les bovidés sont classés parmi les ruminants analogues au bœuf. Tous les animaux qui lui ressemblent.

BOVINE, *adj.* (*Bovinus*). — Terme générique désignant les *bovidés* de la race du bœuf, élevés pour la reproduction et pour la boucherie.

BOYAU, *s. m.* (*Botelus*). All. *Darm;* angl. *gut;* ital. *budello.* — Les boyaux sont les intestins faisant suite au canal digestif de l'animal depuis l'estomac.

Les boyaux généralement utilisés pour la charcuterie sont ceux du porc, les petits et les grands du bœuf et les menus du mouton.

Les menus boyaux du porc (*intestin grêle*) et du mouton sont employés pour la confection des petites saucisses; celles dites de Vienne ou de Franc-

fort sont également emballées dans des boyaux de mouton. Les boyaux dits sac ou poche (*cæcum*), colon (*chaudins*), rectum, rosette, boyau gras ou fuseau, servent pour la confection des andouilles et de différents saucissons. L'estomac ou *panse* s'emploie aussi pour des andouilles et des saucisses après l'avoir fait cuire longtemps.

NETTOYAGE DES BOYAUX. — *Formule 681.* — Enlever la graisse adhérente aux boyaux; les faire dégorger pendant vingt-quatre heures dans de l'eau froide souvent renouvelée; après ce temps les laver à grande eau tiède, les râcler avec le dos d'un couteau afin de bien enlever les impuretés qui pourraient être adhérentes; en dernier lieu on les lave avec de l'eau vinaigrée que l'on fait couler dedans. On les rince et les essuie. On procède de la même façon pour les gros et les menus boyaux, avec cette différence que les gros doivent être retournés.

Ainsi préparés, ils peuvent être utilisés de suite ou salés. Nous donnons ci-après une formule pour les conserver.

SALAISON. — *Formule 682.* — Préparer du sel aromatisé, dans lequel on ajoute du salpêtre, de l'alun et du bicarbonate de soude; saler les boyaux sur un saloir percé de trous; les retourner pour les saler des deux côtés, mais remettre le gras en dedans; une autre méthode consiste à insuffler de l'air dans les boyaux et à les faire sécher ensuite, c'est la méthode par le séchage, mais nous conseillons la précédente qui est préférable; ainsi préparés ils peuvent être expédiés et se conservent assez longtemps. On les met tremper dans de l'eau tiède; on les lave soigneusement en dedans et en dehors et on les essuie; ils sont ensuite prêts à être utilisés.

BOYAUDERIE, *s. f.* All. *Darmreinigungort;* angl. *gut work.* — Lieu où l'on prépare les boyaux employés pour l'alimentation et les arts.

BOYAUDIÈRE, *s. f.* — Vase dans lequel on trempe les boyaux à l'eau tiède pour les laver et les râcler.

Boyaudière, boyaudier, ouvrier, ouvrière travaillant dans les boyauderies.

BOZA. — Boisson turque que l'on prépare avec les grains de millet.

BRACONNIER. — Celui qui tue et prend du gibier à la dérobée sur les terres d'autrui.

BRADYPEPSIE, *s. f.* — Digestion lente, faible, imparfaite.

BRAISÉ (*Aliment*). — Le plus souvent bœuf braisé (voir ce mot). Le mode de faire *braiser* les viandes date des temps les plus primitifs, et c'est un des rares aliments que les progrès de la cuisine n'aient pas modifié.

Viande braisée à l'Orientale (*Cuis. primitive*). — *Formule 683.* — Frotter la viande d'ail, de basilic, d'estragon, de piment sec haché ou en poudre, de thym, de sel et de clous de girofle. Laisser une partie de l'assaisonnement autour de la viande, y ajouter des oignons ciselés. Envelopper la viande d'une toile abdominale, ou de graisse de l'animal, à défaut de lard, bien ficeler et mettre la viande entourrée de graisse dans un vase de terre, y ajouter, pour trois kilogr. de viande, un demi-litre de vin blanc ou rouge, si le vin manque, des tranches de citron, puis y ajouter autant d'eau; mettre le couvercle et souder les bords avec de la pâte.

Faire un creux dans la terre, y faire du feu toute la nuit (cinq à six heures), de façon à former un fort brasier; le matin, à sept heures, vider le trou et mettre le pot-au-feu ou vase de terre dans le creux, l'entourrer et le recouvrir de braise. On abandonne ainsi la viande à elle-même pendant cinq heures. On découvre le feu et on sort la marmite contenant la viande braisée. C'est ainsi que les voyageurs préparent la viande dans quelques contrées d'Inde et que les Assyriens la préparaient. Le *frigidus-calidus*, mot à mot chaud-froid, des Romains, et dont on conserve au musée de Naples un échantillon trouvé dans les ruines de Pompéi, n'est autre que du bœuf préparé de la façon qui précède (voir *Bœuf braisé*).

BRAISER, *v. a.* All. *Dœmpfen;* angl. *to bake;* mais, par diffusion, l'italien *bracia, brascia* indique cuit à la braise; tandis que l'anglais et l'allemand indiquent le mode actuel de cuisson, *étouffé*. Ce qui indique clairement l'origine du mot. D'ailleurs les appareils de cuisine de nos jours se dispensent de la braise pour en opérer la cuisson à l'étouffée qui se pratique dans le four des fourneaux.

Action de braiser. — *Formule 684.* — On fonce une braisière, de lard, d'os de veau, de carottes, d'oignons ou condiments, de thym, de laurier et de clous de girofle. Après avoir salé et graissé la

pièce que l'on veut faire braiser, on lui fait prendre couleur sur un feu vif, on dégraisse, on mouille d'eau, de bouillon ou de jus jusqu'à la surface; on y ajoute du vin blanc vieux. On pousse la braisière dans le four, on laisse réduire à moitié de son volume. On passe le liquide à travers un tamis, on rince ou on change la casserole et on remet la viande avec son jus dans une plus petite casserole que l'on couvercle et remet dans le four; on laisse ainsi cuire dans sa décoction à l'étouffée pendant quatre ou cinq heures de temps, selon la grosseur de la pièce. Lorsqu'elle est d'une parfaite tendreté et le suc de la viande réduit à glace, on dresse la pièce entière, ou bien on la découpe et on la garnit selon l'exigence du service.

BRAISER A BLANC. — Action de braiser les viandes sans les laisser roussir.

Action de braiser à blanc. — *Formule 685.* — On fonce la casserole de lard et de légumes, sur lesquels on place soit le veau ou la volaille que l'on désire braiser; puis on mouille légèrement, on couvercle la casserole et on fait cuire à l'étouffée, en ayant soin de ne jamais laisser réduire à sec, ce qui donnerait à la viande et aux lardons un aspect brunâtre ne convenant nullement aux viandes blanches.

BRAISIÈRE, *s. f.* — Vaisseau qui autrefois était fait de terre bolaire, puis en terre ordinaire cuite; plus tard en bronze, en fonte et, de nos jours, en cuivre. Casserole ovale ou ronde, dont le couvercle était autrefois confectionné de manière à pouvoir contenir de la braise; elle n'est plus usitée; aujourd'hui elle est justement disposée de manière à cuire à l'étouffée au four par une grande chaleur.

BRANCHIES, *s. f. pl.* — Feuillets composés d'un grand nombre de lames recouvertes d'un tissu de vaisseaux sanguins, qui servent d'organes respiratoires aux poissons, aux crustacés, aux mollusques, etc. L'eau avalée passe par ces lames, se décompose au passage et abandonne au sang l'oxygène dont il a besoin.

BRANCINO, *s. m.* — En Italie, on appelle par ce nom un poisson dont le poids varie de *un* à *trois* kilogrammes. Sa chair, un peu ferme, demande à être cuite dans l'eau à petit feu et servie à la sauce hollandaise, ou avec une sauce vénitienne (voir ce mot).

BRANDADE, *s. f.* (*Cuis. provençale*). — Du provençal *brandar*, même signification que du latin *branda* ou du français *brandir*, agiter, remuer.— Aliment composé, très en vogue dans le Midi, notamment à Nîmes.

Brandade. — *Formule 686.* — Faire dessaler la morue pendant vingt-quatre heures dans l'eau froide, la faire cuire dans de l'eau sans sel, mais condimentée. L'écailler et la dessaler de façon à obtenir un kilo de morue pour cinq personnes. Mettre dans une casserole environ cent cinquante grammes d'huile d'olive, la chauffer légèrement et y ajouter la morue; la travailler avec une fourchette pour commencer, enfin avec une spatule ou cuillère de bois. On y ajoute par petites doses du lait fraîchement cuit, jusqu'à concurrence d'un demi-litre (la crème est préférable), en travaillant toujours jusqu'à ce qu'elle soit réduite en purée; y ajouter, pour terminer, un anchois, une gousse d'ail passés à l'huile et au tamis de crin, enfin avec un zeste de citron râpé et du cerfeuil haché.

Remarque. — Lorsque la morue est très dure, on se sert du mortier, et si elle est trop dessalée on la relève avec du sel. On peut y ajouter des truffes noires épluchées et taillées par lames, mais les truffes du Piémont ont plus de parfum et réussissent mieux. La brandade à la parisienne est un mélange de morue et de sauce béchamelle, tandis que la B. à la *bénédictine* est un mélange de morue, de purée de pommes de terre et de lait.

Hygiène. — La brandade mal faite, mélangée avec de la sauce béchamelle ou avec des pommes de terre, est plus indigeste que la brandade faite selon la règle provençale, qui est d'ailleurs toujours plus relevée.

BRANDEVIN, *s. m.* — Ancien nom de l'*eau-de-vie*, qui aurait dû être maintenu. On a d'ailleurs donné comme antithèse à ce nom fallacieux celui d'*eau de mort*, correspondant à ses propriétés.

BRANE-MOUTON (*Vin de*). — Bordeaux (Gironde), vin de première classe, *Pauliac*.

BRASSERIE.— Lieu où l'on fabrique la bière. En France, les principales brasseries sont : la

B. de la Méditerranée (Marseille et Lyon); la B. de Tantonville (Meurthe-et-Moselle); la B. de Melun (Seine-et-Marne); la B. de Saint-Germain (Seine-et-Oise); la B. de Maxéville; la B. de Bar-le-Duc, etc.

Brasserie, se dit aussi des établissements où l'on débite de la bière. Ces sortes de cabarets sont assez nombreux à Paris; quelques-uns d'entre eux se distinguent par un aspect douteux; desservis, le plus souvent, par des filles au teint couperosé qui se concorde assez bien avec la physionomie hébétée des habitués, dont la plupart ont des airs qui ne sont rien moins que français.

BREAD-PUDDING (*Cuis. anglaise*). — De *bread*, pain, et *pudding*, pouding. — Pouding de pain. — *Formule 637.* — Employer:

Sucre concassé	grammes	200
Cédrat haché	—	25
Raisin de Corinthe	—	25
Lait frais	litre	3/4
Zeste de citron	nombre	1
Petits pains	—	2
Œufs frais	—	6

Procédé. — Cuire le lait avec le sucre et le zeste de citron. Beurrer deux moules unis à timbale; couper le pain par petites tranches et le mettre dans les moules en alternant les couches avec les raisins et le cédrat mélangés; battre les œufs dans un saladier; y ajouter le lait à petites doses pour commencer, afin de bien mélanger l'appareil. Le verser dans les moules jusqu'à submersion du pain. On couvre d'un papier beurré et on les fait cuire au bain-marie dans un four, après avoir mis en ébullition sur le feu. Après une heure de douce cuisson, on les démoule sur deux plats ronds et on les sauce d'une purée de fruits ou d'un sabayon.

BRÉAN, *s. m.* (*Scomb. scombrus*). — L'une des variétés du maquereau ordinaire, jaspé, ainsi nommé à cause de la couleur de sa chair, qui d'ailleurs est très délicate. Se traite culinairement comme le maquereau (voir ce mot).

BREBIS, *s. f.* All. *Schaf;* angl. *sheep;* ital. *pecora.* — La femelle du bélier.

Un dimanche matin une brebis frappée
S'est de la main du prêtre et du temple échappée.

La brebis n'est bonne pour l'alimentation qu'avant d'être fécondée. Sa chair prend le nom générique de mouton; mais on distingue la chair de la brebis allaitant par une couleur bleuâtre et sa coriacité.

BRÈDES. — Terme générique d'une garniture pour viandes, faite avec des végétaux herbacés divers; très employée aux Antilles et à Bourbon. On distingue les B. à *calalou* (*Amarante*), les B. des créoles (*Mosambé*), les B. morelles (*Solanum*), les B. chou caraïbe (*Arum*). En un mot, les *brèdes* sont des garnitures composées d'un ou de divers végétaux. Leur qualité nutritive ou hygiénique dépend du végétal dont on se sert.

BRÈME, *s. f.* (*Cyprinus brama L.*). — Poisson très commun dans les rivières et les étangs de France, on en trouve dans toute l'Europe. Ce poisson a une grande analogie de forme avec la carpe. On n'en connaît qu'une seule espèce vivant dans l'eau douce. Le poisson qu'on appelle vulgairement *brème conique* de Seine est un *gardon.*

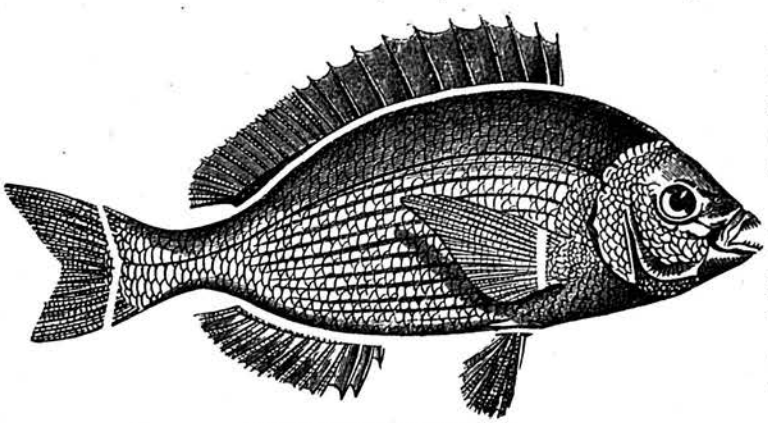


Fig. 260. — Brème d'eau douce.

Usage culinaire. — La brème se prépare selon toutes les méthodes usitées pour la carpe (voir ce mot). Lorsqu'on veut la préparer, il faut tout d'abord lui couper les nageoires, les arêtes dorsales et l'extrémité de la queue. Pour l'écailler, on passe la lame du couteau tranchelard entre l'épiderme et la chair en la faisant pénétrer du côté de la queue.

Hygiène. — La chair de la brème, pêchée dans les eaux courantes, est blanche et d'une saveur agréable; au contraire, elle est grasse et a une odeur de vase lorsqu'elle est pêchée dans les eaux stagnantes; elle est alors difficile à digérer et peu engageante à manger. Il faut dans ce dernier cas que l'art culinaire corrige ses défauts.

Le frai occasionne quelquefois des troubles digestifs; il est prudent de ne pas en manger.

BRÈME DE MER, *s. f.* (*Sparus brama*). — Poisson du genre spare. On le trouve dans la Manche et dans quelques mers d'Amérique. Sa chair blanche n'est estimée que lorsque le sujet est grand.

BRÉSIL (*Produits alimentaires du*). — L'Empire du Brésil, le plus beau, celui qui possède la constitution la plus démocratique, le plus fertile des empires, est également le plus vaste du même continent. Il a une superficie d'environ 8,370,000 kilomètres carrés, peuplés de 14,000,000 d'habitants, tandis qu'il pourrait en nourrir aisément 200,000,000. Son souverain, Don Pedro II, plus grand par son génie et sa libéralité que par son sceptre, est un des rares monarques qui puisse porter le titre plus glorieux de *prince de la science.*

Les fruits.— Il nous est impossible d'énumérer, même les principaux fruits de ce pays fécond en produits riches et variés, faisons cependant remarquer l'importance des *Citrus* acclimatés et des *Eugenias* en nombreuses espèces; des *Lecythis* ou marmites des singes; des *Psidiums* ou Goyaviers; de *Mammea americana;* de *Garcinia;* de l'*abricot* du Brésil (*Mimusops*); *Spondias* ou *cajaseiros; Ananassa sativa* et la belle variété *abacaxi; mangaba* du genre *Hancornia;* les *Carambolas* et *Bilinbis* du genre *Averrhoa;* les cocotiers appartenant à différents genres : *Cocos, Acrocomia, Bactris, Euterpe, Enocarpus, Guillielma, Astrocarym, Attalea,* etc. Sur cette relation résumée, nous ajouterons : le dattier et l'*Elaïs* d'Afrique; la poire, la pomme, la fraise, l'abricot, la prune et la pêche d'Europe; le fruit à pain, le jacquier, l'avocatier, le tamarinier, le manglier de l'Asie; les *Anonas,* l'*Amacardium* des Antilles.

Dans la Haute-Amazone on rencontre les grosses et odorantes gousses de vanille, riches en cristaux d'acide benzoïque; le sasafras brésilien, ou canella sasafras (*Nectandra*), espèce différente de celle des Indes, et plusieurs écorces odorantes, des *Lauracées,* d'un rayon géographique assez long dans le territoire de l'Empire. La noix-muscade des Indes orientales est cultivée avec succès, même à Rio-de-Janeiro à cause de son arille; il ne faut pas la confondre avec la noix-muscade brésilienne : la première est une *Myristica,* tandis que celle-ci est une forme du genre *Cryptocaria.* En revanche, si celle-là ne vit là-bas que comme un exemple exotique et d'acclimatation, la flore du grand Empire renferme plusieurs *Myristicas :* une à sang rouge, l'autre à suif et quelques types vantés en médecine; c'est également là que se développe la magnifique *Angélique* de la Guyane française.

L'ornithologie. — On chasse dans les champs pour l'alimentation : la perdrix du Brésil (*Codorna*), les bécassines (chasse sans chien), au bord de l'eau, cachées comme les *Codornas,* dans les petits buissons de *Paspalum,* plus petites que les bécasses de Hongrie; on chasse les oiseaux aquatiques *ererès, marrecas, patos,* dont les chairs sont nourrissantes et d'un goût agréable. En pénétrant dans les forêts, on trouve des *jacotingas, macuco, jacù, pomba jurety* et d'autres oiseaux précieux au plus haut degré dans l'industrie culinaire. On tue aussi à coups de fusil le géant *jaburù,* aussi grand qu'un homme de haute taille, pour le plaisir de le voir se soumettre aux grains de plomb et à la balle. Les *Garças,* les *Colhereiros,* le *Guara* et les perroquets avec les œufs desquels on fait des omelettes dignes d'une reine.

L'erpétologie. — On obtient par la pêche, des *chéloniens* d'eau douce qu'on mange à l'Amazone; et des crocodiles, dont la chair blanche est estimée à l'égal de celle du plus fin poisson.

L'ichtyologie. — Sur ce point important l'art culinaire français peut trouver une variété de poissons de rivière et de mer qu'il ne trouvera dans aucun pays du monde. Le Brésil possède des fleuves, grands lacs, rivières, bassins et mers d'une ressource inépuisable. Les gens pauvres de la vallée de l'Amazone se nourrissent en partie du *pirarucù,* poisson abondant, mais peu riche en matière nutritive. Sur la côte de Sepitiba, près de Rio, le géant *Caçâo,* à long bec, se vend presque pour rien (*Caçâo é peixâo mas nâo presta,* disent les Portugais). En revanche, sa faune ichtyologique contient de superbes types pour tous les goûts : *Pescada, Pescadinha, Tainha, Badéjo, Bijupira, Robalo, Euxôva;* en mammifères de bonne chair : *Anta, Pacca, Capivara* et *Veados* (Cerfs).

Culture. — On cultive au Brésil toutes les graminées d'Europe, le *Zea Maïs* sucré y a pris un développement considérable. La plus considérable des cultures est la graine du *Coffea Ara-*

bica, importée des montagnes d'Afrique. Les feuilles donnent par infusion le *thé au café*. Le *Theobroma cacao* est une plante qui y pousse spontanément. Le *Maté* du Parana, *Ilex Cority-bensis*, Rio-Grande ou thé du Brésil, fournit une boisson saine et agréable, analogue au Maté du Paraguay (*Ilex Paraguay*), variété qu'il ne faut pas confondre (1). (Voir *Maté*.)

Grâce à son Souverain et à son gouvernement les émigrants européens qui veulent s'adonner à l'agriculture sont transportés gratuitement, et sont entretenus pendant huit jours en débarquant dans la splendide hôtellerie de l'île pittoresque des *Flôres*, pouvant contenir 2,000 personnes. Là un service spécial est fait par le personnel; service absolument gratuit et affranchi de toute dépense.

BRÉSILIEN (*Entremets*). — Cet entremets, qui devrait porter le nom de sorbet ou de bombe, se prépare de la façon suivante :

Formule 688. — Procédé. — Faire une crème pâtissière ordinaire à la vanille (voir *Crème*), y ajouter du cacao et du sucre de façon à ce qu'elle soit très aromatisée. Faire glacer légèrement dans la sorbétière. Sangler un moule à bombe. Chemiser le moule avec la glace et emplir l'intérieur avec de la crème chantilly à la vanille. Couvrir la bombe et sangler. La démouler après deux heures.

BRÉSOLLES, *s. m. pl.* (*Entrée*). — Mets composé par le cuisinier du marquis de Brésolles, auquel il donna le nom de son maître.

Formule 689. — Procédé. — Hacher très fin une forte tranche de jambon, un oignon, des champignons, des ciboules et une gousse d'ail. Assaisonner et mélanger le tout avec de l'huile d'olive fine. Beurrer une casserole (de préférence en terre), y coucher un peu d'appareil sur lequel on pose des tranches de veau, de mouton ou de bœuf taillées en forme d'escalopes, en alternant les viandes et l'appareil jusqu'à sa hauteur; couvercler et faire cuire au four à l'étouffée.

Dresser les tranches en couronne sur un plat rond, passer au tamis de crin quinze à vingt marrons bouillis, dégraisser la sauce et ajouter les marrons avec un verre de vin de Madère, lier le tout sur le feu et dresser dans le puis. Servir chaud.

BRESSE, *s.p.* (*Produits de la*). — La Bresse, qui a pour capitale Bourg (Ain), est justement renommée pour ses poulardes chantées par plus d'un poète gastronome. Rien n'est moins appétissant, ni moins digne de figurer sur la table d'un gourmet, qu'un poulet maigre rendu plus anguleux encore par la cuisson, aussi :

Proscrivez sans pitié ces poulets domestiques
Nourris en votre cour et constamment étiques,
Toujours mal engraissés par des soins ignorants:
Ne connaissez que ceux de la *Bresse* et du Mans.
. . . . . .
BERCHOUX.

Qu'y a-t-il de plus succulent, de plus exquis qu'une grasse poularde sous la blanche épiderme de laquelle le noir diamant de la cuisine fait contraste? Alors, oui :

L'abondance est unie à la délicatesse :
La truffe a parfumé la poularde de *Bresse*.
. . . . . .

Outre l'art d'engraisser les poulardes et les oies, dont le commerce constitue la principale richesse de cette contrée, la culture maraîchère, des céréales et du maïs est assez importante.

BRESSON. — Variété de bœuf à manteau roux tirant sur le noir. Race de Bresse.

BRESTOIS, *s. m.* (*Gâteau*) de Brest, ville de France où l'on fait le gâteau suivant :

Formule 690. — Employer :

Beurre fin	grammes	375
Farine tamisée	—	375
Sucre en poudre	—	500
Amandes mondées	—	125
Œufs frais	nombre	15
Essence de citron et d'amande amère	gouttes	10

Un demi-verre de curaçao.

Procédé. — Battre sur un feu doux le sucre et douze œufs. D'autre part, piler au mortier les amandes avec les trois œufs restant; ajouter les essences; battre encore, la masse étant mousseuse, on ajoute le beurre fondu et la farine. On couche la masse dans des moules à brioche. On glace les gâteaux avec les mêmes essences et on les enveloppe dans des feuilles d'étain.

BRETON, *s. m.* (*Gâteau*). — Grande pièce de pâtisserie. Des nombreuses formules que nous

(1) C'est par erreur que quelques écrivains parlent du « matte » de la province du Paraná au Brésil comme appartenant à la même espèce que celle du Paraguay. — Le « matte » du Brésil « Ilex Corityhensis » est un végétal distinct; les feuilles mêlées parfois aux feuilles des autres Ilexs, qu'on connait au Paraná par les noms vulgaires de « Congonhas o Congoinhas », donnent le matte du commerce. (J. DE SALDANHA DA GAMA.) Je tiens à remercier ici M. le baron de Benedo, consul plénipotentiaire de l'Empereur du Brésil à Paris, qui m'a fourni ces précieux renseignements. J. F.

avons recueillies, nous ne mentionnerons ici que les plus intéressantes.

Breton. — *Formule 691.* — Employer :

Sucre concassé	grammes	600
Amandes douces	—	400
Fécule de pomme de terre	—	300
Œufs frais	nombre	24
Vanille	gousse	1

Procédé. — Réserver quatre œufs entiers, séparer les jaunes et battre les blancs en neige. Monder les amandes et les torréfier, les piler dans le mortier avec le sucre; passer à travers un tamis de fer, ajouter à petites doses les amandes dans la terrine des jaunes d'œufs en remuant constamment avec la spatule pendant quinze minutes; ajouter les œufs entiers par intervalles. Mêler la moitié des blancs fouettés avec la masse et ajouter la fécule passée à travers un tamis; lorsque le tout est d'une parfaite homogénéité, ajouter les blancs d'œufs restés en les mélangeant de manière à ne pas briser la masse mousseuse, qui est toujours une des premières conditions de réussite pour les pâtisseries. Pour en opérer le mélange, il faut être deux personnes.

Cette pâte se cuit dans un moule évasé et sert à la confection des quatre formules suivantes, qui ne varient que d'arome, de forme et de nom :

Le dressage. — Emplir sept moules à breton, préalablement beurrés et farinés, de pâte susmentionnée. Faire cuire à four moyen, les laisser refroidir. Couper par tranches transversales, les masquer avec de la marmelade d'abricots passée au tamis et chauffée; remettre à sa juxtaposition et glacer avec du fondant à la vanille. Placer le plus grand morceau sur un fond de pâte d'office masqué de sucre vert, et surmonter pyramidalement les tranches les unes sur les autres; décorer, à l'aide de la poche à douilles, avec de la glace et du beurre vert et rose. On décore également avec de la meringue italienne, mais cette dernière décoration ne saurait prévaloir sur celle à la glace et au beurre. Deux couleurs sont les règles généralement adoptées et en tous points préférables.

Breton à l'orange. — *Formule 692.* — A la pâte plus haut citée, ajouter des zestes d'orange et un peu d'eau de fleur d'oranger. Beurrer les sept moules à breton, les fariner et y coucher à trois quarts de hauteur la pâte préparée. Cuire et laisser refroidir. Masquer les gâteaux avec de la marmelade d'oranges; à défaut, on peut se servir de marmelade d'abricots, dans laquelle on ajoute du zeste d'orange; glacer avec du fondant à l'orange vert et jaune, puis décorer avec du beurre sucré et de la glace royale.

Breton aux fraises. — *Formule 693.* — Ajouter à la masse à breton vingt grammes d'amandes douces pilées et du kirsch. Beurrer et fariner les moules à breton, les cuire et les laisser refroidir. Masquer les gâteaux de manière à ce que les couleurs soient alternées, le premier d'une glace de fondant aux fraises, le second d'une gelée de pommes, le troisième de glace au kirsch, et ainsi de suite jusqu'à l'achèvement. Les dresser sur un fond garni et saupoudrer les parties masquées de marmelade de pommes et de sucre vert. Couronner d'une aigrette au sucre filé.

Breton au citron. — *Formule 694.* — Beurrer et fariner les moules; les remplir, selon la règle, avec la pâte précitée, dans laquelle on aura mis des zestes de citron hachés et du rhum. Laisser refroidir, masquer une partie du gâteau avec du fondant au citron et les autres avec de la marmelade d'abricots; saupoudrer ces derniers de sucre vert, ainsi que le fond en pâte sèche sur lequel on les dresse, en alternant les couleurs par gradin. Décorer selon le goût ou les ressources de l'artiste.

Breton fourré. — *Formule 695.* — Comme pour les précédents, il faut opérer en glaçant avec de la marmelade d'abricots et du fondant au kirsch en alternant les couleurs des gâteaux. Les dresser sur un fond de pâte d'office saupoudré de sucre vert; en décorer les jointures avec de la glace et garnir l'intérieur avec la crème suivante :

Crème à breton. — Cinq cents grammes de beurre fin dans une terrine avec du sirop à la vanille; travailler avec la main; ajouter à petites doses cinq cents grammes de glace royale; cet appareil remplace avantageusement la crème, après en avoir garni l'intérieur pour décorer le breton.

BRETONNE (*Garniture*). — Haricots flageolets assaisonnés de jus de viande et d'oignons hachés et passés à la poêle. Cette garniture se sert surtout avec le gigot de mouton, qui prend dès lors le nom de *gigot de mouton à la bretonne.*

BRÉVEUX, *s. m.* — Crochet de fer employé pour tirer les homards et les crabes d'entre les rochers.

BRIE, *s. m.* (*Fromage de*). — Seine-et-Marne. Dans le fromage de Brie, comme dans presque tous les produits, il y a la première, seconde et troisième qualité, variant de finesse d'après la valeur du lait et la saison. Il se vend à Paris sous une forme ronde et plate; son diamètre, de quarante à cinquante centimètres, a environ deux centimètres d'épaisseur; sa croûte blanchâtre, puis jaune par l'effet de la paille sur laquelle on le vend, devient quelquefois bleue; ce dernier signe indique sa dernière qualité; étant desséchée, la croûte se détache et s'étend difficilement sur le pain.

Au contraire, le brie qui vient de Melun, à sa juste maturité, fait avec de la *crème double* et moitié moins grand que ceux de Meaux et de Coulommiers, est excellent, savoureux et fondant sur le pain, et lui donne un goût de noisette très prononcé. A Meaux, on fait une pâte de ce fromage que l'on conserve dans des pots de terre, mais qui n'ont pas, à Paris et dans les provinces, les faveurs du fromage en forme. Le fromage de Brie se vend, selon sa grandeur, de cinq à huit francs la pièce de première qualité.

Les saisons où le fromage de Brie est bon sont celles d'octobre et mars. Les mois chauds de l'année n'offrent en général que des fromages laissant à désirer, tant sous le rapport du goût que sous le rapport hygiénique.



A. Brillat-Savarin, d'après un tableau de famille.

BRIGNOLE. — Prune qui a pris le nom du pays (Var), où on la cultive plus spécialement. On les sèche comme les pruneaux, on les conserve également en boîtes ou dans des bocaux comme les autres fruits. Cette prune est d'un goût très engageant.

BRILLAT-SAVARIN (ANTHELME), né à Belley (Bugey) en 1755, mort à Paris en 1826. — Cet écrivain (chose peu commune) s'est fait un nom par un seul ouvrage, *la Physiologie du goût*, qu'aujourd'hui chacun connaît, et où l'on trouve un peu de tout : humour, esprit, philosophie, science, aphorismes, anecdotes, physiologie, et surtout chimie... culinaire, c'est-à-dire cuisine. Brillat-Savarin a pris place à côté de Berchoux, et est devenu une autorité pour bien des gens, en matière de gastronomie. Les aïeux de Brillat-Savarin étaient voués, depuis plusieurs siècles, aux fonctions du barreau et de la magistrature; lui-même exerçait avec distinction la profession d'avocat à Belley, quand il fut élu député à l'Assemblée constituante. « Philosophe pratique, suivant moins Zénon qu'Epicure, dit M. Richerand, son ami et son biographe, on ne le vit point attacher son nom aux événements mémorables; il y prit néanmoins une part assez active, toujours associé aux hommes les plus sages et les plus modérés. »

Son mandat rempli, il devint président du tribunal civil du département de l'Ain, puis fit partie de la Cour de cassation, alors de fondation récente. Doux, conciliant, honnête homme il s'appliquait à adoucir les excès produits par les passions politiques. A la fin de 1793, il était maire de Belley, et s'opposait à l'introduction dans cette jolie et paisible petite ville du régime de la Terreur; c'était lutter contre un torrent : il dut céder et se réfugier à l'étranger.

De Belley à Genève, il n'y a qu'un pas, qu'un fleuve à franchir. Brillat-Savarin gagna Lausanne, où il vécut dans la société des émigrés français, bien qu'il ne fût pas précisément de leur caste, et qu'il ne pratiquât pas entièrement leur culte politique.

Ce fut en 1794 que l'ex-maire vint habiter le chef-lieu du canton de Vaud. Il a consacré le souvenir de ce temps dans quelques passages des anecdotes de son livre. Mais qu'on ne croie pas que cet esprit français de l'ancien régime se préoccupât beaucoup alors de sa situation personnelle, des vicissitudes du moment, ou se passionnât pour les beautés pittoresques de la Suisse, la gastronomie seule se montre dans ses notes. En voici, comme preuves, un extrait : « Quels bons dîners nous faisions en ce temps à Lausanne, au *Lion-d'Argent!* moyennant *quinze batz* (2 fr. 25),

nous passions en revue trois services complets, où l'on voyait, entre autres, le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève, et nous humections tout cela, à volonté et à discrétion, avec un petit vin blanc limpide comme eau de roche, qui aurait fait boire un enragé! Le haut bout de la table était tenu par un chanoine de Notre-Dame de Paris (je souhaite qu'il vive encore), qui était là comme chez lui, et devant qui le *kelner* ne manquait pas de placer tout ce qu'il y avait de meilleur dans le menu. Il me fit l'honneur de me distinguer et de m'appeler, en qualité d'aide de camp, dans la région qu'il habitait; mais je ne profitai pas longtemps de cet avantage; les événements m'entraînèrent et je partis pour les Etats-Unis, où je trouvai un asile, du travail et de la tranquillité. » La Suisse, c'était pour Brillat-Savarin le restaurant de Lausanne, la table d'hôte de la rue du Bourg et la petite ville de Moudon, où l'on faisait si bien la fondue au fromage, sorte de plat d'œufs brouillés.

Pendant un séjour de deux ans à New-York, il subsista du produit de ses leçons de langue française. C'était la besogne du jour; le soir, il occupait une des premières places à l'orchestre du théâtre, car il était musicien distingué.

Mais la bourrasque s'était calmée, Brillat quitta l'Amérique et débarqua au Havre en septembre 1796. Sous le Directoire, il fut successivement employé en qualité de secrétaire de l'état-major général des armées de la République en Allemagne, puis de commissaire du gouvernement à Versailles. Il était à ce dernier poste au moment du 18 brumaire. Enfin, il fut nommé conseiller à la cour de Cassation. Les révolutions politiques, qu'il accepta toutes avec une indifférence sceptique, ne troublèrent jamais ses digestions, comme il le dit lui-même, et il conserva sous tous les régimes sa charge à la cour suprême. C'était, avant tout, un homme d'esprit et de fantaisie, un épicurien bienveillant et enjoué, paradoxal surtout, et qui ne craignit point de compromettre la gravité imposante de sa robe rouge en consacrant ses loisirs à la composition d'un code de gastronomie s'en intitulant professeur, et dont il sut faire une œuvre littéraire. Sobre par goût, par habitude, par raison, Brillat-Savarin voyait beaucoup le monde des salons, la meilleure société, où il brillait par l'étendue, la variété et la solidité de ses connaissances.

Il dînait souvent en ville, et ce fut par manière de plaisanterie, par jeu d'imagination, qu'il composa ce livre charmant qui a pour titre : *Physiologie du goût* ou *Méditations de gastronomie transcendante*, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, *dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés savantes* (1).

L'auteur garda l'anonyme, soit par modestie, soit qu'il doutât du mérite de ce livre, soit parce que ses fonctions de magistrat s'opposaient à ce qu'il signât une œuvre de fantaisie, écrite sur un pareil sujet. Brillat-Savarin a dit à ce propos, dans son dialogue avec le baron Richerand, chez qui il composa, à la campagne, les premiers chapitres de sa *Physiologie* : « Voué par état à des études sérieuses, je crains que ceux qui ne connaîtront mon livre que par le titre ne croient que je ne m'occupe que de fariboles. La *Physiologie du goût*, qui a pour épigraphe cet aphorisme de l'auteur : « *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es,* » parut en 1825 et compte aujourd'hui un grand nombre d'éditions. C'est un charmant badinage écrit d'un style naturel, élégant et pur, divisé en méditations, à l'instar des poésies de Lamartine (la Méditation VII roule sur la théorie de la friture), et qui est semé de traits spirituels et d'anecdotes piquantes. Il emprunte surtout un grand charme comique à l'importance capitale que l'auteur affecte d'attacher à son sujet.

« Brillat-Savarin était de haute stature et d'une constitution athlétique; il gagna une péripneumonie à la cérémonie funèbre qui se célébrait annuellement, sous la Restauration, le 21 janvier dans l'église de Saint-Denis, et mourut quelques jours après. » (*Dict. Larousse.*)

BRIMÉ, MÉE, *adj.* — Se dit des fruits, et particulièrement des raisins marqués de taches rousses attribuées à l'action du soleil.

BRINTZ, *s. p.* (*Fromage de*). — Canton d'Unterwald en Suisse, où se fabrique une espèce de fromage de gruyère, dont la pâte d'un brun rouge est très sèche et très salée. Il ne présente que rarement d'yeux, par conséquent ne pleure pas comme son congénère du canton de Fribourg, auquel il est très inférieur.

BRIOCHE, *s. f.*; de *bris*, briser, et avec le mot *hocher*, secouer, remuer, forme par fusion de *bri*

(1) Il manque à son livre un point capital et regrettable : c'est que la physiologie du goût n'y est point définie. J. F.

et *ocher*, briocher; faire des brioches. — Si l'idée de ce mot représente commettre des bévues, rien n'est aussi difficile que de faire d'excellentes brioches, dont la confection réclame de l'adresse et de l'intelligence.

Brioche fine. — *Formule 696.* — Employer :

Beurre fin	kilogram.	1,125
Sel marin	grammes	30
Sucre	—	30
Levure de bière	—	30
Œufs frais	nombre	24

Procédé. — Tamiser la farine sur le tour ou la table et la partager en quatre parties. Former la fontaine avec l'un des quarts de cette farine, au milieu de laquelle on délaye la levure avec une petite quantité d'eau chaude à trente degrés environ, de façon à faire une pâte molle, que l'on dépose dans une casserole maintenue au chaud, afin de provoquer la fermentation jusqu'au double de son volume. Ce résultat obtenu, former une fontaine avec le restant de la farine, dans laquelle on met le sucre, le sel, le beurre et dix œufs. On délaye et pétrit, puis on fouette la pâte, c'est-à-dire qu'en la travaillant on la soulève et la rejette avec vivacité sur la table; par intervalles, on y ajoute un œuf jusqu'à l'absorption des quatorze œufs restés. La pâte étant bien travaillée, on y ajoute le levain déposé dans la casserole. On continue à briocher jusqu'à ce qu'elle soit lisse et molle; on met alors la pâte soit dans une sébille en bois, soit dans une terrine en terre ou en fer, dans laquelle on la laisse reposer quatre heures dans un lieu tiède; on remet la pâte sur le tour et on l'abaisse en la rompant; on la remet dans la terrine; deux heures après, on recommence la même opération; on la met cette fois dans une terrine propre sur la glace ou dans la cave froide. La pâte doit alors prendre de la consistance; ayant acquis cet état, on s'en sert pour les petites brioches variées, mentionnées plus loin.

Remarque. — La pâte à grosse brioche est moins fine, c'est-à-dire moins beurrée. Ainsi, dans une proportion de *cinq cents grammes de farine*, on mettra *deux cent cinquante grammes de beurre fin;* l'assaisonnement, les œufs et l'opération restent les mêmes.

La façon. — On roule une boule de pâte légèrement farinée, on appuye avec les trois doigts sur le milieu de la boule en posant une seconde petite boule, trois coups de couteau très réguliers, en couronne dans le haut, en font la ciselure. La cuire sur une plaque d'office après être dorée.

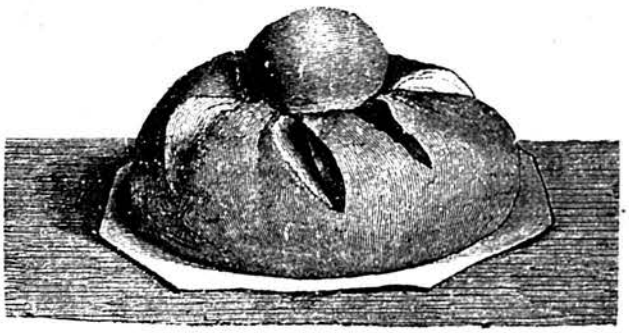


Fig. 262. — Pâte de brioche non cuite.

Brioche mousseline. — *Formule 697.* — Beurrer un moule à timbale uni et l'entourer d'une bande de papier beurré, de manière à le surmonter de moitié de sa hauteur. Mettre dans le moule jusqu'au tiers, de la pâte fine à brioche. Laisser lever aux deux tiers et faire cuire. Ces brioches, d'une légèreté remarquable pour leur volume, sont excellentes, et les spécialistes des boulevards des Italiens et Montmartre savent fort bien que la renommée ne vient que de leur parfaite fabrication.

Petites brioches. — *Formule 698.* — La pâte fine est roulée et posée sur des plaques beurrées, quelquefois sur du papier beurré, et cuite dans un four moyen. Dans une ville où l'écoulement est assuré, il est facile de tenir toute la journée des brioches fraîches et chaudes à la disposition du public. La terrine à pâte étant sur la glace, on les fait cuire à mesure qu'elles se vendent.

Brioches ordinaires. — *Formule 699.* — Diviser la pâte à brioche par morceaux de cinquante grammes, les rouler en forme de boule, appuyer sur le centre superficiel avec le doigt; pratiquer de petites entailles en couronne dans le haut de la brioche et mettre dans le trou une petite boule de pâte. Poser les brioches sur du papier beurré et faire cuire sur une plaque.

Brioches aux raisins muscats. — *Formule 700.* — Dans une proportion de quatre kilos de pâte à brioche, on ajoute une livre et demie de raisins muscats coupés en deux pour en extraire les pépins. On étend la pâte sur le tour, on sau-

poudre avec les grains de raisins, on roule la pâte sur elle-même. Après deux minutes de repos, on taille la pâte par morceaux selon la grosseur que l'on désire donner aux brioches. On les forme, on les ciselle, on les dore et on les fait cuire.

Brioches aux raisins de Corinthe. — *Formule 701.* — Même opération que celle ci-dessus, remplacer les raisins muscats par des raisins de Corinthe dans une proportion de *cinq cents* grammes de raisins par kilogramme de pâte.

Brioches au fromage. — *Formule 702.* — Sur deux kilos de pâte à brioche étendue sur le tour, saupoudrer cinq cents grammes de fromage parmesan râpé et de première qualité. Plier la pâte sur elle-même. Diviser la pâte en quatre ou six parties, selon la grosseur qu'on désire leur donner. Former les brioches selon les règles de l'art. Les piquer au sommet avec la pointe d'un couteau en formant une couronne, de manière à pouvoir introduire des petits liteaux de fromage gras de Gruyère ou d'Emmenthal. Dorer les brioches, les faire cuire et les servir en sortant du four.

Autre manière. — *Formule 703.* — Étendre sur le tour ou la table quatre kilos de pâte à grosse brioche, saupoudrer avec cinq cents grammes de fromage de Gruyère de première qualité et coupé en petit dés; rouler la pâte sur elle-même et, après quelques minutes de repos, former la brioche, soit en divisant la pâte pour deux brioches, les mouler, les ciseler, les dorer et les faire cuire au centre du four.

Si la tête de la brioche prenait trop de couleur, elle devra être enveloppée de papier beurré; le fond de la brioche doit avoir une coloration prononcée, tandis que le centre jaunâtre doit donner à l'ensemble une couleur irisée qui en fait le principal attrait.

Couronne de brioche au fromage (*Grosse pièce*). — *Formule 704.* — Deux kilos de pâte à grosse brioche étendue sur le tour, saupoudrer avec deux cent vingt-cinq grammes de fromage de Gruyère coupé en dés; rouler la pâte et en former une seule masse, au centre de laquelle on appuie fortement avec le poing de manière à former la couronne. Dans l'intérieur de la couronne, calquer en ciselant une petite entaille d'un centimètre de profondeur au tiers de sa capacité; appuyer légèrement la partie intérieure du cordon, relever en ouvrant la couronne extérieurement de manière à lui donner l'aspect de

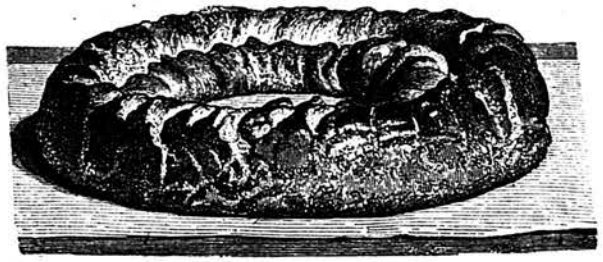


Fig. 263. — Couronne de brioche.

deux couronnes l'une dans l'autre. Dorer l'extérieur et faire cuire dans un four relativement chaud. Servir chaud.

Brioche à la crème (*Grosse pièce*). — *Formule 705.* — La détrempe doit être dans la proportion indiquée pour les grosses brioches; sur la même quantité, on supprime cinq œufs en y substituant deux décilitres de crème cuite et vanillée. On moule la brioche et la fait cuire avec les soins que réclame sa délicatesse. Cette brioche est très nutritive et convient plus particulièrement pour les déjeuners, au café au lait, au chocolat ou au thé du soir.

Remarque. — Les bases indispensables pour faire de bonnes brioches sont la qualité du beurre, la finesse de la farine et la fraîcheur des œufs qui, dans l'opération, doivent être cassés deux à deux sur une assiette, autrement on se met dans le cas d'empoisonner toute la pâte par une seule goutte d'œuf à la paille ou corrompu.

Trois points réclament toute l'attention du praticien pour obtenir un bon levain, qui manque :

1° Lorsque la levure est mauvaise;

2° Quand on la délaye dans l'eau trop chaude;

3° Lorsque le levain n'est pas employé à sa pleine fermentation.

Si la fermentation du levain était à sa dernière période, on obtiendrait invariablement une détrempe manquée. Il faut donc veiller à ce que la détrempe soit faite juste au moment où le levain est en pleine fermentation, seul instant opportun pour être mélangé à la détrempe.

HYGIÈNE. — Si la brioche a l'avantage de plaire à tous, même à ceux dont l'estomac s'y refuse, c'est aussi, on peut le dire, une des pâtisseries les plus saines, à la condition toutefois que la dé-

trempe soit faite dans la règle, que le levain soit bon et puissant. Toutes ces différentes brioches, au fromage, aux raisins, pain béni, trois-rois, etc., ne varient que dans l'adjonction des accessoires, qui d'ailleurs ne prennent nullement part à la fermentation de la pâte et ne viennent contribuer qu'à la variante des goûts et des noms et à les rendre plus indigestes encore; plus difficiles à cuire et partant moins recommandables. Les brioches au fromage doivent être mangées chaudes, froides elles seraient de mauvais goût et de digestion difficile. La meilleure brioche est la moyenne ou petite parce qu'elle est toujours suffisamment cuite. La plus facile à digérer est la mousseline.

BRIOCHINE, *s. f.* (*Cuis. saxonne*). — Le baron de Mülbacher, de Saxe, se rappelant des friandises qu'on lui offrait dans son enfance, voulut perpétuer son nom en publiant la recette suivante :

Briochine. — *Formule 706.* — Faire tremper deux petits pains dans une quantité suffisante de lait bouillant et sucré, aromatisé avec du jus de tanaisie, du jus d'épinard pour le colorer en vert, d'un petit verre d'eau-de-vie et le zeste râpé d'un citron. Mettre cette préparation dans une casserole sur un feux doux et y ajouter quatre jaunes d'œufs et cent vingt grammes de beurre fin; remuer jusqu'à ce qu'elle soit épaissie sans la laisser bouillir. Laisser refroidir; battre les blancs d'œufs et les mêler à la crème en évitant de les briser. Prendre alors une cuillerée de cette pâte et en détacher des petites quantités que l'on fait tomber dans une friture chaude à l'instar des beignets soufflés. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur un linge propre, les saupoudrer de sucre et dresser sur une serviette pliée sur un plat rond et chaud.

On sert dans une saucière chaude à part une sauce au vin blanc ou un sirop au rhum.

BROC EN BOUCHE, *loc. adv.* — En sortant de la broche et mangé de suite. Une grive, une caille brocantée, mise à la broche et avalée aussitôt cuite.

BROCHE, *s. f.* (*Broccus*). All. *Bratspiess;* angl. *spit;* ital. *brocca;* esp. *broca*, de pointe de fer, épée, crochet de la broche, de là *brochette* et *attelet* qui servent à attacher à la broche. — Ensemble des appareils qui servent à la broche; mais, dans le sens restreint, arbre pointu servant à supporter les viandes embrochées.

Hygiène. — L'avantage qu'offrent les viandes de boucherie et gibiers cuits à la broche est considérable. Ils se distinguent par la pureté de leur goût, l'arome délicat, fin, qu'il est impossible d'obtenir au four. Le jus naturel qui en découle dans la lèchefrite est en quelque sorte passionnable pour ceux qui ont l'habitude de manger les rôtis ainsi préparés.

BROCHET, *s. m.* (*Esox lucius*). All. *Hecht;* angl. *pike;* ital. *luccio;* de luz, de broche à cause de sa tête pointue. — Le brochet est originaire d'Europe; celui qui habite les eaux courantes est beaucoup plus exquis que celui qui vit dans les eaux stagnantes et marécageuses; il est toujours imprégné du goût de la vase. Il ne faut pas confondre le brochet d'eau douce avec la variété de mer *orphie.*

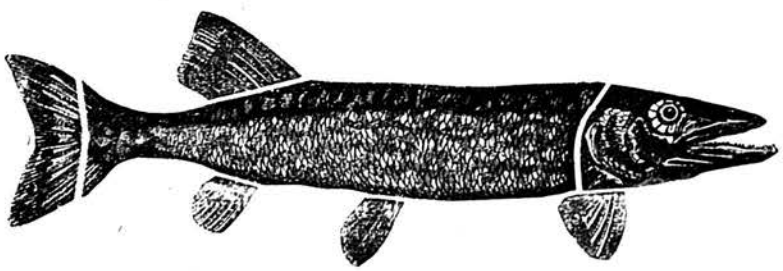


Fig. 264. — Brochet (manière de le parer).

Hygiène. — La chair du brochet d'eau douce est blanche et ferme, d'une délicatesse médiocre; son foie, qui prend une teinte chocolat à mesure qu'il vieillit, est bon à manger; par contre, ses œufs sont dangereux. Le brochet est en frai au mois de février, à cette époque il doit être écarté de tout menu savamment combiné.

La facilité de digestion varie selon les méthodes culinaires auxquelles on l'applique.

Usage culinaire. — La chair du brochet réussit très bien pour la confection des quenelles, de farce et pain de poisson.

Pour nettoyer le brochet, on doit d'abord lui couper les nageoires comme il est indiqué dans la *fig.* 250, et, comme la tête tient beaucoup de place, il est préférable de la trancher et de la réajuster après lorsqu'on doit le servir entier.

La méthode la plus pratique pour lui enlever la peau est de le tremper dans l'eau bouillante

avant de le vider; elle s'enlève alors facilement; on le vide, on l'essuie et on le fait cuire. Cette méthode ne peut cependant pas être pratiquée lorsqu'il s'agit de lever les filets dont le procédé est différent. Voici diverses formules :

Brochet à la parisienne (*Autrefois à la Chambord*). — *Formule 707.* — Nettoyer le brochet à blanc, comme il est indiqué plus haut; le piquer de lardons assaisonnés; entre ces lardons, piquer une rangée de truffes en lames ou en clous. Préparer un court-bouillon au vin blanc de poisson, le passer et le mettre dans une petite poissonnière avec le brochet. Faire braiser à blanc; mêler un peu de sa cuisson avec de la béchamelle ou du velouté; faire réduire avec du jus de champignons frais; au moment de servir, lier avec du *kary*, du beurre, un jaune d'œuf et un jus de citron; passer à l'étamine. Ajouter à cette sauce des foies de lottes blanchis, des champignons, des laitances de carpes, quelques tranches de langoustes. D'autre part, on aura décoré avec des truffes de belles quenelles de brochet. Dresser le brochet sur ce ragoût préalablement servi sur un plat long. Garnir le brochet avec les quenelles, des tranches de langoustes, et dresser le restant de la sauce dans une saucière ou dans une timbale en argent.

Toute autre adjonction nous paraît superflue.

Brochet à la broche (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 708.* — Nettoyer le brochet comme il est indiqué plus haut, le piquer ou simplement barder de lard, l'assaisonner intérieurement d'un beurre à la maître-d'hôtel pimenté; le saler et le faire cuire à la broche en l'arrosant souvent. Servir accompagné d'une sauce tartare chaude (voir ce mot).

Brochet à la tartare (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 709.* — Les tronçons de brochet étant panés, on les range sur une plaque de cuivre étamée; arroser soit d'huile fine, soit de beurre frais, que l'on pose sur chaque morceau de brochet. Border un plat de tranches de citron, dans les intervalles desquelles on pose une câpre pour imiter une guirlande, au centre de laquelle on dresse le brochet. Servir à part la sauce tartare, chaude ou froide.

Brochet en dauphin (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 710.* — Blanchir un brochet, de grandeur moyenne, par le procédé plus haut mentionné; le vider et en sortir les branchies (*ouïes*); lui retrousser la queue et l'arrêter à l'aide d'un attelet; le faire cuire dans une turbotière au court-bouillon réduit; faire avec sa cuisson une sauce aux fines herbes. Dresser le poisson sur un plat ovale, au centre de l'arc du brochet dresser de grosses pommes de terre et décorer l'extrémité avec des écrevisses. Servir la sauce à part.

Brochet aux oignons (*Cuis. de ménagère*). — *Formule 711.* — Nettoyer le brochet dans la règle et le couper par tronçons; beurrer une casserole et coucher sur le fond un lit d'oignons émincés, sur lequel on met le brochet assaisonné de sel, de poivre concassé, de fragments de thym, d'une demi-gousse d'ail et d'une feuille de laurier. Laisser prendre belle couleur et y ajouter du vin blanc; laisser réduire aux deux tiers; lorsque le brochet est cuit, on le sert en forme de ragoût garni de petits oignons.

Brochet à l'estragon (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 712.* — Enlever la peau écaillée du brochet après l'avoir vidé dans la règle; le couper longitudinalement et débarrasser chaque moitié des arêtes. Beurrer un sautoir dans lequel on couche les morceaux de brochet (de grosseur suffisante pour un service de dix personnes); couvrir d'un papier beurré et faire prendre couleur au feu; lorsqu'il est d'un beau roux, on l'arrose avec du vinaigre d'estragon et on laisse réduire aux trois quarts; on y ajoute un peu d'espagnole et du vin blanc, et on laisse ainsi réduire la sauce pendant la cuisson du brochet. Le brochet doit être cuit lorsque la sauce est réduite en demi-glace. On dresse le brochet, on lie avec un peu de sauce maître-d'hôtel fraîche, une pincée de feuilles d'estragon hachées et une pointe de poivre cayenne; on coupe le brochet sur le plat et l'on masque avec la sauce. Cette préparation est très pratique pour les hôtels où il y a de fortes tables d'hôtes; elle est d'ailleurs très bonne lorsqu'elle est faite selon la règle prescrite.

Grenadins de brochet (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 713.* — Lever les filets d'un gros brochet, les désosser, en tailler de petites escalopes, les aplatir et les piquer avec des filets d'anchois et du lard; les coucher dans un sautoir beurré, les assaisonner et les recouvrir d'un papier beurré. Les faire cuire à l'étouffée en ayant soin (pour l'empêcher de s'attacher) d'y maintenir un peu

de liquide que l'on alimente avec du vin blanc. Préparer une sauce au vin blanc (sans fines herbes), dans laquelle on ajoute le jus des grenadins; la lier et lui ajouter un bon beurre d'anchois et la passer à l'étamine. Dresser les grenadins en couronne sur un plat et saucer. On peut également les dresser sur des bases ovales ou rondes en purée de pommes de terre.

Escalopes de brochet (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 714.* — Après avoir nettoyé le brochet, qui doit être grand, on le coupe longitudinalement; on enlève l'arête vertébrale, ainsi que les petites.

On taille alors des escalopes que l'on aplatit légèrement avec l'abatte; on les assaisonne et on les pane; on leur donne immédiatement la forme à l'aide du couteau; on les place dans un sautoir beurré, et on les cuit à petit feu; ayant pris une belle couleur des deux côtés, on les réserve pour le service.

Saucer d'une sauce à la maître-d'hôtel, dans laquelle on ajoutera de la glace de viande, du cayenne et du suc de citron, ou d'une sauce au raifort. On peut également servir des escalopes de brochet à la purée de pommes de terre, en servant à part une sauce au vin blanc ou une sauce à la hollandaise. Ces escalopes se servent aussi avec une sauce à la béarnaise.

Côtelettes de brochet en papillotes (*Cuis. de couvent*). — *Formule 715.* — Enlever la peau d'un gros brochet, le vider et l'essuyer, le couper longitudinalement et, ensuite, transversalement à l'instar des côtelettes de mouton; les aplatir, les assaisonner de poivre et de sel. D'autre part, préparer une duxelle (voir ce mot) composée de champignons, de ciboules, d'oignons, d'échalotes et d'une gousse d'ail; passer le tout au beurre. Beurrer du papier, entourer la côtelette de brochet de l'appareil et l'envelopper en procédant comme pour les côtelettes en papillotes. Les poser dans un sautoir beurré; les recouvrir d'un second papier, en ayant soin d'arroser souvent avec du beurre ou de l'huile fine. Les côtelettes se servent en couronne, en évitant de défaire le papier, qui laisserait dès lors sortir le jus contenant toute sa succulence.

Brochet à la genèvoise (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 716.* — Garnir une poissonnière de tranches de carottes, de poivre en grains concassés, de thym, de laurier, d'un bouquet de céleri et de cerfeuil, d'oignons émincés et de clous de girofle. Poser le brochet vidé sur le gril de la poissonnière et le mettre sur les garnitures; submerger de vin et d'eau (moitié chacun), saler et mettre en ébullition; après le premier bouillon, sortir le brochet, l'écailler et l'essuyer avec un linge; lorsqu'il sera propre et blanc, le remettre à sa place pour achever sa cuisson au trois quarts; le retirer sur l'angle du fourneau. Pendant qu'il s'achève de cuire, préparer la sauce suivante :

Procédé. — Sortir de la poissonnière une petite quantité de cuisson, à laquelle on ajoutera des débris de poisson afin d'en obtenir une bonne réduction; mettre dans une casserole *cent vingt-cinq grammes* de beurre frais et *deux cuillerées* de farine avec une petite cuillère en bois, remuer et laisser cuire sans la laisser roussir, mouiller avec la réduction préparée; faire un appareil mirepoix à blanc, dans une casserole (sans jambon), l'ajouter à la sauce avec deux ou trois jaunes d'œufs, *deux cents grammes* de beurre frais de premier choix et deux ou trois anchois dessalés et passés au tamis; passer à l'étamine et servir dans les saucières. Le brochet dressé sur un plat à poisson doit être entouré par groupes alternés, de petites pommes de terre, d'écrevisses et de persil frais.

Remarque. — On trouve dans certains ouvrages de compilation que la sauce genèvoise est rouge. Certes, ceux-là, et ils sont nombreux, n'ont jamais connu la sauce au vin que l'on fait à Genève pour le poisson, et ils ignorent que les crus du canton de Genève sont presque tous des vins blancs, lesquels ont servi les premiers à cuire les poissons du Léman et à faire la sauce à la genèvoise.

Brochet à la béchamelle (*Art d'acc. les restes*). — *Formule 717.* — Avec le restant de brochet, de la veille ou du déjeuner, lorsque les morceaux sont suffisamment grands pour en former des petits débris de la grosseur d'une noix sans arêtes, on les met dans une béchamelle fraîche et on en garnit soit des timbales, soit des vol-au-vent, ou l'on peut encore les dresser dans des bordures couronnées de croûtons frais.

Le plus pratique pour les restaurants est de le servir dans les *croustades Artruc*, qui peuvent en même temps servir de garniture ou de hors-d'œuvre.

Brochet en salade. — *Formule 718.* — Le brochet étant cuit, on le désosse en conservant les

morceaux d'une égale grandeur; ajouter des filets d'anchois et de harengs, coupés par carrés longs, des câpres et des ciboules; assaisonner et laisser reposer la salade une demi-heure avant de la servir.

Brochet à la menthe (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 719.* — Couper par tranches un brochet après l'avoir nettoyé dans la règle. Hacher quelques oignons et les cuire à blanc dans du beurre frais; ajouter le brochet. D'autre part, on aura fait réduire aux trois-quarts trois décilitres de vin blanc sec avec la menthe hachée, ajouter la réduction dans la casserole au brochet et ajouter encore un verre de vin blanc et un peu de sauce allemande; lier la sauce avant de servir le ragoût, que l'on saupoudre avec de la menthe hachée.

Brochet au raifort (*Cuis. alsacienne*). — *Formule 720.* — Il se fait de deux manières: l'une consiste à cuire le brochet au court-bouillon et à le servir accompagné d'une sauce au raifort; l'autre consiste à trancher le brochet et à le déposer dans une casserole garnie d'un mirepoix maigre et cuit à blanc, arrosé de vin blanc sec et d'eau jusqu'à submersion; le soumettre à l'ébullition jusqu'à parfaite cuisson. Faire cuire à blanc une cuillerée de farine dans du beurre frais, mouiller avec le liquide du poisson; lier la sauce et la passer, ajouter alors du raifort finement râpé et du beurre frais, plonger les tranches de brochet et servir en forme de ragoût, en envoyant à part des pommes de terre au naturel.

Brochet à la crème aigre (*Cuis. de campagne*). — *Formule 721.* — Marquer dans un sautoir beurré des tronçons de brochet, leur faire prendre couleur, les mouiller à moitié hauteur avec de la crème aigre; garnir d'un bouquet de persil, de poivre en grains, de sel, d'un oignon clouté et de fragments de thym. Couvrir et faire réduire à petit feu; ajouter de la crème fraîche et faire réduire de manière à ce que la crème constitue une sauce parfaitement liée. Sortir le brochet dans une timbale en argent, passer la sauce à l'étamine ou à la passoire, saucer les tranches de brochet et couvercler la timbale pour servir.

Pain de brochet à la reine (*Cuis. de pâtissier*). — *Formule 722.* — Les nombreux ouvriers qui ont travaillé chez Husson, *A la Milanaise*, boulevard des Italiens (Paris), se rappellent sans doute de ce mets exquis (dont la recette était gardée secrète), que l'on servait à cette époque sur toutes les tables du grand monde, et qui contribua à faire la fortune du successeur de Bourdon.

Employer :

Brochet sans arêtes	grammes	500
Farine fine	—	300
Œufs frais	nombre	8 à 10
Crème ou lait	litre	3/4
Epices et sel.		

Procédé. — Piler dans un mortier le poisson, lui ajouter par intervalles un œuf entier, un peu de farine et de la crème (cet appareil doit rester liquide); assaisonner de haut goût et passer au tamis; essayer alors l'appareil en le faisant pocher au bain-marie, s'il n'était pas assez ferme y ajouter des œufs; de la crème si le pain est trop ferme. Beurrer fortement un moule bas de forme, cannelé ou uni; verser l'appareil dans le moule et le mettre dans un sautoir, au fond duquel on aura mis des liteaux de bois ou deux baguettes de fer pour éviter que le moule ne touche le fond du sautoir; mettre de l'eau dans le sautoir et faire cuire ainsi au bain-marie (sans laisser bouillir) le moule recouvert d'un papier beurré. Le pain doit sortir à l'instar d'une crème royale, c'est-à-dire comme un pain moelleux et sans yeux. Pendant la cuisson, on procède à la sauce suivante :

Cuire à blanc, dans une casserole, un peu de farine dans du beurre très frais; arroser avec du jus de champignons frais, un peu de court-bouillon de poisson au vin blanc, ajouter un coulis d'écrevisses; lier la sauce en la conservant de préférence un peu liquide, rougie par l'effet naturel des écrevisses; ajouter encore en dernier lieu du beurre d'écrevisses frais et y joindre les bisques de trente écrevisses.

Dresser le pain, qui doit être d'une blancheur immaculée, au centre d'un plat rond et creux, et saucer autour; décorer le centre superficiel du pain d'un champignon tourné entouré de bisques rouges.

Remarque. — Ce pain a pris des noms divers par l'adjonction de différentes garnitures; mais, toutes les assimilations hors les poissons ne me paraissant pas en harmonie, tant sous le rapport de l'hygiène que sous celui du goût et de l'art, je me dispense d'en donner les formules, qui d'ailleurs ne sont que des amalgames peu engageants.

BROCHETON, *s. m.* All. *kleiner Hecht;* angl. *young pike;* ital. *lucceto.* — Le fils légitime du vorace brochet. (Pour son application culinaire voir *Brochet.*)

BROCHETTE, *s. f.* — Petite broche de fer qui maintient les grosses pièces de viande en se fixant dans un trou de la broche principale. Broche servant à faire rôtir les petites pièces de gibiers, de rognons, de poissons : brochette d'éperlans, d'alouettes, etc. Attelet qui sert à réunir ensemble des menus poissons, des petits morceaux de viandes ou des petits oiseaux.

BROCOLI, *s. m.* All. *Spargelkohl;* angl. *borecole;* ital. *broccoli,* d'où vient son étymologie de *brocco,*



Fig. — 265. — Brocoli branchu.

qui signifie rejeton de choux en forme de broche pointue. — Chou de la variété des choux-fleurs,



Fig. 266. — Brocoli blanc hâtif.

qui croît en hiver dans les pays chauds; il pousse en rameaux séparés au lieu de se réunir en rameaux serrés comme le chou-fleur ordinaire. Ses branches, tendres et longues, sont quelquefois d'une couleur jaunâtre ou violette; la sapidité de ce chou plaît en général à tout le monde, il apparaît d'ailleurs dans une saison où les végétaux frais font défaut dans l'alimentation.

On le mange en sauce, au gratin, en salade, à la crème, etc. (voir *Chou-fleur*).

BROCCIO, *s. m.* — En Corse, on fabrique le *broccio,* fromage blanc, très fin et très estimé des habitants du pays; il s'en fait une grande consommation à Ajaccio et dans ses environs.

BROU, *s. m.* (*Drupa, culloca, virida nucis putamen*). — On donnait autrefois ce nom à l'enveloppe demi-charnue qui recouvre le fruit du noyer. Aujourd'hui, ce mot étant devenu générique, il s'applique à toutes les enveloppes charnues ou peleuses qui entourent les noyaux osseux et solitaires, tels que ceux de l'amandier, du pêcher, du cerisier, etc.

Brou de noix (*Liqueur*). — *Formule 723.* — Employer :

Noix tendres non mûres	kilogram.	3
Sucre blanc concassé	—	2
Cannelle du Ceylan	grammes	700
Macis	—	7
Eau de cerises à 50 degrés	litres	8

Procédé. — Faire infuser pendant six semaines dans un grand bocal, avec du vin, les noix pilées au mortier, la cannelle et le macis. Clarifier le sucre sur le feu avec une quantité suffisante d'eau. Mélanger le tout et, après un mois, décanter la liqueur si le dépôt est parfait; dans le cas contraire, filtrer et mettre en bouteille.

Autre manière (*Noix entières*). — *Formule 724.* — Employer :

Noix vertes pilées	kilogram.	2
— entières	—	2
Muscade râpée	grammes	4
Clous de girofle	—	4
Eau de cerise à 50 degrés	litres	8

Procédé. — Faire fondre le sucre dans une petite quantité d'eau et mettre le tout dans un petit tonneau, y compris les petites noix entières; laisser infuser pendant deux mois. Décanter par le bondon d'en haut de manière à conserver le dépôt. Sortir ensuite les noix entières, les laver et les remettre dans le ratafia; les mettre alors, avec la liqueur, dans des bocaux bien fermés ou dans des bouteilles à large goulot.

HYGIÈNE. — Cette liqueur, à la portée de tout le monde à la campagne, est une des rares inoffensives (parmi la classe des alcools); prise avec modération, elle est stimulante et digestive. Elle joint à ces qualités l'avantage du bon marché, les noix ne coûtant que la peine de les ramasser sous les noyers au moment de leur chute.

BROUET NOIR, *s. m.* All. *schwarze Suppe;* angl. *black broth;* ital. *brodetto*, de *brodo;* esp. *brodio*, du bas-latin *brodium, brodum;* irland. *broth*, de l'ancien haut-all. *brod;* gaél. *brod*, de l'anglo-saxon *brodh*, qui est une diffusion de la langue celtique.

Le *brouet* était une sorte de ragoût servant à la fois de potage, de met et d'entremets; les traces les plus frappantes de cet aliment peu délicat sont le *carbonnade* du Nord et l'*Irish-Stew* de la Grande-Bretagne; on pourrait y ajouter le ragoût de mouton. De récentes recherches dans les documents grecs d'Athènes m'ont démontré qu'il y avait dans l'origine plusieurs sortes de *brouet;* mais le *noir*, mieux que tous les autres, réunissait les qualités d'hygiène acceptées à cette époque héroïque par Lycurgue, qui le choisit pour aliment national des Lacédémoniens.

La viande coupée par morceaux et carbonisée, et les grains torréfiés étaient cuits ensemble avec de l'eau, du vinaigre, des légumes et des plantes aromatiques et amères, ce qui, joint aux parties calcinées des viandes, lui donnait par la cuisson un aspect noirâtre et huileux, un goût insipide et amer.

On sait par Plutarque, qui le rapporte, que le tyran Denys, désireux d'essayer du fameux brouet noir, se procura un cuisinier lacédémonien; le cuisinier confectionna le brouet, mais le prince fit la grimace en le goûtant. « Prince, lui dit alors le cuisinier, il faut, avant de manger le brouet, avoir exercé son corps comme les Spartiates et s'être baigné dans l'Eurotas. »

BROUILLER, *v. a.* All. *vermischen;* angl. *to mix up;* ital. *imbrogliore.* — L'étymologie est alimentaire et non politique; la série des sens qui se rattachent à ce mot signifient bourgeonner, surgir, pousser; remuer et troubler.

Brouiller des œufs avec du sel, du poivre, des truffes, des champignons, du jambon, etc.; mélanger en agitant, en remuant pendant la cuisson.

BROUILLY, *s. m.* — Se dit des vins du cru de ce nom sans distinction de plan, Beaujolais ou Mâconnais.

BROYEUR, *s. m.* — Machine à broyer les grains, les amandes, etc. Se dit aussi de celui qui broie.

Dans la pâtisserie et la confiserie, on a créé un appareil pour broyer les amandes, pistaches, vanille, pralines, ainsi que toutes substances devant être réduites en pâtes. Le système que nous recommandons est celui de G. Caveng, à Arras. Dans une demi-heure on obtient le travail d'une journée d'homme.

BRUANT, *s. m.* (*Emberiza*). — Terme générique désignant les oiseaux bruantins du genre et de l'ordre des paresseux et de la famille des conicostres. Ce sont des petits oiseaux dont le chant est monotone, mais dont la chair, pour la plupart, est très délicate. Ce genre renferme, outre les bruants proprement dits, les ploiers et les ortolans.

BRUGNON, *s. m.* — Variété de pêches importée des plaines de Damas à Pavie, où elles jouirent d'une longue réputation; plus tard, elles furent apportées en France par les Bourguignons, qui les appelaient *breugnon;* les Italiens prononcent *brugnolo* ou *brugna;* mais c'est de *prugna*, dérivé du latin *prunus*, que vient, par diffusion, l'étymologie.

Abricot-pêche à peau lisse enveloppant une chair ferme et adhérente au noyau; moins succulent que les autres variétés d'abricot et moins digestible étant cru, mais plus propre à l'usage culinaire dans la confection des gelées, confitures, etc. (Voyez *Abricot.*)

BRUGUET, *s. m.* (*Agar. prourus*). — Se dit vulgairement du bolet comestible, également appelé *parasol couleuvré, grisette*, etc.

BRÛLURE, *s. f.* All. *Brandwunde;* angl. *scald;* ital. *scottatura.* — Les brûlures sont les lésions des tissus désorganisés par le contact des corps corrosifs, tels que le feu, les liquides bouillants, les corps solides et chauds, les acides, les alcalis et les caustiques.

Dans les cuisines, c'est avec des eaux chaudes, des fers chauds et plus souvent avec des liquides gras qu'on se brûle; tous les liquides en état d'ébullition n'ont pas la même action sur nos tissus; cela se comprend, puisque la température de chacun d'eux est différente. L'eau bouillante et le lait brûlent moins qu'une simple soupe; les brûlures produites par le bouillon, les jus, les

sauces et les ragoûts sont en général plus malfaisantes, mais moins redoutables que celles occasionnées par l'huile chaude, les fritures et les roux. En effet, l'eau à *cent* degrés est en ébullition; la friture fumante, selon le genre, a de *deux cents* à *deux cent cinquante* degrés; le roux et l'huile peuvent avoir jusqu'à *trois cents* degrés, c'est-à-dire deux fois plus chaud que l'eau en ébullition.

Le premier soin à donner aux brûlures est l'application immédiate de pommade camphrée, de râpure de pomme de terre crue ou de gelée de groseille.

Voici une préparation que l'on peut également employer :

Formule 725. — Employer :

Huile d'amandes douces.	grammes	100
Eau de chaux.	—	90

Procédé. — Agiter vivement et laisser reposer, enlever la crème superficielle, la coucher sur un linge ou de la ouate et envelopper la plaie.

Si l'on n'a pas à sa disposition les substances nécessaires, on peut faire usage du baume tranquille, d'un mélange d'huile d'olive avec un dixième d'essence de térébenthine et d'eau, dans laquelle on met une forte proportion d'alun pulvérisé.

BRUM, *s. m.* — Boisson très usitée parmi les classes travailleuses des Indes orientales; elle est préparée avec du riz et a une couleur rougeâtre.

BRUNE, *s. f.* — Les pêcheurs désignent par ce nom vulgaire un poisson du genre labres.

BRUNFAUT. — Célèbre modeleur français, très connu à Berlin par ses travaux de modelage culinaire.

Né le 21 mai 1821 à Milan et mort à Berlin le 18 août 1881. Son père, ancien officier français, était modeleur; il lui fit apprendre son état dans l'une des premières maisons de Paris; après la Révolution de 48, Brunfaut alla travailler à Berlin, comme ornementaliste, pour les grandes fabriques d'argent et de bronze, où il ne tarda pas à se distinguer. Les cuisiniers de la Cour (Dubois et Bernard) l'occupèrent pendant longtemps pour le décor des pièces montées, dont quelques-unes ont fait le plus bel ornement de la *Cuisine classique*. Brunfaut, dont l'imagination était féconde, ne s'occupa dans ses dernières années que de cuisine. Mais la récompense n'a pas été à la hauteur du mérite de l'artiste, qui n'a pas été mentionné une seule fois par ceux qui profitaient de ses travaux. Les cuisiniers allemands, dans une exposition culinaire, lui offrirent une étagère en argent en reconnaissance de son talent, étouffé et méconnu jusqu'alors.

En plaçant son nom dans ce livre, nous ne faisons que rendre hommage à la mémoire d'un grand artiste et à celle de ses trois fils cuisiniers.

BRUNOISE, *s. f.* — La brunoise proprement dite est la garniture de légumes qui entre dans la composition du potage ou qui garnit une viande quelconque. *Quenelle à la brunoise*, qui contient dans le centre une garniture brunoise; purée de pois à la brunoise, etc., mais plus particulièrement connue sous le nom de *potage à la brunoise*, et n'est pas une *soupe* comme le veulent certains royaux compilateurs.

Brunoise. — *Formule 726.* — Tailler en petits dés la pulpe de carottes nouvelles (de la finesse de la taille dépend la perfection de la brunoise), de céleris, de navets, de blancs de poireaux, quelques feuilles de jeunes choux verts. Saler et sucrer légèrement les légumes; les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre frais et les faire cuire à l'étouffée pendant dix à quinze minutes, en ayant soin de remuer souvent. Mouiller avec du bouillon passé au tamis, laisser en ébullition lente jusqu'à parfaite cuisson. Dégraisser et déposer la brunoise dans du consommé ou du bouillon chaud. Lorsqu'on veut s'en servir, on la met dans la soupière avec du bon consommé ou du bouillon. Au moment de servir, on peut y ajouter quelques petits pois cuits à l'anglaise, des pointes d'asperges, quelques feuilles de laitue ciselées, d'oseille et d'orties nouvelles.

Hygiène. — Ce potage, sain et rafraîchissant, est en même temps nourrissant.

BRUSTIANA, *s. m.* — Variété de raisin de table très estimé aux environs d'Ajaccio, et que les Corses comparent aux meilleurs chasselas de France.

BUCARDE, *s. f.* (*Cardia*). All. *Herzmuscher.* — Étymologiquement de *bœuf*, à cause de la forme en cœur de bœuf qu'a la *bucardia*, qui est une coquille logeant un mollusque. Genre des acé-

phales testacés, de l'ordre des lamellibranches et de la famille des cardiacés. Les différentes espèces de bucardes habitent toutes les mers connues; mais les variétés recherchées pour l'alimentation se trouvent principalement sur le littoral de l'Océan; telles sont par exemple la bucarde sourdon, *cardium edule*, et la bucarde exotique, *cardium costatum*. La bucarde jouit d'une bonne réputation alimentaire sur les côtes du Sénégal et de la Guinée.

BUCELLAS, *s. m.* — Variété de vin que l'on récolte en Portugal; ce vin, très estimé dans le pays indigène, contient de dix-huit à quarante-neuf degrés d'alcool.

BUCELLOIRE, *s. m.* — Chez les Romains, petit gâteau qu'on mangeait d'une seule bouchée.

BUCKRO-HEAT-CAKES (*Cuis. américaine*). — Gâteau très estimé aux Etats-Unis.

Formule 727. — Employer :

Farine de sarrasin	kilogr.	1 »
Levure de bière	grammes	30
Farine de maïs	—	50
Une pincée de sel.		

Procédé. — Détremper la levure avec de l'eau tiède et la farine, laisser lever en lieu tiède jusqu'au lendemain. Pétrir la pâte avec la farine de maïs, en ayant soin de la laisser liquide comme une pâte à gaufre; lui ajouter du sucre ou de la mélasse. Chauffer une plaque de tôle, la graisser et faire tomber cette pâte par lames de dix centimètres de long sur trois ou quatre de large. Les cuire des deux côtés.

Les tribus nomades les cuisent sur des pierres chaudes.

BUFFET, *s. m.* All. *Speiseschrank;* angl. *buffet;* ital. *bufetto;* esp. *bufeto.* — De *bouffer*, enfler les joues par des aliments. Armoire dans laquelle on mettait la vaisselle de luxe, le linge et les services de table. Plus tard, où l'on enfermait les aliments de luxe. De nos jours, comptoir où les aliments sont déposés pour la vente. Buffet de chemin de fer, buffet de cantine, buffet de salle de bal. *Grand buffet froid :* lieu où les pièces montées, les pâtés, les gelées, les chaufroids, les galantines, etc., sont dressés avec art.

Les buffets garnis sont la plus puissante attraction du gourmet.

C'est sans doute à ce souvenir que Désaugiers disait :

Aussitôt que la lumière
Vient éclairer mon chevet,
Je commence ma carrière
Par visiter mon buffet.
A chaque mets que je touche
Je me crois l'égal des dieux,
Et ceux qu'épargne ma bouche
Sont dévorés par mes yeux.

BUFFETIER, *s. m.* — Celui qui dessert un buffet public; le buffetier du jardin zoologique, le buffetier du parc, le buffetier de la promenade, etc.; celui qui exploite le buffet; le restaurateur qui dessert le buffet.

BUFFLE, *s. m.* (*Bubalus*). — Animal du genre bœuf, originaire de l'Inde. Il a la grosseur et la force de deux bœufs ordinaires; il se laisse facilement conduire avec une corde fixée à un anneau qui lui traverse les naseaux; aux environs du fort de Kearney (Amérique du Nord), les buffles apparaissent souvent par troupes de cent à la fois. Leur chair est peu employée dans l'alimentation; cependant, avec le museau, on peut préparer un mets qui est généralement savouré par tout le monde, étant d'ailleurs susceptible de variation.

Museau de Buffle. — *Formule 728.* — Couper le museau d'un buffle, l'échauder pour lui enlever les poils, le faire blanchir, le cuire ensuite dans un fond de jus blanc bien condimenté. Lorsqu'il est cuit, on lui applique une sauce brune relevée qui en détermine le nom : museau de buffle à la financière, à la sauce madère, à la sauce estragon, etc. On le sert également pané, à la sauce tartare, salé ou mariné.

BUFFIÈRE-MOURGET. — La maison dont nous analysons ici les produits est une des plus respectables de la distillerie française (voir *Mourget*); on doit la placer parmi les rares qui ont en honneur de livrer au public des produits sains et de premier choix; il y a là non seulement un devoir de commerce loyal, mais d'honnête citoyen; et nous ne saurions trop faire prévaloir les produits sains, sur ceux plus ou moins nocifs répandus à profusion dans le public, et qui alarment à juste raison tous les hygiénistes.

Les produits alimentaires les plus recommandables sont signalés dans cet ouvrage, afin que le public, déjà surmené par une vie fiévreuse,

puisse exiger du débitant une consommation hygiénique.

Sous ce rapport, on ne saurait mieux choisir, entre autres produits recommandés, que ceux de la maison qui nous occupe : le *Bitter hollandais* (voir ce mot), et l'AMER MOURGET que nous avons analysé, est d'un goût exquis. Dans le but de lui conserver son arome en l'étendant d'eau il a une forte concentration de substances aromatiques et stimulantes des mieux réussies.



Fig. 267. — Etiquette de l'Amer Mourget.

En un mot, l'*Amer Mourget* réunit toutes les propriétés réclamées par l'hygiène.

Comme toutes les maisons de ce genre, par la suppression des intermédiaires et les capitaux dont elle dispose, la maison Buffière-Mourget est à même de fournir des produits supérieurs à des prix relativement bon marché.

BUGLOSE (*Buglosa*). — Plante de la famille des borraginées et de la pentandrie monoginie, du genre *anchusa officinalis*. On en mange les feuilles et les sommités tendres, cuites et accommodées avec des choux ou d'autres herbages; elle est un peu excitante; en Italie, on garnit les salades avec ses fleurs. Ses propriétés se rapprochent de celles de la bourrache, très connue dans toute l'Europe.

BUGNES, *s. f. pl.* (*Entremets frit*). — Les bugnes ont varié de formules, et la confusion des différents noms qui lui ont été appliqués plus tard me laisse dans l'incertitude de son origine. On sait cependant que c'était une pâte roulée et frite dans l'huile, égouttée et sucrée.

BUISSON, *s. m.* (*Buxus*). All. *Busch;* angl. *busk;* ital. *cespuglio* de *buscione*. — En terme culinaire, assemblage d'aliments froids ou chauds en forme de buisson et garni de persil frais pour les aliments froids et frit pour les aliments chauds.

Buisson d'écrevisses, buisson d'huîtres, buisson de crevettes, buisson de homards, buisson de langoustes, buisson de salsifis, buisson d'attéraux, etc.; tout ce qui se dresse en groupe et en forme de buisson. Il n'y a pas de buisson sans le persil imitant la verdure naturelle.

Buisson d'écrevisses. — *Formule 729.* — Après avoir fait cuire les écrevisses dans une quantité de vin blanc relative pour les mouiller à moitié et dont on aura fortement garni la cuisson d'estragon, de thym, de laurier, de poivre en grains concassés, de céleris et de sel au préalable, et que, pendant la cuisson, ces écrevisses auront été sautées de manière à être rougies sous toutes les faces; on les laisse refroidir et on les arrose d'une forte gelée pour leur donner l'éclat; après les avoir glacées, on les dresse sur l'arbre en piquant la bisque au premier gradin dentelé en fer-blanc. On garnit les intervalles de persil frais, on recommence le deuxième gradin, et ainsi de suite, en ayant soin que les grosses écrevisses soient placées à la base. On surmonte le buisson d'une belle écrevisse attelée. Il est à remarquer que l'on peut remplacer le glaçage à la gelée par de l'huile fine à l'aide d'un pinceau que l'on passe sur la coquille.

Buisson de crevettes. — *Formule 730.* — Préparer un fond de plat, en pain vert au beurre de Montpellier servant de piédestal, sur lequel on place cinq gradins de pain taillés en couronne et également verts; accrocher à chaque couronne une bordure de crevettes ébarbées; faire en sorte que les couronnes soient bien garnies et surtout de la même hauteur que la longueur des crevettes; garnir la base d'aspic de homard moulé dans des petits moules à nougat, alterner les intervalles de quelques crevettes garnies de persil vert; surmonter le centre pyramidal d'un petit vase en légume sculpté garni de crevettes et soutenu à l'aide d'un attelet.

Les crevettes doivent être cuites au vin blanc fortement condimenté. Au besoin, le vin peut être remplacé par une légère addition de bon vinaigre.

Buisson de homards. — *Formule 731.* — Après avoir cuit dans la règle quatre homards, on sort les chairs cuites des bisques en ayant soin de laisser les carapaces intactes. Dresser les homards sur l'arbre à écrevisses et arrêter par un clou; poser le buisson ainsi dressé sur un pain vert au beurre de Montpellier, suffisamment large et haut pour que les pinces soient entièrement suspendues. Décorer le bord supérieur du pain avec de la gelée, les intervalles de homard avec du persil et la base du pain avec les tranches de homard. Surmonter la pyramide d'un attelet garni et servir une sauce froide à part, soit re-

moulade, tartare, ravigote ou mayonnaise. Passer le pinceau huilé sur les carapaces, qui doivent être d'un rouge écarlate.

Buisson de sucre filé. — Dans son remarquable travail sur le sucre filé (voir ce mot) notre ami A. Landry, membre de l'*Académie de cuisine*, a démontré ses procédés pour le travail du sucre que nous reproduisons au mot *Fleur* (voir ce mot).



Fig. 268. — Buisson de sucre filé sur socle de sucre blanc sculpté.

Au nombre de ses pièces, figure un buisson de sucre filé garni de roses et de fleurs, le tout sur un socle taillé dans un pain de sucre blanc.

Pour le procédé, voir les formules *Sucre*, *Fleur* et *Feuilles*.

Buisson interocéanique. — *Formule 732.* — Comme son nom l'indique, ce buisson doit être composé de crustacés et de mollusques de tous les océans; tels, par exemple, les homards, les langoustes, les crevettes, les crabes, les écrevisses, les bucardes, les huîtres, etc. Ce buisson doit être d'une grandeur excessive et monté sur gradins au nombre de douze à quinze, formant en tout une hauteur d'un mètre et demi environ, dont l'arbre central fixé à un mécanisme tourne sur lui-même et présente aux convives le choix varié des nombreux astaques et crustacés qui le garnissent.

Ce buisson doit être décoré avec art, et le classement des aliments par groupes doit être embelli de sujets marins. Placé sur la table centrale du festin ou à l'axe des boulevards du banquet, il n'est guère usité que pour les buffets, les bals ou les grands banquets. Le luxe de l'ornement de ce gigantesque buisson étant une des premières conditions de sa splendeur, tous les soins et le bon goût sont réclamés de la part de l'artiste, qui peut d'ailleurs donner à ce genre de buisson le caractère significatif du banquet ou du festin pour lequel il est destiné.

Buisson à la marinière. — *Formule 733.* — Après avoir fait un dôme de pain vert haut d'environ trente centimètres, on le pique par rangées d'attelets garnis d'écrevisses et de crevettes en diminuant la grosseur à sa sommité. La base est garnie d'aspic de homards, et les intervalles des garnitures d'une bordure de gelée et de persil; la pyramide est surmontée d'un attelet garni.

Remarque. — Les buissons de friture, lorsqu'ils sont composés de morceaux longs tels que les salsifis, se dressent debout sur une serviette et appuyés sur un croûton de pain également frit, surmonté et bordé d'une couronne de persil frit.

BULBE, *s. f.* All. *Zwiebel;* angl. *bulb;* ital. *bulbo.* — Terme botanique et culinaire. Oignon ou racine tuberculeuse de certaines plantes, telles que carottes, oignons, etc. En terme d'anatomie, s'écrit au masculin.

BUMUM, *s. m.* (*Buncæ*). — Variété de haricot que l'on récolte dans les pays méridionaux. Ce légume, très nourrissant, est d'une digestion difficile.

BUNION, *s. m.* — Plante ombellifère, dont une espèce, commune dans les bois humides, porte une bulbe grosse comme une châtaigne, et qui est d'un assez bon goût, quand elle est cuite.

BUNS (*Se prononce bance*). — Gâteau très estimé en Angleterre, et dont la formule est la suivante :

Formule 734. — Employer :

Farine tamisée	kilogr.	1,500
Levure de bière	grammes	25
Beurre fin	—	750
Sel marin pilé	—	25
Sucre en poudre	—	75
Raisin de Corinthe	—	50
Ecorce d'orange confite en dés.	—	125
Ecorce de citron en dés.	—	125
Ecorce de cédrat	—	30
Œufs frais	nombre	7
Lait frais	litre	1

Procédé. — Faire dissoudre la levure dans un décilitre de lait chaud à soixante-dix degrés maximum, en faire le levain avec un peu de farine et le mettre en lieu tiède pour lui faire doubler de volume. D'autre part, mettre dans une terrine le restant de la farine; faire la fontaine et y ajouter du lait tiède, le sel, le sucre et pétrir. Laisser reposer un instant et pétrir de nouveau en lui additionnant le lait et les œufs un à un, en travaillant comme pour la brioche (voir ce mot). Lorsque le levain est pris, l'ajouter à la pâte avec les raisins et les écorces taillées en petits dés. On divise alors la pâte par morceaux de trente grammes environ, les mouler en demi-pomme sur des plaques d'office légèrement beurrées. Les laisser lever en lieu tiède jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. On les dore et on les fait cuire dans un four chaud.

Remarque. — En Angleterre, où on excelle dans l'art de faire les *buns*, on les fait lever dans une étuve à gaz, sur laquelle on pose une bassine d'eau. Cette température humide semble être la condition essentielle de sa réussite.

BURE, *s. f.* (*Terme de pêche*). — Sorte de masse que les pêcheurs de la Seine mettent au bout de leurs guideaux. On l'appelle aussi *bire* et *bouteille.*

BURGES, *s. p.* (*Vins des*). — Cru de l'Ermitage, dans le Dauphiné (France). Le rouge est un vin de première classe.

BURGERMEISTERLI, *s. m.*; de *burgermeister*, bourgmestre et *li* en idiome bâlois, qui, par diminutif, signifie *petit bourgmestre.* — Liqueur qu'un bourgmester de Bâle composa vers 1815. C'est une eau de cerise distillée avec de l'anis; ce qui en fait une boisson analogue à l'absinthe.

BUSÉGA, *s. f.* (*Cuis. italienne*). — Soupe très estimée à Venise, à Florence et à Milan.

Formule 735. — *Procédé.* — Faire blanchir environ cinq cents grammes de gras-double de veau, le tailler par petits filets longs de cinq centimètres et aussi fin que possible. Mettre dans une casserole du lard coupé en petits dés, un oignon et le blanc d'un poireau; les rendre tendres par la cuisson; ajouter le gras-double, saupoudrer avec une cuillerée de farine et, un instant après, mouiller avec un litre d'eau et autant de bouillon. On peut y ajouter deux queues de veaux que l'on coupe par petits tronçons. Faire cuire à petit feu pendant quinze minutes, lui ajouter alors deux ou trois tomates débarrassées de leur peau et de leurs pépins, puis coupées par tranches; un quart d'heure avant de servir, ajouter un demi-chou de Milan, des bourgeons de brocoli et une quantité relative de petits pois, pour faire une soupe épaisse à l'instar de la *minestra à la milanaise.* Lorsque tout est cuit on sert dans une soupière.

BUTYRIQUE, *adj.* — Acide huileux, fétide, corrosif, qui résulte du rancissement du beurre, du lard et de quelques autres décompositions organiques.

BUVABLE, *adj.* — Toute boisson potable. Les différentes boissons naturelles et fermentées étant traitées dans le cours de cet ouvrage, je laisse aux gourmets le soin de déguster les vins et au poète naturaliste des *Voyageurs de la Comédie-Française* celui de faire ressortir le caractère des peuples d'après les boissons :

J'ai le tact sûr; je juge, en courant les chemins,
L'esprit des nations par l'esprit de leurs vins.
Aussi, lorsque je vois pétiller dans un verre
Une liqueur vermeille, étincelante et claire,
Soudain, je mets en note et je conclus au goût
Un peuple impétueux, ardent, extrême en tout.
Le Français ressemble à son vin de champagne.
Le vin du Rhin parcourt les cercles d'Allemagne;
Il est épais et lourd : l'Allemand est cité
Pour son flegme apathique et sa stoïcité;
J'ai du peuple espagnol goûté le caractère
Au malaga sucré dont il se désaltère;
Le Turc dans son harem savoure le café :
Il est voluptueux, indolent, échauffé;
Le sang de l'Africain dans ses veines circule
Plus inflammable encore que le rhum qui le brûle;
L'analogie est sûre et ne trompe jamais.
Le talent d'observer appartient aux gourmets.

BUVETTE, *s. f.* All. *Trinkstube;* angl. *refreshment room;* ital. *beveria.* — Se dit d'un petit cabaret situé près d'un établissement principal, la buvette de l'Hôtel, du Palais, du Château, etc. Le buffet est plus particulièrement appelé à desservir des aliments consistants; au contraire, la buvette est un comptoir où l'on vend principalement du liquide.

En thérapeutique, on appelle également buvette le lieu installé pour boire les eaux minérales et thermales. Dans ce cas, la buvette doit être établie sur la source même, afin que l'eau y soit puisée et ingérée naturelle.

BUZET, *s. m.* (*Vin de*). — Se dit des vins de ce cru, situé dans l'Alénois (Lot-et-Garonne). Vin blanc de deuxième classe.

BYRRH, *s. m.* — Nom d'une boisson tonique et apéritive, dont la fabrication est la propriété exclusive de la maison Violet frères, de Thuir (Pyrénées-Orientales), dont MM. Simon Violet aîné et C^ie^ sont les seuls successeurs. (Voir l'article *Apéritif* de ce *Dictionnaire.*)

Cette importante maison, dont la fondation remonte à l'année 1866, s'est d'abord adonnée au commerce des vins fins de Roussillon, d'Espagne et de Portugal, et n'a pas tardé à y exceller.

Le dépôt de la marque « Byrrh » au vin de Malaga a été effectué en 1873.

La fabrication de cette spécialité, tous les jours plus répandue, comporte une installation matérielle et un trafic des plus considérables.

Les vins servant à la préparation du « Byrrh », comme d'ailleurs tous les vins fins d'Espagne et de Portugal qu'exploitent depuis longtemps, d'une façon toute spéciale, MM. Simon Violet aîné et C^ie^, sont tous directement achetés à la propriété par le personnel des comptoirs d'achat de Malaga, paseo de la Alameda, 44, et Tarragona, calle Castanos, 6.



Fig. 269. — Bouteille du byrrh.

Au moment de la récolte, ce personnel visite avec soin les meilleurs crus de l'Espagne et du Portugal, achetant les raisins frais et les vendangeant sur place, pour s'affranchir absolument de toute fraude dans la vinification.

Pour le dire en passant, la plus grande partie des immenses réserves de la maison a été ainsi vendangée par elle et sous son contrôle.

Ces vins sont d'abord reçus et soignés dans les chais qui dépendent des succursales de Malaga et de Tarragona. Ils sont plus tard expédiés aux entrepôts de Port-Vendres, qui sont comme leur étape intermédiaire entre le pays de production et les magasins de Thuir. Une véritable flottille de voiliers est occupée l'année entière à ce trafic considérable.

Ce n'est qu'après un séjour prolongé dans ces Entrepôts que ces vins arrivent dans les magasins de Thuir.

Ces chais, déjà très étendus, couvraient environ vingt mille mètres carrés; au moment où nous écrivons, ils reçoivent un agrandissement, commandé par la prospérité croissante de la maison, qui portera à cinquante mille mètres carrés, environ, la surface totale occupée par la maison de Thuir.

C'est dans ces vastes locaux que s'accumulent par quantités colossales les réserves de « Byrrh » et de vins fins de toute origine, destinés à vieillir et à se bonifier avant d'être livrés à la clientèle.

On voit quelles sont les ressources et la manière d'opérer de la maison Simon Violet aîné et C^ie^, et l'on comprend sans peine le succès légitime de ses efforts.

La spécialité de cette maison, d'une incontestable supériorité hygiénique, est devenue une boisson classique et a pris rang, depuis bien des années, parmi les marques françaises les plus estimées.

Sa place était marquée d'avance dans la série des boissons *utiles;* la maison Simon Violet aîné et C^ie^ a su le comprendre et s'imposer tous les sacrifices que comportait l'amélioration constante et progressive d'un produit que nous recommandons chaudement à nos lecteurs.

UN MOT AU LECTEUR

En terminant ce premier volume, je tiens à remercier mes nombreux souscripteurs, qui ont fait preuve de patience ; je puis leur assurer que les volumes qui feront suite paraîtront sans interruption, tous les sacrifices ayant été faits pour mener à bonne fin ce code de Cuisine hygiénique.

Je dois aussi rectifier un passage de ma préface : contrairement à ce que je prévoyais, la nécessité de compléter les explications par des figures s'est imposée, et il a fallu élargir le cadre de l'œuvre en l'enrichissant d'illustrations, qui la complètent et la placent hors concurrence avec les ouvrages de cuisine parus jusqu'à ce jour.

Je n'ai pas craint de mentionner les principaux producteurs de notre époque, persuadé que l'histoire politique ne fera rien pour ceux qui se vouent à la recherche ou au perfectionnement des produits alimentaires, qui constituent cependant la base du bien-être d'une nation.

Le tableau synoptique ajouté à ce livre d'alimentation, où les produits se trouvent échelonnés par groupes de propriétés, permet à chacun de choisir, à première vue, les aliments qui lui conviennent, et de découvrir toutes les ressources nécessaires à la composition d'un menu approprié au régime qu'il doit ou devrait suivre.

Tous les auteurs et collaborateurs que j'ai cités sont indiqués dans la liste ci-après, chose qui n'a pas été faite par la plupart des auteurs culinaires contemporains, lesquels, après avoir plagié leurs maîtres, n'ont jamais eu sous leur plume une seule mention à leur adresse.

Dans le cours de cet ouvrage, on trouvera autre chose que de la gloutonnerie et de la cuisine littéraire, et ce n'est pas la moindre tâche que celle de classer les aliments, d'en analyser les effets et les propriétés ; à notre connaissance, il n'est pas, croyons-nous, d'auteur de Traité de cuisine pratique qui se soit placé sur le terrain scientifique ; au grand détriment du goût et des effets hygiéniques les mélanges des produits naturels sont faits au hasard, sans connaissance des substances employées, et forment souvent les plus hétérogènes macédoines que l'on puisse imaginer.

Malgré les immenses ressources dont dispose la science contemporaine, il eût été aussi impossible au médecin hygiéniste de traiter à fond la cuisine pratique, qu'au cuisinier de parler science.

D'autre part, un livre, dans lequel on aurait accepté et cousu ensemble des articles divers de nombreux auteurs et collaborateurs, eût été un habit d'arlequin sans maître. Ici, ce n'est point le cas : d'un bout à l'autre de l'ouvrage règne une même doctrine, une même pensée et un même but : *la cuisine hygiénique*, œuvre entièrement nouvelle, en harmonie avec les tendances, les aspirations du siècle et que l'auteur revendique comme sienne.

L'accueil fait par la société éclairée à cet ouvrage dès l'apparition des premiers fascicules, et les encouragements de nos confrères de la Presse scientifique, me donnèrent un stimulant nouveau ; quant à mes autres collègues, les cuisiniers, deux opinions différentes les

divisèrent en deux camps bien distincts : les intelligents, les plus nombreux, marchant avec le progrès, et les routiniers, rétrogradant. Les premiers furent mes chaleureux partisans ; des seconds, je n'en parlerai pas. L'évolution de la cuisine savante, se substituant à la cuisine ignorante, fut le point de départ d'une émulation sans précédent dans les annales de la cuisine : ce fut le signal du triomphe poursuivi depuis vingt ans, et qui se termine par l'œuvre à laquelle j'ai voué mon existence.

Enfin, parmi toutes les difficultés et les déceptions suscitées par la pénible et coûteuse exécution de ce travail, il m'est cependant échu une bonne fortune, celle d'avoir trouvé un précieux concours chez mon secrétaire particulier, ma jeune femme, Clémence, née DE LACOUR, qui s'est mise courageusement à la tâche pour me seconder. C'est à sa plume que sont dus certains articles, entre autres : *Algérie, Alimentation des enfants, Biographie de Bénard*, et beaucoup de notices qui constituent une véritable attraction pour les lectrices de cet ouvrage. Je tiens à rendre ici un témoignage public à cette dévouée collaboratrice.

Paris le 30 mai 1889

J. Favre

NOMS DES COLLABORATEURS ET AUTEURS CITÉS DANS LES LETTRES A ET B

Aicard (J.), poète.
André (J.), littérateur.
Barbier-Duval, *l'Art du Conf. mod.*
Bénard (Ed.), *Corr. de l'Ac. de cuisine.*
Béranger, poète.
Berchoux (J.), poète.
Berthoud (H.), *Charcuterie pratique.*
Bible anc. et *Nouveau testament.*
Boileau, poète.
Boijolin, poète.
Bonnejoy (Dr), *Cuis. végétarienne.*
Boucher, poète.
Brillat-Savarin, *Phys. du goût.*
Brissonnet, chimiste.
Brouardel, Dr en médecine.
Carême (A.), *la Cuis. franç. au* XIXe *s.*
Cazanove (de), prop. de champagne.
Chevreul, Acad. des sciences.
Cicéron, consul romain.
Dabry, orientaliste.
Decaisne, Dr en médecine.
De La Madeleine, poète.
De La Porte (Dr), *Hygiène de la table.*
Delille, poète.
Deroy, ingénieur civil.
Désaugier, poète.
Diogène, philosophe.
Douliot, naturaliste.
Dubox, poète.
Dumas (J.-B.), Acad. des sciences.
Dumas (A.), littérateur.
Dumonteil (F.), littérateur.
Durin (E.), *Ann. de la distillerie.*
Erasme, philosophe.
Fick (Dr A.), professeur de physiologie.
Fonssagrives (Dr), *Dict. de la santé.*
Frébault (Dr), député.
Garde (J.), Acad. de cuisine.
Goltz (comte de), général.
Gouffé (J.), *Livre de pâtisserie.*
Grellety, Dr en médecine.
Hanni (L.), prés. de l Acad. de cuisine.
Horace, poète latin.
Huguet, Dr en médecine.
Husson, *Les Epices.*
Jean de Milan, *Ecole de Salerne.*
Kannengieser, président de la Chambre synd. des cuisiniers de Paris.
Laborde, Dr en médecine.
Lacomme, confiseur.
Lambert (de Saint-), poète.
Landry (A.), *Art de filer le sucre.*
Larousse (P.), *Gr. Dict. du* XIXe *siècle.*
Lenglebert, Dr en médecine.
Lépy, *chef*, grand café de la Paix.
Letheby (Dr), prof. de chimie.
Littré (E.), *Dict. de la langue franç.*
Lombard Dr, *Cuisinier et Médecin.*
Marié-Davy, Dtr de l'Observatoire.
Meinet, *Journ. d'hygiène.*
Meinert, Dr en médecine.
Méry, poète.
Monin (E.), Dr en médecine.
Monselet (Ch.), littérateur.
Morard (M.), *Secrets de la cuis. dévoilés.*
Moreau, poète.
Musset (Alfred de), poète.
Olagnier, *Dict. des aliments.*
Ozanne (A), *Poésies gourmandes.*
Parkes, Dr en médecine.
Pastel (A.), cuisinier poète.
Pasteur, *La Bière.*
Payen, prof. de chimie.
Périé (G.), poète.
Pettenkofer, professeur.
Pietra Santa (Dr de), *Journ. d'hygiène.*
Playfert (Dr), professeur.
Portes et Fuyssen, *La Vigne.*
Proteau (F.), poète.
Puller (P.), *Manuel du Brasseur.*
Raspail (V.-F.), *Manuel de la santé.*
Réné et Lierset, *La Pêche.*
Ripouteau (A.), cuisinier.
Roinard (P.), poète.
Roret, *Dict. pratique.*
Rousseau (J.-J.), philosophe.
Smith (Ed.), Dr en médecine.
Soubeirant, chimiste.
Vétuve, historien.
Vigouroux (Dr), *Tablettes du docteur.*
Vilmorin Andrieux { *Plantes potagères,* / *Les meilleurs blés.*
Virlet d'Aoust, naturaliste.
Weslicenus, prof. de chimie.
Wurtz, *Dict. de chimie.*

ARTISTES

Bertrand, graveur.
Blatter (V.), dessinateur.
Boulena, graveur.
Lévesque (C.), dessinateur.
Pille (H.), dessinateur.
Vildieu, dessinateur.

TABLEAU SYNOPTIQUE

DES PRODUITS MENTIONNÉS DANS LES LETTRES A ET B

ALIMENTS MÉDICINAUX, EAUX MINÉRALES ET CLIMATOLOGIE

Emménagogues.

Pages

Absinthe 5
Armoise 163
Aurone 193
Balanus 213

Résolutifs.

Ansérine 137
Bardane 236

Sternutatoires.

Arnica 168
Basilic 238

Sudorifiques.

Aquilégia 145
Bardane 236
Bourrache 413

Vermifuges.

Absinthe (somm. d') 5
Ail 36
Aillade 42
Ailloli 43
Aloès 83
Artichaut 172
Asphodèle 183
Assa-fœtida 186
Aurone 193
Balsamine 216
Barbotine 234

Laxatifs.

Aloès 83
Babeurre 208
Beccabungua 254
Bouillon (Form. 665) ... 400

Fébrifuges.

Alkekenge 81
Apiol 137
Bacile 209
Begonia 258
Benoîte 267

Antispasmodiques.

Barbotine 234

Antiscorbutiques.

Allière 83
Antiscorbutique (vin) .. 129
— (bière). 129
— (sirop). 130
Beccabungua 154

Carminatifs.

Andaye 109
Aneth 113
Anis 123
Anisette 123
Badiane 206

Antiseptiques.

Antiseptique 129
— (buccal) ... 326

Digestifs, toniques.

Ambroisie 98
Aspérule 183
Baron d'agneau 237
Bavaroise (Form. 283). 246
Béchamelle 257
Beef-tea (Form. 316) ... 258
Begonia 258
Benafouli 266
Bette à carde 271
Biscottes 311
Biscuit ..... 315 à 329
Blanquette 333
Bouillon ..... 396 à 401

Adoucissants, rafraîchissants.

Abdelavis 3
Abruce 4
Æglé 21
Agave 28
Agourci 33
Alamouton 55
Alèpe 63
Alhagi 66
Amande douce 83
Ammède 101
Ammouille 103
Anesse (lait d') 113
Anisa 120
Arroche des jardins ... 170
Aubergine 190
Avocat 198
Avoine 193
Baselle 238
Bette 270
Bouillon (Form. 651 ... 399
— (Form. 662) ... 400

Eaux minérales et climatologie.

Pages

Achselmannstein 18
Aci 18
Aqua acidula 20
— santa 20
Acqui 20
Aïn-el-Mouza 43
Adelholzen 43
Air 44
Aïn-Nouïzy 48
Airthrey 48
Aix 48
Aix-les-Bains 48
Aix-la-Chapelle 48
Ajaccio 49
Alais 45
Alban 56
Albules 54
Alet 65
Algérie 66
Alhama 63
Allevard 84
Alpes 88
Altitude 92
Amélie-les-Bains 99
Apéritives (eaux) 132
Appenzell 139
Arcachon 150
Bagnoles 210
Boisson d'eau minér ... 354
— froides et temp. 354

ALIMENTS POUR DIFFÉRENTS RÉGIMES

Aliments légers pour convalescents.

Abatis 2
Agaric des prés 32
Agneau 30
Ailerons 41
Air 40
Alica 67
Aliments ..... 68 à 79
Amande (Form. 102) ... 94
Amourettes 103
Anesse (lait d') 113
Animelles (Form. 158) .. 123
Arrow-root 170
Artichaut (Form. 188) .. 176
Asperge (Form. 198) .. 182
Avoine 202
Barbe de bouc 233
Barbe de capucin (F. 251) 233
Barbue (Form. 253) 234
Bardane 236
Barigoule 236

Aliments réconstituants pour convalescents.

Abatis 2
Agneau 30
Ailerons 41
Airelles 47
Alénois 64
Alica 67
Aliments 69
Alouette 86
Aloyau (Form. 47) 87
Amourettes 103
Attereaux 189
Avoine 202
Becfigue 255
Beef-tea 258
Bisque 325
— 326, 327
Bœuf (Form. 502) 347
— (Form. 504) 347
Bordeaux 375
Bouillon 400

Aliments réparateurs pour épuisés.

Abatis 2
Ache 17
Ailerons 41
Albumine 57
Alcionnaires 61
Alèpe 63
Aliments albumineux .. 68
Alouette 86
Aloyau 88
Amourettes 103
Angélique 115
Anguille 117
Antianémique (liqueur). 127
Apos 138
Arbre à pain 149
Arbre de la vache 150
Arcachon 150
Arec America 151
Arquebuse 169
Axolotl 204
Azote 205
Ballotine 215
Barbeau 232
Barbue 234
Barigoule 236
Barnacle 237
Baron 237
Bavaroise 246
Béarnaise 247
Bécasse 249
Bécassine 252
Becfigue 254
Beef-tea 258
Bambou (ver de) 287
Bifteck 306
Bison 324
Bisque 326
Bœuf 347
Bouilli 351
Bordeaux 375
Bouille-abaisse 393
Bouillon 400

ALIMENTS APHRODISIAQUES; ALIMENTS DES ORGANES DE LA PENSÉE

Aliments aphrodisiaques.

Pages

Acapalti 13
Ache 17
Acoho 19
Acolin 20
Actinie 20
Ailerons 41
Alcionnaires 61
Alénois 61
Alouette (Form. 78, 79). 86
Amandes douces 93
Ambre gris 97
Ammi 101
Amome 101
Amourettes 103
Andouillettes (F. 127) 109
Anguille (Form. 146, 149, etc.) 120
Animelles 123
Aphrodisiaque 135
Aphye 136
Arbenne 148
Aromate 169
Artichaut (F. 189, 190). 176
Asperges (F. 199, 203). 182
Aspic 185
Attéreaux 190
Barbue 234
Bartavelle 238
Bécasse 249
Becfigue (Form. 310) 255
Beignets (Form. 328) 269
Bambou (ver de) 287
Biset 324
Bisque 326
Bifteck (Form. 405) 306
Bordeaux 375
Bouchées 387
Bouille-abaisse 393
Bouilli (Form. 516) 351
Bouillon 400
Boutargue 413
Brochet (Form. 707) 426

Insectes et reptiles.

Aléochard 63
Ammacoète 101
Amphisbène 103
Anguille des haies 121
Aptère 145
Arayacalt 147
Armadille 152
Ayamaka 204

Mollusques et crustacés.

Acave 12
Adesmacé 20
Æglé 21
Æthre 22
Agrouelle 33
Alèpe 63
Ambrette 98
Anodonte 127
Arche de Noé 150
Arche barbue 150
Awabi 203
Bajet 212
Balane 213
Bernard l'Ermite 268
Bigorneau 311
Bucarde 431

Poissons de mers et cétacés.

Able 3
Acarne 12
Accola 15
Achagual 16
Achire 18
Adane 20
Aigrefin 35
Aiguillat 36
Alalungue 49
Albacore 56
Alose 84
Ambasse 96
Anchois 103
Anguille 122
Anon 127
Apalike 130
Aphye 136
Apognon 138
Arondelle 169
Aspe 179
Athérine 188
Atinga 188
Balaou 213
Baleine 213
Baleineau 215
Baliste 215
Bar 232
Barbarin 232
Barbue 234
Bars 237
Baudroie 244
Bécard 248
Bibe 288
Bise 324
Bogue 352
Bonite 375
Bonitol 375
Bora 375
Borquiem 375
Bouclier 390
Bout 413
Bréan 417
Brême 418

Poissons d'eau douce.

Ablette 3
Acéline 15
Adane 20
Agoni 33
Ammocoète 101
Anguille 117
Apron 145
Barbeau 232
Barbote 234
Benni 267
Bergforelle 268
Binny 311
Bordelière 381
Boulereau 406
Brancino 416
Brême 417
Brochet 425
Brocheton 429

Gibiers à plumes.

Acée 15
Achatechitli 17
Acoho 19
Agami 22
Aiglon 34
Aiguette 35
Alouette 85
Apos 138
Arbenne 147
Assée 186
Attagas 188
Autruche 194
Bartavelle 238
Bécasse 248
Bécasseau 252
Bécassin 252
Bécassine 252
Becfigue 254
Bécot 257
Bénari 263
Biset 324
Borgnat 384
Borgniat 334
Bouriole 413
Bouscarle 413

Gibiers aquatiques.

Acalot 12
Acintli 19
Acolin 20
Ahonque 33
Albatros 56
Albran 56
Alcyon 60
Artre 177
Barnacle 237
Bécharu 257
Bernache 268
Bernacle 269
Bleuet 339

Gibiers à poil.

Ægagre 21
Agouti 33
Ahu 34
Argali 151
Axis 203
Babiroussa 208
Belette 262
Biche 289
Bison 324
Blaireau 329
Bouquetin 407
Buffle 432

Boucherie.

Agneau 30
Alpaga 88
Ane 111
Anesse 113
Anon 127
Antenais 127
Aurochs 193
Bardot 236
Bélier 262
Bœuf 342
Bouc 385
Brebis 417

FRUITS AROMATIQUES, SUCRÉS, AQUEUX, AMANDES ET NOIX

Fruits aromatiques et sucrés.

Abavo 3
Abricot 3
Abrus 4
Acacia 12
Acerole 16
Achards 17
Æglé 21
Agourci 33
Agriote 33
Agrume 33
Airelle 47
Alamouton 55
Alberge 56
Alhagi 66
Alise 81
Amélanchier 99
Anamiste 105
Ananas 105
Angobert 105
Angoisse 105
Api 136
Arbrousse 148
Arec America 151
Areng 151
Arésah 151
Atte 188
Aubergine 188
Auvernat 196
Avocat 198
Avoira 203
Azerole 204
Bacove 209
Bactris 209
Bagasse (v. Bagasser) 209
Banane 216
Barbadine 232
Barbeau 232
Belle-Alliance 262
Belle-Angévine 262
Belle-Chevreuse 262
Belle-de-Berry 262
Belle-et-Bonne 264
Belle-Garde 264
Bellone 264
Bergamote 268
Besi de Caissoy 269
Besi d'Héry 269
— De La Motte 269
Beurré 287
Biblimbing 289
Bigarade 307
Bigareau 308
Bigasse kokour 308
Blanc-Madame 330
Blanquet 333
Blanquette du Far 333
Bois de Sainte-Lucie 353
Bon-Chrétien 374
Bondy 375
Bonne-Ente 375
Bonne-Vilaine 375
Bosc 385

Pages

Bourdin 408
Brignolle 421
Brugnon 430
Brustiana 431

Noix et Amandes.

Pages

Acajou 12
Ahoua 34
Amande amère 93
Amande douce 93
Anamiste 105
Arec 151
Aveline 196
Badame 209
Bagasse 209

LÉGUMES FÉCULENTS, TUBÉREUX, HERBACÉS, CHAMPIGNONS

Herbacés.

Accioca 13
Achanaca 16
Alénois 61
Amarante 94
Amelanchier 99
Ammède 101
Aquilégia 145
Arroche des jardins 170
Arum 178
Asperge 179
Astragale 187
Atriplex 188
Balsamine 216
Bamia 216
Barbarée 232
Barbe-de-bouc 233
Barbe-de-capucin 233
Barbe-de-chèvre 233
Barbotine 234
Baselle 238
Bassia 239
Begonia 258
Berge 267
Bette 269
Bistorte 327
Blette 339
Bluet 340
Bouillon blanc 401
Brèdes 417
Buglose 433

Légumes féculents.

Ægilops 21
Alica 66
Alpiste 89
Amidon 100
Amidonnier 101
Arachide 146
Arbre à pain 149
Arrocacha 169
Arrow-root 170
Australie (blé d') 194
Avoine 198
Bacove 209
Baillard 210
Balanus 215
Benafouli 266
Blad 329
Blanchère 332
Blé 333
Blé d'abondance 339
Blé de Turquie 339
Blé ergoté 339
Boguette 353
Bouillie 395
— 396
Bouquette 407
Buglose 433
Bumum 434
Bunion 434

Champignons.

Acladium 19
Agaris 23
Aloumère 87
Amanite 94
Barbe-de-chèvre 233
Barigaule 236
Bisette 324
Blavet 333
Bolet 359
Bonnet 379
Boule-de-neige 405
Bruguet 430

Tubéreux.

Apios 137
Argentine 153
Artichaut d'hiver 177
Asphodèle 183
Bardane 236
Barigoule 236
Bette 276

CONDIMENTS SUCRÉS, SALÉS, GRAS, AROMATIQUES ET STIMULANTS

Condiments sucrés.

Aéromel 22
Bacile 209
Bactris 209
Barbaute 234

Condiments acides.

Acide ..... 18 et 19
Aisy 48
Aya pana 214

Condiments salés.

Achard 17
Anchois 108
Boutargue 413

Condiments gras.

Arbre de la vache 151
Bambou (beurre de) 216
Beurre ..... 278 à 282

Condiments aromatiques.

Ail 36
Ambrette 98
Amomi 101
Aneth 113
Angélique 115
Aspérule 183
Badiane 209
Barbotine 234
Baume du Pérou 244
Bouquet de persil ..... 406 et 407

Condiments gélatineux.

Acajou 12
Adragante 21
Antoffe 130

Condiments stimulants.

Acapalti 13
Achaovan 16
Ambre gris 96
Ammi 101
Anis 123
Ayalla 204
Barbotine 232
Basilic 238
Bois de rose 253
Bouillon bleu 401

Fromages.

Angelot 116
Aurillac 193
Bondon 374
Brie 421
Brintz 422
Broccio 429

BOISSONS ACIDULES, AROMATIQUES, FERMENTÉES, ALCOOLIQUES, FROIDES ET CHAUDES

Boissons naturelles et composées.

Anesse (lait d') 113
Aphrogala 136
Arbre à liqueur 149
Arbre de la vache 150
Arbre du voyageur 150
Attolé 190
Avoine (tisane d') 202
Babeurre 203
Biblimbing 239

Boissons acidules.

Agras 33
Aigre au cédrat 34
Aigrier 36
Bactrice 209

Boissons aromatiques chaudes.

Accioca 13
Achaovan 16
Amande (lait d') 94
Ambroisie 98
Angélique 115
Aspérule 183
Aya pana 204
Beaume du Pérou 244
Bavaroise 246
Bétoine 270
Bichop 239
Bouillon blanc 420

Liqueurs ou boissons alcooliques.

Absinthe 4
Alcool 58
— de menthe 60
Alkermes 82
Amara 95
Amer 99
Amphrou 104
Andaye 109
Angélique 115
Anisette 126
Anissa 126
Apéritif 130
Arac 146
Arbouse 148
Armagnac 153
Arquebuse 169
Asphodèle 183
Aurone 193
Barbades 232
Bassia 239
Bénédictine 266
Bitter 327
Boisson de café 356
— composées 347
Bouchet 390
Brandevin 416
Brou 429

Boissons fermentées.

Ady 21
Agave 28
Airelles 47
Alamouton 55
Ali 61
Améléon 99
Ananas 105
Anissa 126
Bambou 216
Barzoz 233
Berce 267
Bergerette 263
Betterave 272
Bière 291
Boissons de cosse de pois 356
— de bourgeons de sapin 356
— de son 356
Bourut 413
Boza 415
Brum 431

METS, ENTREMETS, HORS-D'ŒUVRE, POTAGES, SOUPES ET SAUCES

Mets.

Pages
Abatis de volaille.... 1 à 3
Agneau ..... 30 à 32
Agnoloti..... 32
Ailerons..... 41 et 42
Alouette..... 85 et 86
Aloyau..... 87
Amourettes..... 103
Andouillettes.... 109 à 111
Ane..... 111
Animelles..... 122
Arbenne..... 148
Aspic..... 184
Attereau..... 189 et 190
Ballotine de sarcelle.. 215
Baron..... 237
Bastion de volaille 240
Bécasse..... 249 à 252
Bécasseau..... 252
Bécassine..... 252 et 253
Becfigue..... 254
Beefsteack..... 257
Beefsteack-pie..... 257
Beefsteack-pudding... 257
Bifteck..... 306
Bigos..... 311
Biset..... 322
Bison..... 322
Blanquette..... 333 à 352
Bœuf..... 345 à 352
Boucon..... 390
Boudin..... 390 à 393
Bouille-abaisse..... 393
Bourride..... 413
Brandade..... 416
Brésolles..... 419
Brouet noir..... 420
Buffle..... 432
Buisson (d'écrevisse).. 432

Entremets de végétaux.

Ache..... 17
Agaric..... 23
Aliments (bouillis).. 73 à 79
Amarante..... 85
Apios..... 137
Arbre à pain..... 150
Artichaut..... 173 à 177
Asperge..... 182
Aubergine..... 190 à 193
Balsamine..... 216
Barbe-de-bouc..... 233
Barbe-de-capucin..... 233
Bardane..... 236
Baselle..... 238
Bette..... 270
Betterave..... 277
Bretonne (garniture)... 420
Brocoli..... 429
Buglose..... 432

Hors-d'œuvre chauds et froids.

Agourci..... 33
Aillade..... 42
Anchois..... 108 et 109
Baraquille..... 232
Blinis..... 340
Bouchées..... 387 et 388
Bouillant..... 393
Boutargue..... 413
Buisson d'écrevisses... 433
— de crevettes... 433
Buisson de homards.... 433
— interocéanique. 434
— à la marinière. 434

Potages.

Alénois (crème d')..... 62
Asperge (crème d').... 182
Avoine..... 202
Bénévent..... 266
Betterave..... 277
Bisques..... 325 et 326
Bouillon..... 396 à 401
Brunoise..... 431

Soupes.

Alénois (soupe d')..... 63
Borsch..... 384
Bouillie..... 395

Sauces.

Allemande..... 82
Bavaroise..... 247
Béarnaise..... 247
Béchamelle..... 256
Berlinoise..... 268
Blond de veau..... 340
Bordelaise..... 380

CONFISERIE, PATISSERIE, GLACES, ENTREMETS SUCRÉS, BOULANGERIE

Confiserie, Glaces et Sorbets.

Amandine..... 95
Anamiste..... 105
Ananas..... 107
Anémone..... 115
Angélique..... 115
Anis argenté..... 124
— (sucre d')..... 125
Arachide (Form. 173).. 147
Avelines (mirlitons aux) 197
— (pralines d')... 197
Banane..... 218
Belle-de-jour..... 263
Belle-de-nuit..... 264
Berlingot..... 268
Bigarade..... 307 et 308
Bignonia..... 310
Blanc à la main..... 330
Bluet..... 340
Bombe..... 359
— alsacienne..... 360
— flore di late.... 360
Bonbons..... 360 à 374
Bouchées..... 388 et 389
Boule-de-gomme..... 405
Bouteille fondante..... 414
Brésilien..... 419
Brou de noix..... 429
Buisson de sucre filé... 434

Pâtisseries, Entremets sucrés.

Airelle..... 47
Allumettes..... 83
Amandes douces..... 93
Amande (gâteau d')... 94
Anacréon..... 104
Ananas..... 107
Apios..... 137
Apple's cake..... 143
Apple's pudding..... 143
— tarte..... 143
Appricot pudding..... 144
Apprikosenkuchen.... 145
Arachide (gâteau d') .. 147
Aveline (gâteau d').... 196
— (tartelettes d'). 197
Baba..... 207 et 208
Ballon de sucre..... 215
Barquette..... 237
Ba-ta-clan..... 240
Bâtons au chocolat.... 241
— glacés..... 241
— royaux..... 241
Bavarois..... 245
Bayadère..... 247
Beignet..... 259 et 260
— viennois..... 261
Biscotte parisienne 311 et 312
Biscuit..... 314 à 323
Black-currant pudding. 328
— — tarte.... 329
Blanc-manger... 330 et 331
Boiled pudding..... 353
Bol aux fruits..... 359
Bonnet de Turquie.... 375
Bordure..... 382
Bouen-Bocconi..... 393
Boule-de-neige..... 405
Bourdaloue..... 407
Bread pudding..... 417
Breton..... 419 et 420
Brioche..... 422 à 424
Bugnes..... 433
Buns..... 434

Boulangerie.

Biscottes de Bruxelles. 312
Boulangerie..... 401 à 404
Buckro-heat-cakes..... 431

APPAREILS, BATTERIE ET USTENSILES DE CUISINE, COUVERTS, VAISSELLE

Alambic Pernod..... 7 à 9
Aiguille à brider..... 36
Alambic à bain-marie. 50, 51
— dans le vide. 52
— à plateau lenticulaire..... 53
Alambic Deroy..... 54
— Valyn..... 55
Alcarazas..... 58
Alfénide..... 61
Alimentation..... 78
Amphore..... 105
Anisateur..... 125
Armée (fourneaux de l'). 161
— — .. 162
Artichautière..... 177
Ascenseur..... 178
Aspirateur..... 185
Assiette..... 186
Bain-marie..... 211
Banattes..... 218
Baril..... 236
Barrique..... 237
Bassine..... 240
Bassinoire..... 240
Batterie de cuisine.... 241
Bimétalique (plaque).. 250
Belle-de-jour (ébauchoir) 263
Bétuse..... 278
Beurre (appareil à) 279 à 280
Beurre (moule à)..... 285
Biberon Robert..... 289
Bichopière..... 291
Bière (appareil à). 294 à 301
Blanc d'œuf (appareil à) 330
Blanchigumier..... 332
Bac..... 341
Bol..... 350
Bonbon (moule à)..... 366
Bord de plat..... 375
Bordure..... 381
Bosse..... 383
Boudinière..... 393
Boulangerie..... 402
— (appareil de). 403
— — .. 404
Bouteille (poêlon)..... 414
Braisière..... 416
Brochette..... 429
Broyeur..... 430

GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE ET VITICOLE, BIOGRAPHIES

Géographie gastronomique.

	Pages
Agen	30
Ain	43
Aix	48
Alentajo	63
Aléoutiennes	63
Alep	63
Alpes (Hautes-)	83
Alsace	89
Amiens	101
Angers	116
Angoulême	117
Apt	145
Ardennes	151
Argenteuil	152
Arles	152
Armagnac	153
Aube	190
Australie	194
Avallon	196
Avignon	197
Baucaire	247
Bayonne	247
Béziers	288
Blois	340
Bouches-du-Rhône	387
Brésil	418
Bresse	419
Brie	421

Géographie viticole.

	Pages
Agénois	30
Ain	43
Aisne	48
Albe	56
Alicante	67
Allier	83
Alpes (Basses-)	88
Anglet	116
Angoumois	117
Anjou	126
Arbois	148
Ardèche	151
Ardennes	151
Arsac	171
Arsins	171
Asti	187
Aube	190
Aubenas	190
Aubigny	193
Aubons	193
Aurillac	193
Auxerre	196
Avallon	196
Aveyron	197
Avignon	197
Avirey	198
Avize	198
Ay	204
Bagneux-la-Fosse	210
Balmot-sur-Laigne	215
Barbatane	232
Bar-le-Duc	236
Barsac	238
Bassan	239
Baune	244
Béarn	247
Beaugency	248
Beaujolais	248
Beaune	248
Beni-Carlo	266
Bergerac	268
Bessas	269
Blaisois	329
Blangy	332
Blanquette de Limoux	333
Bonnes-Marres	375
Bordeaux	375
Bourgogne	408
Bourgueil	412
Bouzy	414
Brouilly	430
Bucellard	432
Buzet	436

Biographies.

	Pages
Alamartine	49
Apicius	136
Appert (François)	140
Archestrate	150
Astruc	188
Avice (J.)	197
Béchamel	256
Bénard (E.)	264
Berchoux (J.)	267
Bernard (E.)	268
Bignon (L.)	308
Bisier	324
Bobœuf	341
Bouzou (G.)	414
Brillat-Savarin (Ant.)	421
Brunfaut	431

TERMES DIDACTIQUES, HISTOIRE, HYGIÈNE

Abaisse	1
Abatte	1
Abatteur	3
Abattoir	3
Abricoter	4
Absinthé	10
Absinther	10
Absintheur	10
Absinthine	10
Absinthique	11
Abstème	11
Abstinence	11
Acanthe	12
Acclimatation	13
Acclimatement	13
Accauder	15
Accolade	15
Accommoder	15
Accubitoire	15
Acéphale	15
Acerbe	16
Acescence	16
Acétabule	16
Acétal	16
Acétate	16
Acéteux	16
Acétimètre	16
Acétique	16
Acétadolce	17
Achem	17
Achenode	17
Achilléine	18
Acide	18
— acétique	18
— anacardique	18
— angélique	18
— anisique	18
— butyrique	18
— caprique	18
— citrique	18
Acide cumique	18
— margarique	18
— quinique	18
— saccharique	18
— salicylique	19
— tanique	19
Acidité	19
Acidule	19
Aciduler	19
Acratopade	20
Acridophage	20
Actinie	20
Adéphage	20
Adesmacé	20
Adipsie	20
Adoucir	20
Adoucissant	20
Adragante	21
Aérer	21
Aéricole	22
Aérogastre	22
Aéromel	22
Aéromètre	25
Æstuant	25
Affadir	25
Affiné	25
Affié	25
Affriander	25
Affrioler	25
Affriter	25
Agalacte	25
Agape	25
Age	28
Agueustie	30
Agriophage	33
Agrobate	33
Agrouelle	33
Ahonque	33
Aiche	34
Aignade	34
Aigre	34
Aigre-doux	34
Aigrelet	35
Aigreur	35
Ailler	43
Aillie	43
Ailloliser	43
Aine	43
Ainette	43
Air	44
Airaut	47
Aisy	48
Alandier	56
Albran	56
Albumen	56
Albumine	56
Alcalescence	58
Alcoolat	60
Alcoolature	60
Alcoolé	60
Alcoolique	60
Alcooliser	60
Alcoolisme	60
Alcyonnaires	61
Aléné	63
Alevin	64
Alibile	66
Alifère	67
Alimentaire	70
Alimentation	70
— insuffisante	80
Alimentativité	81
Allaitement	82
Alléger	82
Alliacées	83
Allier	83
Allotriophage	83
Allumi	83
Almanach	83
Alphénic	89
Altération	89
Amandé	95
Amassette	96
Ambigu	96
Ambrevade	98
Ambroisie	98
Ame	98
Amphibie	103
Amphitryon	103
Ampoullau	104
Amylacé	104
Analecte	105
Analeptique	105
Anaphrodisiaque	108
Andouiller	111
Anémie	113
Anglaise	116
Animal	122
Anodonte	127
Anon	127
Anorexie	127
Anosmie	127
Anse	127
Antenais	128
Antianémique	128
Antidote	129
Antidyssentérique	129
Antilaiteux	129
Antiseptique	129
Antiscorbutique	129
Antoffe	130
Anthropophage	130
Août	130
Aoûté	130
Apepsie	130
Apétale	130
Apette	130
Apex	133
Aphonie	133
Aphrodisiaque	134

	Pages
Aphrogola	136
Aphyle	136
Apiaire	136
Apiculture	137
Apis	137
Aplatu	138
Aplet	138
Apode	138
Aposite	138
Apozème	138
Apparat	138
Appareil	138
Appareillade	138
Appareiller	138
Appartement	138
Appât	139
Appater	139
Appétence	141
Appétissant	141
Appétit	141
Apprenti	143
Apprentissage	144
Apre	144
Apreté	144
Aptère	145
Apyrène	145
Aquarium	145
Aquatique	145
Aqueuse	145
Arche barbue	150
Arête	151
Argenterie	152
Argenté	152
Armée (alim. de l')	153
Aroïdée	169
Aromate	169
Aromatiser	169
Arome	169
Arranger	170
Arrondir	170
Arrosement	170
Art	170
Artonomie	177
Artophage	177
Ascenseur	178
Aspergière	183
Aspérité	183
Asperme	183
Aspirail	185
Assaisonnement	186
Assamare	186
Assation	186
Assiette assortie	187
Assiettée	187
Astaciens	187
Astringent	188
Atre	188
Attabler	188
Attaque	188
Atteinte	188
Attelet	188
Attendrir	189
Attiédir	190
Attiser	190
Aubifoin	193
Aumée	193
Austère	193
Autophage	194
Avaler	196
Avaloir	196
Avançon	196
Avant-goût	196
Avare	196
Avidité	197
Aviner	197
Avitailler	197
Avorter	203
Avril	203
Awabi	203
Axiome	203
Axonge	203
Azote	205
Azy	206
Azyme	206
Azymite	206
Babeurre	208
Bac	208
Bacchus	208
Bâche	209
Bachotte	209
Bafrer	209
Bagration	210
Baie	210
Bain	210
Baissière	211
Baisure	212
Bal (hygiène du)	212
Balachan	213
Balanifère	213
Balanophage	213
Banc	218
Banneau	218
Banneton	218
Bannette	218
Banquet	231
Banqueteur	281
Banquette	231
Baptisterium	231
Baquet	231
Baqueter	231
Baqueture	232
Barbaute	233
Barberon	234
Barbillon	234
Barboteur	234
Barbure	236
Barde	236
Barne	237
Baron	237
Barrot	237
Barse	238
Basse-cour	239
Bat	240
Bâtonnet	241
Batracien	241
Battue	244
Béatilles	248
Bécard	248
Bécassin	252
Bec-fin	256
Bec-plat	257
Bec-pointu	257
Benate	266
Benaut	266
Béquet	267
Béret	267
Berkovitz	267
Besaigre	269
Bétail	269
Bête	269
Beurre	287
Bezestan	288
Bicarbonate de soude	289
Bichopière	291
Bigarrure	308
Bilieux	308
Billot	308
Bis	308
Bistortier	327
Bitartrate de potasse	327
Blackape	329
Black Hawk	329
Blanc (fond)	329
— (cuivre à)	330
— de baleine	330
— de fruit	330
Blanchaille	331
Blanchigumage	332
Blanchigumer	332
Blanchigumerie	332
Blanchigumeur	332
Blanchigumier	332
Blanchir	332
Blatee	333
Blatérer	333
Blet	339
Bleu (cuire au)	339
Blutage	340
Bluteau	341
Bohé	353
Boire	353
Boissons naturelles	353
— (d'eau minér.)	354
— fermentées	355
— — (leur effet)	355
— alcooliques	356
— composées	357
Boissons chaudes	358
— froides	358
— (digestion des)	358
Bonnet turc	375
Bord de plat	375
Border	381
Bordure	381
Borgniat	384
Botte	385
Boucage	385
Boucanage	385
Bouchage	385
Bouche	385
Bouche à four	386
Boucher	389
Boucherie	389
Bouffoir	393
Bouillante	393
Bouillerie	395
Bouilli	395
Boulé	406
Boulée	406
Bourgeoise	408
Bourguignone (à la)	412
Bourret	413
Bouter	414
Bouteillerie	414
Bouteilles	414
Bouticlar	414
Bout-saigneux	414
Bovidé	414
Bovine	414
Boyau	414
Boyauderie	415
Braconnier	415
Bradyspepsie	415
Braiser	415
Braiser à blanc	415
Branchies	416
Brandevin	416
Brasserie	416
Brebis	417
Bresson	417
Bréveux	420
Brocheton	429
Broc en bouche	425
Brouiller	430
Brouilli	430
Bruant	430
Brûlure	430
Brune	431
Bucelloir	432
Buffet	432
Buffetier	432
Buffière Mourget	432
Bulbe	434
Buvable	436
Buvette	436
Byrrh	436

FIN DU TABLEAU SYNOPTIQUE

DICTIONNAIRE UNIVERSEL

DE

CUISINE

ENCYCLOPÉDIE ILLUSTRÉE

D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cet ouvrage est sous la protection de la loi sur la propriété littéraire.

JOSEPH FAVRE

DICTIONNAIRE UNIVERSEL

DE

CUISINE

ENCYCLOPÉDIE ILLUSTRÉE

D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

MODIFICATION DE L'HOMME PAR L'ALIMENTATION

Plus de 2,020 recettes
Près de 3,000 articles
600 figures gravées dans le texte

L'animal se repait, l'homme mange : l'homme d'esprit seul sait manger.
BRILLAT-SAVARIN.

Cuisine, c'est médecine : c'est la médecine préventive, la meilleure...
J. MICHELET.

LE DICTIONNAIRE COMPREND :

L'étymologie,
la synonymie en trois langues,
l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments
naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées
aux âges et aux sexes, d'après le besoin réclamé par l'individu; le régime,
les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires, les
cuisines végétarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, anglaise,
allemande; la recette des mets, entremets, confiserie, pâtisserie,
glacerie, distillerie et conserves alimentaires; la biographie
de tous les cuisiniers illustres et la
terminologie culinaire.

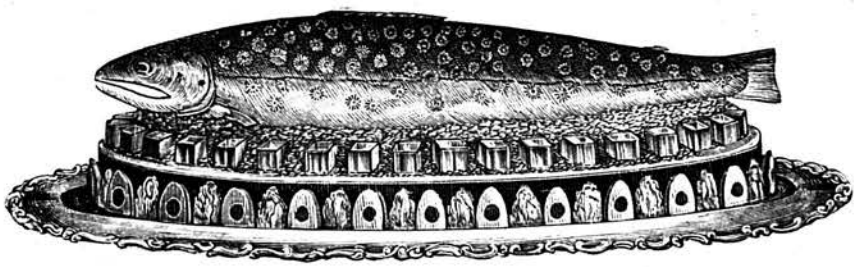
PARIS

LIBRAIRIE-IMPRIMERIE DES HALLES ET DE LA BOURSE DE COMMERCE

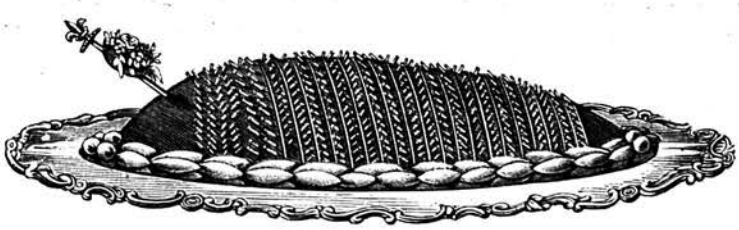
33, rue Jean-Jacques-Rousseau 33



Foie gras aux truffes.



Truite froide garnie de gelée.



Filet de bœuf au céleri.

PRÉFACE

A M. Joseph Favre, fondateur et directeur du « Dictionnaire universel de Cuisine et d'Hygiène alimentaire. »

A qui donc, mon cher confrère, pourrais-je dédier cette modeste préface mieux qu'à vous, qui avez voué votre vie, votre grande expérience, vos constants efforts, votre savoir et votre talent à l'important problème de l'hygiène alimentaire; à cette *Encyclopédie* vraiment universelle qui embrasse les voluptés de la bouche et les soins de la santé, la science et le goût, le commerce et l'industrie, l'histoire naturelle et la biographie, animaux et plantes, découvertes et progrès, perfectionnements et conquêtes, honneur et gloire du grand art culinaire, apothéose instructive et charmante de cette Table française, dont les rallonges s'étendent aux quatre coins du monde.

Vous voulez bien me demander une préface pour le second volume de votre grand *Dictionnaire*. Je vous l'envoie au courant de la plume, oubliant mon indignité et n'écoutant que mes sympathies, vous remerciant de ce grand honneur.

Je viens de relire la préface de votre premier volume, si spirituellement écrite par mon vieil ami, Charles Monselet. Cette préface étincelante me trouble et m'éblouit, me charme et m'embarrasse. Que puis-je dire après ce gourmet de tant de finesse et de goût?... Enfin, vous me mettez au pied de la table et je me résigne, par amitié, au périlleux honneur que vous me faites.

Qu'elle serait curieuse à faire, mon cher confrère, l'histoire de la table à travers les peuples et les âges, depuis le jour où le premier homme est obligé de disputer aux fauves le plat de la veille et du lendemain. Ce grand prédestiné, dont la place rayonnante est marquée au banquet de la vie, trouve la marmite et la cuiller, la broche et la fourchette, l'assiette, la bouteille; il bâtit de riantes hôtelleries et des restaurants somptueux, descend dans les entrailles de la terre pour en tirer des métaux précieux dont il façonne des coupes d'or et des plats d'argent.

Il invente le verre léger, la porcelaine fine, la faïence éclatante, le lin éblouissant, dispose sur sa table royale les vaisselles ciselées, les cristaux étincelants, découvre des mondes d'où il rapporte, à travers les océans que brave son audace, des légumes et des fruits qu'il perfectionne, des animaux de toutes espèces, à la chair substantielle et délicate, qu'il mettra en daube ou en salmis! Et c'est ainsi qu'il accapare la terre, le ciel, la mer, faisant des champs son garde-manger, des forêts son étable et de l'Océan son vivier!

Comme une fleur, il cultive la truite et le saumon, perfectionne la carpe, multiplie les tanches et les aloses, emprunte le pêcher à la Perse, le poirier à la Syrie, l'amandier à la Mauritanie, le grenadier à l'Afrique, l'abricotier à l'Arménie, le figuier et le pommier à l'Orient, le groseiller à l'Espagne, le cerisier à Cérasoute, la ciguë à la Grèce : arbres bénis, qui mêlent leurs rameaux acclimatés, charment le regard de l'homme, donnent de l'ombre à son front, laissent tomber un fruit délicieux dans sa main.

Fruits, légumes, animaux, nourriture savamment apprêtée de l'homme, nous disent une date et un nom, un pays, un progrès; nous racontent leur origine, leur histoire, leur conquête bienfaisante et disputée.

Et tout cela, aujourd'hui, tient dans un plat luxueux, une assiette de porcelaine fine, une corbeille de desserts. Mais combien a-t-il fallu de temps pour que la civilisation dise à l'homme : « Monsieur est servi! »

Combien de siècles et de siècles séparent l'ours des cavernes, menu formidable et récalcitrant de l'homme préhistorique, d'une bécasse à la Montmorency ou d'une caille à la Mirabeau, de ces mets délectables et choisis, dont on trouve la recette savante à chaque page de votre grand *Dictionnaire.*

Qui pourrait dire, mon cher confrère, les recherches patientes et les efforts admirables, les labeurs incessants, les découvertes heureuses, les essais triomphants qui ont réalisé, à travers les âges, les progrès de la table et le perfectionnement miraculeux de nos appareils culinaires, que Michel Montaigne, le grand Périgourdin, appelait si pittoresquement « armes de gueule ».

On pourrait juger de la civilisation d'un peuple par la perfection de ses appareils gastronomiques. Quand il voulait se faire une juste idée des peuplades qu'il visitait, Dumont d'Urville s'en rapportait simplement à leur batterie de cuisine et ne se trompait jamais. — Une nourriture en dit plus long qu'un fétiche.

Avec la première broche et la première casserole, la table se trouva dressée, le foyer établi, la famille créée. Celui qui planta la première crémaillère planta, en même temps, le drapeau de la maison, et la première pierre qu'on scella dans l'âtre peut être regardée comme la base de la famille, d'où dérivent la Société, la Patrie.

Mais, que dirait aujourd'hui Montaigne, s'il pouvait admirer les perfectionnements inouïs de ces « armes de gueule », que, de son côté, Newton appelait « l'arsenal de la bouche »?

Jetons, s'il vous plaît, un regard rétrospectif sur un ménage, même aisé, d'autrefois : que d'instruments incommodes, grossiers, enfantins ou barbares! Considérons maintenant les appareils culinaires dont l'industrie moderne a doté jusqu'au plus humble foyer : que d'élégance et de grâce, de confort et de goût! Quelle précieuse économie de temps et d'argent, quels progrès pour la propreté, l'hygiène, le bien-être, la santé, la préparation, sans cesse améliorée, de l'aliment; — l'aliment qui nous nourrit, qui coûte à l'homme tant de labeurs et de soins, veut être bien traité pour nous bien traiter nous-mêmes, pour rendre à nos corps fortifiés et charmés toutes les saveurs, tous les goûts, tous les parfums, toutes les vertus bienfaisantes que lui donna la Nature.

« Un bon cuisinier, dit Brillat-Savarin, doit être doublé d'un grand hygiéniste. »

N'est-ce pas, mon cher confrère, le but réalisé de votre *Dictionnaire de cuisine et d'hygiène*?

Les pharmaciens ont, sans doute, une fatale utilité, et, comme je ne suis pas sans rhumatismes, je me garderai bien de leur jeter la première pilule. Mais peut-être oublie-t-on trop, en faveur de la fiole et du mortier, les services que pourraient rendre, avec autant de succès et plus d'agrément, la rôtissoire et la marmite. Quand donc nos chers docteurs, convaincus des merveilleux effets de l'hygiène alimentaire, composeront-ils pour leurs clients des menus choisis avec le même empressement, certainement éclairé, qu'ils mettent à formuler des potions et des pilules? Qui sait? La Cuisine est peut-être la médecine de l'avenir. Vous souvient-il de La Mettrie, philosophe et médecin, qui guérit le grand Frédéric, son client et son ami, en le traitant avec du vieux Montbazillac, vin exquis du Périgord?

Chaque jour est marqué d'un progrès nouveau, et pourtant ne reste-t-il pas encore à la science alimentaire des perfectionnements à réaliser, de brillantes conquêtes à faire, de chairs exotiques, de légumes étrangers, de fruits rares à ajouter à nos menus classiques, de la sorte agrandis et variés.

Si j'étais fée, je voudrais, d'un coup de ma fourchette d'or, élargir à l'infini le cadre de nos cuisines européennes; je voudrais, d'une main bienveillante et courtoise, offrir à tant de chairs étrangères à peine connues, mais délectables, leurs lettres de grande naturalisation; je voudrais grouper autour de nos fourneaux triomphants les fauves délicats, les poissons savoureux, les oiseaux exquis des climats lointains; je voudrais mettre l'histoire naturelle à la broche, en daube, en fricassée, en terrine, en salmis, en chaufroid, et la faire sauter hardiment dans la poêle!

Et c'est ainsi, qu'alors, brilleraient d'un nouvel éclat l'autorité et le talent, l'art, l'expérience, l'imagination, le savoir, les sublimes inspirations, qui ont fait du cuisinier le vrai roi de ce monde, souverain immuable et bienfaisant, dont le sceptre embaumé — une fourchette — s'étend d'un bout à l'autre de l'univers, dont le royaume prodigieux embrasse la Terre, le Ciel et l'Océan!

Chers animaux exotiques, fauves délicats, poissons savoureux, oiseaux exquis, venez donc enrichir

et parfumer nos menus classiques; les honneurs du fourneau vous attendent et nous ferons ensemble le tour du monde en faisant le tour de la table. N'entendez-vous pas, déjà, le bruit léger des tourne-broches?...

Maintenant, cher confrère, comment passer sous silence nos incomparables vins de France, qui arrosent, en quelque sorte, les feuillets de votre *Dictionnaire universel* et les parfument de leur arome sans rival : j'ai le verre éclectique et hospitalier, généralement tendu à tous les goulots respectables, à tous nos vins français. J'accorde aussi une bienveillance des plus courtoises à certains crus étrangers. Il va sans dire que le Bourgogne et le Bordeaux se partagent mon amitié, si bien que mon cœur balance entre le Château-Laffitte et le Clos-Vougeot. Le Champagne, doux breuvage de caprice et d'inspiration, cache, dans sa mousse de neige, l'esprit, la gaîté et l'amour. Sous les Valois, les joyeux vins de Touraine sont en grand honneur. François Ier raffole des vins de Vouvray et de St-Nicolas, Louis XI se régale bourgeoisement d'une pinte de Bourgueuil, au fumet sans pareil, tandis qu'Henri III et ses mignons ne boivent que du vin d'Amboise. Louis XIV a une prédilection pour le Chambertin et Henri IV ne jure que par le Jurançon. Le vin mousseux de Suresnes est cher à Marion Delorme; Diane de Poitiers n'estime que les vins d'Anjou, et la belle Dubarry, qui lève si gaillardement le cul du verre, se délecte des vins roses d'Arbois. Danton ne monte jamais à la tribune sans s'être réjoui le cœur d'un verre de Champagne, et Mirabeau, comme on sait, sable largement les vins du Rhône.

Brillat-Savarin apprécie surtout le Lunel, M. de Martignac adore le Saint-Émilion, Châteaubriand adore le Château-Laroze, et Louis XVIII arrose ses fameuses côtelettes « à la Martyre », d'un verre de vieux Corton, le friand!

J'admets tous ces goûts intimes pour tel cru, pour tel vin, réminiscence du côteau natal, souvenirs de Jeunesse, date de la vie, préférence du palais, choix personnel d'aromes et de saveurs aimés S'il m'est permis de confesser mon humble prédilection, je dirai que, profondément sensible à toutes choses exquises, je tends, sans peur et sans reproche, à tous nos vins généreux de France mon verre impartial et bon enfant.

Si jamais une plante doit verdir sur ma tombe, je voudrais une vigne capricieuse et libre qui, à l'automne, se changerait en belles grappes pendantes, et noires; et si quelque grive du voisinage y vient chanter sa petite chanson à boire, je serai content peut-être en songeant qu'elle se grise du jus vermeil qui ne doit plus rougir ma coupe à jamais brisée.

Lorsqu'à nous, écrivains et poètes, il nous arrive d'avoir une idée, nous ne trouvons que deux manières de l'accommoder : la prose et les vers — vers chétifs, prose indigente, car il est bien maigre le menu de la plume. Autrement féconde et variée apparaît la casserole! Le cuisinier, lui, vous prend un œuf, un légume, un gibier, l'agrémente de cent sauces diverses, plus exquises les unes que les autres; croyez-le bien, mon cher confrère, ce n'est pas dans le cerveau du poète et de l'écrivain, mais dans l'inspiration du cuisinier que brille l'imagination et que s'épanouit la fécondité, que se distille et s'épure le goût, que fleurit la vraie poésie, que rayonne et qu'embaume dans une infinie traînée de parfums, la belle intelligence de l'homme.

Mais s'il est un art qui doit se marier à la cuisine, j'estime humblement que c'est la musique. J'ignore si vous aimez la musique à table? Le marquis de Cussy l'exige et Brillat-Savarin la proscrit; il est vrai que l'auteur de la *Physiologie du Goût* était sourd. Quant à moi, j'en raffole. Je me sens plus vaillant et je marche avec plus d'entrain à l'assaut des perdreaux et des saumons : tel un brave invalide, au bruit des fifres et des clairons qui passent, se redresse fièrement et, d'un pas juvénile, accompagne le régiment qui passe! Tel encore, au fond des sanctuaires embrasés par les cierges, et croyant s'imaginer qu'aux sons mélodieux des orgues sa prière rythmée s'élève, plus ardente et plus pure, vers le ciel.

J'entends, sans doute, une musique artistement appropriée à la nature du festin, aux services qui se succèdent, aux mets que je savoure, aux vins que je déguste. Je veux un sympathique accord, une entière harmonie entre les plats qui charment mon palais et les variations caressantes qui bercent mon oreille.

Que les quartiers fumants de venaison soient annoncés par les plaintes mourantes des cors de chasse, et qu'une joyeuse fanfare, adoucie par les tentures des galeries voisines, salue avec éclat la dinde monumentale aux truffes du Périgord; que la flûte et les violons accompagnent d'une rêverie

pareille aux vagues murmurantes les turbots à la Béarnaise et les truites saumonées à la Victor Hugo. Un solo magistral pour ce coq de bruyère ou ce faisan de Hongrie! Les clarinettes aiguës conviennent au fumet piquant de l'outarde; le hautbois aux sons clairs répond merveilleusement aux chairs éblouissantes et dorées d'un chapon du Maine, et, pour ce délicieux pâté d'alouettes, je demande une cascade harmonieuse de trilles légers, presque aériens.

La musique à table, voyez-vous, ranime l'appétit et la gaîté, berce les fourchettes et fait rire le vin dans les verres, plane sur les nappes blanches, tourne autour des couverts, se glisse le long des porcelaines fines et des cristaux étincelants, ondule, se balance et soupire, éclate et part avec les bouchons de champagne, papillonne autour des corbeilles fleuries, monte, s'élève, retombe en mélodie caressante pour se perdre dans les chevelures blondes et les corsages parfumés.

Mais voici, mon cher Favre, qu'à cette musique vivifiante, portant au recueillement de la fourchette, à la douce piété des rôtis succulents, à la consécration intime des choses délectables et des coulis fameux, vient se mêler tout à coup une autre musique éthérée, céleste, incomparable, divine, qu'aucun adjectif de notre langue humaine ne saurait rendre, que n'entendront jamais le gourmand vulgaire et le pauvre gastralgique.

Cette musique, inconnue des Mozart et des Beethoven, des Rossini, des Gounod et des Saint-Saëns, s'exhale comme un rêve enchanté, au milieu des vapeurs odorantes, de l'âme même du festin.

Elle sort des flancs de cette dinde du Périgord, de ces terrines du Périgord, de ces terrines embaumées de Nérac, de ces cailles à la Grimod, de ces perdrix à la Toussenel, de ces ortolans à la Freycinet, de ces poissons choisis, de ces crèmes onctueuses, de ces fruits suaves; elle coule en filets harmonieux, en cascades chantantes et rieuses des vieilles bouteilles de Bourgogne et de Bordeaux; elle murmure un refrain léger dans les coupes écumeuses où l'Aï pétille...

Magique harmonie! prodigieux concert, où chaque mets jette sa note grave ou légère, énergique ou tendre, frêle ou forte, lyrique ou plaisante, savante ou spirituelle, vive ou profonde. Et tout cela se mêle, se combine, se marie, s'harmonise, se fond, dans une orchestration sans rivale.

Écoutez! c'est l'âme même du festin qui, faite de parfums exquis et d'aromes délicieux, flotte sur les nappes blanches en chantant.

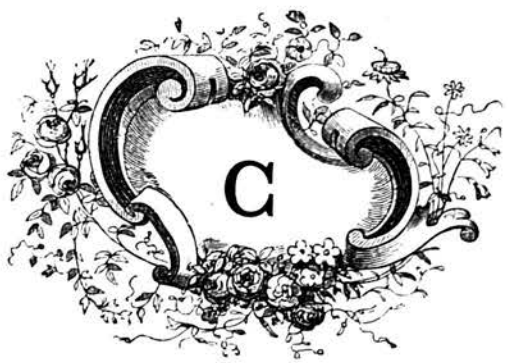
Ecoutez encore! Ici la voix argentine et fraîche des primeurs, la chansonnette des radis roses et la douce romance des asperges délicates à la tête qui penche; la basse profonde des saumons, le contralto des carpes à la Chambord, les trilles joyeux des fritures riantes et le clairon sonore des coqs à la béarnaise. Là, barytonnent les chevreuils à la Royale et les sangliers à la Saint-Hubert; la caille, chanteuse légère, envoie sa note coquette et précipitée; les poulets marengo entonnent comme un chant de victoire, et l'écrevisse bordelaise, qui ne sait plus rougir, fredonne un libre couplet de cabinet particulier; enfin, la truffe divine soupire sa mélopée céleste, pareille à ce chant de fées qui sortait du creux des chênes pour charmer les voyageurs.

Ah! mon ami, ne vaut-il pas mieux écouter, entre un chapon de la Bresse et une truite à l'Amiral, un beau morceau de Gounod ou de Saint-Saëns, que les écœurantes billevesées d'un voisin banal, capable de vous dégoûter d'aspics à la reine et de bécasses sur canapés...

Et, maintenant, mon cher confrère, que l'on m'apporte une vieille bouteille de Chambertin pour boire au succès, toujours croissant, de votre beau Dictionnaire, encyclopédie précieuse et rare, que ma main affectueuse couronne de thym et de laurier!

FULBERT-DUMONTEIL

Ce 8 mars 1881.



CAAMA. — Appelé *antilope caama* par Buffon, ou plus vulgairement *Cerf du Cap*, le caama est un quadrupède de la grandeur d'un cerf, fort commun au Cap, où il vit en troupes. Sa vitesse est telle, lorsqu'il court, qu'un cheval ne peut l'atteindre. Son cri est une sorte d'éternuement. Sa chair, fort recherchée pour la cuisine indigène, se traite comme les autres viandes de gibier à poil. Les naturels conservent cette chair par dessiccation.

CABARET, *s. m.* All. *Schenke;* angl. *public-house;* ital. *bettola.* — D'après l'étymologie : avant-toit d'un réduit où l'on donne à boire et à manger Les *cavernes* ou *tavernes* de Londres et les *pintes* de Naples sont fréquentées par des gens pauvres ou de mauvaise vie. Auberge de village.

Cabaret se dit aussi du plateau sur lequel on porte les verres et les assiettes pour le service de la table. On donne également le nom de *cabaret* à une plante dénommé *asaret.*

CABARETIER, TIÈRE, *s. m. f.* All. *Wirth* (*in*); angl. *tavernkeeper;* ital. *tavernajo.* — Celui ou celle qui dessert un cabaret, le détenteur de cet établissement.

CABAS, *s. m.* All. *Feigenkorb;* angl. *basket;* ital. *passiera cesto.* — Se dit d'un panier de jonc qui sert à contenir les figues. Un cabas de figues sèches.

CABELAN, *s. m.* — Petit poisson de la Méditerranée; sa chair blanche est douce et d'un bon goût; lorsqu'il est mariné, on en prépare des *sandwichs* en forme de filet de hareng. Frais, il se mange frit, en matelote ou grillé à la maître d'hôtel.

CABIAI, *s. m.* (*cavia cabaia*). All. *Wasserschweinchen.* — Se dit d'un petit cochon de l'Inde, connu à l'état domestique; sa chair, blanche et tendre se prépare généralement en ragoût. On appelle

également par ce même nom un autre rongeur de grande taille (*Hydrochœrus capibera*), qu'il ne faut pas confondre avec le premier; celui-ci habite la Guyane et les bords de l'Amazone; amphibie comme le castor, il se nourrit de plantes fluviales et de poissons, qui communiquent à sa chair, très bonne d'ailleurs, un goût et une odeur de poisson. Aussi, dans quelques pays, le considère-t-on comme aliment maigre. On le prépare rôti, bouilli et servi avec une sauce relevée, en ragoût, etc.

CABILLAUD, *s. m.* (*gadus morrhua*). All. *Kabliau;* angl. *codfish;* esp. *cacalao;* holl. *Kabeljaauw;* bas saxon *Kabitam.* — L'un des poissons avec lequel on fait la *morue* (voir *Aigrefin*).

Comme l'aigrefin, le cabillaud appartient au genre *Gade*, de la famille des *Galoïdes*, et qui a une grande analogie avec le *merlan.*

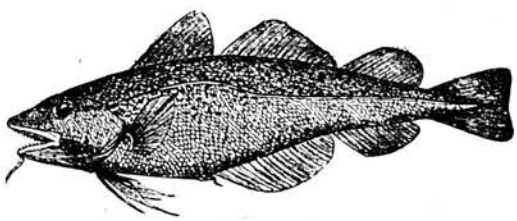


Fig. 257. — Cabillaud ou Morue fraîche.

La fécondité du cabillaud est prodigieuse: une femelle contient jusqu'à neuf millions d'œufs, de sorte que l'on a calculé (d'après A. Dumas) « que si aucun accident n'arrêtait l'éclosion de ces œufs et si chaque cabillaud venait à sa plus forte taille, d'un poids variant de trente à trente-deux kilogrammes, il ne faudrait que trois ans pour que la mer fut comblée et que l'on pût traverser à pied sec l'Atlantique sur le dos des cabillauds. »

C'est au IXe siècle de notre ère que l'on a commencé à faire la pêche au cabillaud pour le conserver, et Amsterdam avait déjà, en 1350, une pêcherie fort bien organisée pour l'exploitation en grand de la morue fraîche sur les côtes de la Suède. La France ne commença que vers l'an 1536 cette pêche; elle envoya pour la première fois un vaisseau sur les côtes de Terre-Neuve, où l'abondance de ce poisson est inépuisable à certaines saisons de l'année.

Depuis quelque temps, le cabillaud traverse l'Europe, et on n'est nullement étonné de trouver, dans la saison la plus chaude, du cabillaud frais.

Hygiène. — La chair du cabillaud, blanche et feuilletée, est d'une digestion facile, mais d'une délicatesse médiocre. Aussi ce poisson réclame-t-il un choix spécial des méthodes culinaires qui lui sont propres.

Voici les meilleurs modes de le préparer : anciennement, me dit un citoyen de Hambourg qui me donne cette recette, il n'y avait pas une famille bourgeoise dans notre ville qui n'eut pas connu la formule suivante pour le cabillaud :

Cabillaud farci à la hambourgeoise. — *Formule 736.* — Vider le cabillaud en lui pratiquant dans le bas-ventre un trou aussi petit que possible; l'ébarber et l'essuyer. Faire blanchir deux douzaines d'huîtres fraîches dans un court-bouillon au vin blanc; les égoutter et les réserver sur une assiette avec quelques tranches de chair cuites de langouste. Faire une béchamelle mouillée avec de la crème et la cuisson des huîtres, bien assaisonnée et ferme. Farcir le cabillaud d'huîtres, de langouste et de béchamelle; appliquer une bande de lard sur l'ouverture du poisson et la ficeler de manière qu'il ne reste aucune ouverture.

Beurrer une plaque en cuivre à bords relevés, coucher le cabillaud sur la plaque et l'arroser de beurre frais. Le couvrir d'un papier beurré et le faire cuire au four.

Avec les débris de la langouste et ses œufs, préparer un coulis en y ajoutant un peu de citron et du beurre. Dresser le poisson entier sur un plat long et servir la sauce à part.

Cabillaud à la minute (*Cuis. de pauvres gens*). — *Formule 737.* — Tailler le cabillaud par darnes ou tranches; les assaisonner. Ciseler des oignons, les faire roussir dans la poêle avec du beurre ou de l'huile d'olive; les réserver sur une assiette. Faire cuire dans la même poêle les tranches de cabillaud et, deux minutes avant de servir, ajouter les oignons. En dressant, y faire couler un filet de vinaigre ou mieux un jus de citron.

Remarque. — Le cabillaud se met à toutes les formules du brochet (voir ce mot).

CABIMA, *s. m.* — Arbre qui produit de l'huile. C'est la plante la plus précieuse de l'Orénoque; les blancs indigènes l'appellent *palo de aceyte.* Un an avant de donner de l'huile il grossit, c'est-à-dire qu'une tension se forme entre le tronc et l'écorce à l'endroit où les branches commencent

à se diviser; c'est là le siège de cette liqueur huileuse que les Indiens recueillent au mois d'août; ils percent la tumeur inférieurement pour en faire couler le liquide; on retire cinq à six litres d'huile figée d'une consistance de miel cuit; la deuxième fois elle est plus liquide, ainsi de suite. Les Caraïbes la vendent alors aux Hollandais, qui en font le commerce.

CABIOU, *s. m.* — Pâte condimentaire faite avec le suc âcre tiré du manioc *(jatropha maniot)*; par la réduction, on le prive de son principe vénéneux, l'acide *hydrocyanique*.

Formule 738. — *Procédé.* — Prendre une quantité quelconque de suc ou *rob* de manioc; le séparer du *cipipa;* on le passe par pression dans un linge, et on le met sur le feu avec du piment et du *moussache*. On le fait réduire en écumant jusqu'à consistance de gelée. On retire l'assaisonnement et on le conserve dans des bocaux fermés.

On s'en sert comme de la glace de viande pour relever et colorer les sauces, les jus, les ragoûts, les potages ou les légumes. Peu connu en Europe, le cabiou jouit d'un bon crédit dans son pays d'origine la *Guyane*.

CABOCHE, *s. m.* — Dans le royaume de Siam on pêche dans la grande rivière deux variétés de poisson de ce genre, l'un à écailles d'un gris cendré et l'autre presque noir. Les Hollandais les expédient à Batavia.

HYGIÈNE. — La chair du caboche noir est plus fine que celle de son congénère cendré, elle est blanche et d'une digestion facile.

On les prépare comme la perche.

CABOSSE, *s. m.* — Fruit du cacaoyer, il a la forme d'un concombre et renferme des graines en forme d'amandes qui sont le *cacao*.

CABOT, *s. m.* (*Labeo*). — Poisson de mer du genre *céphalo* à cause de la grosseur de sa tête; ceux que l'on pêche à Cette ou à Martigues sont plus délicats que ceux pêchés à Marseille, Gênes Naples ou dans le Tibre. La chair des cabots pêchés dans les hautes mers est plus indigeste.

CABRI, *s. m.* All. *Zicklein;* angl. *hid;* ital. *careptto.* — Petit de la chèvre. Pour les préparations culinaires, voir *Chevreau*.

CABUS, *adj.* All. *Kopfkohl;* angl. *headed;* ital. *cappaccio.* — Se dit des choux à tête ronde et ferme; des laitues serrées; des choux cabus, des laitues cabuses. Tout ce qui du feuillage se resserre en pomme.

CACAO, *s. m.* All. *cacao;* angl. *cacao*; ital. *caccao* de *co coa*, aliment des dieux. — Fruit ou grain du cacaoyer (voir ce mot). Importé du Mexique par Colomb, qui observa que c'était le breuvage ordinaire du peuple; lorsque Cortès fut reçu à la cour de l'empereur aztèque, Montézuma, on lui fit servir dans un vase d'or une préparation d'une boisson de couleur brune, douce et aromatisée de vanille que l'on appelait *chocolat* (1520). Dans les formes sociales primitives du Mexique, le cacao a servi le rôle de monnaie comme moyen d'échange. Les Espagnols étaient peu enthousiastes de cette boisson, et ils tinrent la préparation et ses propriétés bizarres un peu cachées. La curiosité seule devait ouvrir la porte européenne à un aliment que la sensualité devait plus tard patronner dans toutes les armoires des déjeuners féminins. Nationalisé en Espagne, le cacao s'est répandu dans toute l'Europe, mais plus particulièrement dans les nations latines, tandis que la race Anglo-Saxonne préfère le café et le thé. Cependant, Londres semble avoir pris le devant sur Paris. La première mention qui en est faite, suivant Hewitt, est dans le *Mercurius politicus* de Meedham (juin 1659), où il est dit que « le chocolat, une excellente boisson des Indes occidentales, est vendu à *Queen's Head alley*, dans Bishopsgate street, par un Français qui fut le premier qui en vendit en Angleterre ». Suivent les éloges des propriétés de cet aliment.

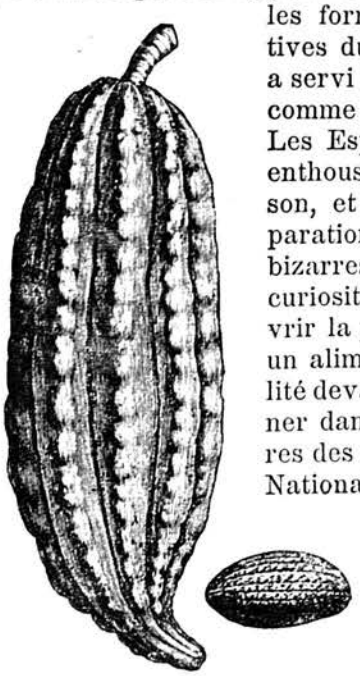


Fig. 258. — Cacao.

Cette réclame, parue cinq ans après l'ouverture des débits de café à Londres, donna l'idée à un industriel anglais d'ouvrir le « *Cocoa-Nut Trec* » dans Saint-James street, qui est devenu

célèbre par les rendez-vous de la société littéraire anglaise.

A Paris, ce sont les crémeries et les restaurants qui ont vulgarisé le chocolat.

Lorsque le cacao eut triomphé en Europe, le gouvernement des Etats-Unis, pressentant l'importante exportation de ce produit alimentaire, s'assura de son monopole et, au commencement du XVIIIe siècle, les Hollandais, qui faisaient dédaigneusement la guerre aux navires chargés de cacao, se ravisèrent bientôt, et Amsterdam devint le centre d'une très active contrebande pour ce produit.

Les variétés les plus estimées sont celles de Vénézuéla ou Caracas que l'on récolte sur les bords du Maraïbo et dans la province de Sakonusco. Viennent ensuite celui du Mexique, de Carthagène, de Guatemala. On recherche dans les îles françaises celui de *Cayenne*, de *Madeleine*, de *Carupano*, *Maracaïbo*, *Trinidad*, *Maragnan*, *Ceylan*, *Guayaquil*, *Guadeloupe*, *Bahia* et de *Saint-Domingue*. On terre quelques-unes des variétés pour leur enlever la fragrance et empêcher la germination.

Les amandes ou fèves de cacao, recouvertes d'un tégument brunâtre, sec et friable sont renfermées dans une espèce de gousse, appelée *cabosse*. La substance de ces amandes est d'un goût amer et légèrement acerbe.

Les grands importateurs de cacao mélangent les variétés ou espèces; un tiers de cacao Caraque avec deux tiers de Maragnan forment une excellente combinaison (voir *chocolat*).

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté dans la fève de cacao : une matière grasse ou beurre (voir ce mot); des substances azotées; un principe, la *théobromine* qui, par un rapprochement curieux, a la même composition chimique que la *caféine* du café et la *théine* du thé; de l'amidon; un principe essentiel et aromatique auquel cette substance doit son odeur.

HYGIÈNE. — Le cacao naturel, ou simplement aromatisé de vanille, est un aliment qui convient à merveille aux hommes d'études; il est réparateur et stimule légèrement les organes de la pensée, il a une immense supériorité sur le café et le thé; c'est en même temps un tonique, un aliment d'épargne et un reconstituant.

SOPHISTICATION. — Cet excellent produit est sophistiqué, falsifié avec une désinvolture et une audace qui n'appartiennent qu'à l'épicier; cette sophistication est d'autant plus difficile à reconnaître que l'amande est broyée pour être mise en pâte, amalgamée, homogénéisée avec les produits les plus malfaisant. On y a trouvé de l'ocre, de l'ardoise pilée, de la terre jaune; mais la falsification la plus commune est l'extraction du beurre et l'adjonction de sa propre coque, c'est-à-dire qu'on écrase non seulement la fève avec sa peau, mais avec son tégument, sa cabosse, et l'on vend ainsi ce produit au public à des prix dérisoires de cherté. L'adjonction de glandes, de fécules ou de farine de haricot et de fève est encore une supercherie usuelle.

On ne saurait trop recommander de s'adresser aux maisons de premier ordre qui seules, en y mettant le prix, peuvent livrer ce précieux produit naturel (voir *Chocolat*).

USAGE ALIMENTAIRE. — On peut échapper sûrement à cette malhonnêteté en achetant le cacao dans sa cabosse, dont on extrait l'amande qu'on torréfie, et pile ensuite au mortier avec de la vanille; lorsque le tout est réduit en pâte, on y ajoute un peu de sucre. On met la pâte dans une casserole avec un peu de lait pour délayer; puis on fait cuire pendant quinze minutes avec une quantité suffisante de lait pour obtenir une bonne crème. Aux personnes qui désirent se mettre au régime du cacao, nous leur conseillons cette méthode; toutefois, lorsqu'on s'adresse à l'une des trois premières maisons françaises, on est certain d'obtenir un produit naturel.

CACAOTIER, TIÈRE, *s. m.* et *f.* — Se dit de celui, de celle qui travaille dans la préparation du cacao pour le livrer dans le commerce. Autrefois se disait du *cacaoyer*, terme justement abandonné aujourd'hui.

CACAOTINES (*Petits-fours*). — *Formule 738.* — Tailler, dans une caisse d'amandes à fortunés, de petits carrés de deux centimètres de côté, étendre à l'aide d'un petit couteau de la marmelade d'abricots, tout autour de chaque petit carré; les rouler sur des amandes hachées très fin et grillées au four. Creuser le dessus des petits-fours, les garnir en dôme avec de la crême au beurre ou chocolat; glacer ce dôme au chocolat ou le laisser tel. (Albert Coquin.)

CACAOYER, *s. m.* (*Théobrama cacao*). All. *Cacaobaum;* angl. *cacao-tree;* ital. *caccao.* — Arbre de la famille des *Malvacées*, originaire des régions

chaudes de l'Amérique, avoisinant le golfe du Mexique; de là il s'est répandu dans les *Antilles*, à la *Guyane*, au *Brésil* et dans l'*Inde*. Son bois tendre et léger supporte de nombreuses branches grêles; la hauteur du cacaoyer atteint jusqu'à dix mètres; il produit jusqu'à l'âge de cent ans.

Les essais de culture ont parfaitement réussi dans les climats tempérés; il se plante par graines distancées de deux à trois mètres; on le sème en novembre, après la saison des pluies. Il ne vient bien que dans les gorges profondes, dans les endroits humides, le long des rivières, des ravins; il ne supporte pas le vent, contre lequel il doit être protégé par des arbres de haute futaie, tels que les *erythrines* ou *flamboyants*, les *bananiers;* à la *Martinique*, on emploie surtout les *marronniers*.

Dans ces conditions, aucun soin à donner, pas de fumure, pourvu que le terrain soit bon et humide. (*Boëry.*)

CACCIO, *s. m.* — Fromage qui se fabrique à Naples, où il est très employé pour l'usage culinaire, mais peu connu dans le restant de l'Europe, où il n'est guère recherché que par les Italiens. Il est excessivement fort et salé, et il n'y a que les palais qui y sont habitués qui puissent s'en accommoder. Dans l'origine, ce fromage était fait avec du lait de chèvre et de jument, ce qui lui avait valu le nom de *caccio di cavallo;* mais, aujourd'hui, il est fait de lait de chèvre ou simplement de lait de vache. Ce fromage est excitant.

CACHALOT, *s. m.* (*Physeter macrocéphalus*). All. *Pottfisch;* angl. *cachalot.*— Genre de cétacé moins grand que la baleine, mais beaucoup plus vorace; il vit par troupes très nombreuses aux environs de l'Equateur; sa tête fournit le *blanc de baleine* usité pour les sujets en graisse dans les ouvrages froids de l'art culinaire, et ses intestins fournissent, dit-on, l'ambre gris.

CACHEW, *s. m.* — Fruit que l'on récolte dans les Indes Orientales et Occidentales, de la grosseur d'un gros piment; son écorce est unie, mince, de couleur olive, jaune et rouge. Sa graine, de la grosseur d'une fève de cacao, est remplie d'un suc agréable et rafraîchissant.

CACHEXIE, *s. f.* — Ensemble de phénomènes morbides, consistant en amaigrissement, appauvrissement du sang, causé par un état asthénique ou un vice dans les fonctions nutritives.

Cachexie aqueuse. — Maladie particulière aux moutons.

Cachectique. — Qui souffre de la cachexie.

CACHI, *s. m.* — On distingue deux variétés de cette plante : le *cachi jaquin*, arbre très commun à Malabar, portant le fruit appelé *ciccara* de la grosseur d'un potiron allongé en forme de pin raboteux. Sa pulpe est d'une douceur qui rappelle le melon sucré. Il renferme deux ou trois cents pommes, séparées par des membranes qui ont un goût de figue. Ces pommes contiennent à leur tour des amandes farineuses et sucrées comme les châtaignes. Il a beaucoup d'analogie avec le fruit à pain.

L'autre variété est le *cachipaès*, que les Indiens appellent *jirriri*, il croît spontanément sur les bords de l'Orénoque, où il vient très haut. Son fruit, en forme de grappe de raisin, est formé de dattes au nombre de deux ou trois cents. Les noyaux sont de la grosseur d'une noix et durs comme le coco.

Usage alimentaire. — Les Indigènes font cuire l'*irriri* sous la cendre, quelquefois bouillir dans de l'eau; ce fruit farineux est très nourrissant, mais indigeste pour les estomacs qui n'y sont pas habitués.

CACHIMANT, *s. m.* (*Anona reticulata mucosa*). — Fruit de la famille des anonacées, qui croît dans les pays chauds; d'une saveur sucrée et aromatique fort agréable.

CACHIRI, *s. f.* — Liqueur que l'on prépare, à Cayenne, par l'ébullition dans l'eau de la racine du manioc pulvérisée, et dont la fermentation consécutive constitue la préparation. Prise à petite dose, elle est diurétique; à dose élevée, elle est enivrante, comme toutes les liqueurs alcoolisées.

CACHOU (*Mimosa cathecu*). All. *Cachou*; angl. *cashao;* ital. *cacciu.* — Substance extraite de divers arbres, mais plus particulièrement de l'*Acacia cathecu*, originaire de l'Indoustan. C'est un suc gommeux, résineux, dur, de couleur roux-noirâtre et brun; d'une saveur amère et astringente d'abord, mais qui paraît plus douce ensuite. Lorsque le suc est pur, il se fond aussitôt

qu'il est dans la bouche; il s'enflamme et brûle dans le feu; on l'importe de Malabar, de Surate, de Pagu et autres endroits des Indes.

On l'emploie comme masticatoire (voir *Bétel*) pour corriger la mauvaise odeur de la bouche, pour raffermir les gencives et fortifier l'estomac. Sa propriété astringente le rend propre à arrêter le vomissement, à resserrer le ventre; il facilite aussi la digestion. Les Hollandais emploient aussi le cachou sous forme de pastilles, qu'ils dénomment *siri gata amber*.

Analyse chimique. — Le meilleur cachou de Bombay a donné les résultats suivants :

SUR DEUX CENTS PARTIES	
Tanin	109
Matières extractives	68
Mucilage	13
Résidu terreux	10
Total	200

HYGIÈNE. — On attribue au cachou des propriétés génésiques qui ne sont nullement impossibles. On assure que le cachou mâché avant maturité occasionne le vertige, que l'on peut combattre en prenant de l'eau froide salée. Mêlé au sucre, à l'ambre et à la cannelle, avec la gomme adragante, on en forme une pâte astringente, tonique, qui donne une odeur agréable à l'haleine, et salutaire contre les inflammations des amygdales. Cependant un usage abusif deviendrait dangereux.

CACHUDÉ, *s. m.* — Sorte de pâte masticatoire analogue au bétel et composée de cachou, de bangue, de calamus et de masquiqui ou terre argileuse. Cette pâte sert aux mêmes usages que le cachou et le bétel, elle se vend au poids de l'or dans les sérails de l'Inde, où l'on attache une grande importance à tout ce qui peut augmenter les jouissances physiques.

CADMUS. — Célèbre cuisinier phénicien, l'un des hommes les plus célèbres de son époque; cuisinier du roi de Sidon, il vint s'établir en Grèce et donna le nom de Thèbes, ancienne ville de Syrie, à la ville dont il fut le fondateur; il apporta avec lui l'alphabet phénicien et enseigna l'écriture et l'art de bien vivre.

« M. de Courchamps, dit Dumas, donne dans son Dictionnaire de la cuisine le titre de *cuisinier du roi de Sidon* à Cadmus. La fonction de cuisinier au moyen âge n'était point incompatible avec la noblesse. » « Les livres les plus anciens qui nous restent font mention honorable des festins des rois d'Orient; mais les détails nous manquent : on sait seulement que Cadmus, qui apporta l'écriture en Grèce, avait été cuisinier du roi de Sidon. » (*Dict. de cuis.*, par *Burnet, officier de bouche*, 1836.)

L'histoire politique, qui n'a jamais voulu rendre justice aux célébrités gastronomiques, s'est accaparée à notre détriment de l'une des plus grandes gloires de l'Art culinaire, que nous réintégrons ici à la tête de nos maîtres. Ajoutons que la politique n'est pas seule ennemie de la science culinaire, il se trouve des cuisiniers qui détractent tous confrères poursuivant un but plus élevé que le leur.

CADILLAC, *s. m.* — Vin du Bordelais (Gironde), dont le blanc, de troisième classe, contient de douze à quatorze degrés d'alcool.

CAFARD, *s. m.* et *f.* (*Blatta orientalis*). — Les blattes ou cafards orientaux, pas ceux que l'on peut se figurer, ni les bêtes noires des cuisines de Paris, sont, paraît-il, dignes de la table d'un évêque. A certaines époques de l'année, les ménagères des comtés de Kervy, de Cork, de Waterford et de Wexford, se plaignent de la rareté des cafards comme les poissonniers de La Rochelle et de Nantes se plaignent de celle des sardines.

Un gentleman du *West-End* de Londres, M. W. R. Harris, donne la façon de les prendre et de les préparer, car il y a une façon de les prendre qui en augmente la qualité. Au lieu de la bière employée généralement, on verse du vinaigre dans une assiette à soupe ou un bassin creux. Les blattes noyées s'y infusent et on les y laisse confire toute la matinée. On les retire, les sèche au soleil, et deux heures après la carapace de l'insecte se détache avec la tête offrant au gourmet une petite quenelle de chair blanche semblable à un rognon de coq ou à une crevette dépouillée. On peut les servir en guise de garniture de vol-au-vent.

Ce n'est pas tout. Ces petites boulettes sont mises en un pot de terre, accompagnées de beurre, de farine, de poivre et de sel; et on cuit au four de façon à former une pâte. Au bout de deux heures, ce que l'auteur de la *Physiologie du goût* appelait le *point d'esculence* est obtenu. On verse la pâte dans des pots et on laisse refroidir. Vous l'étendez alors sur du pain beurré et vous avez,

au dire des Irlandais, de M. Harris et de tous ceux qui en ont goûté, le plus exquis des sandwichs.

CAFÉ, *s. m.* (*Coffea arabica*). All. *Kaffee;* angl. *coffee;* ital. *caffé;* esp. *café;* de l'arabe, *cachua;* pers. *cahwa.* — Fruit du caféier, genre d'arbrisseaux exotiques appartenant à la famille des rubiacées, qui croissent dans les contrées situées entre les tropiques et renferment en tout trente-six espèces, dont une douzaine seulement sont classées.

L'historien arabe Ahmet-Effendi dit que c'est un derviche qui a découvert le café et l'aurait le premier introduit dans l'usage alimentaire vers l'an 650 de l'Hégire. Voici comment :

Le mollah Chadély était, comme beaucoup de vrais croyants, atteint d'un mal qui lui donnait tout l'air d'un impie. A peine le bonhomme avait-il regardé son *Coran* que ses yeux se fermaient, et qu'il s'endormait comme assoupi par un narcotique : ce qui pouvait irriter Mahomet. Un jour il remarqua que ses chèvres, qui broutaient avec avidité les fleurs et les fruits du caféier, furent après quelques instants animées d'une vivacité qui leur faisaient faire des sauts et des bonds anormaux; il en déduisit que c'était la nourriture; il en essaya lui-même et il fut surpris de sa puissance stimulante; il ne dormait plus; il en conclut que le café lui avait été envoyé par le grand *Allah.* Cette idée fut propagée et s'accrédita parmi le peuple. Dans un manuscrit de la bibliothèque royale, on lit que le café était en usage en Afrique et en Perse longtemps avant d'être connu chez les Arabes. Les Egyptiens l'appellent *éléarée.* Cette boisson a eu, en Orient, ses partisans et ses adversaires comme en Europe. On cite que les Mahométans furent tellement passionnés pour cette boisson, que les *Muezzins* déclarèrent que ceux qui en feraient usage porteraient, au jour de la résurrection, un visage plus noir que le fond des chaudrons dans lesquels on fait cuire cette infernale substance. (Silvestre de Sacy, *Chrestomathie arabe,* 1806.) Khair-bey, gouverneur de la Mecque sous le sultan d'Egypte, sortant un soir de la mosquée, vit près de la porte plusieurs personnes assemblées qui prenaient du café pour pouvoir passer la nuit en prière; ce qui l'offensa d'autant plus qu'il croyait qu'on buvait du vin; il fut très étonné d'apprendre que le café excitait la gaîté; mais s'étant mis dans l'idée que cette boisson enivrait, il empêcha de s'assembler auprès de la mosquée et la défendit comme contraire à la loi. Cependant le sultan d'Egypte ordonna au gouverneur d'annuler sa prohibition. Le café prit une telle vogue à Constantinople, que l'on fit fermer tous les cafés parce que les imans se plaignaient qu'il n'y avait plus personne à la mosquée et tout le monde au café. On a dû former un congrès de tous les docteurs pour délibérer si le café était une boisson *diabolique* ou *divine,* mais les sages ne se prononçaient ni pour l'un ni pour l'autre et déclarèrent que c'était une boisson *réveillante,* c'était la science qui se prononçait sur ses propriétés.

Le premier Européen qui ait parlé du café est un médecin de Padoue, Prosper Alpin, qui, en 1580, fit un voyage en Egypte avec un consul de la république de Venise. L'ouvrage où il en est question, écrit en latin, fut adressé à J. Morosini; l'auteur assure avoir vu cet arbre dans le jardin d'Ali-bey. Le café entra en France en passant par Marseille en 1657, et le premier pied de caféier apporté par de Resson y périt. Plus tard, M. Brancastre, bourgmestre d'Amsterdam, en envoya un pied à Louis XIV, qui le fit planter dans le jardin de Marly, où il fut longtemps une curiosité.

Le peuple le plus éveillé du monde n'avait pas besoin du café comme stimulant; mais la gastronomie l'adopta comme une jouissance nouvelle. L'innovation toutefois ne manqua pas d'adversaires; Mme de Sévigné prétendit que le café ne vivrait pas plus longtemps que Racine. La belle, qui croyait faire une satire, disait vrai. En effet, si les vers du poète français sont pleins de charme et d'élégance, la liqueur de l'arbre d'Yémen est suave et délicate.

Le café eut la bonne fortune de plaire à deux célébrités littéraires : Voltaire et Delille, ce dernier lui disait :

C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
Sans altérer la tête épanouit le cœur!
Ainsi, quand mon palais est émoussé par l'âge
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage
Que j'aime à préparer ton nectar précieux
Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux
Sur le réchaud brûlant, moi seul, tournant la graine,
A l'or de ta couleur fait succéder l'ébène;
Moi seul, contre la noix qu'arment ses dents de fer,
Je fais, en le broyant, crier ton fruit amer.
Charmé de ton parfum, c'est toi seul qui, dans l'onde,
Infuse à mon foyer ta poussière féconde;
Qui, tour à tour calmant, excitant tes bouillons,
Suis d'un œil attentif tes légers tourbillons.

Enfin, de ta liqueur, lentement reposée,
Dans le vase fumant la lie est déposée;
Ma coupe, ton nectar, le miel américain
Que du suc des roseaux exprima l'Africain,
Tout est prêt; du Japon l'émail reçoit tes ondes
Et, seul, tu réunis les tributs des deux mondes.
Viens donc, divin nectar! viens donc, inspire-moi:
Je ne veux qu'un désert, mon Antigone, et toi!
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens; sans trouble, sans chaos,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots.
Mon idée était triste, aride, dépouillée;
Elle rit, elle sort richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.

« Boire dans chaque goutte un rayon de soleil », est sans doute inspiré par la dénomination de boisson intellectuelle, qui lui a été donnée et qui indique son action céphalique et exhilarante.

Il est clair qu'il ne fait pas éclore la pensée dans un cerveau vide, et, comme l'a dit Balzac : « Les sots sont plus ennuyeux quand ils ont bu du café » : c'est sans doute parce qu'il les rend plus loquaces.

Analyse chimique. — Il s'agissait de savoir si le café cru avait des propriétés autres que celles du café torréfié, puisque les Arabes et les Egyptiens, dans les commencements, prenaient le café cru dont on concassait les grains que l'on faisait bouillir dans l'eau; d'autres fois, on se contentait de le faire macérer et on en décantait le liquide. L'expérience a démontré que par la torréfaction le principe aromatique se développe; qu'il se produit une certaine modification dans les acides empyreumatiques, dans les astringents, le sucre, la gomme et l'amidon, qui forment des matières extractives, variant dans leur quantité et qualité selon le degré de torréfaction.

DIFFÉRENCE DU CAFÉ CRU ET DU CAFÉ TORRÉFIÉ

SUBSTANCES DIVERSES	CAFÉ CRU	CAFÉ TORRÉFIÉ
Principe particulier du café	17,58	12,50
Gomme et mucilage	3,64	10,42
Matière grasse et résine	0,83	2,08
Matière extractive	0,62	4,80
Tissu ligneux et cellulose	66,76	68,75
Mélange	10,57	1,45
	100,00	100,00

Les propriétés du café varient d'ailleurs sensiblement selon la qualité et l'âge.

TABLEAU ANALYTIQUE DU CAFÉ

SUBSTANCES COMPOSANT LE CAFÉ		QUANTITÉ
Cellulose		34,000
Substances grasses	Huile concrète	15,601
	— insoluble	
Eau hygroscopique		12,000
Glucose, Dextrine, Acide végétal		13,000
Essence aromatique	suave	0,002
	âcre	
Caféine libre		0,800
Légumine, Caféine, Gluture		11,000
Chloroginate de	chaux	4,600
	caféine	
Organisme azoté		3,000
Matières minérales	phosphate	6,097
	sulfate	
	silicate de potasse	
	— de magnésie	
		100,100

La *caféine*, découverte en 1819 par Runge, est identique à la *théine* du thé, à la *théobromine* du cacao, à la *guaranine* du sorbilis.

FALSIFICATION. — Pour échapper aux falsifications on doit acheter son café cru et le torréfier soi-même; on pourra l'acheter en grains torréfiés chez un négociant de confiance, mais jamais moulu. Le café est plus souvent falsifié avec du marc de café ayant déjà servi; il est séché, pilé et mélangé avec de la chicorée et du café de premier choix qui lui donne l'arome. Certains épiciers ont deux ou trois tiroirs et, selon les figures des clients, on leur sert du café de *marc*, du café de *betterave*, du café de *glands*, du café de *chicorée*, du café *mélangé* et enfin du *café pur*.

Effet du café. — Le café est un décomposant de première force, il neutralise les effets du vin, aide à la digestion, stimule les organes de la pensée et est, par conséquent, un puissant anaphrodisiaque. Berchoux l'apprécie ainsi au point de vue intellectuel :

Le café vous présente une heureuse liqueur
Qui d'un vin trop fumeux chassera la vapeur.
Vous obtiendrez par elle, en désertant la table,
Un esprit plus ouvert, un esprit plus aimable.
Bientôt mieux disposé par ses puissants effets,
Vous pourrez vous asseoir à de nouveaux banquets.
Elle est du Dieu des vers honorée et chérie.
On dit que du poète elle sert le génie;
Que plus d'un froid rimeur, quelquefois réchauffé,
A dû de meilleurs vers au parfum du café.
Il peut du philosophe égayer les systèmes,
Rendre aimables, badins, les géomètres mêmes.
Par lui l'homme d'Etat, dispos après dîner.
Forme l'heureux projet de mieux nous gouverner

Il déride le front de ce savant austère,
Amoureux de la langue et du pays d'Homère,
Qui, fondant sur le grec sa gloire et ses succès,
Se dédommage ainsi d'être un sot en français.
Il peut de l'astronome, éclaircissant la vue
L'aider à retrouver son étoile perdue.
Au nouvelliste enfin, il révèle, parfois,
Les intrigues des cours et le secret des rois;
L'aide à rêver la paix, l'armistice, la guerre,
Et lui fait, pour six mois, bouleverser la terre.

Si nous passons de la tasse de café prise après le repas du matin, à l'abus, nous y voyons de graves conséquences.

HYGIÈNE. — Une mère intelligente doit priver ses enfants de moins de douze ans de l'usage du café, à moins toutefois qu'il ne soit noyé dans trois quarts de lait. Il exerce sur la jeunesse une action stimulante, dont elle n'a nullement besoin; il excite les nerfs, favorise le développement intellectuel, prédispose aux passions prématurées, émousse les organes de la digestion; arrête la croissance et provoque chez les jeunes filles les flueurs, précurseur de l'anémie.

Par contre, le café est l'élixir du vieillard, il combat l'atonie de ses organes qui tendent à s'endormir.

Classification et choix des cafés. — Le café se présente à l'importation sous plusieurs formes, selon qu'il a été débarrassé des divers téguments ou enveloppes qui le recouvrent. On trouve dans le commerce :

Le *café en cerises*, recouvert encore du fruit desséché; il a alors une couleur noire.

Le *café en parche*, c'est-à-dire enfermé dans la coque sèche et parcheminée.

Le *café décortiqué*, qui comprend les deux variétés : *café pelliculé* ou *café nu*.

On peut classer ainsi les cafés par ordre de mérite :

1er ORDRE	2e ORDRE	3e ORDRE
1° Moka.	7° Ceylan.	13° Brésil.
2° Martinique.	8° Santos.	14° Bahia.
3° Guadeloupe.	9° Guayra.	15° Santos.
4° Bourbon.	10° Java.	16° Capitania.
5° Guatémala.	11° Venezuela.	17° Bourbon marron, mauvais goût.
6° Porto-Rico.	12° Mysore.	

On doit aussi diviser les cafés en cinq genres : les cafés *forts;* les *aromatiques;* de *conserve;* les *neutres* et les *mauvais goût.*

En général, les cafés de couleur verte sont *forts* ou de *conserve;* les cafés jaunes sont *aromatiques* et légers; mais la couleur n'est pas un guide certain; il faut s'attacher à l'étude des particularités qui distinguent les espèces de chaque provenance.

CAFÉS CLASSÉS D'APRÈS LEURS PROPRIÉTÉS

CAFÉS FORTS ET DE CONSERVE	CAFÉS NEUTRES	CAFÉS GOUT DOUTEUX
Moka.	Santos.	Jérémie.
Java.	Campinas.	Cayes.
Menado.	Manille.	Rio.
Préanger.		Cazengo.
Wynard.		
Mysore.		
Malabar.		

Il ne suffit pas de connaître les cafés par leurs noms, il faut encore savoir en distinguer les espèces, les variétés et connaître les provenances. Depuis la vulgarisation du café, il n'est pas d'ouvrages qui ait suivi le mouvement industriel et scientifique du café. On a dit et répété que le *Moka*, le *Martinique* et le *Bourbon* constituaient les meilleurs cafés, on en est resté là depuis plus d'un siècle. Cependant, depuis quelques années un changement notable s'est effectué dans les marchés d'importation ou centre de production.

L'épuisement des anciennes cultures d'une part, et l'extension prodigieuse des plantations au Brésil et dans l'Amérique centrale, ont suppléé aux cafés d'anciennes renommées. C'est ainsi que les cafés de Vénézuéla sont en partie vendus pour du *Moka* ou du *Martinique*, à ceux qui ne savent les distinguer, dans l'unique but de les vendre plus cher.

Ce changement dans les origines des cafés ne s'est pas produit sans désorienter le négociant qui recevait sous d'anciens noms des types nouveaux de café. Une classification nouvelle en harmonie avec les productions et les déversés modernes était nécessaire pour tenir notre industrie au courant des progrès.

C'est sur le vif qu'il m'a été donné d'étudier à l'Exposition universelle les cafés des différentes provenances et d'établir les mélanges qui s'accordent le mieux pour former les cafés complets.

J'ai pu, grâce à mes investigations, obtenir directement des planteurs, des négociants en gros et des débitants spécialistes, les séries du commerce dont je donne ci-après les détails complets.

ORIGINE ET TYPE DES DIFFÉRENTS CAFÉS

ORIGINE.	NOMS.	DESCRIPTION.
ARABIE. *Aden.*	*Moka.*	Les meilleurs sortes de Moka sont expédiées d'Aden. Grain petit, arrondi et transparent; jaune pâle ou verdâtre, pellicule rousse et brillante. Arome pénétrant. Logé en fardes, demi-fardes et fardettes.
ILE DE GUADELOUPE. *Colonie française.* ANTILLES.	*Guadeloupe bonifieur* — *Guadeloupe habitant.*	Coloration vert foncé, fève ovale, allongée, grosseur moyenne, brillant. Corsé et aromatique. Vert probateux, allongé. Moelleux, aromatique et fort. Logé en quart.
Colonie espagnole. ANTILLES.	*Porto-Rico.*	D'un vert foncé, pelliculé; fève grasse, ovale, lustrée, très lourde. Qualité qui vient immédiatement après la Guadeloupe. Logé en sac ou en quart.
HAÏTI. *Antilles.*	*St-Marc, Gonaïves.*	Ces deux désignations, qui sont les deux principaux ports de l'île, s'appliquent à des sortes fort difficiles à distinguer les unes des autres. Supérieurs; corsés, bons pour mélange.
	Jacmel, Cap. Port-au-Prince.	Les trois autres variétés inférieures, tantôt d'un gris pâle, tantôt d'un gris vert; fève blanchâtre ou d'un vert d'eau d'un aspect général bariolé.
ILE CÉLÈBES. *Colonie hollandaise.*	*Menado, Préanger.*	Grosses et belles fèves, ovales, arrondies, régulières. Aromatiques. Egale de forme, mais la teinte varie du jaune foncé au jaune clair. Les vieux cafés sont piqués et parcheminés. Logé en sacs réguliers.
ILES ANGLAISES.	*Winard, Mysore, Malabar.*	D'un jaune verdâtre et jaune clair, devenant gris en vieillissant. Fèves moyennes plus rondes qu'allongées; grains Caracoli; pellicules rousses. Ces cafés sont fins. Demandent une torréfaction soignée.
ILES ANGLAISES.	*Quilon, Salem.*	Fève petite, d'un vert de mer, rappelant le *Moka*. Corsé. Logé en caisses ou en balles. Fève moyenne; pellicules argentées. Aromatique. Logé en ballotins.
ILE DE JAVA.	*Demerary, Réséda, Java-W.-J.*	Ces trois cafés de l'île de Java peuvent remplacer le *Quilon* et le *Salem*.

La classe des cafés neutres que nous décrivons ci-après est d'une importation considérable et d'un emploi avantageux; ils constituent une excellente base pour les mélanges.

DES CAFÉS NEUTRES

BRÉSIL.	*Santos jaune, vert et gris; Campinas.*	D'un goût franc; mais ils manquent de force et d'arome. La série varie du jaune clair au vert en passant par toutes les nuances intermédiaires. En général, les *Santos* jaunes ou verts sont d'une nuance fraîche.
CENTRE AMÉRIQUE. VÉNÉZUÉLA.	*Porto-Cabello. Guaya-Gragé. Para-Bolivar.*	Ces cafés fournissent un contingent considérable à nos importations, et celui de Vénézuéla, déversé sous le nom de *Martinique*, a pris dernièrement le nom de *Bolivar*. Ce café a été importé par Para-Bolivar, consul au Havre.

DES CAFÉS DOUTEUX

ILE BOURBON. BRÉSIL. HAÏTI. AFRIQUE.	*Marron. Rio. Cayes, Jérémie. Cazango.*	Ces cafés, d'un goût de terroir douteux, ont quelquefois occasionné des accidents. On devra donc en proscrire rigoureusement l'emploi.

Les mélanges. — *Formule 740.* — L'ancienne routine désignait comme meilleur mélange les trois cafés classiques de *Martinique, Moka* et *Bourbon*. Comme ces cafés sont depuis longtemps substitués à d'autres, à l'exception du Moka, nous classons comme mélange de premier choix devant donner les meilleurs résultats, par parties égales, *Moka, Guadeloupe, Java Menado* et *Salem*.

Deuxième mélange. — *Formule 741.* — Mélanger par parties égales de *Porto-Rico, Java-Préanger* et *Salem*. Le résultat en sera excellent.

Troisième mélange. — *Formule 742.* — Par parties égales, le *Porto-Rico*, le *Wynard* et le *Gonaïves trié* forment un café exquis.

Quatrième mélange. — *Formule 743.* — Mélanger par parties égales du *Gonaïves trié*, du *Wynard* et du *Demerary vert-W.-J.*, on obtiendra un bon café de commerce.

Cinquième mélange. — *Formule 744.* — Toujours par parties égales du *Jacmel trié, Wynard, Santos jaune*.

Remarque. — Il est bien entendu que l'on peut varier les mélanges, mais on doit surtout viser à réunir dans l'ensemble la force, l'arome et la conservation. Ce que l'on trouve au plus haut degré dans les trois premiers mélanges.

La torréfaction. — Les cafés étant plus ou moins vite atteints, selon les espèces, ils doivent par conséquent être torréfiés séparément, sur un feu doux d'abord et progressivement ensuite. La couleur *puce* est ordinairement la nuance qu'ils doivent atteindre; il est important que la torréfaction ne soit pas trop avancée. Le café brûlé perd toute sa sapidité et ne donne qu'un breuvage insipide et amer; quelques grains brûlés suffisent pour altérer quelques kilos de café. La torréfaction demande donc une certaine habitude et un soin tout particulier.

Conservation de l'arome du café. — Lorsqu'il a atteint le degré voulu de torréfaction, on met dans le *brûloir* ou *torréfacteur* très peu de beurre frais et on l'agite vivement. Le beurre enveloppe les grains, en ferme les pores cellulaires et en conserve ainsi l'arome. On obtient un résultat préférable même, en suppléant au beurre le sucre en poudre.

Le café torréfié doit être renfermé dans un bocal de verre ou une boîte de fer-blanc, herméti-

quement fermés; et on ne le moudra qu'au moment d'en faire l'infusion.

Il ne doit pas être mis en contact avec des produits pouvant lui communiquer leur odeur; tels que poivre, moutarde, essences, eaux-de-vie, etc.; il en contracterait très facilement le goût, même étant renfermé dans une boîte.

L'infusion. — Les appareils à infuser le café sont aussi nombreux que les méthodes; mais préparé dans des vases de terre ou de porcelaine il est supérieur à celui infusé dans des cafetières de métal, qui en altèrent la saveur et peuvent s'oxyder. Voici les manières de le préparer les plus usitées :

Formule 745. — Lorsque l'eau bout, on verse doucement une très petite quantité d'eau sur la poudre de café contenue dans la cafetière, de façon à l'humecter seulement. On la laisse ainsi s'imbiber quelques minutes, en ayant soin de recouvrir la cafetière; on continue ensuite à verser de l'eau bouillante dessus, mais jamais précipitamment, jusqu'à ce qu'il ait atteint le degré de force qu'on désire lui donner.

Certaines personnes préfèrent l'infusion suivante :

Formule 746. — Jeter la poudre de café nouvellement moulu dans une casserole d'eau bouillante; laisser infuser quelques minutes et décanter.

Remarque.— Faire cuire le marc est une économie mal comprise, qui ne consiste qu'à altérer l'arome du café qui acquiert un goût de marc.

Le vrai café au lait. — *Formule 747.* — A la campagne, où le lait pur est à la portée de tous, on fera un café exquis de la façon suivante :

Mettre cent vingt-cinq grammes de café en poudre (selon la force dont on le désire) dans deux litres de lait; faire cuire quelques minutes, laisser reposer, décanter et servir; on sucre à volonté.

Ce café au lait ainsi préparé ne cause pas de coliques.

Essence de café. — Les confiseurs et les pâtissiers se servent d'une essence de café obtenue au moyen d'un appareil spécial qui concentre son arome et ses principes. Quelques gouttes de cette liqueur dans la crème lui communiquent toutes les qualités du café. On s'en sert dans les établissements d'excursion situés dans les hautes montagnes, sur mer et dans les voyages, où elle rend de réels services.

Café glacé. — *Formule 748.* — L'appareil que nous formulons ici n'est pas celui de la glace au café (voir *Crème à glace*). Celui-ci se sert dans les soirées.

Employer :

Café, première qualité	grammes	125
Sucre concassé	—	400
Eau bouillante	décilitres	3
Lait	—	7
Crème fouettée	—	7
Vanille.		

Procédé. — Faire infuser le café, dans un filtre spécial, avec l'eau bouillante, et y ajouter le sucre et le lait cuit à part.

Frapper l'appareil à la sorbetière, quand il est atteint y mêler bien également la crème fouettée à la vanille. Travailler encore un moment et bien sangler la sorbetière. Même opération pour le chocolat glacé, en remplaçant le café par 125 grammes de cacao. (*A. Coquin*, de Troyes.)

CAFÉIER, *s. m.* (*Coffea arabica* L.). All. *Kaffeebaum;* angl. *coffee-tree.* — Arbrisseau toujours vert dont l'Arabie et l'Abyssinie se disputent l'origine; il fut transplanté en Amérique et aux Indes; ce ne fut que vers 1713 que le premier caféier fut introduit par les Hollandais à Amsterdam. C'est un grand arbrisseau de forme pyramidale de 6 à 7 mètres de haut; à feuilles luisantes, à fleurs blanches, ressemblant à celles du jasmin, ayant une odeur douce et agréable; la baie rouge, de la grosseur d'une cerise, renferme dans une pulpe glaireuse deux coques à écorce très mince contenant chacune une semence dure, ovale, portant le nom de *café.*

CAFÉINE, *s. f.* — Principe immédiat et cristallisable découvert dans le café, et auquel celui-ci doit ses propriétés calmant l'action du vin et des liqueurs spiritueuses, ainsi que la faculté de neutraliser l'action narcotique de l'opium. Cet alcaloïde, réintégré dans l'usage médical par la médecine dosimétrique, est aussi employé avec succès contre la céphalée ou migraine.

CAFETIER, *s. m.* All. *Kaffeewirth;* angl. *coffee-house-keeper;* ital. *caffetiere.* — Détenteur d'un établissement où se débite et se vend du café et autres liquides.

CAFETIÈRE, *s. f.* All. *Kaffeekanne;* angl. *coffee-pot;* ital. *caffetiera.* — Vase de terre, de porcelaine ou de métal, servant à préparer ou à contenir le café.

CAHORS (*Vins de*). — Chef-lieu du département du Lot. Les vins récoltés sur les coteaux du L... sont assez estimés; il se fait en outre dans cette ville un commerce important de truffes, de noix et d'huile de noix. Les perdrix de Cahors sont également estimées.

CAIGUA, *s. m.* (*Momordica*). — Variété de cucurbitacée qui croît au Pérou. Sa tige grimpante monte jusqu'au bout des arbres les plus élevés. A sa fleur succède un fruit analogue au concombre, d'une saveur acidule. On l'emploie en cuisine pour faire des soupes; on le prépare également comme l'aubergine.

CAILLE, *s. f.* (*Tetras cothurnix*). All. *Wachtel;* angl. *quail;* ital. *quaglia.* — Oiseau de la famille des olectrides et de l'ordre des gallinacés.

Il n'existe qu'une seule espèce de cet oiseau aussi connu que recherché pour la table. Sa taille, d'un tiers plus petite que la perdrix, a une couleur d'un gris cendré, mêlé de noir; la femelle a la gorge blanche et les *cailletaux*, avant la mue, ressemblent à leur mère. C'est de sa couleur d'écaille que viendrait l'étymologie de son nom, selon Huet, évêque d'Avranches.

Egoïste dans ses mœurs, la caille vit solitaire et fuit la compagnie des autres oiseaux. Jaloux au moment de l'amour, il n'est pas rare de voir les mâles se livrer des batailles à outrance et s'entretuer.

Ces oiseaux de passage ne se réunissent en troupes qu'à deux époques de l'année, lorsqu'ils veulent changer de climat; au printemps, ils partent de l'Asie et traversent la Méditerranée pour venir en Europe, poussés par le vent du Midi, en prenant pour point de repos la Sicile (surtout *Ischia*), les îles Baléares, la Sardaigne et la Corse. Leur retour dans les contrées orientales s'opère en automne avec le secours du vent du Nord. Le séjour de prédilection des cailles pendant leur émigration hivernale est l'Arabie-Pétrée, la Judée, l'ancienne Idumée et tous les pays adjacents jusqu'à Alep.

Grasses et dodues à l'époque de leur départ d'Europe, elles se fatiguent facilement, et, miracle encore visible de nos jours, les cailles se laissent ramasser par terre.

Les Orientaux les enfilent dans de longues baguettes de bois, les salent, les fument et les conservent par dessiccation pour l'usage alimentaire. Ces notions ornithologiques, dont j'aurais pu dispenser le lecteur, servent à expliquer ce qui se passa dans le désert syrien lorsque « Dieu, pour alimenter son peuple murmurateur, souleva sur la mer un vent impétueux qui fit venir une nuée de cailles autour de son camp, où chacun put en prendre à profusion et s'en nourrir avec abondance; mais cet élément si désiré devint la cause d'une plaie qui en fit mourir un grand nombre (NOMB., IX, 31) ». Il est évident que les Hébreux, depuis longtemps privés d'une nourriture suffisante, ont dû mésuser des cailles voyageuses. On sait d'ailleurs que, sous le ciel torride d'Arabie, toute indigestion qui n'a pas le secours immédiat du médecin est mortelle. L'endroit où furent ensevelis ces gourmands malheureux a reçu le nom de *Sépulcre de la convoitise.*

HYGIÈNE. — *Gras comme une caille* est un proverbe qui se justifie chaque fois que ce gallinacé est tué après la moisson, quand elles ont abondamment satisfait leur appétit glouton; elles ont alors une chair délicate et substantielle; elle convient moins aux convalescents que la perdrix, à cause de l'abondance de sa graisse qui en rend la digestion pénible à certains estomacs, mais elle est moins échauffante que les gibiers d'eau. Sa cuisson la plus hygiénique est rôtie dans sa propre graisse, dressée sur un croûton de pain frit, sans adjonction d'autres ingrédients que du sel.

USAGE ALIMENTAIRE. — En général, la caille plaît à tout le monde, la rondeur de son corps, la couleur jaune de sa chair est toujours appétissante; elle a l'avantage sur d'autres gibiers de pouvoir être cuite sans être faisandée. Rôtie est sa cuisson naturelle; mais, contradictoirement à Brillat-Savarin et à ses émules, de Brisse à Dumas, je sens le besoin de changer l'expression et de dire : c'est faire acte d'ignorance culinaire de soutenir que, hors le rôtissage, la caille perd toutes ses propriétés engageantes. La cuisine contemporaine n'est-elle pas arrivée à conserver le fumet, l'odeur, la succulence et les qualités alibiles de tous les produits alimentaires, alors même qu'ils sont soumis aux nombreuses variantes culinaires? Ne pouvons-nous pas rendre le suc en extrait et concentrer les aromes des

aliments des deux règnes! Rien n'est désormais impossible à la cuisine savante.

Passons aux meilleurs modes de préparation.

Caille rôtie. — *Formule 749.* — Plumer, vider et flamber la caille dans la règle de l'art; la barder ou, bien mieux, l'envelopper dans une feuille de vigne ou dans une tranche de tétine de veau, taillée mince. On la cuira à la broche et un croûton dans la lèchefrite recevra la graisse de la caille pour la frire. Aucun liquide autre que de l'eau ne doit entrer dans son jus.

Cailles à la financière. (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 750.* — Après avoir vidé les cailles, on joint aux foies une égale quantité de foies de volaille, les assaisonner et les hacher menu; on leur mélange un fin salpicon de truffes noires; puis, avec la moitié ou les deux tiers de cet appareil, on farcit le gibier. On les barde ensuite de manière à ce que la farce soit complètement renfermée; on les embroche et on les fait rôtir saignantes. D'autre part, on prépare un croûton frit, farci et collé au centre du plat d'entrée, autour duquel on appuie les cailles dont la base est arrêtée par une bordure de métal qui en empêche le débordement.

Un fumet de gibier sera préparé dans la règle, dans lequel on joindra la garniture financière aux truffes et avec laquelle on sauce les cailles. Un attelet bien garni doit surmonter le croûton.

Cailles à la royale. (*Cuis. de prince*). — *Formule 751.* — Désosser des cailles assez faites et les farcir de farce de volaille, assaisonnée d'une pointe de Cayenne. Donner la forme d'une ballotine.

Décorer des moules à darioles en quantité suffisante pour pouvoir représenter une couronne royale et de petites fleurs de lis sur chacune. Masquer les parois du moule avec la farce et cuire au bain-marie une demi-heure au four. Renverser le moule sur un plat; entourer de truffes et accompagner d'une sauce suprême.

Cailles à la provençale. — *Formule 752.* — Ce que j'entends par provençale n'est point la *sauce*, mais la manière dont on les prépare en Provence.

Une gousse d'ail, un oignon, une douzaine d'échalotes, le tout haché et passé une minute à la poêle avec de l'huile fine; mélanger avec de la mie de pain et une quantité d'œufs nécessaire pour faire une farce avec laquelle (après l'avoir assaisonnée de haut goût) on farcit les cailles. On les embroche, en les alternant d'une feuille de laurier et en fixant sur la poitrine une mince barde de lard. On les rôtit à la broche, et dans la lèchefrite on fait rôtir les croûtons; on peut encore, si l'on préfère, passer dans leur graisse une quantité relative de jambon d'York dessalé et coupé en petits dés, avec de la mie de pain; les cailles étant roussies, on recueille le jus, dans lequel on ajoute un verre de vin blanc, du jus de gibier, un jus de citron et, après avoir débroché les cailles, on les masque avec la sauce ainsi préparée.

Cailles aux cendres. — *Formule 753.* — Désosser les cailles, les farcir de leurs foies joints à des foies de volaille, des foies frais d'oies et des truffes, le tout réduit en purée, ou, ce qui est plus pratique, d'une farce de cailles en terrine. Assaisonner de bon goût. Envelopper chaque galantine dans une abaisse de pâte brisée, souder les ouvertures et les poser sur une plaque à pâtisserie, de manière que les parties soudées de la pâte soient en contact direct sur la plaque. Les entourer d'une petite bandelette de papier beurré pour leur conserver la forme ovale et beurrer la partie superficielle de la pâte; après vingt-cinq à trente minutes les cailles sont cuites et, malgré la sentencieuse affirmation de Brillat-Savarin, les cailles conservent de cette manière leur fumet, leur goût et toutes leurs propriétés, la pâte qui les entoure leur servant d'ailleurs de marmite autoclave.

Remarque. — Ainsi préparées, les cailles n'ont rien qui rappelle les cendres, et, dans l'origine, on ensevelissait les cailles dans la pâte entourée de papier sous les cendres chaudes; à un temps déterminé on les sortait, on les dégageait du papier, puis de la pâte. Ce mode est excellent, car les cailles conservent ainsi tout l'arome, la succulence et le fumet qu'elles possèdent.

Cailles en caisses. — *Formule 754.* — Désosser le dos des cailles que l'on désire préparer; passer à la poêle les foies avec une égale quantité de foies de volaille, d'oies et du lard râpé; les assaisonner, les passer au tamis, leur incorporer du lard râpé et des truffes hachées de manière à faire une farce grasse et savoureuse; les farcir, coudre les ouvertures, les barder, les placer dans un sautoir et les faire cuire à feu vif;

ayant atteint la moitié de leur cuisson, on les retire pour leur enlever la ficelle; on joint à la farce des fines herbes *blanchigumées* et hachées.

D'autre part, on prépare des petites caisses ovales en papier, on les beurre et on couche au fond un peu de farce sur laquelle on place les cailles, on entoure la caisse d'une bandelette de papier huilé; on place sur les cailles la barde de lard qui primitivement les enveloppait; on pose les caisses sur une plaque en tôle ou dans un sautoir; on a soin alors de recouvrir les caisses d'une feuille de papier huilée; après quinze minutes, elles doivent être cuites; on arrose la caille d'un fumet de gibier et on dresse les caisses sur une serviette pliée.

Cailles en papillotes. — *Formule 755.* — Préparer une farce de foies de volaille et de cailles, dans laquelle on aura ajouté des échalotes hachées, passées au beurre à la poêle, et des champignons hachés avec une égale proportion de jambon. Faire cuire les cailles à la broche, les diviser en quatre en désossant la carcasse, les farcir, les envelopper dans du papier beurré en leur donnant la forme d'une côtelette, les poser sur un sautoir beurré et les mettre au four pendant un petit quart d'heure en ayant soin de couvercler le vase. Elles doivent être petites et le papier bien fermé, condition nécessaire pour le renflement du papier. Etant à point, on les dresse en couronne et on joint à leur extrémité aiguë une papillotte ciselée.

Cailles à la turquoise. — *Formule 756.* — Trousser et barder dans la règle les cailles que l'on veut servir; les faire cuire à moitié à la broche. Laver du riz, le passer un instant dans une casserole avec du beurre frais; ajouter les cailles débrochées avec le bouillon nécessaire pour faire cuire le riz; assaisonner et couvercler la casserole; après un quart d'heure, le riz et les cailles doivent être cuits.

Mais il est à remarquer que l'assaisonnement doit être mis dans sa juste proportion; trop remuer le riz est un manque de tact dans le procédé des cuissons; on le dresse en pyramide, en le couronnant de cailles, soit que l'on borde les cailles placées au centre du plat avec le riz moulé en turban.

Cailles à la minute. — *Formule 757.* — Tailler des oignons, des carottes, une gousse d'ail, quelques échalotes en forme de brunoise, c'est-à-dire aussi fin que possible, avec laquelle on fonce un sautoir, préalablement beurré, garni de fragments de thym et d'un bouquet de persil; placer les cailles bardées sur la garniture; faire saisir et cuire à l'étouffée en évitant la calcination du salpicon; à cet effet, arroser de temps à autre avec du vin blanc. Ayant atteint leur parfaite cuisson, les couper en deux et les dresser dans une timbale ou un plat rond d'entrée; ajouter à la sauce de la glace de viande, des champignons, du jambon maigre finement taillé et un verre de madère, puis lier par le mouvement de la casserole en leur faisant prendre un bouillon; en dernier lieu, on y ajoute un jus de citron et du beurre frais; lier encore une fois et saucer les cailles maintenues au chaud. (G. HANSJACOB, chef au buffet de Tonnerre.)

Cailles aux truffes. — *Formule 758.* — Farcir les cailles de foie gras frais aux truffes, ou avec le contenu d'une terrine de cailles aux truffes. Les barder et les faire cuire à la broche. Étant cuites, les saucer avec une sauce périgueux.

Cailles aux laitues (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 759.* — Trousser et barder les cailles, les assaisonner et les faire saisir à la broche ou dans un four très chaud. D'autre part, blanchigumer (voir ce mot) des laitues, les égoutter; les presser et les plier par pied, dans la règle. Beurrer une casserole et la foncer de belles tranches de jambon, d'un oignon clouté et d'un bouquet de persil; y coucher les cailles en les entourant de laitues assaisonnées.

Si la quantité était très forte, on mettra sur les laitues du beurre frais et l'on recouvrira le tout d'une feuille de papier beurré. Couvercler la casserole et faire braiser à l'étuvée.

Lorsqu'elles sont cuites à point, on plie les laitues en les dressant en turban, sur lequel on dresse ensuite les cailles préalablement coupées par moitié. On garnit le tour du turban avec le jambon.

Le jus seul de la décoction doit arroser les cailles.

Croustades de cailles (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 760.* — Préparer une garniture de bouchées à la financière, parfumée d'un fumet de caille; la dresser dans une petite *timbale Astruc*, avec une demi ou un quart de caille. Couvercler et servir chaud.

Ces timbales ont l'avantage de servir facultativement d'entrée ou de hors-d'œuvre.

Potage à la purée de caille (*Haute cuis.*). — *Formule 761.*— Foncer une casserole, d'oignons, de carottes, de céleri, de jambon; le tout assaisonné de poivre en grains, de genièvre et de thym; couper par tronçons une belle queue de bœuf et faire roussir le tout. Mouiller avec de l'eau, saler et faire cuire quatre heures.

Cuire à la broche six cailles; lever les filets et les déposer dans une assiette pour les couper en petits dés plus tard; hacher les carcasses, les piler avec le jambon et les chairs de la queue de bœuf; mettre la purée dans une casserole et y passer dessus le bouillon de la queue de bœuf. Faire cuire encore, passer au tamis et ensuite à l'étamine.

Lorsque la réduction est à point, on met les dés dans la soupière et on verse le fumet bouillant dessus. N'ajouter ni vin blanc, ni vin de madère.

Cailles à la milanaise (*Cuis. italienne*). — *Formule 762.* — Après avoir dressé les cailles dans la règle, on prépare du beurre manié avec des ciboules hachées, du cerfeuil, du poivre et du sel, avec lequel on farcit les cailles. Tremper les cailles dans du beurre fondu, les rouler dans la mie de pain; les repasser dans l'appareil anglais (d'œufs battus avec un peu d'huile fine fortement assaisonnée), les ensevelir dans la mie de pain. Les placer dans un sautoir en les arrosant avec du beurre frais. Aussitôt cuites, on les dresse entourées de citron et de persil frit; on sert à part une sauce tomate.

CAILLÉ, *s. m.* (*Caseum*). All. *geronnen;* angl. *curdled;* ital. *latte rapreso.* — Le caillé est la partie coagulée du lait avant la séparation naturelle ou artificielle de la partie caséeuse. La présure, les acides étendus, le foin d'artichaut, comme une température de vingt-trois degrés centigrades, peuvent déterminer la coagulation du lait. Le caillé est très rafraîchissant, même laxatif, et peu nourrissant; il convient aux jeunes gens, aux tempéraments chauds, mais nullement aux bilieux, aux vieillards, ni aux personnes dont les intestins sont irrités.

CAILLEBOTTE, *s. f.*— Se dit du lait caillé et brisé à froid, égoutté et mélangé ensuite avec la crème. La caillebotte, n'étant autre chose que du lait, a les mêmes propriétés que ce dernier; cependant, mélangée à la crème, elle est nutritive et d'un goût agréable pour ceux qui aiment le laitage.

CAILLE-LAIT, *s.m.*—Se dit vulgairement d'une plante à fleurs jaunes très petites, en grappes, à laquelle on attribue la propriété de cailler le lait; elle est astringente et antispasmodique; on s'en sert pour colorer le beurre et le fromage. Mais les caille-lait proprement dits sont des plantes du genre *galium*, dont les fleurs et les tiges ont la propriété de faire cailler le lait.

CAILLETEAU, *s. m.* All. *junge Wachtel;* angl. *young quail;* ital. *quaglia giovane.* — Se dit du petit de la caille; il se mange rôti à la brochette.

CAILLETOT, *s. m.* — Nom vulgaire en Normandie du turbotin. La chair du turbotin est légère, agréable et convient pour les enfants, les convalescents et les vieillards.

CAILLETTE, *s. f.* — Quatrième estomac des animaux ruminants; c'est là que se trouve la présure, que se fait le chyle et d'où les aliments tombent dans les intestins.

CAILLEU TASSARD (*Clupea thrissa, L.*).—Poisson des mers des Indes et de l'Amérique. Il se nourrit de crustacés, de coquillages et d'œufs de poissons; il se tient ordinairement dans la vase, aime les endroits ombrageux et le varech. Aux Antilles, sa chair est estimée.

CAILLOT, *s. m.* — Petite masse d'un liquide coagulé par une action chimique ou par la chaleur.

CAILLOT-ROSA. — Variété de poire qu'on appelle aussi poire d'*eau-rose;* elle est pierreuse et a un goût de rose assez prononcé. Elle est bonne pour les charlottes à la vanille et les compotes.

CAISSE A MARRONS (*Pâtisserie*).—Pâte cuite dans une caisse de papier, pour être coupée ensuite par petits morceaux servant de petits-fours dans un dessert.

Formule 763. — Employer :

Débris de marrons pilés avec du lait.	grammes	500
Sucre en poudre.	—	150
Beurre fondu	—	125
Œufs frais.	nombre	6

Procédé. — Travailler ensemble le sucre, les jaunes d'œufs, les marrons; mélanger en même temps la farine, le beurre et les blancs d'œufs fouettés. Coucher la masse dans la caisse et faire cuire dans un four de chaleur moyenne. On glace à la vanille en sortant du four; on la découpe lorsqu'elle est froide.

CAKE, *s. m.* (*Pâtiss. anglaise*).— *Gâteau: Plum cake; Apples cakes*, etc. Il y a une différence entre *pie* et *tart*.

Formule 764. — Employer :

Beurre	grammes	125
Sucre en poudre	—	125
Raisins de Corinthe	—	60
Farine fine et tamisée	—	125
Œufs	nombre	4
Rhum	décilitre	1

Procédé. — Travailler le tout dans une terrine; coucher la pâte dans des moules à tartelettes; faire cuire dans un four de chaleur moyenne, puis glacer au rhum en sortant du four.

CALABRE (*Vins de la*). — Vins dont les rouges sont de première qualité, pouvant se servir au rôti ou au dessert. Ils sont agréables au goût et d'une force alcoolique variant de 18 à 20 degrés.

CALALOU, *s. m.* (*Cuis. des Colonies*). — Ce mets est composé de feuilles du *caladium* (choux caraïbe), associées aux petits concombres épineux des Savanes, aux épinards, aux fruits du Gombo (*Hibiscus esculatus*), aux feuilles d'aubergine, au pourpier, aux bourgeons de melon; le tout braisé ensemble, le plus souvent joint à des viandes de boucherie.

Cet aliment, sain et nutritif, est généralement un des premiers auxquels les Européens s'habituent.

CALAMUS. *s. f.* — En latin, on donne ce nom à la racine de l'*Acorus calamus* ou canne aromatique. Cette racine âcre, amère, aromatique, tonique et excitante, croît en Flandre, en Alsace, en Suisse, en Angleterre, en Hollande et en Tartarie, sur les bords des fossés et dans les lieux humides. On l'emploie comme aromate dans les distilleries, les pâtisseries et les confiseries.

CALANDRE, *s. f.* — Sorte d'alouette qu'on appelle aussi *Sentinelle*.

CALAPE, *s. m.* (*Cuis. américaine*). — Ragoût en forme de matelote, dont la base est la tortue, passée à l'huile d'abord et assaisonnée d'épices et d'anchois.

CALAPPE, *s. m.* — Crustacé qui a une grande analogie avec le crabe et que l'on mange sur les côtes de la Méditerranée, où il est plus connu sous le nom vulgaire de *Coq de mer*.

CALCINÉ, All. *gebrannt;* angl. *calcined.* — Ce qui est réduit en poudre, en *chaux*.

Ce mot, qui devrait être ignoré des cuisiniers, est malheureusement souvent mis en pratique; en effet, la calcination ôte l'arome, détruit les qualités alibiles, anéantit la succulence des aliments, et dénote chez le praticien une absence complète de soins que réclame la science culinaire.

CALCUTA, *s. m.* (*Entremets*). — Gâteau excellent lorsqu'il est bien réussi.

Formule 765. — Employer :

Amandes douces	grammes	250
Sucre en poudre	—	375
Raisins de Corinthe	—	125
Raisins de Malaga	—	125
Farine fine	—	250
Beurre fondu	—	250
Œufs frais	nombre	12
Ecorces d'oranges hachées	—	3
Rhum vieux	verre	1

Procédé.— Piler les amandes avec deux zestes de citron et mouiller avec deux ou trois œufs; mettre dans une terrine le sucre, les jaunes et travailler avec les raisins, les amandes et les écorces d'oranges hachées. Battre les blancs, les ajouter dans la masse en même temps que la farine et le beurre avec le soin spécial à cette opération. Coucher l'appareil dans des moules, les cuire dans un four moyen et les glacer au rhum en les sortant du four.

CALEBASSE, *s. f.* (*Crescentia*). All. *Flaschenkürbiss;* angl. *calabash gourd;* ital. *zucca;* esp. *calabaza;* port. *cabaza;* de l'arabe *Kerbah*, outre d'eau. — Nom du fruit de plusieurs espèces de cucurbitacées, en particulier du boabab, dont le fruit est semblable à une courge d'Europe et renferme une chair pulpeuse avec laquelle les Indiens font des gâteaux, des soupes laxatives. La pharmacie en fait un sirop préconisé contre les affections de poitrine.

Les Indiens font, de la croûte séchée et ferme de la calebasse, des vases servant de gourdes ou de terrines pour contenir les boissons.

CALECANOM, *s. m.* (*Cuis. irlandaise*). — Mets composé de pommes de terre cuites à l'eau et broyées, mêlées avec un cinquième d'herbes potagères hachées, le tout assaisonné de beurre, de poivre, de sel et de gingembre. Il se sert à l'instar d'une purée de pommes de terre.

CALÉFACTEUR, *s. m.* (*Marmite norvégienne*). — Appareil basé sur les principes de la conductibilité calorique; il est formé de plusieurs enveloppes inconductrices qui empêchent la perte de la chaleur d'une marmite dont le contenu a été porté à l'ébullition; la cuisson commencée se continue sans consommation nouvelle de combustible, et a cet avantage de fournir un bouillon toujours limpide et clair.

CALEMBAC, *s. f.* — Gomme-résine produite par une variété d'aloès d'Inde, qui n'a rien de commun avec la plante que nous connaissons. En Californie, elle porte le nom de *calembac*, mais les Indiens la nomme *tambac* et l'emploient pour rehausser les potages aux nids des salanganes. On la recueille sur les montagnes presque inaccessibles de la Cochinchine et du Yémen, et en Chine. On la vend au poids de l'or aux seigneurs qui la brûlent dans les pagodes lorsqu'ils veulent témoigner des prévenances aux femmes ou aux étrangers; jetée sur la braise, elle répand une odeur suave. Son goût est exquis.

CALIGNI, *s. m.* — Fruit en forme de baie fourni par l'arbre de ce nom, très commun dans la Guyane. Les naturels le mangent comme des cerises.

CALISSON, *s. m.* (*Pâtisserie*). — Aix, qui a la renommée de cette pâtisserie, paraît en être le berceau.

Formule 766. — Employer :

Amandes douces	grammes	500
Sucre de canne en poudre	—	500

Procédé. — Piler les amandes avec du sirop, les mélanger avec le sucre en poudre; dessécher le tout sur le feu; coucher la pâte sur de grandes hosties; les glacer à la glace royale. On les cuit sur des plaques dans des fours un peu chauds.

Remarque. — La pâte doit être bien desséchée avant de la coucher. On lui donne ordinairement une forme ovale.

CALMAR, *s. m.* (*Loligo*). — Poisson de mer peu estimé des Grecs. On le prépare le plus souvent frit.

CALOTTE, *s. f.* — Ancien aliment composé de farine, d'huile, de sucre, d'œufs et de zeste de citron.

CALOU, *s. m.* (*Boisson*). — Originaire de l'Inde, cette boisson se fait également aux îles Maurice et à Bourbon par l'incision des tiges du cocotier ou du palmier ordinaire, desquelles il sort un liquide sucré; la chaleur naturelle du climat transforme par la fermentation cette sève en vin que l'on appelle *vin de palmier*.

CALVILLE, *s. m.* (*Cal vil*).— Variété de pommes à chair blanche, rouge, ou jaune à côtes.

CAMANIOC, *s. m.* — Variété de manioc qu'on cultive dans la Guyane. On la préfère au manioc ordinaire.

CAM-CHAIR, *s. f.* — Grosse orange du Tonkin, d'une couleur jaune et très parfumée.

CAMARINE, *s. f.* — Fruit d'un arbrisseau qui croît dans le Portugal. Baie ronde de couleur vive et d'un goût aigrelet. On s'en sert pour faire une boisson très estimée des indigènes.

CAMBRIDJ-CAKE *s. m.* (*Cuis. anglaise*). — Inutile d'en rappeler l'origine, le nom l'indique par lui-même.

Formule 767. — Employer :

Beurre fin	grammes	250
Farine tamisée	—	500
Sucre en poudre	—	250
Sel ammoniac pulvérisé	—	5

Procédé. — Travailler ensemble sur la table: la farine, le beurre, le sucre, les œufs et l'ammoniaque pulvérisée. La pâte étant lisse et ferme, on la laisse reposer dix minutes, on la travaille encore et on l'abaisse. On coupe, à l'aide d'un emporte-pièce, des ronds unis qu'on dépose sur une plaque en tôle et qu'on dore après les avoir quadrillés en les calquant avec le dos de la lame

d'un couteau; canneler les bords. Les cuire d'une couleur blonde dans un four modéré.

CAMEMBERT, *s. p.* (*Fromage de*). — Orne, sur un affluent de la Vire. Ses fromages, d'une très ancienne réputation, se distinguent par leur aspect assez désagréable, mais au centre de l'enveloppe est une pâte blanche, qui coule facilement sur le pain. Leur goût prononcé est agréable lorsque ces fromages sont bien affinés. D'une grosseur de neuf centimètres de diamètre sur trois de hauteur, ils se vendent ordinairement de soixante-dix centimes à un franc pièce, selon la qualité.

CAMOMILLE, *s. f.* (*Anthenis nobilis*). All. *Kamille;* angl. *camomile;* ital. *camomilla.* — Les fleurs jaunes de la camomille sont très employées en médecine domestique; son odeur fortement aromatique et son amertume indiquent dans cette plante des propriétés actives dans lesquelles les familles ont parfois trop de confiance et que les médecins dédaignent plus qu'il ne conviendrait. S'utilise pour relever l'appétit et tonifier l'estomac. La camomille est fébrifuge, et il y a toujours à établir le genre de fièvre que peut guérir ce traitement anodin; elle semble être faite pour les cuisiniers, qui trouvent en elle un remède inoffensif contre les fiévreuses surexcitations du labeur culinaire, et le trouble du système digestif issu de l'irrégularité du régime alimentaire. Je connais plus d'un artiste, et suis du nombre, qui ne peuvent fonctionner à ce pénible travail sans prendre régulièrement, deux ou trois fois par semaine, leur tasse de camomille.

CAMPANULE, *s. f.* (*Campanula speculum Veneris*). Aussi connu sous les noms de *doucette* ou *miroir de Vénus.* — Plante que l'on trouve parmi les blés, produit des fleurs de couleur pourpre tirant sur le violet; on les met dans les salades, ce qui constitue une garniture saine et agréable; le suc en est blanc et nourrissant.

CAMPÊCHE, *s. p.* — Arbre de la famille des légumineuses, originaire de la baie de Campêche. Son bois sert à teindre en rouge; les marchands de vin de Bercy le connaissent bien de trop.

CAMPI, *s. p.* (*Vins de*). — Corse; cru de ce nom; le rouge est très alcoolisé, mais très renommé quand il est vieux.

CAM-QUIT, *s. f.* — Petite orange du Tonkin, d'une couleur rougeâtre à peau lisse et parfumée.

CAMUIRRI, *s. f.* — Datte très estimée dans l'Orénoque, où l'on cultive de préférence cette variété de palmier pour ses fruits fins et recherchés.

CANANG, *s. m.* (*Uvaria*). — Se dit du fruit d'un arbre originaire de la Guyane (*uvaria aromatica*), genre de la polyandrie polygynie, famille des anonées. La capsule, aromatique et piquante, est employée par les nègres pour épicer certains aliments. Le fruit proprement dit, enveloppé dans celle ci, a un goût qui se rapproche beaucoup de l'abricot.

CANAPÉ, *adj.* (*Hors-d'œuvre*). — Aliment composé en forme de coussin rembourré. Tranche de mie de pain carrée, grillée et farcie d'un appareil qui en détermine le nom.

Canapé d'anchois. — *Formule 768.* — Couper dans un pain des tranches de mie, longues de sept centimètres sur trois de largeur et un d'épaisseur, préparer d'autre part des filets d'anchois de la même longueur que le pain, passer au tamis une quantité relative de filets d'anchois, avec du beurre frais dans lequel on incorporera du persil haché. Faire griller le pain, le laisser refroidir, farcir de beurre d'anchois. Décorer avec les filets d'anchois préparer et garnir les intervalles avec des jaunes d'œufs hachés, ainsi que des blancs et des câpres. Les dresser sur une serviette pliée. L'été, on peut les dresser sur des feuilles de vigne ou sur des feuilles de palmier.

Canapé de caviar. — *Formule 769.* — Tailler le pain comme il est dit plus haut, le griller, le laisser refroidir, manier du beurre frais de manière à le rendre homogène, l'assaisonner d'un peu de fines herbes hachées et en farcir le croûton, sur lequel on étendra une couche de caviar forte d'un demi-centimètre.

Remarque. — Les caviars ne sont vraiment bons que pendant la saison d'hiver; ils nous arrivent de Russie, conservés dans de petits tonnelets. L'été, ils ont l'inconvénient de se durcir; dans ce cas, il faut les laisser tremper dans de l'huile d'olive fine et du jus de citron, qui ont l'avantage de les ramollir en les ramenant à leur état naturel.

Canapé de jambon. — *Formule 770.* — Tailler et griller le pain comme il a déjà été indiqué dans les formules précédentes, hacher très fin du jambon cru de Westphalie, l'incorporer dans du beurre frais, assaisonner d'un peu de muscade, de poivre de Cayenne (en fort petite quantité), de sel, et en farcir les croûtons.

Canapé de saumon fumé. — *Formule 771.* — Hacher le saumon, l'incorporer de beurre frais, l'assaisonner avec du poivre, du sel, un peu de muscade et en farcir les croûtons grillés comme il est dit plus haut.

Canapé aux œufs de homard. — *Formule 772.* — Faire mariner les œufs de homard dans du sel et du jus de citron, jusqu'à ce qu'ils aient acquis l'acidité désirée. Pendant ce temps, passer au tamis du beurre frais avec du rouge ou corail de homard, l'assaisonner d'un goût relevé et en incorporer les œufs; en farcir les croûtons grillés, décorer la partie superficielle avec des truffes taillées et des pattes d'écrevisses.

Canapé de hareng mariné. — *Formule 773.* — Lever les filets des harengs, les tailler en petits dés, les assaisonner de sel, poivre, etc., incorporer les harengs dans du beurre frais, dans lequel on aura ajouté une petite quantité d'*anchois-sauce* et passer au tamis.

CANARD, *s. m.* (*Anas domesticus*). All. *Ente;* angl. *decoy duck;* ital. *anitra de canardus.* — Palmipède de la famille des lamellirostres.

« Je te dénonce tout d'abord.
Mon *canard* est un volatile;
Il n'a, Messieurs, aucun rapport
Avec ces écrits qu'en leur style,
De trop spirituels loustics
Dénomment des « canards publics ».

La tribu des canards renferme six genres : la *macreuse*, le *garrot*, l'*eider*, le *milouin*, le *souchet*, le *tadorne*, qui fournissent plus de quarante variétés.

Parmi ces différentes variétés la domestique est la plus souvent usitée dans l'alimentation. La race de Rouen est proverbialement renommée chez nous.

La gloutonnerie de cet oiseau a dû nécessairement être une des causes de sa servitude : il se distingue du canard libre par son bec jaune, par le vert changeant de la tête et du croupion du mâle, par ses plumes moyennes de la queue, relevées en boucles, et par ses pieds couleur aurore; enfin la femelle présente des couleurs moins vives ainsi que des dimensions plus petites.

Le canard était dignement apprécié des gourmands de la Grèce et de Rome, et d'anciens écrivains, tels que Collumel et Varron, ont complaisamment décrit le tintamarre peu harmonieux d'un concert de canards.

J'avoue que je ne puis m'empêcher de sourire à la pensée des airs de mastroquets importants que les canards prennent parfois et du mélodieux refrain que nous répétions en chœur, à dix-huit ans :

Le canard déployant ses ailes, couan! couan! couan!

Le canard n'est sérieux qu'en salmis, ou selon la formule du célèbre restaurateur parisien, M. Paillard, président d'honneur de l'*Académie de cuisine*, qui, pour extraire le suc du canard, a fait à celui-ci les honneurs d'une presse en argent (Chez Paillard, *Maison Maire* et restaurant de la *Chaussée d'Antin*) :

Faites servir un *Canard à la presse.*
Son jus divin vous rendra tout gaillard!
Ah! que de mots, des canards de la Presse
N'ont été dus qu'aux « farces » de Paillard!

Mais ne confondons pas : il y a une différence notable entre le canard vivant dans les mares et celui vivant dans l'eau courante. La chair du premier possède un goût nauséabond et fade, tandis qu'au contraire le canard vivant dans l'eau claire fournit une chair agréable et savoureuse.

Il faut, pour l'exploitation en grand des canards, du gazon, des ombrages, des étangs et des petits îlots, de façon à ce qu'ils puissent vivre en Vénitiens paresseux.

HYGIÈNE. — Le canard fournit un aliment de digestion médiocre, un peu échauffant, ce qui d'ailleurs peut être modifié par le traitement culinaire. Les enfants, les convalescents ne doivent en manger qu'avec modération, comme de tous les aliments composés de viandes noires.

Son foie sert à la fabrication des pâtés d'Amiens et des terrines de Nérac et de Toulouse.

Le canard sauvage est plus indigeste, mais il possède des propriétés aphrodisiaques très marquées.

Canard de Rouen à la rouennaise. — *Formule 774.* — Flamber un canard gras et blanc,

le brider à la manière d'entrée, mettre dans l'intérieur quelques petits oignons, son foie, du jambon coupé en petits dés, le tout bien assaisonné, le barder et le faire cuire à la broche ou au four, selon les moyens.

Canard aux cèpes. — *Formule 775.* — Vider le canard dans la règle, l'emplir avec la farce suivante : Hacher des queues de cèpes, quelques échalotes, du persil, du jambon cru, quelques filets d'anchois et un peu de lard râpé et son foie; homogénéiser le tout assaisonné de bon goût. Foncer une casserole dans la règle et faire braiser le canard aux trois quarts de sa cuisson; le sortir et passer son suc à travers un tamis, remettre le canard et le suc dans la casserole avec les têtes de cèpes restées. Achever la cuisson en laissant réduire à glace; le dresser en l'entourant des têtes de cèpes.

Remarque. — Dans certains Traités de cuisine on a donné à tort à cette formule le nom de *Canard à la bordelaise.*

Canard à l'orange. — *Formule 776.* — Flamber et vider le canard dans la règle, le faire braiser dans une casserole et le passer dans le jus, le dégraisser, remettre dans la casserole le jus et le canard, avec un verre de vin blanc et un peu de sauce espagnole. Laisser réduire; le canard étant cuit aux trois quarts, ajouter le zeste de quatre oranges, très finement haché; la cuisson étant achevée, sortir et tailler le canard s'il doit être servi à une table d'hôte; au contraire, le laisser entier s'il doit être servi à une famille ou dans l'intimité. Dans ce cas, servir la sauce à part et masquer le canard, s'il est détaillé.

Canard aux olives. — *Formule 777.* — Le canard doit être braisé et la décoction réduite à demi-glace, la dégraisser et, au moment de servir, y ajouter les olives débarrassées de leur noyau; garnir le canard d'olives, l'arroser d'un peu de sa sauce.

Remarque. — En général, pour les petites pièces d'entrée contenant une garniture quelconque, il est préférable de présenter la pièce entière et de la tailler à l'office.

Canard aux navets. — *Formule 778.* — Tout le monde connaît cette méthode de préparer le canard qui est une des plus anciennes, je ne reculerai cependant pas devant sa formule. Elle a l'avantage de réunir par sa composition deux aliments qui s'accordent parfaitement bien.

Dans la haute cuisine, où rien n'est épargné pour la réussite de sa bonté, on fait braiser le canard dans une casserole foncée de carottes, d'oignons cloutés, de jambon, de noix de veau, le tout condimenté. Le canard étant à moitié de sa cuisson, on passe le jus à travers un tamis et on le remet dans la casserole après l'avoir bien dégraissé. D'autre part, on aura taillé des navets en forme de croissant, on les fera sauter à la poêle ou dans un *sautoir;* ensuite on les glacera au four dans la demi-glace. Puis, on les ajoute dans la casserole où se trouve le canard et on laisse achever la cuisson. Dresser le canard et le couronner des navets.

Remarque. — Dans les maisons particulières, on peut faire la chose beaucoup plus économiquement : on fait rôtir le canard dans une casserole avec du beurre ou de la graisse, et, avant de le mouiller, on dégraisse le fond, puis on y met roussir les navets taillés dans la règle, avec quelques petits oignons. On ajoute le tout au canard et on fait braiser avec un peu de vin blanc.

Canard à la choucroute (*Cuis. allemande*). — *Formule 779.* — Son nom indique la simplicité de sa préparation. Il ne s'agit que de faire cuire un canard très gras dans la choucroute, après l'avoir assaisonnée selon la règle habituelle. On dresse la choucroute en pyramide et on l'entoure des morceaux du canard découpé, alternés de quelques tranches de lard.

Hygiène. — Cet aliment convient aux estomacs robustes, l'un et l'autre étant assez indigestes. En tous cas, on doit avoir soin de le manger très chaud, ce qui obvie aux indigestion.

Canard aux petits oignons. — *Formule 780.* — Faire braiser le canard dans la règle usitée, sa demi-glace étant bien dégraissée, passer à travers un tamis; on ajoute les petits oignons qu'on a fait sauter dans une poêle avec du beurre et du sucre, et ensuite glacer au four. Mais ce mode de faire glacer au four m'a démontré que cinquante fois sur cent on ressortait des oignons analogues à du charbon.

Pour éviter ces accidents on devra, après les avoir sautés à la poêle, les laisser glacer avec de la demi-glace dans un sautoir sur le fourneau en ayant soin de les agiter de temps en temps.

Au moment de servir, ajouter le jus du canard, le découper et le garnir.

Canard à la choucroute de raves. — *Formule 781.* — Ce mets que j'ai souvent préparé dans les maisons princières, dans les hôtels et dans les grands restaurants, donne à la variante alimentaire un moyen de changer souvent les menus : on bride, on flambe et l'on dresse un canard bien gras et bien tendre; on le met dans une casserole après l'avoir assaisonné, avec du beurre frais. On lui fait prendre couleur au four, on ajoute un morceau de lard, des oignons piqués, un bouquet de persil; on assaisonne la choucroute de raves avec laquelle on l'entoure. On y ajoute du beurre frais, on couvercle la casserole et on achève la cuisson au four, à l'étouffée. On dresse la choucroute et le canard qui doivent être cuits en même temps; le canard découpé doit border la base de la choucroute en pyramide.

Canard à la menthe. — *Formule 782.* — Hacher des feuilles de menthe, les faire infuser avec du vinaigre dans un vase fermé; faire braiser le canard dans la règle, de manière à obtenir une décoction réduite à demi-glace et dans laquelle on aura mis quelques feuilles de menthe; mettre dans une petite casserole la menthe infusée et hachée en ne lui laissant qu'une petite quantité de vinaigre. La soumettre à l'ébullition et, après le premier bouillon, verser le tout dans la décoction du canard.

Dresser le canard, soit en entier, soit découpé et servir la sauce soit à part, soit en masquant les morceaux taillés.

Foies de canards à la Toulousaine. — *Formule 783.* — Choisir de beaux foies de canards, fermes et blancs, n'ayant subi aucune préparation factice; les couper par tranches, les assaisonner avec du sel et des épices. Beurrer le fond d'un plat de métal, les saupoudrer avec une pincée d'échalotes et de champignons hachés. Alterner sur les fines herbes les tranches de foie avec des lames de citron, dont on aura débarrassé le blanc et les graines; saupoudrer avec une pincée de persil et une gousse d'ail hachée, le tout mélangé avec un peu de mie de pain. Arroser la préparation avec du beurre frais fondu, les mettre gratiner au four pendant un quart d'heure ou vingt minutes, selon la chaleur du four ou la grandeur du plat.

Terrine de foies de canards. — Parmi les nombreuses méthodes qu'il m'a été donné de pratiquer, je résume dans la formule suivante les meilleurs modes.

Formule 784. — Trois foies gras coupés en quatre et assaisonnés de sel et d'épices, une quantité relative de truffes fraîches, épluchées, coupées en quatre et assaisonnées. Faire mariner dans une terrine, avec un demi-verre de vieux vin de Madère, trois cents grammes de lard frais haché avec un foie de canard très blanc, le tout passé au tamis.

Trois cents grammes de veau haché avec deux cents grammes de jambon cru, piler et assaisonner le tout, y incorporer une pincée de cerfeuil passée à l'eau bouillante et une truffe également hachée.

Procédé. — Mélanger la farce du lard frais et du foie de canard avec celle du veau et du jambon cru, en y ajoutant le vin de Madère qui a servi à mariner le foie et les truffes. Placer, dans une terrine jaune de Toulouse, la farce, alterner par couches de foies gras, les truffes et la farce, couvrir de lard la terrine, la cuire au four moyen pendant deux heures environ, en l'arrosant avec la graisse qui en découle; lorsqu'elle est cuite, poser un bois rond sur le contenu de la terrine, de manière à la presser doucement. Laisser refroidir.

Le lendemain, démouler le foie après avoir passé la terrine à l'eau chaude, la dégager de la graisse trop abondante, la tailler par tranches et la dresser à l'instar d'une galantine, entourée de gelée, sur un plat froid.

On peut également la dresser entière après en avoir démoulé le contenu : la décorer avec de la gelée et des truffes, la surmonter d'une couronne de truffes, au centre de laquelle on appliquera un attelet garni.

Salmis de canards sauvages. — *Formule 785.* — Les canards ou les canetons étant vidés et flambés, on les fait rôtir à la broche; on enlève les estomacs, que l'on coupe par morceaux, de la manière usitée pour le salmis. On hache les carcasses, le cou et les abatis, en ayant soin d'y ajouter le foie. On prépare un mirepoix bien condimenté, on le fait roussir dans une casserole avec du beurre frais; on égoutte le beurre et on y ajoute les carcasses et les abatis hachés, une petite quantité de sauce espagnole réduite, du jus de gibier, si c'est possible; dans le cas con-

traire, une quantité relative d'eau, pas de bouillon : on laisse ainsi réduire pendant quelques heures; on passe cette purée d'abord dans un gros tamis et ensuite dans une étamine.

Mettre la purée dans une casserole, en lui donnant la perfection du goût, qui doit être celui du fumet du gibier; on y ajoute alors les morceaux de canard d'autre part découpés, on laisse cuire un instant et, au moment de servir, on y ajoute des têtes de champignons. Sur un plat rond, on colle un croûton de pain frit, autour duquel on appuie les morceaux de canard en couronnant sa base des têtes de champignons; on sauce légèrement et l'on surmonte le croûton d'un attelet garni de champignons.

Remarque. — De nos jours, certains cuisiniers ajoutent à la sauce du salmis du vin blanc, du vin de Madère, etc., ce qui est, selon moi, une vraie hérésie culinaire, car dès lors on ne distingue plus une sauce de salmis, une sauce au vin de Madère, ou une demi-glace. La sauce de salmis doit être, comme je l'ai prescrit plus haut, une purée ayant le goût et l'arôme du gibier.

HYGIÈNE. — Le salmis de canard n'est pas, comme l'ont jugé certains médecins, indigeste et délétère à la santé. La sauce du salmis, n'étant qu'une purée de gibier proprement dit, ne peut en aucune façon contribuer à la difficulté de la digestion, et ce mode de préparation est peut-être, entre tous les ragoûts, le plus facile à la digestion, à la condition qu'il soit fait selon la formule indiquée.

Canard rôti. — *Formule 786.* — Cette opération est connue de tout le monde, car il n'est besoin que de soin et de jugement; je n'en parlerai que pour faire une seule observation, c'est que, dans tous les gibiers rôtis, on ne doit ajouter à leur suc ou à leur graisse qu'une fort petite quantité d'eau et de sel, s'il est nécessaire, et les croûtons doivent être frits dans leur propre graisse. C'est à cette seule condition qu'on peut savourer et apprécier les gibiers à leur juste valeur.

CANARDEAU, *s. m.* All. *Entchen;* angl. *Young duck;* ital. *giovane anitra.* — Se dit du jeune canard avant d'avoir atteint l'âge de six semaines.

CANARIES, *s. p.* (*Vins des*). — Parmi les vins d'Afrique, les vins rouges des Canaries sont les plus réputés; d'une force alcoolique de seize à dix-sept degrés, quelques-uns de ses crus sont préférés à tous les vins de Malvoisie, par les vrais connaisseurs; ils sont fumeux, toniques et stimulants; cuits, ils ont l'avantage de se conserver très longtemps

CANCALE, *s. p.* (*Huîtres de*). — Cancale, ville de 6,400 habitants (Ille-et-Vilaine), a une renommée pour ses huîtres qui rivalise avec celle de Granville, Marenne, Courceulles. Elles étaient connus avantageusement des Romains, et leur renommée s'est continuée jusqu'à nos jours. Autrefois, comme aujourd'hui, on prisait fort les huîtres et, dans les grands festins, il était des convives qui ne s'arrêtaient qu'après en avoir mangé une grosse. Voltaire était compté parmi ces convives-là et Louis XV était voltairien à cet endroit, car chaque semaine il s'en faisait envoyer une bourriche de Cancale. C'est maintenant une source de richesse pour la ville.

Je dois dire aussi un mot du *Rocher de Cancale*, ce fameux restaurant où Dumas, Véron, Monselet et tous les gourmets littéraires allaient manger des huîtres pendant la période de 1840 à 1860, car c'était là que se trouvaient les meilleures huîtres. L'enseigne était si connue que le premier propriétaire put se retirer des affaires ayant fait une belle fortune, tandis que son successeur, moins attentif envers les clients, fit faillite et le café disparut.

CANCÉRIDE, *s. m.* Étym. *cancer*, crabe. — Terme d'histoire naturelle. Nom d'une famille de crabes.

CANCRE, *s. m.* All. *Krabbe;* angl. *crab-fish;* ital. *gambero.* L'étymologie vient de *cancer*, crabe. — En histoire naturelle, se dit d'une écrevisse de mer également connue sous la dénomination de *crabe.*

CANDI, *adj.* All. *candirt;* angl. *candied;* ital. *candito;* de l'arabe *Kandh.* — Se dit des fruits candis sur lesquels on a fait cristalliser du sucre après les avoir passés plusieurs fois dans le sirop.

CANDIR, *v. a.* — Action par laquelle on verse à plusieurs reprises du sirop sur des fruits pour les candir. *Candir du sucre,* opération par laquelle on fait fondre du sucre en le clarifiant et

en le faisant cristalliser autour d'une ficelle à laquelle il doit s'attacher.

Pour les formules, voir BONBON.

CANEPETIÈRE, *s. f.* All. *Zwergtrappe;* angl. *lesser bustard.* — Variété d'outarde ponctuée de noir et de blanc, se nourrissant de grains et que l'on trouve quelquefois dans le midi de l'Europe. Elle est petite et sa chair ressemble à celle de l'outarde ordinaire. (Voir OUTARDE.)

CANETON, *s. m.* All. *Entlein;* angl. *duckling;* ital. *anitrocco.* — Jeune canard depuis l'âge de six semaines jusqu'à celui de six mois. C'est alors qu'on distingue la femelle qu'on nomme *canette.* A cet âge le canard constitue un excellent aliment; à cet effet, je donnerai quelques formules:

Filets de canetons à la bigarade. — *Formule 787.* — Lever en entier les estomacs des canetons, les faire macérer dans de l'huile fine, du poivre en grains concassé, du thym, de la mignonnette, du jus de citron et du sel. Après une demi-heure de macération, envelopper les estomacs d'un papier huilé et les faire cuire à la broche. Lorsqu'ils sont cuits, lever les filets des estomacs, les faire sauter dans de la glace de viande, des fines herbes, du beurre frais et du jus de *bigarade.* Décorer le plat de tranches de bigarades, ou à défaut de citron ordinaire.

Caneton à la chipolata. — *Formule 788.* — Flamber et vider les canetons dans la règle, les farcir de marrons et de petites saucisses, les barder et les faire braiser dans une casserole bien foncée. Pendant ce temps, on prépare une garniture *chipolata* de la façon suivante : tourner quelques marrons au couteau, après les avoir débarrassés de l'enveloppe et de la peau secondaire, les faire cuire au bouillon; tourner dans la même forme des navets et des carottes, les cuire séparément et les glacer; ajouter alors de petits morceaux de saucisses; mélanger toutes ces garnitures dans une sauce au vin de Madère. Garnir et servir.

Remarque. — La plupart des garnitures servant pour les canards sont applicables aux canetons.

CANETTE, *s. f.*— Petite cane. Se dit aussi d'un pot à bière et d'un robinet.

CANNE A SUCRE, *s. f.* (*Saccharum*). All. *Zuckerrohr;* angl. *sugar-cane;* ital. *zuccher cana.* — Genre de la triandrie digynie et de la famille des graminées, tribu des saccharinées, excepté deux espèces, la canne à sucre cylindrique (*lagarus cylindricus*) et la canne à sucre de Ravenne (*Andropogon Ravennæ*), qui se trouve dans tout le midi de l'Europe.

Originaires des pays les plus chauds de notre globe, les variétés de cannes à sucre, au nombre de huit, sont cultivées par les planteurs pour la production du sucre.

La canne à sucre croît dans les lieux humides et sur les bords des fossés; Salomon la nomma *canne odorante* (Cant. IV, 14). Ce sont les Indiens et les Chinois qui connurent les premiers la canne à sucre et surent en extraire le sucre, mais la cristallisation se faisait par l'effet de sa seule transformation abandonnée à elle-même et ne savaient pas en former un produit consistant. Elle fut apportée de l Inde en Arabie à une époque qu'il serait insensé de vouloir déterminer, car la date se perd dans les ténèbres des temps; de l'Arabie elle fut introduite en Egypte, en Ethiopie et en Numidie, et les Israélites la considéraient comme une plante de luxe.



Fig 259. — Canne à sucre.

Les historiens nous apprennent que c'est à l'époque de la conquête d'Alexandrie, qu'on apporta en Grèce un roseau contenant un suc sucré qui reçut d'abord le nom de *saccharon* et que les Latins appelèrent plus tard *mel arundinaceum;* Lucain, qui écrivait un siècle après la naissance du Christ, en fait mention en ces termes : *Dulces ab arundine succo.* Peu à peu, la canne à sucre fut introduite en Syrie, en Chypre, en Sicile, puis à l'île Madère, aux îles Canaries et, vers le quatrième siècle, dans toute l'Europe méridionale, jusqu'en Provence; au commencement du quinzième siècle, la culture de la canne à sucre passa à Domingues, puis dans les autres colonies françaises des Antilles, et enfin dans les colonies du Nouveau-Monde où elle se multiplia avec une incroyable rapidité.

Elle devint alors, pendant quelque temps, une source unique d'un immense commerce jusqu'à ce que la chimie eut découvert d'autres végétaux *saccharifiables.*

Outre le sucre, on tire de la canne à sucre des alcools qui prennent plusieurs noms, tels que le *ratafia*, le *rhum*, etc., selon le pays; on fait enfin un vin d'une saveur agréable en faisant fermenter le cidre des fruits avec la canne à sucre. (Voir SUCRE.)

CANNELLE, *s. f.* (*Laurus cinamomum*). All. *Zimmet;* angl. *cinnamom;* ital. *canella.* — Se dit de l'écorce, dépouillée de son épiderme, d'un arbre originaire d'Asie et dont les plus recherchés pour ce produit sont ceux du Ceylan, ayant la cannelle mince et légère, d'une couleur fauve clair, d'une odeur suave, d'une saveur aromatique, agréable, piquante et légèrement sucrée.

On distingue en outre la cannelle de Cayenne, plus pâle et plus épaisse, mais moins bonne que la première. Enfin la cannelle de Chine, courte, forte et d'une couleur rougeâtre, d'une odeur plus forte et d'une saveur plus flagrante.

Son action est stimulante, tonique et légèrement échauffante, mais facilite la digestion.

On l'emploie dans une multitude de liqueurs, dans les confiseries, pâtisseries et principalement pour la confection des entremets de cuisine, crème, compote, pouding, sirop, sauces au vin, punch, vins chauds, etc. L'essence de cannelle était comprise parmi les drogues que Moïse reçut *ordre* de composer pour l'huile du sanctuaire (Exode XXX, 23). Elle est très anciennement connue et très usitée parmi les Orientaux et principalement chez les Babyloniens.

CANNELLIER, *s. m.* All. *Zimmetbaum;* angl. *cinnamom-tree;* ital. *cinnamomo.* — Arbre de la variété du *laurier-cannellier*, que l'on cultive dans les pays riverains de l'Océan indien et duquel on tire la cannelle. C'est également de la racine de cet arbre que l'on extrait le camphre. Ses fruits ont la forme d'un petit gland et sont très recherchés par les oiseaux qui les mangent avidement.

CANNELON, *s. m.* — Se prononce ainsi dans toutes les langues.

Terme culinaire désignant des petites pâtisseries en forme de carrés longs, au centre desquels on met de la confiture, des fruits, de la crème ou de la viande hachée, dont voici les formules :

Cannelon farci (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 789.* — Abaisser du feuilletage comme pour les petits pâtés, en tailler des bandes de douze centimètres de long sur six de large; humecter d'eau les bords des bandes; coucher au milieu de la bande, à l'aide d'une poche à douille, une farce bien épicée, composée de chair à petites saucisses ou de viande de volaille cuite, gibier, etc., selon la finesse et le goût qu'on désire leur donner. On les recouvre d'une seconde bande de feuilletage de la même grandeur; on les dore et on les cuit dans un four comme les petits pâtés chauds.

Cannelon à l'italienne (*Cuis. italienne*). — On trouve, dans les fabriques de pâtes d'Italie, des tubes en pâte sèche, comme les macaronis et gros comme des saucisses.

Formule 790. — Faire blanchir les pâtes, les couper longitudinalement, les égoutter et les étendre sur un linge. Hacher du blanc de volaille, l'incorporer avec du foie gras ou du foie de volaille aux truffes, du jambon également haché et une cervelle de veau cuite; assaisonner le tout de bon goût en y ajoutant un peu de panade et quelques jaunes d'œufs; passer au tamis. Etendre un peu de cette farce sur chaque morceau de pâte, les envelopper de toile abdominale et les poser sur un plat en métal argenté ou sur un plat à gratin; saupoudrer avec de la mie de pain mélangée avec du fromage de parmesan râpé. Mettre le plat au four en arrosant le contenu avec du jus et de la sauce tomate. Faire cuire sans laisser gratiner.

CANNELONS (*Pâtisserie*). — En pâtisserie, la pâte à cannelon se forme à l'aide de petites colonnettes de bois tourné, longues de deux pouces sur six lignes de diamètre, qui perdent une ligne d'un bout à l'autre, de manière à pouvoir facilement les retirer de la pâte une fois cuites.

On abaisse une pâte brisée ou feuilletée selon le genre de garniture qu'on désire lui introduire; on la coupe par bandes, sur lesquelles on pose le bois et autour desquelles on roule la pâte; on colle la jointure, on dore et l'on fait ainsi cuire. Etant refroidis, on les garnit de crème, de confiture, de purée de fruits frais à la crème, tels que fraises, framboises, etc., de gelée, de purée d'amandes à la crème, de pistaches, etc., lesquelles en déterminent le nom.

CANNES, *s. p.* (*Vins de*). — Ville des Alpes-Maritimes. Son vin rouge de troisième classe a de

douze à treize degrés d'alcool. Cannes est également une station climatérique très en vogue; les propriétés de son climat contre certaines affections ont très certainement été exagérées au grand détriment des nombreux hôtels qu'on y a construits sur l'immuable efficacité de son air.

CANOVA (à la), *s. f.* — Nom d'une garniture servant principalement pour les cochons de lait; elle est composée de foie gras sauté au beurre, de rognons de coq et de truffes; lier le tout dans une demi-glace. C'est une bonne garniture qui s'applique fort bien à toutes les viandes blanches.

CANTAL (*Fromage du*). — Ce département fournit un fromage qui n'est pas en rapport, au point de vue de la bonté, avec le riche pâturage de ce pays.

Ce mauvais résultat est dû à l'esprit de routine et à l'obstination des paysans chargés de sa confection. Sa pâte est d'un blanc grisâtre, d'un goût butireux et se rancit très vite. Mieux préparé, ce fromage acquerrait une valeur réelle et contribuerait à la richesse de ce pays, car il pourrait servir à l'approvisionnement de la marine. Mais les fromagers du Cantal ont toujours résisté à l'introduction des meilleures méthodes et ont chassé les instructeurs qui avaient été appelés de Suisse, par les propriétaires les plus intelligents.

CANTALOUP (*Melon*). All. *Cantalupen Melone;* angl. *Boch or cantaloupe melon;* ital. *Zatta;* esp. *Meloncillo de Florencia.* — De *Cantaluppo*, maison de campagne des papes, située à deux myriamètres de Rome; c'est de là qu'ils ont été importés dans toute l'Europe.

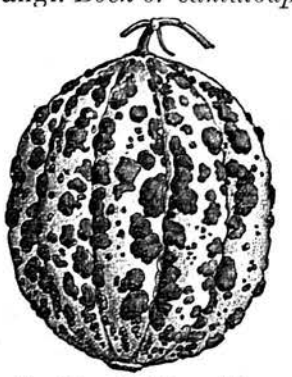


Fig. 273. — Cantaloup d'Alger.

L'une de ces variétés transportée à Avignon par le pape, en 1309, a pris le nom du *Cavaillon* (voir ce mot).

Parmi les cantaloups on distingue :

Le cantaloup d'Alger. — Est un fruit légèrement allongé, quelquefois sphérique, portant des gales ou verrues arrondies, teintées, ainsi que le fond des sillons, d'une couleur verte très foncée, presque noire, qui tranche vivement avec la nuance, blanc argenté, du reste des côtes. La maturité de ce melon se reconnaît lorsque les parties vert foncé deviennent jaunâtres. On doit les manger au début de la transformation le fruit étant trop avancé lorsque la teinte est complètement jaune.

La chair en est épaisse, juteuse, parfumée et toujours très sucrée. Ce melon se mange de préférence au sucre comme dessert.

Le cantaloup noir. — Aussi appelé *noir des Carmes*, fruit presque sphérique, mais un peu



Fig. 274. — Cantaloup noir des Carmes.



Fig. 275. — Petit prescott hâtif à châssis.

déprimé, à côtes nettement marquées; d'un vert foncé noir. Sa chair orange est épaisse, sucrée et parfumée, excellente. C'est un des meilleurs melons hâtifs et des plus faciles à cultiver.

Le cantaloup prescott. — Le petit prescott est très hâtif, il représente une boule sphérique verruqueuse, marbrée de vert foncé sur un vert pâle, prenant dans le fond des sillons une teinte olive. Sa chair orange est épaisse, juteuse et fondante.



Fig. 276. — Cantaloup noir de Portugal.

Le cantaloup noir de Portugal. — Gros fruit légèrement oblong et presque applati à l'extrémité, à côtes profondément marquées et

à écorce inégale, bossuée, marquée de taches d'un noir vert sur le fond vert. Sa forme est variable comme sa grosseur, il y en a du poids de 6 kilogrammes.

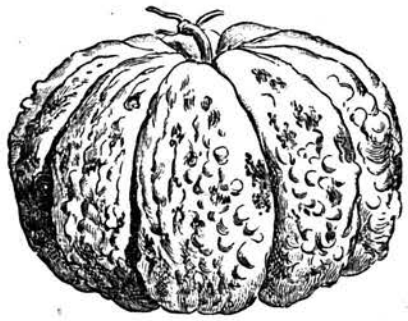


Fig. 277. — Cantaloup de Paris.

LE CANTALOUP PRESCOTT DE PARIS. — Ce melon qui est gros, très déprimé, a la forme d'un potiron; il s'en distingue par ses côtes larges, à surface très rugueuse, couverte de proéminences de toutes formes, et panaché irrégulièrement de vert foncé et de vert pâle sur fond blanchâtre. Les côtes sont séparées par des sillons étroits et profonds. Sa chair est épaisse, très fine, juteuse et fondante.

LE CANTALOUP A CHAIR VERTE.— Celui-ci, qui est un des plus fins parmi les melons cantaloups, est rond; côtes peu marquées avec le fond des sillons d'un vert clair. Sa chair d'un vert pâle, très épaisse, est fondante, sucrée et parfumée.

LE CANTALOUP DE BELLEGARDE. -- A Bellegarde, on cultive un fort beau melon. dont nous reproduisons ici la figure :



Fig. 278. — Cantalonp de Bellegarde.

LE CANTALOUP PRESCOTT ARGENTÉ. — Comme le précédent, celui-ci est un des plus cultivés par les maraîchers parisiens, et le marché en est abondamment approvisionné depuis le mois de juillet jusqu'à la fin octobre.

Entre ces deux variétés, on distingue encore le *C. sucrin*, à peau moins rugueuse et d'une couleur grisâtre.

LE CANTALOUP ORANGE. — Le C. orange est oblong, à côtes bien marquées, de couleur vert pâle et marbré de couleur plus foncée. Sa chair orange n'est pas très épaisse, ferme, presque dure, peu juteuse, mais sucrée et parfumée.

LE CANTALOUP DE VAUCLUSE. — Beau et excellent melon, dont la figure 266 indique exactement les détails.



Fig. 279. — Cantaloup de Vaucluse.

On distingue encore parmi les cantaloups :

LE C. D'ARKHANGEL.
LE C. D'ÉPINAL.
LE C. D'ANGLETERRE.
LE C. DU MOGOL.
LE C. NOIR DE HOLLANDE.
LE C. PRESCOTT ÉCORCE MINCE.
LE C. PRESCOTT CUL DE SINGE.

CANTENAC (*Gironde*). — Produit des vins estimés. (Voir BORDEAUX.)

CANTE-PERDRIX (*Vins de*). — Languedoc (Gard). Alentours de Beaucaire. Vin rouge de troisième classe, de 14 à 16 degrés d'alcool.

CANTERT. — En Hollande on appelle *kantert* une deuxième qualité de ce fromage, d'une couleur rouge orange à l'extérieur, jaune à l'intérieur et très épicé.

CANTHÈRE, *s. m.* — Genre de poisson acanthoptérygiens à bouche étroite, dont les espèces

habitent l'Océan et la Méditerranée. Ils fournissent à l'alimentation une chair blanche et légère.

CANTINE, *s. f.* — Buvette pour le soldat. Caisse portative renfermant divers ustensiles et objets de ménage pour les troupes en marche.

Les cantines suisses sont des halles immenses pouvant contenir dans les tirs fédéraux de 15,000 à 20,000 personnes réunies à la fois dans un banquet.

CANUT, *s. m.* — Espèce de bécasseau qu'on appelle aussi *Maubèche.*

CAOUANE, *s. f.* — Espèce de tortue monstre, dont le poids dépasse quelquefois 200 kilogr. Elle habite la mer Rouge et les côtes de Madagascar. Les œufs seuls sont recherchés des gourmets.

CAOU-ISI. — Boisson rafraîchissante que l'on fait au Brésil avec du maïs; elle a les propriétés de la bonne bière.

CAOUTCHOUC (*Hevœa guianensis*). — Le caoutchouc qui fournit la gomme élastique, appelé *Jatrapha elastica* de Linné, porte un fruit en forme de grain bon à manger; ces grains dépouillés sont blancs; les indigènes les pilent et les font bouillir pour en extraire une graisse qu'ils utilisent dans leurs préparations culinaires.

CAP-BRETON (*Vins du*).—Lourdes(Guyenne). Vins rouges de troisième classe, contenant de 16 à 17 degrés d'alcool.

CAPENDU, *s. m.* — Pomme à queue très courte, de couleur rouge-vif, dont la chair a une saveur douce.

CAPILLAIRE, *s. m.* (*Adiatum capillus veneris*). All. *Krulfarn;* angl. *capillary;* ital. *capillare,* du latin *capelaris* de *capillus,* d'où vient son étymologie à cause de la forme en chevelure de l'une de ces plantes. — Fougère qui croît dans les contrées méridionales de l'Europe et dans le nord de l'Afrique. Elle a pour congénère un capillaire exotique dit *du Canada;* ces deux plantes sont usitées en alimentation et en pharmacie. La science alimentaire a su en tirer un sirop agréable à boire et tonique; au contraire, la pharmacopée lui a attribué la propriété, démontrée impuissante aujourd'hui, de guérir la phtisie.



Fig. 280. — Capillaire du Canada (*Adiantum pedatum*).

Sirop de capillaire. — *Formule 791.* — Employer :

Sucre concassé.	kilogr.	2
Capillaire du Canada.	grammes	150
Eau bouillante.	litres	1 1/2

Procédé. — Infuser les deux tiers du capillaire dans l'eau, ajouter le sucre à l'infusion; clarifier et verser le sirop bouillant sur le reste du capillaire. Laisser infuser et le passer.

CAPILOTADE, *s. f.* — Mets composé de restants de viandes de volailles ou de gibiers; on coupe la viande froide par morceaux, on la met dans une casserole avec un peu de mie de pain, d'écorce d'orange hachée et de la sauce de tomates; allonger la sauce avec du bouillon et laisser réduire à glace. Pour les viandes de gibier, on peut ajouter du madère.

Ce ragoût doit être bien assaisonné et saupoudré au moment de servir avec des ciboules et du cerfeuil hachés.

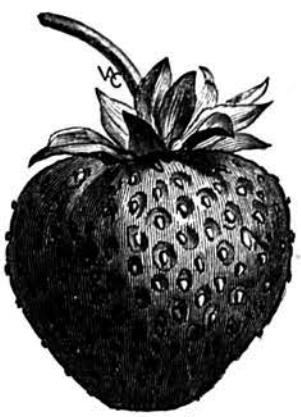


Fig. 281. — Fraise capitaine.

CAPITAINE.—Poisson de mer qui ressemble à la carpe. Autour du cou, il a cinq écailles dorées qui lui servent de hausse-col. Sa chair blanche, ferme et grasse, est d'une digestion difficile; à moins qu'elle soit relevée par des condiments stimulants. On appelle aussi ***capitaine*** une variété de fraise dont nous donnons ci-dessus le prototype.

CAPITEUSE, *adj.* All. *Berauschend;* angl. *strong;* ital. *capitoso.* — Boissons susceptibles de produire un état d'exhilaration, ou d'ébriété légère.

Deux éléments bien distincts contribuent à cette action : l'alcool et l'acide carbonique.

Les vins mousseux réunissent les deux éléments.

Les vins de Bordeaux rouges sont moins capiteux que les vins de Bourgogne et ceux-ci le sont moins que les vins du Midi. A degré égal d'alcool les vins blancs sont moins capiteux que les rouges. Les boissons non fermentées, mais gazeuses (eaux de seltz et limonade gazeuse), sont susceptibles de produire les effets des vins capiteux.

Les bières, cidres et autres boissons fabriquées produisent des effets tout autres que les boissons naturellement capiteuses.

CAPPON-MAGRO, *s. m.* (*Cuis. génoise*).— Aliment dont le sens du mot signifie *chapon maigre.*

Formule 792. — Cuire dans un court-bouillon un *dentici* ou une *hirondelle de mer;* laisser refroidir le poisson; en laver les filets, les couper et mélanger avec les deux tiers de leur volume des tranches de queue de homard ou de langouste. Assaisonner le tout de haut goût.

Cuire, selon la règle, des haricots verts entiers, des pointes d'asperges, des fonds d'artichauts, des betteraves, des salsifis, des petits pois, des carottes, des choux-fleurs, des pommes de terre; les tailler avec l'emporte-pièce ou avec le couteau; selon les espèces, les assaisonner séparément dans des assiettes. Couper en petits dés des champignons au vinaigre et des cornichons; les mettre dans une petite terrine avec des câpres, des olives sans noyaux, des filets d'anchois, de la *boutargue* coupée par tranches minces.

Couper ensuite deux tranches de pain fortes de deux centimètres d'épaisseur, les faire sécher à l'étuve après en avoir retiré la croûte; les frotter avec de l'ail sur leurs deux faces, les arroser légèrement avec de l'huile et un peu de citron; les poser sur un plat rond de manière à ce qu'elles en couvrent complètement le fond. Egoutter les garnitures en marinade plus haut citée. Dresser alors sur le pain les légumes en alternant les genres et les couleurs, les poissons, etc., de manière à former un dôme pyramidal.

Remarque. — On peut donner un aspect plus attrayant en décorant un moule en forme de dôme, avec des légumes variés et en les chemisant à la gelée. On n'aura alors qu'à remplir le centre de la garniture, que l'on aura mélangée avec un ailloli.

Démouler sur un croûton de pain, en garnir la base, le surmonter d'un attelet et enfin le faire accompagner de la même sauce.

CAPRAIRE, *s. f.* — Plante exotique peu élevée, à fleurs purpurines irrégulières, dont une espèce porte des feuilles qu'on fait infuser pour servir aux mêmes usages que le thé.

CÂPRE, *s. f.* (*Capparis*). All. *Kapper;* angl. *caper;* ital. *cappero.* — Le fruit ou silique du câprier. La récolte qui se fait au printemps consiste à cueillir les jeunes boutons de fleurs aussitôt qu'ils ont perdu le duvet léger dans lequel ils se montrent. Les câpres sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus petites. A chaque récolte, qui se fait une fois par semaine, on les trie, et la petite sorte s'appelle *non-pareille.* Aussitôt cueillies, on les met dans le vinaigre en les traitant comme les cornichons, et en les assaisonnant



Fig. 282. — Câprier ou *Saperin des Provençaux.*

de sel, de poivre et d'estragon. Outre la câpre ordinaire cultivée en Europe, il existe encore trois espèces secondaires, qui sont : la câpre *plate,* la *capucine* (voir ce mot), et enfin la grosse *ronde* tachetée de rouge.

HYGIÈNE. — Ce condiment doit être mangé avant d'être vieux, c'est-à-dire qu'après un an il

n'est plus bon, étant destiné à relever le goût des sauces d'ordinaire fades et des hors-d'œuvre indigestes, auxquelles il communique un goût aigrelet mêlé d'amertume qui, tout en étant agréable, sert d'apéritif. Si on en faisait un usage continuel, il est probable qu'elles seraient plus actives et moins innocentes que les cornichons, mais usitées en petite quantité, elles ne peuvent être que stimulantes.

Remarque. — C'est d'une sauce câpre qu'il s'agissait lorsque :

Le Sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

Mais on ne nous dit pas qui en fut l'inventeur, lequel aurait pu dire :

Au prix de mes sueurs, de mes travaux plus qu'âpres,
Je fis de mon cerveau jaillir la sauce aux câpres.

Les fleurs vertes du genêt d'Espagne, confites comme celles du câprier, ont le même goût et produisent les mêmes effets. La sauce aux câpres n'a rien de changé des sauces blanches ordinaires, soit *hollandaise, sauce au vin blanc*, servant pour le poisson ou pour le mouton bouilli, selon la cuisson avec laquelle elle a été faite.

L'adjonction seule des câpres en détermine le nom.

CAPRICE, *s. m.* (*Pâtisserie*). — *Formule 793.* — Employer :

Amandes hachées	grammes	60
Sucre en poudre	—	125
Farine	—	30
Cédrat haché	—	30

Procédé. — Monter quatre blancs d'œufs fermes et mêler comme pour la meringue. Ajouter ensuite les amandes et le sucre. Foncer des moules à mirlitons avec du feuilletage abaissé; remplir les moules, saupoudrer de sucre et cuire dans un four de chaleur moyenne.

CAPROMYS, *s. m.* — Petit mammifère rongeur de l'île de Cuba. Sa chair est très estimée.

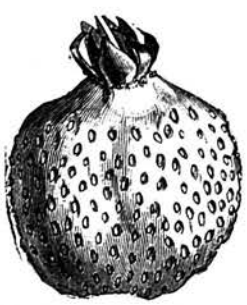


Fig. 283. — Capron framboisé.

CAPRON, *s. m.* — Variété de fraise dont nous donnons ici le dessin. Elle se distingue par son goût de framboise; sa chair pleine, juteuse, beurrée et fondante a une couleur jaune-blanc, quelquefois verdâtre.

CAPUCINE (*Tropœolum majus*). All. *Peruanische Knollen-kresse;* angl. *caper bush;* ital. *cappero;* esp. *capuchina;* port. *chagos;* de *capuce* à cause de la forme de sa fleur en capuchon. — Plante de la famille des *tropéolées*, également connue sous les noms vulgaires de *cresson d'Inde, cresson du Mexique, cresson du Pérou* et *fleur de sang.*



Fig. 284. — Capucine.

Originaire du Pérou, la capucine a été apportée en Europe vers la fin du dix-septième siècle, où elle s'est fort bien acclimatée suivant le sol qui est propre à chaque variété.

Les capucines (grandes et petites) qui forment un ornement agréable des kiosques, des jardins et des vérendahs, offrent l'avantage plus précieux de servir à l'alimentation.

Les fleurs qui servent à décorer les salades se cueillent pendant toute la durée de la saison. On mange également les feuilles en salade; leur goût est pareil à celui du cresson. Les graines qui se forment successivement se cueillent avant leur maturité et, à l'instar des câpres, se confisent au vinaigre comme les cornichons. Ces graines, qui ont des propriétés antiscorbutiques, constituent un condiment bon marché, des plus agréables et dont la ménagère ou le cuisinier intelligent ne manquent jamais de tirer partie.



Fig. 285. — Capucine tubéreuse.

Capucine tubéreuse. — La C. tubéreuse, que les naturalistes appellent *tropœolum tuberosum*, se cultive en pleine terre. Ce tubercule, qui n'a rien d'exquis lorsqu'il est cuit dans l'eau, n'est cependant pas désagréable.

On les confit également au vinaigre et on les sert comme hors-d'œuvre ou en les accompagnant de viandes bouillies, soit toutes autres viandes froides.

Mais si l'on veut en tirer un aliment agréable, on doit les laisser sécher à moitié.

En Bolivie, on laisse geler le tubercule, il se produit alors une réaction chimique; l'eau s'en dégage et la partie féculente prend un goût sucré très agréable.

Dans cet état, cette racine est regardée comme une friandise rare.

CAQUAGE. — Se dit de l'action de mettre les poissons en caque.

CAQUE, *s. f.* — Baril dans lequel on range les harengs ou les sardines; il contient 500 harengs ou 1,000 sardines.

CARABURNA, *s. m.* — Raisin sec de Turquie, extrêmement estimé.

CARACOSMOS, *s. m.* — Boisson très estimée des Tartares; elle consiste dans du lait de jument que l'on bat jusqu'à ce qu'il abandonne son beurre et entre en fermentation. On l'appelle aussi *cosmos*.

CARAFE, *s. f.* All. *Wasserflasche;* angl. *bottle;* ital. *caraffa;* esp. et portug. *garrafa;* de l'arabe *gerat,* mesure pour les substances sèches; puis, par altération, *garafa,* qui signifie puiser.—Vase de verre ou de cristal servant à contenir de l'eau fraîche, etc. Le contenu d'un carafon, d'une carafe, varie selon le genre et la grandeur, la carafe n'ayant pas de mesure proprement reconnue.

CARAMBOLE, *s. f.* All. *Rothball.* — Se dit du fruit du carambolier, arbre originaire des Indes. Ce fruit est très peu usité en alimentation.

CARAMEL, *s. m.* All. *gebrannter Zucker;* angl. *caramel;* espag. et portug. *caramelo,* ainsi que de l'italien; mais l'étymologie vient du pays d'origine du sucre, l'Arabie, de *kora,* boule, et *mochella,* douce. — Ce qui démontre que les Arabes avaient déjà, longtemps avant les Grecs, fait réduire le suc sucré des *cannes*.

De nos jours, on n'entend plus, par le mot *caramel,* du sucre ayant acquis un certain degré de cuisson; le *caramel* moderne est le sucre qui, ayant perdu son état de cristallisation, subit un commencement de décomposition dans sa cuisson et acquiert une couleur jaune et une odeur de noisette. Ce degré de cuisson passé, le sucre prend alors une couleur noirâtre et la fumée qui s'en échappe exhale une odeur mauvaise qui suffoque et provoque la toux.

Caramel liquide. — *Formule 794.* — Mettre du sucre en poudre dans une poêle, le faire fondre sur un feu doux en remuant avec une cuillère de bois; lorsqu'il est noir, y ajouter de l'eau et laisser bouillir. On peut aussi ne pas attendre le degré brûlé pour y ajouter l'eau et laisser réduire encore jusqu'à ce que le caramel soit noir, et on renouvelle ainsi plusieurs fois l'opération. Ce mode aurait l'avantage de fournir un caramel moins amer que le premier. On peut le conserver en pâte, qu'on prépare en bâton ou en boulette.

Caramel (*Procédé général*). — *Formule 795.* — Le sucre cuit au *boulé* dans un grand poêlon, on l'aromatise et on le laisse cuire au bon *cassé;* on

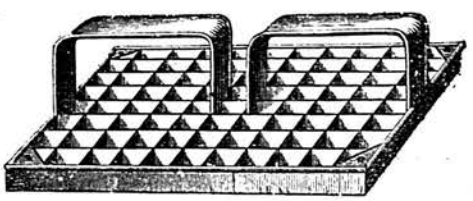


Fig. 286. — Découpoir à caramel.

le verse sur le marbre, légèrement huilé, on l'égalise et on le laisse refroidir un instant. Lorsqu'en le touchant avec les doigts la marque reste empreinte, on le découpe avec les appareils suivants, dont l'un est un panier comportant 88 cases en forme d'emporte-pièce et l'autre un rouleau cannelé au milieu duquel on passe un mandrin en bois. Aussitôt les caramels découpés on les caisselle, c'est-à-dire que l'on passe le rouleau dessus en deux sens inverses. On retourne



Fig. 287. — Rouleau à canneler.

le sucre, on l'essuie avec du papier buvard pour enlever l'huile, on passe le rouleau et on casse les caramels de suite, aussitôt que le sucre est froid.

On les met alors dans un bocal fermé hermétiquement de façon à les conserver transpa-

rents. On fait aussi des caramels avec la machine à drops.

Caramel au café. — *Formule 796.* — Employer :

Sucre	kilogr.	1
Café moka infusé dans 1 litre d'eau.	grammes	125

Procédé. — Faire cuire le tout au *cassé* et procéder selon la formule 795.

En additionnant 2 décilitres de crème fraîche, on obtient un caramel *café à la crème.*

Caramel au cacao. — *Formule 797.* — Employer :

Sucre	kilogr.	1
Cacao caraque broyé	grammes	100

Procédé — Fondre le cacao et le verser dans le sucre cuit au boulé. Achever la cuisson et y ajouter de la crème ou du beurre très frais, si on le désire.

Caramel mou au chocolat. — *Formule 798.* — Employer :

Chocolat revenu à l'étuve	grammes	500
Sucre en sirop	—	500
Glucose	—	125
Crème double, fraîche	litre	1/2

Procédé. — Cuire au fort boulé, couler sur le marbre et découper selon la formule.

Caramel à l'orgeat. — *Formule 799.* — Faire un lait d'amande comme il est dit dans la formule 102 (voir AMANDE), et l'ajouter au sucre cuit au *boulé.* Faire recuire et procéder selon la règle.

Caramel à la framboise. — *Formule 800.* — Faire cuire du sucre au *petit cassé* et le parfumer avec de l'alcoolat de framboise; ou bien ajouter du jus de framboise lorsque le sucre est cuit au *boulé* et faire recuire à point.

Caramel à la pomme.— *Formule 801.*— Cuire le sucre au *boulé* et ajouter une gelée de pomme colorée en rose; faire recuire au *cassé* et procéder selon la règle.

Caramel à l'orange. — *Formule 802.* — Râper sur un morceau de sucre pesant un kilogramme, le zeste de deux oranges. Râcler avec un couteau le zeste sur une assiette et en exprimer le jus de l'une d'elles. Cuire le tout au *petit cassé* et procéder comme dans la première formule de cet article.

Il est inutile de dire que l'on varie à l'infini et les aromes et les couleurs.

CARANGUE, *s. m.* — Poisson très commun et d'une médiocre valeur alimentaire, aussi appelé *saurel* ou *maquereau bâtard.* Il habite surtout les côtes de Madagascar et les mers d'Amérique.

CARAQUE, *s. m.* — Cacao de qualité supérieure, tel que celui que produisent les environs de *Caracas.*

CARAVANSÉRAIL, *s. m.* — Hôtellerie où se reposent les *caravanes;* vaste établissement où sont réunis l'auberge, le bazar et la bourse d'un quartier chez les Orientaux.

CARBONADE, *s. m.* (*Cuis. allemande*). — Dans l'origine c'était des morceaux de viande grillée ou carbonisée sur la braise ardente, et que l'on faisait ensuite cuire dans un chaudron avec de l'orge, des fèves, du riz, etc. Aujourd'hui, le carbonade a perdu son origine primitive et les différentes formules qui se sont généralisées dans divers pays du Nord sont aussi différentes les unes que les autres : tantôt c'est un filet de mouton piqué et braisé, ailleurs des côtes de porcs frais; ici des poitrines de mouton et là du veau piqué. Je me dispenserai de donner des formules étant toutes soumises à des habitudes de pays et n'ayant d'originel que le nom.

CARBONATE, *s. m.* All. *Kohlensaures Salz;* angl. *carbonate;* ital. *carbonato.* — Tout sel formé par la combinaison de l'acide carbonique avec une base; on s'en sert dans l'alimentation comme réactif.

CARBONIEUX, *s. p.* (*Vins de*). — Le vin de Carbonieux est blanc et fort de 15 à 16 degrés d'alcool; il est estimé avec les huîtres ou comme vin accompagnant le rôti.

CARCASSE, *s. f.* All. *Rumpf;* angl. *carcass;* ital. *carcassa;* esp. *carasa;* port. *carcassa.* — L'étymologie, en contradiction de deux mots : *car,* chair, et *cassa,* caisse ou coffre, n'est pas définie.

En terme culinaire, la carcasse est l'ensemble des os qui forment le tronc décharné, mais tenant encore les uns avec les autres.

CARCAVELLO, *s. p.* (*Vins de*). — Vin blanc d'une force alcoolique de 18 à 19 degrés.

CARCIN, *s. m.* — Genre de crustacés dont l'espèce principale est le crabe.

CARDAMINE, *s. f.* (*Cardamine pratensis*). All. *Wiesenkresse;* angl. *meadow-cress;* ital. *cressone.* — Genre de la tétradynamie séliqueuse et de la famille des crucifères. La variété dont nous nous occupons est fort élégante et à fleurs lilas; ses feuilles ont la saveur du cresson de fontaine et se mangent en salade ou à l'instar des épinards.



Fig. 288. — Cardamine des prés.

CARDAMOME (*Amomum cardamomum*). — Plante des Indes orientales très commune à Java et à Malabar. Elle a une bulbe tortueuse allongée et blanchâtre; les semences se mâchent pour corriger l'haleine et relever les aliments. C'est un condiment aromatique et chaud.

CARDE, *s. f.* All. *Rippe;* angl. *card;* ital. *cardo;* esp. *carda.* — Les cardes sont le milieu de certaines feuilles, particulièrement de la bette, poirée (voyez BETTE), que l'on prépare en cuisine comme les cardons.

CARDE, *s. f.* (*Cardium*). — Coquillages bivalves, dont on se sert comme des clovis. On distingue entre autres la carde côtelée unie et la carde hérissée.

On se sert dans les cuisines des valves comme vase à gratiner connu sous le nom de *coquille.*

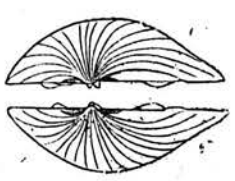


Fig. 289. — Carde unie.

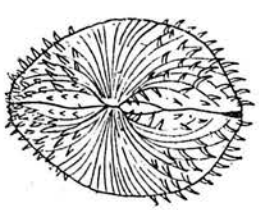


Fig. 290. — Carde hérissée.

CARDINAL (HOMARD A LA) (*Cuis. parisienne*). — Mets créé par M. Paillard, propriétaire de la *Maison Maire* et du *Café de la Chaussée d'Antin;* composé d'un homard gratiné au coulis d'écrevisses. Ce mets exquis a été plus d'une fois rimé :

Et s'il vous plait d'avoir sur ma parole
Un avant-goût du paradis final,
Faites servir chez *Paillard* une sole,
Un tournedos, un *homard cardinal.*

L'illustre restaurateur et propriétaire du clos *Charbonnier* a également donné le nom de *Cardinal* à un champagne de ce cru

Cardinal. — Se dit aussi d'une boisson dont la création est attribuée au cardinal de Richelieu.

Formule 803. — Employer :

Rhum vieux et d'origine	litre	1
Sucre en pain	grammes	500

Procédé. — Faire fondre sur le feu le sucre avec un peu d'eau assaisonnée de cannelle. Ajouter le rhum et servir chaud.

Cardinal au champagne. — *Formule 804.* — Employer :

Sucre	grammes	750
Vin blanc	bouteille	1/2
Champagne	—	1/2
Rhum	—	1/4

Procédé. — Faire fondre le sucre avec le vin blanc, y ajouter le rhum au moment de servir le champagne. Cette boisson est froide.

Cardinal aux fraises. — *Formule 805.* — Employer :

Oranges	nombre	2
Fraises rouges et parfumées	grammes	500
Sucre	—	500
Rhum	bouteille	1

Procédé. — Mettre le liquide dans un vase de porcelaine; râper sur le sucre le zeste des deux oranges et y exprimer le jus. Passer la moitié des fraises au tamis fin et mettre la purée dans le liquide avec les fraises restantes. Déposer sur la glace et servir froid dans une *bichopière.*

CARDON, *s. m.* (*Cynara cardonculus*). All. *Cardy;* angl. *cardoon;* flam *kardoen, cardonzen;* dan. *kardon;* ital., esp. et port. *cardo.* — Plante de la famille des synenthérées, tribu des flasculeuses.

Variété de chardon ou artichaut dont on mange les pétioles des feuilles; la fleur du cardon a la propriété de cailler le lait.

Les cardons se récoltent à partir du mois d'oc-

tobre et peuvent se conserver très avant dans l'hiver, Ils se sèment vers le mois de mai. Quand les plants ont poussé quelques feuilles, on les éclaircit et, lorsque les feuilles ont pris tout leur accroissement, avant que la plante commence à monter en formant des tiges florales, on réunit toutes les feuilles en un faisceau qu'on lie avec de l'osier et on enveloppe le tout de paille, couverture sous laquelle le cardon se blanchit, tandis que ses côtes, seules parties comestibles, deviennent tendres et charnues. On ne doit les laisser dans cet état que pendant trois semaines environ; ce temps passé, ils risqueraient de se corrompre. Par le même procédé, on peut faire blanchir les feuilles des vieux pieds d'artichauts et on obtient ainsi des cardes qui sont tout aussi bonnes que celle du cardon.



Fig. 291. — Cardon de Tours épineux.

Les cardons les plus estimés sont :

LES C. DE TOURS ÉPINEUX.
LES C. PLEINS INTERMES.
LES C. DE PUVIS.
LES C. D'ESPAGNE.
LES C. A CÔTES ROUGES.



Fig. 292. — Cardon de Puvis à feuille d'artichaut.

USAGE ALIMENTAIRE. — La difficulté de blanchir les cardons est proverbiale parmi les cuisiniers, quel que soit le mode de préparation qu'on lui applique la blancheur est toujours le but que l'on doit atteindre.



Fig. 293. — Cardon plein interne, sans épines.

Le blanchissage. — *Formule 806.* — Deux méthodes sont employées de préférence : l'une consiste à couper les cardons par tronçons, à les jeter dans l'eau bouillante vinaigrée, pendant cinq minutes d'ébullition; les rafraîchir et les frotter avec un linge pour leur enlever la peau; les citronner et ensuite les cuire. L'autre à éplurer les cardons, à les frotter avec du citron, les mettre à l'eau froide et les cuire ensuite.

HYGIÈNE. — Les cardons constituent un entremets sain et aphrodisiaque.

Cardons à la moelle. — *Formule 807.* — Après avoir blanchi les cardons dans la règle, on beurre une casserole, on assaisonne et on y place les cardons avec un oignon clouté, arrosé avec le jus de quelques citrons et du bouillon; on recouvre avec du lard frais, de la moelle en tronçons et du papier beurré; on laisse cuire ainsi en surveillant qu'ils ne s'attachent pas au fond de la casserole, et on retire la moelle aussitôt cuite. Dresser les cardons sur un plat rond ou dans un légumier, faire réduire la décoction des cardons et la dégraisser; au moment de servir, ajouter du jus de citron, du beurre frais et lier avec des jaunes d'œufs; passer la sauce à l'étamine et en arroser légèrement les cardons, qui seront garnis de tranches de moelle cuite; envoyer le restant de la sauce dans une saucière.

Cardons à la sauce béchamelle. — *Formule 808.* — Après avoir fait cuire les cardons dans une casserole avec du lait, on les égoutte et on les met dans une sauce béchamelle bien épicée (voir ce mot); on laisse cuire un instant à petit feu et on les dresse dans un plat creux. On doit couper les cardons d'une longueur de 5 à 6 centimètres seulement.

Cardons à la sauce blanche. — *Formule 809.* — J'entends, par sauce blanche, une sauce faite avec le jus dans lequel ont été cuits les cardons arrosés de bouillon; on condimente la cuisson et on cuit à blanc avec un peu de farine; on mouille avec la cuisson des cardons, on lie avec les jaunes d'œufs, on passe la sauce à travers un linge et on l'ajoute dans la casserole contenant les cardons égouttés, puis l'on sert.

Cardons au jus. — *Formule 810.* — Faire blanchir des cardons, les déposer dans une casserole et les faire braiser dans du bon fond de bœuf. Il est à remarquer que les cardons au jus diffèrent complètement des cardons à l'espagnole, trop souvent confondus par les praticiens. Les cardons au jus sont sans farine, c'est-à-dire ne contiennent que la glace; au contraire, les cardons à *demi-glace* ou à l'*espagnole* contiennent de la sauce espagnole et partant de la farine.

CARÊME, *s. m.* (*Quadragésima*). All. *Fast;* angl. *lent;* ital. *quaresima;* esp. *cuaresma.* — Le catholicisme a appelé ainsi les quarante-six jours d'abstinence entre le mardi-gras et le jour de Pâques, pendant lesquels, à l'exception du dimanche, jeûnent les *bons catholiques.* Comme de toutes les institutions dogmatiques, on n'est pas complètement d'accord sur l'origine du *carême;* les catholiques qui le font remonter à Moïse ignorent que les Egyptiens pratiquaient le jeûne du carême longtemps avant lui et que les Israélites dogmatisèrent le carême non seulement pour plaire à Dieu, mais aussi pour une question tout aussi importante : *la santé publique.* La rigueur du carême, aussi bien que sa durée, ont d'ailleurs considérablement varié; dans l'Eglise d'Occident, on ne faisait qu'un repas après le coucher du soleil et on ne mangeait que des végétaux; le laitage, les œufs et toute substance animale étaient interdits; le poisson était permis, mais la plupart des fidèles s'en abstenaient. En Orient, il était plus rigoureux encore, et les premiers chrétiens de ces pays ne vivaient que de pain et d'eau; les Latins avaient encore d'autres carêmes, celui de Noël et celui de la Pentecôte, qui étaient également de quarante jours. Les Grecs ont encore cinq carêmes, outre celui de Pâques; ce sont ceux de la Pentecôte, de Noël, des Apôtres, de la Transfiguration et de l'Assomption, mais ils ne sont que de sept jours chacun.



ANTOINE CARÊME

CARÊME (MARIE-ANTOINE), né à Paris le 7 juin 1784 et mort dans la même ville le 12 janvier 1833.

Par une ironique similitude de nom, *Carême* ne jeûnait pas.

De parents pauvres et chargés de famille, il fut abandonné par son père à l'âge de onze ans et ramassé par un gargotier borgne, dont l'histoire n'a pas conservé le nom, et chez lequel il demeura jusqu'à l'âge de 16 ans; époque où il entra chez Bailly, célèbre pâtissier de l'époque, et d'où il est sorti premier *tourtier* à 18 ans.

Il travailla chez Gendron, qui lui permit de faire des *extra.* C'est à cette époque qu'il eut l'occasion de connaître M. Boucher, ancien chef de la maison de Condé, et qui était alors chef de bouche du prince de Talleyrand. On sait que la table de ce prince, au milieu des prodigalités du Directoire, avait préparé les principes de luxe délicat et d'exquise sensualité qui servirent à tous les empires d'Europe. C'est là qu'il travailla sous les ordres de Laguipière et Riquette, autres maîtres vénérés par lui. C'est en reconnaissance des protections de ce prince que Carême lui dédia plus tard son *Pâtissier royal.*

Jusque-là, Carême avait pratiqué son art sous la direction de ses maîtres; mais, dès lors, il devait improviser. La pratique ne lui suffisait pas, il voulait approfondir les théories, copier des dessins, faire des plans d'architecture, analyser; mais la science lui faisant défaut, il dut rester grand praticien.

Très certainement, Carême ne pouvait tout connaître, il était grand pâtissier, beau parleur et il est devenu grand cuisinier; si les ingrates sciences eussent été à sa disposition, il aurait posé les bases de la cuisine de l'avenir, mais combien de peines, d'écoles, de dévouement, de patience et de pénétration ne faut-il pas pour passer de la cuisine au siège de la science? Son désir était de connaître ce qu'il ne pouvait savoir, et il aurait voulu, sur l'ancienne alimentation, poser des bases nouvelles.

« Je contemplais, dit-il, de derrière mes fourneaux, les cuisines de l'Inde, de la Chine, de l'Egypte, de la Grèce, de la Turquie, de l'Italie, de l'Allemagne et de la Suisse; je sentais crouler sous mes coups l'ignoble fabrication de la routine. »

Carême avait grandi avec l'Empire, il avait des goûts esthétiques et des mœurs aristocratiques; il aimait les monarques, et il vit avec dou-

leur ce que j'aurais vu avec joie : s'écrouler l'Empire. Il fallut le forcer pour qu'il exécuta, dans la plaine des Vertus, le gigantesque banquet royal de 1814.

L'année suivante, Carême partait pour Brighton en qualité de chef de bouche du prince régent, où il resta deux ans. C'est là que chaque matin, en rédigeant le menu sous les yeux de son Altesse, et pendant son tête-à-tête avec ce gourmand blasé, que Carême essaya de lui faire un cours d'hygiène alimentaire. Ennuyé du ciel nébuleux des Anglais, Carême rentra à Paris pour commencer ses ouvrages, mais le prince régent devenu roi le rappela à Londres en 1814. Carême était alors célèbre; de Londres, il alla à Saint-Pétersbourg remplir les fonctions vacantes de l'un des chefs de bouche de l'empereur Alexandre; il revint à Vienne exécuter quelques grands dîners chez l'empereur d'Autriche.

La basse jalousie de ses collègues ligués contre lui s'empara alors de sa renommée et Carême eut un instant où la gloire et la fortune semblaient le fuir; il n'avait pas de places stables, les cuisiniers distingués semblaient l'oublier ou le mépriser; mais il s'attacha à lord Stewart, ambassadeur d'Angleterre, et il reprit pour la troisième fois le chemin de Londres, qu'il quitta encore pour revenir à Paris. Sa fortune faite, il continua la publication de ses ouvrages qu'il n'acheva pas.

Carême a été un homme rare dans son genre, d'une intelligence féconde et supérieurement propre à plusieurs choses.

Sa longue et dernière maladie, pendant la quelle il recevait continuellement la visite des amis, semblait lui faire oublier les siens, même sa fille, l'objet de toutes ses pensées après avoir été celui de tous les soins paternels. Un jour avant d'expirer, la partie gauche de son corps se paralysa. Sentant sa fin prochaine, Carême voulut revivre un instant au milieu de son art et de sa gloire. Un ami, qui la veille même de sa mort désirait le voir, se fit introduire près de son lit; Carême, qui avait les yeux fermés, lui dit : « C'est toi, merci, bon ami; demain, tu m'apporteras du poisson; hier, tes quenelles de sole étaient très bien faites, mais mal assaisonnées et la sauce mal liée; vois-tu, il faut...! » Carême fit un mouvement de la main imprimant la rotation de la casserole et ne bougea plus; il mourut en donnant une leçon de cuisine.

Carême laissa : *la Cuisine française au* XIX^e^ *siècle*, cinq volumes; *le Cuisinier parisien*, un volume; *le Pâtissier royal*, deux volumes; *le Pâtissier pittoresque*, un volume; *le Maître d'hôtel français*, deux volumes. Ces ouvrages ont été la proie de vulgaires plagiaires, qui les ont compilés sans jamais les citer. Je veux donc rendre justice à sa mémoire.

CARDOUILLE (*Scolymas hispanicus*). — Plante de la famille des chicoracées, qui croît en Provence et dans les pays chauds. Les racines sont épaisses et se mangent comme les salsifis.

CARET (*Testudo imbricata* L.). — Tortue qui habite les côtes de l'Atlantique et les mers d'Amérique; les Américains l'appellent *oreille de juif*. La chair est laxative.

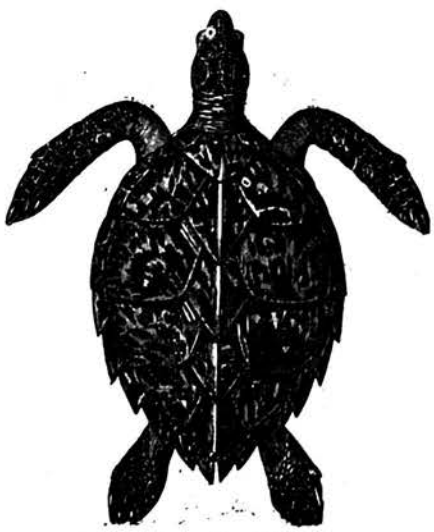


Fig. 295. — Caret (tortue).

CARHAIX. — Petite ville du Finistère; ses perdrix sont renommées.

CARIACOU. — Boisson que l'on prépare à Cayenne à l'aide d'un mélange de cassave, de patate et de sirop de canne en fermentation.

CARLINE, *s. f.* — Genre de plante voisine de l'artichaut, dont une espèce est assez commune aux environs de Paris. On en mange le réceptacle à la façon des artichauts. Elle a des propriétés sudorifiques.

CARMIN, *s. m.* All. *Carmin;* angl. *carmine;* ital. *carminio.* — Matière colorante rouge que

l'on obtient par la coction de la cochenille (voir ce mot). Il n'y a pas de carmin qui ne soit rouge.

CARMINATIF, *s. m.* — Se dit des aliments ou médicaments propres à chasser les vents de l'estomac, des intestins; tels sont l'anis, le fenouil, l'éther, etc.

CARNAIRE, *adj.* — Se dit de ceux qui vivent de viande cuite ou séchée. Ne pas confondre avec *carnivore.*

CARNIVORE, *adj.* Qui se nourrit de proie vivante.

CARON (*Terme de cuis.*). — Morceau de lard gras taillé en carré et préparé en lardons pour piquer les viandes.

CAROTTE, *s. f.* (*Daucus carota*). All. *Mohrrübe;* angl. *carrot;* flam. *Wortel;* dan. *guleroden;* ital. *carotta;* esp. *zanahoria;* port. *cenoura.* — Plante



Fig. 296. — C. rouge parisienne.

de la famille des ombellifères, qui a pour type originel la *sylvestris carota* ou carotte sauvage.

Sous l'influence de la culture la carotte a perdu son âcreté et acquis sa succulence amylacée, sucrée et aromatique.

On ne distingue pas moins de vingt-sept variétés de carottes :

La C. ROUGE.— Qui fournit la rouge très courte, également connue sous les noms de *grelot, à châssis* ou *toupie;* la *rouge courte hâtive,* de Hollande; la *rouge parisienne;* la *rouge longue;* la *rouge demi-longue*; la *rouge obtuse;* la *rouge pointue;* la *rouge longue sans bois;* la *rouge nantaise;* la *rouge de Crécy* ou *de Meaux;* la *rouge de Brunswick;* la *rouge longue d'Altringham;* la *rouge longue de Saint-Valéry;* la *rouge de Guérande.*

La C. ROSE. — Dans ce genre, je classe la *rose à collet vert;* la *rose de Flandre* et la *rose de Luc.*

La C. JAUNE. — Les variétés des C. jaunes sont la *jaune longue,* également connue sous les noms de *C. jaune de Gand;* de *clerette;* de *chevaux;* d'*Achicourt.* La *C. jaune courte.*

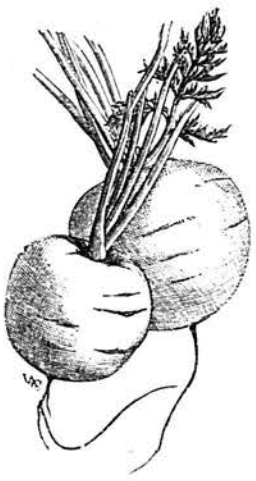


Fig. 297. — C. rouge très courte.

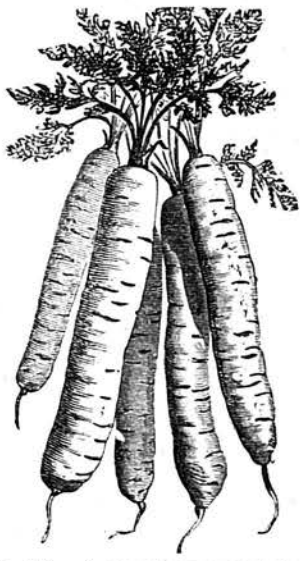


Fig. 298. — C. rouge longue sans bois.

La C. BLANCHE. — On distingue : la *C. blanche de Breteuil;* la *blanche des Vosges;* la *blanche transparente* ou *translucide;* la *blanche d'Orthe;* la *blanche du Palatinat.*

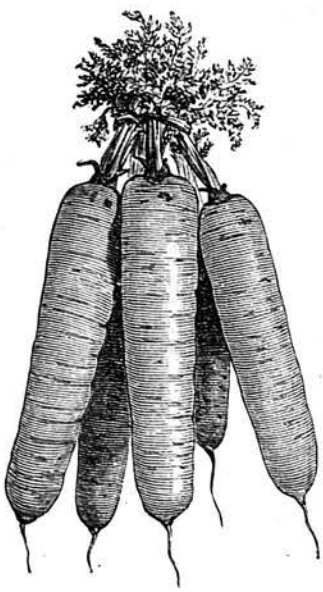


Fig. 299. — C. rouge ou de Meaux.

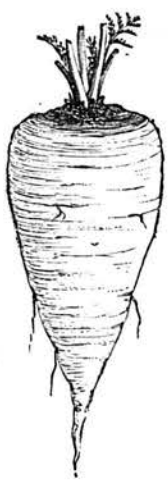


Fig. 300. — C. rose de Flandre.

La C. VIOLETTE. — Les variétés de ce genre sont peu cultivées, il semble qu'elles sont plus curieuses qu'utiles à l'alimentation.

La C. de Bardowick. — Variété cultivée en Allemagne.

La C. de Duwick. — Race hollandaise.

La C. James' intermediate. — Variété anglaise.

La C. long orange carrot. — Cultivée aux Etats-Unis.

Analyse chimique. — La composition chimique de la carotte varie selon la composition du sol qui les a produites. On y trouve, dans une proportion variable : de l'*albumine végétale:* du *sucre de canne;* de la *manite*; de l'*acide pectique;* du *ligneux;* des *matières résineuses et colorantes;* des *principes volatils,* propres à stimuler leurs propriétés digestives; de l'*amidon;* des *sels.*

Hygiène. — Au risque de m'attirer les foudres de tous les *partisans de la carotte,* ce végétal n'a pas les propriétés médicales dont certains médecin l'ont gratifié. Elles varient naturellement selon la race, le terrain et l'état de maturité. A partir du mois de mai certaines espèces deviennent filamenteuses, le bois intérieur, qui est dur et âcre, devient insipide, défaut qui a sans doute échappé aux médecins qui la prescrivent contre la jaunisse et le rhumatisme goutteux.

En raison de la forte proportion d'amidon et de sucre, on peut la classer parmi les aliments respiratoires, et si nous tenons compte des principes volatils et des matières colorantes, nous verrons que la carotte est un aliment facile à digérer et convenant aux dyspeptiques. Là se bornent ses propriétés; c'est un aliment sain et c'est tout.

Pressé de questions par un avocat sur la définition exacte de la carotte, un cuisinier, que nos lecteurs pourraient bien connaître, lui répondit : Les effets comme les variétés dépendent du genre; s'il s'agit de celles des avocats on les appellent les *honoraires.*

Usage alimentaire. — Du suc fermenté de la carotte on a tiré une excellente eau-de-vie. La carotte est indispensable dans les cuisines; elle sert de condiment, de garniture et de légume. Sous les doigts agiles de l'artiste, elle se transforme en fleurs, rose, etc., et sert à décorer les entremets et les mets; elle entre dans presque toutes les garnitures. Le « Roi carotte », cette parodie typique et ridicule, n'en est pas moins l'insigne du restaurateur.

Potage de carottes (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 803.* — Connu aussi sous le nom de *purée Crécy.* — Choisir des carottes rouges de Meaux, les faire revenir à l'étouffée avec jambon, oignon, beurre frais; arroser avec du bouillon, s'il y avait tendance à s'attacher. Lorsqu'elles sont cuites, les passer au tamis de crin grossier; allonger la purée, de bouillon ou de consommé, y ajouter du riz, des pâtes ou du tapioca. Ce potage prend alors la dénomination de *Crécy au riz,* etc.

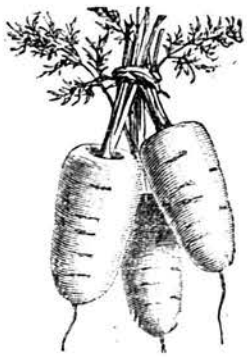


Fig. 301. — C. rouge hâtive de Hollande.



Fig. 302. — C. jaune longue.

Remarque. — Lorsque les carottes ne sont plus jeunes, on doit en tailler la pulpe rouge seulement; le bois donnerait un goût âcre et insipide au potage.

Carottes à la Vichy (*Cuis. de régime*). — *Formule 804.* — On se sert à Vichy de la petite carotte jaune à collet vert ou de la carotte rouge courte hâtive. On les arrache avant maturité complète; on en débarrasse la partie verte près de l'herbe et on en coupe le filament. On les met dans un torchon avec du gros sel que deux personnes agitent par tiraillement jusqu'à ce que la peau en soit ôtée. On les lave à l'eau



Fig. 303. — C. rouge de Guérande.

froide et on les essuie. Les mettre dans une casserole avec du beurre frais et du sel, les cuire l'étouffée en les agitant pour ne pas les laisser attacher. Etant cuites, les saupoudrer légèrement avec du sucre en poudre, du cerfeuil et des ciboules hachées. Servir.

Carottes à la béchamelle. — *Formule 805.* — Faire cuire les carottes dans du bouillon et les ajouter dans une sauce béchamelle bien épicée.

Carottes aux petits pois. — *Formule 806.* — Pour préparer cet entremets, il faut avoir des petits pois et des carottes primeurs. On fait blanchigumer les pois, cuire les carottes dans du bouillon; on mélange les deux légumes. On assaisonne de sel et de sucre en ajoutant très peu de sauce blanche, soit béchamelle, hollandaise, velouté ou, au besoin, on improvise une petite sauce blanche avec du bouillon. On lie le tout et l'on sert.

Remarque. — On peut préparer les carottes de mille façons que je ne crois pas utile de citer ici.

CAROUBE, *s. f.* (*Ceratonia siliqua edulis*). All. *Johannisbrod;* angl. *carobbean;* ital. *caruba.* — Fruit du Caroubier, arbre de la famille des légumineuses, originaire d'Orient, mais qui croît également dans l'Europe australe. La caroube a une pulpe agréable et sucrée; on en prépare des confitures, on la mange comme légumes et on l'emploie en théiforme; ce dernier mode a été proposé après torréfaction, afin de remplacer le café pour les enfants.

Le suc de la caroube, réduit à l'état de sirop, sert à faire des conserves laxatives qui sont utilisées en médecine.

CARPE, *s. f.* (*Cyprinus carpio*). All. *Karpfen;* angl. *carp;* ital. *carpione;* esp. *carpa.* L'étymologie grecque vient de *Cypris,* Vénus. — Poisson d'eau douce appartenant à la famille des cyprins et à l'ordre des malacoptérygiens abdominaux.

Ce poisson, comme le brochet (voir ce mot), vit très longtemps; on connaît des carpes âgées de plusieurs siècles, et quelques-unes de ces vénérables grand'mères ont été mises par François Ier dans l'étang de Fontainebleau.

La carpe, à mesure qu'elle vieillit, devient extrêmement grosse; je dis grosse et non grande, car c'est surtout en largeur qu'elle se développe. On a remarqué qu'elle grossissait moins rapidement dans le Nord que dans l'Ouest et le Midi; ainsi, les carpes du Rhin sont beaucoup moins grosses que celles de la Seine ou du Rhône.

HYGIÈNE. — La chair de la carpe est lourde, indigeste et peu nourrissante. Les seules carpes un peu passables sont celles d'Angleterre, parce que dans ce pays on prend la précaution de châtrer l'animal. La chair en est meilleure quand l'opération a été faite sur un sujet jeune : c'est à un pêcheur, Samuel Tull, que l'on doit cette heureuse découverte.

USAGE CULINAIRE. — La carpe est un mauvais poisson pour le cuisinier parce que, pour le rendre bon, il faut que les garnitures corrigent le défaut du poisson.

Carpe à la Chambord (*Cuis. française*). — *Formule 807.* — A l'aide d'un couteau à lame flexible, lever la peau écaillée à une belle carpe du Rhin, ôter les ouïes sans endommager la langue, enlever la peau nerveuse et la piquer de lard, de truffes et de carottes. Assaisonner la carpe et la faire cuire dans une petite poissonnière, avec un bon court-bouillon au vin blanc. Avec la cuisson, préparer une sauce blanche que l'on fera réduire; la passer à l'étamine; faire dans une petite casserole un ragoût mouillé de la sauce et composé de petites quenelles de poissons, de champignons blancs, de rognons de coq, de laitances de carpes et de bisques d'écrevisses.

D'autre part, on aura décoré quatre quenelles avec des truffes noires et pochées dans un sautoir recouvert de papier. Dresser la carpe couchée sur son côté; garnir de ragoût et décorer avec des quenelles, des truffes et des bisques d'écrevisses; surmonter d'un ou de plusieurs petits attelets garnis. Servir à part le restant du ragoût.

Carpe à la bière (*Cuis. prussienne*). — *Formule 808.* — Ecailler, vider et couper une carpe dans sa longueur; lever les arêtes, couper par tronçons chaque moitié de carpe, couper le museau et partager la tête en deux; blanchir la laitance. Foncer un sautoir beurré d'une couche d'oignons forte de 2 centimètres de hauteur, de céleri rave, un bouquet de persil et les condiments usités pour le poisson; saler et mouiller avec de la bière faible, en y ajoutant du pain d'épice coupé en dés. Soumettre à l'ébullition et faire cuire à petit feu. Dresser les tronçons dans

un plat au centre d'une bordure, saucer et garnir de la laitance.

Carpe à la polonaise (*Cuis. slave*). — *Formule 809.* — Saigner une carpe vivante en la piquant sur la table avec une lame de couteau et en conserver le sang; lui enlever la peau écaillée à l'aide d'une bonne lame mince, la vider et faire blanchir sa laitance dans un liquide vinaigré comme pour les cervelles. Couper la carpe par tronçons, les mettre dans une casserole bien foncée et garnie dans la règle; mouiller le poisson avec de l'hyromel, mettre en ébullition et achever la cuisson à petit feu. Lorsqu'elle est cuite, retirer la cuisson et la faire réduire après l'avoir légèrement liée avec du beurre manié; lui ajouter la pulpe de deux citrons débarrassées du blanc; une poignée d'amandes douces émincées et séchées, la même quantité de raisins de Corinthe lavés à l'eau tiède. Lier la sauce avec le sang de la carpe au moment de servir.

Carpe à la Moscovite (*Cuis. russe*). — *Formule 810.* — Après avoir écaillé et vidé une carpe, on la pose sur les légumes condimentés, dont on a foncé une petite poissonnière; on recouvre la carpe de bardes de lard et on la fait braiser, en l'arrosant de vin blanc. Lorsqu'elle est cuite, on lie la sauce avec de la fécule délayée à froid; on ajoute du raifort râpé et l'on fait cuire un instant; on passe la sauce à l'étamine, on garnit la carpe de choucroute et de pommes de terre rôties, et l'on sert la sauce à part.

Carpe à la marinière (*Cuis. bourgeoise*).— *Formule 811.* — Vider et écailler une carpe dans la règle, la farcir d'une farce à quenelle, légère et bien assaisonnée, coudre l'ouverture du ventre; enlever l'épiderme nerveux dans un espace carré en forme de selle sur le dos de la carpe et piquer cette place avec des lardons fins. Foncer une poissonnière dans laquelle on met la carpe et du court-bouillon au vin blanc; avec cette cuisson, faire une sauce brune que l'on fera réduire en y ajoutant du jus de champignons frais, lier et passer la sauce à travers un linge. On garnit la carpe par groupes alternés de champignons, de petites pommes de terre, de laitance et d'olives blanchies. Glacer la carpe au pinceau à l'exception de la partie piquée.

Remarque. — On sert en outre la carpe *braisée*, en *matelote*, *frite*, à la *maître d'hôtel* (voir ces mots).

CARPEAU, *s. m.* All. *junger Karpfen;* angl. *young carp;* ital. *carpionetto.* — Se dit du petit de la carpe; mais le carpeau proprement dit est une variété sous-entendue du mulet qui ne fraie pas. Il habite le Rhône, la Saône et quelques autres fleuves d'Europe. Lorsqu'il est grand, sa chair est fine, délicate et d'une digestion facile, mais il est rare d'en trouver des grands. Culinairement, on le traite comme la carpe.

CARPENTRAS. — Ville de Vaucluse, renommée pour ses fruits confits et ses *berlingots* (voir ce mot).

CARPION (*Salmocarpio*). — Petit poisson d'Italie qui ressemble à la truite; sa chair est excellente.

CARRAGAHEEN, *s. m.* — Algue commune dans les mers du Nord, dont on fait une gelée, des boissons analeptiques et des tisanes contre la toux.

CARRASSIN, *s. m.* — Espèce de carpe sans barbillon commune en Allemagne. Les propriétés alimentaires sont pareilles à celles de la carpe et elle se traite culinairement comme celle-ci.

CARRÉ, *s. m.* — Terme de cuisine et de boucherie. On appelle *carré* non point la partie « entre le gigot et la première côtelette », comme le veut bien Littré, mais depuis le collet jusqu'au gigot (s'il s'agit de mouton), dans lequel est compris le filet, coupé en carré long, c'est-à-dire débarrassé de la poitrine.

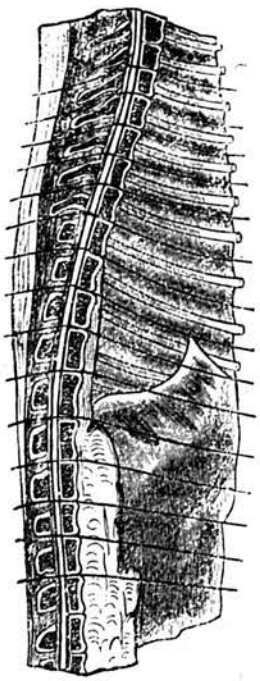


Fig. 304. — Carré.

Carré se dit du veau, du mouton, du chevreuil, du chamois, de l'agneau, etc., tandis que l'on appelle *train de côtes* la même partie du bœuf, et *aloyau* la partie entre le rable coupé en deux, dans lequel on a soin de conserver les côtes un peu plus longues.

CARRELET, *s. m.* (*Pleuronecte quadratulus*). All. *Taupel;* angl. *flounder;* ital. *paperino quadrello;* de *quadrabus,* forme carrée, à cause de sa queue qui se termine en carré. — Le carrelet est un poisson de mer du genre de la *plie* ou *limande;* ses écailles en limes ont une couleur jaune irisée sur le brun-vert, le ventre est recouvert de taches olivâtres. Sa chair n'a rien d'exquis (quoi qu'en aient dit quelques auteurs); elle est fade, d'une couleur blanche et peu nutritive. Quant à ses qualités hygiéniques, c'est de la condimentation que dépendent ses propriétés digestes ou indigestes.

CARRY, *s. m.* — Appelé, selon les pays, *curie, karic* et *caric.* Condiment jaune très parfumé, originaire d'Inde.

Carry d'Inde. — *Formule 812.* — Employer :

Piment jaune carré	grammes	25
Coriandre	—	60
Curcuma	—	15

Procédé. — Réduire le tout en poudre et conserver en flacon.

Carry d'Amérique. — *Formule 813.* — Employer :

Dagatafolum	grammes	80
Piment jaune carré	—	10
Poivre blanc	—	10

Procédé. — Faire sécher les substances, les pulvériser et les conserver en flacon.

CARVI, *s. m.* (*Carum carvi*). All. *Kümel;* angl.



Fig. 305. — Carvi.

caraway; holl. *karvij;* dan. *kommen;* ital. et esp. *carvi;* port. *alcaravia.* — Cumin des prés.

Plante ombellifère, dont les racines et les jeunes pousses sont comestibles; ses fruits en grains brunâtres sont employés comme stimulants et servent à la préparation de plusieurs liqueurs, notamment du *kumel.* On l'emploie aussi en Angleterre et en Allemagne pour l'assaisonnement du *karvi biscuit,* dont la formule est celle du *biscuit d'York* (voir ce mot), à l'exception qu'on y ajoute du carvi.

CASCADE (*Pièce montée*). — Cette pièce est ronde et a huit colonnes, lesquelles sont mas-

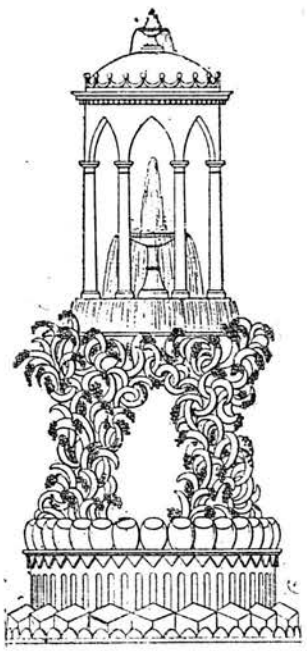


Fig. 306. — Cascade rotonde en pâtisserie.

quées, ainsi que le dôme, de sucre rose; l'entablement et la coupe qui se trouvent au milieu de la rotonde sont masqués de sucre blanc; le socle est en pâte sèche.

Le rocher se compose de petits croissants, de feuillage blanc. La pointe de chacun d'eux est glacée au cassé et masquée ensuite d'anis roses de Verdun; la garniture est de choux glacés au cassé, et l'intérieur rempli de crème fouettée. Le socle est de pâte d'office, masquée de sucre rose et blanc. La garniture du bas est de gâteaux d'amandes glacés au chocolat. (Composition originale de Carême.)

CASÉUM, *s. m.* — Partie du lait qui se coagule sous l'action de la *caséine* et prend le nom de *caillé;* substance très albuminoïde et qui consti-

tue la base du fromage. Les substances *caséeuses* sont de la nature du fromage.

CASQUE (*Pièce montée*). — *Formule 814.* — Lorsque le casque, qui s'exécute en pâte d'office, est collé sur son abaisse, on le masque légèrement avec un pinceau trempé dans de la marmelade d'abricots bien transparente, ou de la gelée de pomme ou de coing, afin de le rendre brillant. La crinière est de sucre filé couleur d'or; le plumet, en sucre filé blanc; la couronne doit être exécutée en biscuit vert. Le socle est en gaufres à l'italienne. La garniture qui ceint le pied de la pièce est de génoise. Les garnitures doivent être mâles.

On peut les remplacer par toute autre pâtisserie. (Servi pour la première fois par Carême à l'Élysée Bourbon.)

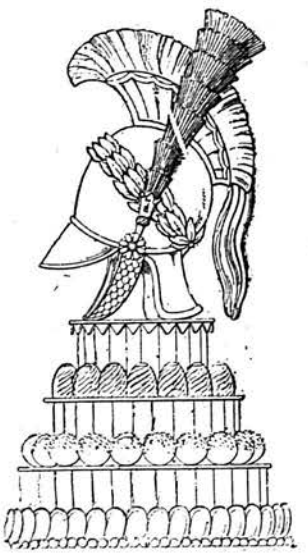


Fig. 307. Casque antique en pâtisserie.

CASSAVE, *s. f.* (*Pâtiss. du Brésil*). All. *Cassava;* angl. *cassava.* — La cassave est une tarte composée de la fécule extraite des racines du manioc avec son suc. On la cuit sur des pierres ou des plaques chaudes et on la mange comme une pâtisserie sèche; son goût est agréable et son effet nutritif.

CASSE, *s. f.* — La casse est une longue gousse cylindrique, fruit du casséfier, qui renferme des graines d'une pulpe rougeâtre. Originaire d'Egypte, elle arrive en Europe cuite ou confite. On l'utilise dans l'alimentation comme la rhubarbe, et ses propriétés laxatives l'ont fait entrer dans la pharmacopée allopathique et dans la cuisine de régime.



Fig. 308. — Casséfier.

CASSÉ, *adj.* (*Sucre cuit au*). — Terme de confiserie; on distingue deux degrés de cuisson au *cassé :* le *gros cassé* et le *petit cassé.* Le petit cassé est le *cinquième* degré de la cuisson du sucre, le gros cassé est le *sixième* degré, c'est-à-dire le dernier avant de passer à celui de l'*extrémité.*

On cuit le sucre dans un poêlon Landry. Lorsqu'on croit être au degré, on plonge dans le sucre un morceau de bois, soit même son doigt, et le retrempe immédiatement à l'eau froide; si le sucre se ramollit et devient flexible, quoique cassant, il est au *petit cassé;* pour l'obtenir au *gros cassé,* on continue la cuisson, et quand il se brise sous la pression de l'ongle, avec le bruissement d'un petit éclat, il a atteint le degré de *gros cassé;* on y fait couler un jus de citron ou de vinaigre de bois, et l'on retire le poêlon. Le sucre ainsi cuit doit être blanc, sec et ferme. C'est alors qu'il sert à faire le sucre filé, les fleurs, les feuilles et toutes les merveilles que l'on voit sortir des pâtisseries et confiseries de premier ordre.

Remarque. — D'après les expériences de notre savant collègue Landry, il est préférable d'additionner entre le petit et le gros cassé deux ou trois centim. cubes d'acide acétique. Cette opération doit se faire loin du feu, l'acide étant inflammable.

CASSE-NOIX, *s. m.* All. *Nussknacker;* angl. *nutcracker;* ital. *cassa-noce.* — Nom d'un petit

instrument de fer ou de métal argenté, avec lequel on casse les noix ou les noisettes.

CASSEROLE, *s. f.* All. *Schmorpfanne;* angl. *saucepan;* ital. *casserola.*— Pièce de cuivre étamé faisant partie de la batterie de cuisine (voir ce mot), à dimensions différentes, de forme cylindrique à fond plat, à parois droites et munie d'une queue ou d'un manche en fer. Casserole plate, évasée, profonde.

La casserole est l'arme qui forme la batterie d'un cuisinier, l'ornement du salon culinaire, décorant, par ses différentes formes, le mur d'un brillant éclat qui dénote le luxe, la propreté, la richesse et la civilisation des personnes qui vivent de la cuisine préparée dans ces vases étincelants.

CASSIS, *s. m.* (*Ribes nigrum*). All. *schwarze Johannisbeere;* angl. *blank-currant.* — Fruit d'un arbuste originaire du nord de l'Europe, qui ressemble au groseillier. Le cassis est cultivé dans tous les jardins.

Les baies sont tantôt blanches et tantôt noires, suivant les variétés, mais je ne m'occuperai ici que de la dernière; elle est grasse, succulente et noire; c'est ce dernier genre qui est cultivé, dans la Côte-d'Or et en Suisse, par les industriels qui se livrent en grand à la fabrication de cassis.

Avec le cassis, on fait du ratafia, de la liqueur alcoolisée, du sirop, de la glace et du vin qu'il ne faut pas confondre avec un vin dans lequel on a fait macérer des feuilles de cassis et qui porte le même nom.

Hygiène. — On prescrit le cassis dans les maladies inflammatoires des voies urinaires; et les feuilles, prises en infusion, passent pour diurétiques et apéritives.

Usage alimentaire. — Le cassis frais sert à préparer des tartes et tartelettes; des poudings anglais, enfin on en fait un ratafia estimé.

Ratafia de cassis. — *Formule 815.* — Employer :

Cassis frais	kilogr.	2
Sucre concassé	—	4
Eau-de-vie	litres	6
Clous de girofle	nombre	4
Cannelle	grammes	50
Coriandre	—	30

Procédé. — Ecraser les cassis et mettre le tout (à l'exception du sucre) dans un bocal et laisser infuser pendant cinquante jours. Presser et passer à la chausse, ajouter le sucre; lorsqu'il sera fondu, filtrer et mettre en bouteille.

Ce cassis est excellent.

Cassis économique. — *Formule 816.* — Employer :

Alcool	litres	6
Cassis	kilogr.	1
Merises noires	—	1
Sucre	—	2
Feuilles de cassis	grammes	250
Cannelle	—	50
Clous de girofle	nombre	4

Procédé. — Faire infuser le tout, à l'exception du sucre, pendant cinquante jours. Faire fondre le sucre dans trois litres d'eau. Presser l'infusion, la passer à la chausse; mélanger les deux liquides et filtrer.

Falsification. — Certains fabricants de cassis en préparent avec une infusion de feuilles de cassis, de cannelle, clous de girofle et cerises noires. On y a même trouvé de la fuchsine qui servait à colorer en noir.

Conserve de cassis. — *Formule 817.* — Extraire le suc du cassis bien mûr, le mettre au naturel dans des bouteilles bien ficelées; les mettre à l'eau froide dans une marmite; soumettre dix minutes à l'ébullition; retirer la marmite et laisser refroidir avec les bouteilles jusqu'au lendemain.

CASSOLET-LETTE, *s. m. f.* (*Pièce montée*).— Ornement qui sert à brûler de l'encens que l'on met dans de petites cassolettes. La pièce que je reproduis ci-après est une copie exacte de la première pièce de ce genre faite par Carême et qui fut donnée à la paroisse de Neuilly (Carême, *Pâtissier royal,* tome II, planche 31). La base est ordinairement garnie de gênoise (pain bénit) ou de brioche. Les coupoles sont garnies d'une cuvette en fer-blanc, recouverte de pastillage et décorée de sucre blanc et rose. Les guirlandes sont en sucre filé et en pâte blanche.

De nos jours, des vases argentés ou bronzés ont remplacé ce travail, dont le cuisinier n'a jamais été récompensé de la peine qu'il lui avait coûté.

CASSON, *s. m.* (*Confiserie*). — Débris qui restent après avoir cassé du sucre. Chocolat brisé Débris de pièce montée.

CASSONADE, *s. f.* All. *Farinzucker;* angl. *moist sugar;* ital. *rottame.* — Sucre qui n'a été raffiné qu'une fois.

Hygiène. — On falsifie la cassonade en y mêlant un peu de craie, du plâtre et du sable jaune et fin, mais cela se reconnaît aisément en la faisant dissoudre dans de l'eau pure et distillée : les matières insolubles tombent au fond du vase.On falsifie aussi la cassonade comme le sucre en y introduisant de la fécule de pomme de terre, ce qui se reconnaît à un aspect farineux et mat.

CASSONNÉS, *s. m. pl.* (*Pâtisserie*). — *Formule 820.* — Employer :

Farine	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Œufs	nombre	6
Bâton de vanille	—	1

Procédé. — Mélanger le tout en le travaillant; beurrer et fariner une plaque d'office sur laquelle on couche la pâte. Saupoudrer de cassonade fine; cuire dans un four moyen et couper par tranches en sortant du four.

CASSOULET (*Cuis. toulousaine*). — Toulouse, Castelnaudary et Carcassonne ont la spécialité de ce mets.

Formule 818. — Employer :

Haricots flageolets, 1re qualité	litre	1
Perdrix découpée	nombre	1
Couenne fraîche de porc	grammes	250
Mouton maigre	—	250
Jarret de porc salé	—	250
Oie ou canard salé et séché	—	400
Saucisson	—	250
Oignons cloutés	nombre	2
Carottes	—	2
Bouquet de persil, nº	—	1
Sel et poivre.		

Procédé. — Cuire dans une casserole en terre et, lorsque le tout sera cuit et d'un bon goût, le mettre dans des cassoulets en terre allant au feu; les faire gratiner et servir. (Nougué frères, *Hôtel Capoul*, à Toulouse.)

Autre cassoulet (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 819.* — Pour un litre de beaux haricots de Soissons, ajouter une quantité relative de maigre de mouton, de jambonneau de porc frais, du lard maigre salé; de la tomate pelée et égrainée; assaisonner et faire cuire au four avec un peu d'eau.

Etant cuit, le diviser dans des cassoulets et faire gratiner par portion de deux à quatre personnes.

CASTAGNOLE, *s. f.* — Poisson acanthoptérygien, dont une espèce, très commune dans la Méditerranée, est recherchée pour la blancheur et la saveur de sa chair.

CASTOR (*Castor-fiber* L.). All. *Biber;* angl. *castor;* ital. *castoro.* — Mammifère de la famille des rongeurs. La queue du castor est plate et recouverte d'écailles; ses pieds de derrière sont palmés. La chair du castor, un peu musquée, n'a rien d'exquis. Pour lui enlever sa fragrance on la prépare en ragoût très épicé.

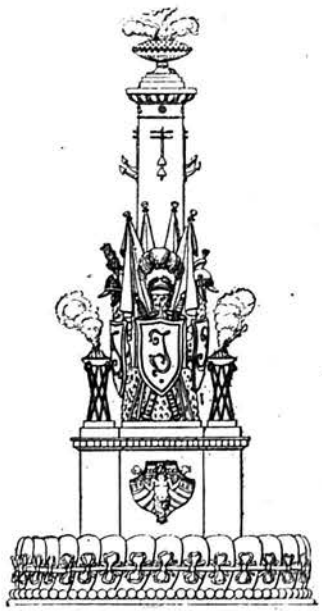


Fig. 309. — Grande cassolette antique.

CATAWISSA, *s. m.* (*ail, oignon*). — On vient d'importer des Etats-Unis une variété d'ail rocambole, connue sous le nom de *catawissa.* Cet ail n'est autre qu'une variété de l'oignon d'Egypte (voir *ail*).

CATILLAC, *s. m.* (*Poire*). — Parmi les poires d'hiver bonnes à cuire, on distingue le rousselet ou martinsec, l'angevine et le catillac. Ces trois espèces atteignent quelquefois des poids considérables. La chair du catillac est très douce et contient 11 pour 100 de sucre.

Avec le catillac, on fait des conserves par dessiccation ou, au moyen de l'ébullition des boîtes dans lesquelles on les enferme, des confitures et

des gelées. Elle sert pour le dessert et comme entremets pour les compotes, les tartes et une foule d'autres formules. Le catillac de bonne qualité prend avec la cuisson une couleur d'un rouge appétissant et une saveur aromatique. Elle est saine et de facile digestion.

CAUMON, *s. m.* (*Palma coccifera latifolia*). — Espèce de choux palmiste qui croît à Cayenne. Il produit un fruit dont la chair renferme un noyau. Le jus en est souvent exprimé par les nègres et les créoles qui en sont friands.

CAVAILLON, *s. p.* (*Melon de*). — Dans le département de Vaucluse, à 25 kilomètres d'Avignon. Les melons cultivés à Cavaillon jouissent d'une réputation très ancienne qui semble s'être introduite après la construction de son *Arc de Triomphe* dont on voit encore les ruines.



Fig. 310. — Cavaillon à chair rouge.

Alexandre Dumas, qui s'est un peu mêlé de cuisine, reçut du Conseil communal de Cavaillon une lettre dans laquelle on disait au célèbre romancier que, désirant fonder une bibliothèque, on le priait de dire lesquels de ses ouvrages, selon lui, seraient les meilleurs :

Dumas répondit qu'il ne connaissait pas ses meilleurs livres, mais les melons de Cavaillon, et leur promit une collection complète de ses œuvres, c'est-à-dire *cinq cents* volumes, à la condition que le Conseil communal lui fit une rente viagère de douze melons. Le Conseil communal accepta et Dumas put savourer à son aise douze melons tous les ans. « C'est, disait-il, la seule rente viagère que je possède depuis douze ans. »



Fig. 311. — Cavaillon de Malte.

Les variétés les plus estimées sont le cavaillon à chair rouge. Les sillons qui séparent les côtes sont très étroits, et à la maturité ils se réduisent à une ligne. Sa chair est d'un rouge vif, épaisse, un peu grossière, juteuse, d'une saveur vineuse et relevée.

Le *cavaillon de Malte* a la chair d'un vert pâle, assez ferme, très juteuse, sucrée et parfumée dans les climats chauds. Fruit oblong, lisse, d'une couleur verdâtre.

CAVE, *s. f.* All. *Keller;* angl. *cellar;* ital. *cantina* ou *cava;* bourg. *celey* de *celarium.* — Local sous-sol et voûté d'une maison.

Une cave bien établie doit être exposée au nord, être fraîche et sèche à la fois.

Les caves à voûtes profondément creusées sont meilleures, parce qu'elles ressentent difficilement les influences de la saison ou les variations de la température. Le soleil, autant que possible, ne doit pas projeter ses rayons dans les soupiraux; à cet effet, il est toujours bon de boucher les soupiraux lors des grandes chaleurs, de la saison froide, afin de prévenir l'action immédiate des changements de température.

La sécheresse des caves fait évaporer les vins; ainsi, dans une bonne cave, une barrique ordinaire n'absorbe pas plus de 2 à 3 verres de liquide chaque mois, tandis que, dans une cave trop sèche, l'absorption peut s'élever jusqu'à 1 litre et demi.

La température de la cave doit être maintenue de 10 à 12 degrés au-dessus de zéro.

La cave la plus remarquable de l'antiquité, dont l'histoire nous ait conservé la description, est la cave du romain *Scaurus*, il voulut se divorcer d'avec sa femme parce qu'elle était entrée dans sa cave étant indisposée. Il la faisait parfumer avec de la myrrhe pour combattre les miasmes et les mauvaises odeurs. « Scaurus, dit l'architecte de son palais, MAZOIS (*Description de la maison de Scaurus, cellæ vinarliæ*), qui a plus de soin de sa cave que de sa réputation, fréquente volontiers les hommes les plus corrompus de Rome; mais il ne souffrirait pas que rien de ce qui peut corrompre son vin approchât des murs de son cellier, où il avait rassemblé trois cent mille amphores de presque toutes les sortes de vins connus; il y en a cent quatre-vingt-quinze espèces différentes qu'il soigne d'une manière toute particulière. » Mais jamais peuple n'eut les caves que possède la France.

Paris a vu pour des milliards de francs de vins renommés de toutes les parties du monde, étiquetés, notés, classés comme les objets d'un musée. Les caves les plus renommées de ce siècle étaient : la cave Hardy, cave Riche, ce qui avait fait faire à la chronique de l'époque ce jeu de mot : *riche pour dîner chez Hardy, hardi pour dîner chez Riche;* cave Verdier, cave Dugléré, cave

des frères Provenceaux, cave Durand, cave Maire, cave Voisin, etc.

Mais avec la visite des Prussiens et du phylloxéra, les vignes se sont flétries et les caves ont pâli. Les clos de crus ont été remplacés par les vins des côtes de Bercy. Une seule de ces caves est restée comme témoin de la grandeur des celliers français, dernier vestige du luxe, du bon goût, c'est la cave Maire. Là on trouve enfouis, à l'heure où j'écris, pour une valeur d'un demi-million, des vins qui attendent l'âge d'or pour être placés dans la silencieuse corbeille d'osier, qui les transportera pour être servis en holocauste aux convives.

Que de trésors dans ces caveaux? Que d'antidotes infaillibles contre la mauvaise humeur. Si le phylloxéra a dévoré le clos Vougeot, il n'a pas touché au « clos des Mouches » et a respecté le Charbonnier, qui fait « tête » et tient une place d'honneur dans ce précieux conservatoire où l'on trouve encore de la fine-champagne de 1868. C'est une cave restée immaculée, une cave bourguignonne qui se respecte et ne contient que des vins authentiques (voir CHARBONNIER).

CAVELLO (*Vins de*). — Portugal. Les vins de Cavello sont estimés.

CAVIAR, *s. f.* (*Condita sole accipenseris ova*). All. *Caviar;* angl. *caviar;* ital. *caviale;* esp. *cabial;* portug. *caviar;* étymologie turque *chouiar*. — Œufs marinés de l'esturgeon; poisson qui arrive à un énorme développement. La pêche s'en fait en hiver avec de grands préparatifs; le jour étant fixé en assemblée publique, les pêcheurs se réunissent et nomment leur chef qui dirige la flotte. Deux coups de canon annoncent le départ, c'est-à-dire à qui arrivera le premier à la meilleure place. Quand la barque est pleine, on la conduit à l'abattoir, véritable abattoir d'esturgeons, où l'on assomme à coups de marteau, à coups de masse, deux ou trois mille esturgeons par jour. L'animal, quoique très fort et pouvant renverser d'un coup de queue l'homme le plus robuste, ne fait aucune résistance; il pousse seulement un cri lorsqu'on lui arrache la moelle épinière, il fait un bond de quatre ou cinq pieds de haut et retombe mort.

Avec cette moelle, que l'on appelle *visigha*, on fait des pâtés fort bons (voir COULIBIAC); mais ce qui est plus estimé encore que les pâtés à la moëlle épinière de l'esturgeon, ce sont ses œufs utilisés par milliers pour faire le *caviar*. Privés d'air, ces œufs se conservent quelque temps dans leur fraîcheur, mais la conserve au sel est préférable pour l'exportation.

Conserve de caviar. — *Formule 821.* — Laver les œufs d'esturgeons dans une grande quantité d'eau, les fouetter dans le but d'en séparer les fibres, les égoutter, les saupoudrer de sel et de poivre, mêler et déposer le tout sur un linge; on lie celui-ci par les quatre coins et on le suspend pendant vingt-quatre heures. On les sale à nouveau légèrement et on les met dans les petites barriques.

Le caviar frais, après être mariné, constitue un excellent hors-d'œuvre; l'*Astrakhan* et toute la Russie orientale en usent et en expédient en grande quantité.

Le *caviar liquide* est également fait avec des œufs d'esturgeons que l'on a fait fermenter et que l'on sert comme la *Boutargue* (voir ce mot). On sert le caviar seul, ou assaisonné d'huile et de jus de citrons. D'autres fois, on le mélange à une salade qui porte le nom du pays: *à la russe;* on le sert en *sandwich*, *canapé* et *coquille*.

HYGIÈNE. — Le caviar est riche en propriétés nutritives, albuminoïdes, assimilables, phosphorescentes, aphrodisiaques; est par conséquent un puissant aliment des organes de la pensée.

CAÏMAN (*Alligator*). — Variété de crocodile qui se trouve dans les rivières de l'Orénoque. Hideux et répugnant à voir; armé d'une carapace recouverte de verrue; d'une mâchoire horriblement longue et d'une queue de même.

Le caïman vit de poisson frais et ne s'attaque à l'homme qu'au moment des amours. La chair du caïman, que les Indiens *otomacos* et *guanos* appellent *babilla*, est très estimée et passe pour avoir des propriétés sympathiques miraculeuses. La femelle dépose ses œufs dans des creux qu'elle pratique sur les plages et que la chaleur du soleil fait éclore. Le mâle et la femelle font la sentinelle et malheur à celui qui s'en approchera. Mais les Indiens avec une étonnante rapidité, une audace et un sang-froid sans égal s'emparent du mâle et de la femelle pour ravir les œufs qui ont, disent-ils, la propriété de rajeunir les vieillards. Ces œufs, ronds et blancs, plus gros qu'un œuf de poule, sont offerts avec succès par les jeunes Indiennes aux maris peu courtois et négligents. Il est remarquable que la cuisine fran-

çaise n'aie pas exploité cet aliment miraculeux.

CÉDRAT, *s. m.* (*Citrus médica Florentina*). All. *Wohlriechende Citrone;* angl. *cedra;* ital. *cedrato.* — Fruit du *cédratier* ou citronnier métique de petite taille.

L'écorce du cédrat est très aromatique et fort recherchée pour l'usage de la confiserie, de la pâtisserie et des entremets sucrés de cuisine. Le cédrat de Milan, l'orange musquée et la bergamote, confits ensemble, prennent quelquefois le nom de *Poncire.*

Marmelade de cédrat. — *Formule 822.* — Faire blanchir en laissant dans l'eau pendant deux jours des cédrats coupés par la moitié et débarrassés de l'écorce, les égoutter sur une serviette de manière à en retirer le plus d'eau possible, les passer au tamis de Venise; ajouter trois quarts de sucre par livre de fruit; cuire le sucre au boulé (voyez *cuisson du sucre*); mettre alors le cédrat et faire cuire jusqu'à ce que la marmelade prenne consistance, puis la mettre dans des verres blancs à confiture.

Cédrat confit entier. — *Formule 823.* — Choisir les plus jolis de forme et les plus blancs; dans les pays où on ne peut les avoir fraîchement cueillis, on doit profiter de les confire immédiatement après le déballage pour éviter le jaunissement. Les faire tremper dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures; les éponger et râper légèrement le zeste avec un morceau de sucre pour en conserver l'essence. A l'aide de l'emporte-pièce à colonne, faire un trou à la queue de 6 à 7 centimètres pour en vider plus tard l'intérieur avec une petite cuillère à légume. Les faire blanchir dans une forte quantité d'eau soumise à l'ébullition, en ayant soin d'ajouter de l'eau bouillante pour réparer la réduction. Les faire refroidir, vider immédiatement l'intérieur; les faire dégorger pendant deux jours dans de l'eau journellement renouvelée.

Faire cuire un sirop à 24 degrés dans lequel on met les cédrats à froid; le renouvellement du sirop, en y ajoutant du nouveau chaque jour, doit se faire une fois par 24 heures pendant 4 jours. Lorsqu'on dresse cette compote, on introduit dans le trou du cédrat une tige d'oranger; avec une feuille bien dressée, la compote forme ainsi un buisson fort appétissant.

Compote de quartiers de cédrat. — *Formule 824.* — On procède en tout de la même manière que pour les cédrats entiers, à l'exception qu'après avoir râpé le zeste à blanc, on divise les cédrats en quatre parties avant d'en commencer l'opération.

Filets de cédrats à la milanaise. — *Formule 825.* — Râper les cédrats selon la règle, les tailler en filets dans la longueur en sortant les chairs intérieures; les faire dégorger et les blanchir; à la deuxième façon de cuisson du sirop ajouter une quantité relative d'eau-de-vie.

Essence de cédrat. — *Formule 826.* — On râpe avec des morceaux de sucre blanc le zeste superficiel des cédrats; on laisse sécher, on le réduit en poudre et on le conserve dans des flacons bouchés.

Glace au cédrat. — *Formule 827.* — Préparer un sirop avec le sucre à essence de cédrat, en y ajoutant du jus de citron. Le zeste de cédrat doit donner l'arome nécessaire. Glacer selon la règle.

Ratafia de cédrat. — *Formule 828.* — Employer :

Sucre	grammes	500
Cédrats	nombre	2
Oranges	—	2
Eeau-de-vie	litre	1

Procédé. — Couper les cédrats et les oranges en quartiers; les faire infuser 15 jours dans un bocal bien fermé. Presser et passer au papier.

CELASTRE, *s. m.* — Arbrisseau grimpant, originaire de l'Amérique du Nord et de l'Orient; une espèce fournit des baies comestibles dont on extrait une boisson enivrante.

CÉLERI, *s. m.* (*Apuon graveolens*). All. *Sellerie;* angl. *calory;* ital. *sedano;* holl. *sellery.* — L'ache qui croît spontanément sur le bord des ruisseaux et dans les lieux marécageux prend le nom de *céleri* lorsqu'elle est adoucie et développée par la culture (voir ACHE). C'est une plante délicate, qui n'a jusqu'ici réussi qu'entre les mains des jardiniers. On en trouve sur les marchés depuis le mois de novembre jusqu'en avril.

Le céleri est un aliment qui sert en même temps de condiment dans certaines préparations culinaires, comme assaisonnement et garniture; il est toujours savouré avec plaisir, et

il est rare qu'il déplaise, grâce à son goût et à son arome.

Grâce à la culture, qui sait former de nouvelles variétés selon qu'on désire développer la



Fig. 312. — Céleri rave.

bulbe ou la tige, on ne distingue pas moins de douze variétés de céleri qui se divisent en deux espèces, les céleris pleins blancs et les céleris-raves.

Pour être complet, citons :

LE C. A CÔTES.
LE C. PLEIN BLANC.
LE C. TURC.
LE C. PLEIN BLANC FRISÉ.
LE C. COURT HATIF.
LE C. COURT A GROSSES CÔTES.
LE C. VIOLET DE TOURS.
LE C. RAVE.
LE C. RAVE GROS LISSE DE PARIS.
LE C. RAVE D'ERFURT.
LE C. POMME A PETITES FEUILLES.
LE C. ACHE A COUPER.
LE C. A CÔTES ROUGES D'ANGLETERRE.



Fig. 313. — Céleri pomme doré.



Fig. 314.— Céleri-rave de Prague.

En Angleterre, on cultive surtout le *Hood's dwarf red* C.; le *Major Clarke's solid red* C., qui ressemble au violet de Tours.

HYGIÈNE. — Par l'huile essentielle qu'il renferme et qui lui donne l'arome, le céleri possède des propriétés stimulantes, apéritives, diurétiques, mais surtout génésiques. Moins il est amélioré, plus ses propriétés sont actives. On retrouve les effets du céleri dans la bulbe des variétés tubéreuses. Son régime donne des résultats certains.

USAGE CULINAIRE. — Pour faire accorder la science et la bonne cuisine, on ne devra pas oublier que le céleri trop jeune n'a pas les mêmes propriétés que la plante arrivée à l'état de maturité. Aussi je conseille aux personnes qui voudront se mettre au régime du céleri, de choisir des céleris-raves et de les préparer selon les formules que je prescris plus bas.

Céleri à la maître-d'hôtel (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 829.* — Choisir des céleris à côtes, blancs, les couper de 5 à 6 centimètres de longueur, les éplucher; les faire blanchir dix minutes et achever la cuisson dans du bouillon. Cuire à blanc un peu de farine dans du beurre frais, mouiller avec la cuisson du céleri, laisser cuire un instant la sauce, la passer, et en mettre une quantité suffisante dans le céleri de manière à former un ragoût. Au moment de servir, saupoudrer avec des feuilles vertes hachées de céleri et lier la sauce avec du beurre frais.



Fig. 315. — Céleri plein blanc doré.

Remarque. — La sauce ne doit pas être trop abondante ni trop corsée. On prépare de la même façon les céleris-raves.

Céleri en branches (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 830.* — Dégager un cœur de jeune céleri plein blanc, le servir sur une serviette pliée sur un plat rond; servir séparément une sauce remoulade à la moutarde.

Céleri-rave en salade (*Haute cuis.*). — *Formule 831.* — Eplucher un céleri pomme et le couper par le milieu, le cuire à moitié dans l'eau salée. Le couper régulièrement en bâtonnets et l'assaisonner chaud, en ayant soin d'ajouter de la moutarde française, des ciboules et du vert de céleri haché.

Cette salade peut être décorée de mâche et de betterave rouge.

Céleri sauté (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 832.* — Cuire des céleris-raves, les mettre dans un sautoir avec du beurre frais; les assaisonner et lier la sauce en les sautant. Saupoudrer de vert de céleri haché.

Céleri à la crème. — *Formule 833.* — Faire cuire des céleris préalablement épluchés, les mettre dans une sauce béchamelle bien assaisonnée et pas trop corsée; lier pour finir avec du beurre fin. C'est un bon entremets.

Céleri braisé. — *Formule 834.* — Eplucher les céleris en leur donnant une forme régulière, les laver et les mettre dans une casserole avec un oignon clouté, assaisonner et ajouter du bon jus passé au tamis; faire cuire à l'étouffée, allonger la réduction avec du jus et la mener à glace, jusqu'à parfaite cuisson des céleris.

On prépare encore de diverses manières ce végétal de premier choix, mais je me contenterai de m'arrêter à ces formules. (Voir BEIGNET.)

Sel de céleri. — *Formule 835.* — Un industriel a eu l'idée de créer du sel de céleri en faisant évaporer dans un appareil des céleris, et les réduisant ensuite en poudre, et mélangeant cette poudre avec du sel fin. C'est un condiment agréable et commode.

CÉLERIN, *s. m.* — Se dit d'un poisson de la Méditerranée, qui a beaucoup d'analogie avec la sardine.

CELLIER, *s. m.* All. *Speisegewœlbe;* angl. *cellar;* ital. *celliare.* — Caveau situé au rez-de-chaussée d'une maison, où l'on tient le vin et les provisions.

CELLULOSE, *s. f.*— Substance organique qui constitue la base fondamentale des parois de toutes les jeunes cellules végétales et de leur couche d'accroissement; elle a la même composition que l'amidon, et c'est le résultat d'une transformation de ce dernier corps sans qu'il passe par l'état de sucre.

CÉNACLE, *s. m.* — Salle à manger des premiers chrétiens. Salle où le Christ célébra la *Cène. Céna,* dernier repas du soir chez les Romains.

CENANO, *s. p.* (*Cuis. romaine. Potage à la*). — *Formule 836.* — Préparer une pâte à nouilles composée de jaunes d'œufs et d'une quantité égale de parmesan et de beurre frais. Etendre la pâte et la tailler en filets longs de 5 centimètres; blanchir les nouilles à l'eau bouillante et salée. Les mettre dans une casserole pour les lier et les achever de cuire. On les aura assaisonnées d'une pointe de poivre blanc fraîchement moulu. Lier dans une soupière des jaunes d'œufs, du lait et du beurre frais. Ou mieux de la crème fraîche et des jaunes d'œufs; y ajouter les nouilles et le consommé en remuant.

CENDRILLON, *s. m.* (*Pâtisserie*). — Il ne s'agit point ici des *Contes de Perrault,* que tout le monde connaît, mais d'un gâteau exquis.

Formule 837. — Employer :

Farine	grammes	100
Cédrat confit et coupé en dés	—	25
Raisins de Malaga	—	50
Sucre en poudre	—	50
Raisins de Corinthe	—	50
Beurre frais	—	50
Œufs frais	nombre	16
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre dans une terrine le sucre, la farine, quatre œufs entiers et six jaunes, travailler le tout avec une spatule. Ajouter les derniers jaunes l'un après l'autre en travaillant l'appareil. Fouetter les blancs, les ajouter à la masse avec les raisins et le beurre fondu.

On couche cette pâte dans des plaques à biscuits ou dans des moules plats, évasés, préalablement beurrés; faire cuire dans un four moyen; démouler et laisser refroidir. On coupe alors par morceaux de 7 centimètres de large et de 10 de long. Glacer au chocolat, faire sécher la glace et réserver dans un tamis de crin.

CENELLE, *s. f.* — Baie rouge ou noire que l'on cueille sur les *cenelliers,* arbrisseaux commun le long des routes.

CENTAURÉE, *s. f.* (*Centaurea centaurium*). — La racine de la grande centaurée peut servir dans une proportion de 60 grammes par litre à préparer un vin amer qui peut, dans une certaine mesure, remplacer le vin de quinquina avec l'avantage de coûter beaucoup moins cher.

CENTRISQUE, *s. m.* — Variété de poisson de la Méditerranée, aussi appelé *bouche en flûte* et

bécasse de mer. Sa chair d'une bonté médiocre est de deuxième ordre.

CÉPAGE, *s. m.* — Plant ou variété de vigne cultivée, plantée de ceps (*cipus*). Le cépage français contient plusieurs variétés : le cépage de Bourgogne et le cépage de Bordeaux sont les meilleurs. Les cépages d'Espagne et de l'île de Madère produisent un vin fumeux et capiteux. Terrain planté de *ceps*. Dans ce dernier mot le *p* ne se prononce pas quand il est au singulier : un cep (*cè*) de vigne, et au pluriel des ceps (*cè-z*) et leurs échalas.

CÈPE, *s. m.* (*Boletus educis*); se prononce *cèp*. — Champignon dont on distingue plusieurs variétés. On avait classé le cèpe dans le genre des agarics; pour les gourmets et les cuisiniers, je le place dans le genre des bolets.

Le cèpe a pour caractère principal des tubes verticaux au lieu de cannes à la partie inférieure du chapeau. Cette espèce donne des sujets très forts dans le Midi, où il est fort estimé; il a le chapeau plus ou moins large, convexe, un peu ondulé sur les bords et d'une couleur fauve; le pédicule est épais, court, plus ou moins renflé à sa base, et d'une couleur plus claire que le chapeau. La chair blanche et ferme est adhérente à la peau. Ce champignon croît abondamment sur les coteaux boisés, en août, septembre et octobre, et présente par sa fécondité une bonne ressource pour les habitants de la campagne qui savent en tirer parti.

Cèpes à la provençale. — *Formule 838.* — On les épluche fraîchement cueillis, on hache de l'ail, des échalotes que l'on passe à l'huile dans la poêle; ajouter les cèpes; poivrer, saler et y râper un peu de muscade. On achève en les saupoudrant de fines herbes.

En Italie, on ajoute quelques tomates coupées par tranches et du poivre de Cayenne.

Cèpes au gratin. — *Formule 839.* — Éplucher et ciseler les queues des cèpes, hacher une partie des têtes; passer à l'huile pour faire dessécher l'eau; assaisonner de haut goût, les mettre dans un plat à gratin avec un peu de demi-glace; saupoudrer avec la partie des têtes hachées, mélangée avec de la mie de pain; arroser d'un peu d'huile d'olive, et, en sortant du four, d'un jus de citron.

Pâté de cèpes (*Cuis. russe*). — *Formule 840.* — Peler de gros cèpes, en supprimer les queues, les couper en deux ou trois morceaux, selon la grandeur et les faire sauter dans la poêle avec du beurre ou de l'huile : les lier avec la sauce béchamelle; beurrer un plat à tarte à l'anglaise, au fond duquel on couche alternativement un lit de cèpes et un de jambon; saupoudrer d'oignons et de fenouil hachés, arroser avec de la demi-glace au vin de Madère : couvrir d'une couche de tranches de jambon, que l'on recouvre ensuite d'une pâte brisée à l'instar des *pies* anglais. L'essentiel dans cet entremets est de bien assaisonner les cèpes et de bien cuire le pâté.

Cèpes sautés (*Cuis. bordelaise*). — *Formule 841.* — Choisir les plus jeunes cèpes, du moins ceux dont la chair est ferme, blanche, parfumée, et après en avoir retranché l'*hyménicum* ou la partie poreuse, ainsi que le *pédicule*, on les fait attendrir sur le gril, de manière à provoquer le dégagement de l'humidité. On les passe entre deux linges pour les essuyer. On les met alors dans un sautoir : on les assaisonne d'ail et de persil hachés, de poivre de Cayenne, de sel, de muscade.

On les saute jusqu'à parfaite cuisson et on les dresse en faisant couler un jus de citron.

Potage aux cèpes. — *Formule 842.* — Couper par tranches une douzaine de cèpes après les avoir épluchés; les mettre dans une casserole avec du jambon maigre, du beurre, un oignon ciselé, une gousse d'ail, du thym et une feuille de laurier; les faire attendrir sur le feu. Ajouter alors une queue de bœuf, les légumes usités pour le pot-au-feu, mouiller avec trois litres d'eau; faire cuire pendant trois heures. Passer le liquide et clarifier dans la règle en y ajoutant du bon bouillon et de la viande hachée. Pour servir ce potage, on fait cuire des cèpes coupés par tranches dans du beurre frais, dégraisser et ajouter un peu de de bouillon; on les sort à l'aide d'une écumoire, pour les déposer dans la soupière du consommé de cèpes.

Essence de cèpes. — *Formule 843.* — Éplucher les cèpes dans la règle, les faire macérer pendant douze à quinze heures avec du jus de citron et du gros sel : retirer les champignons, les faire bouillir avec divers condiments et les écumer, les passer à travers un linge, par pression, les mettre dans des flacons et boucher.

CÉPHALOPODE, *s. m.* — Genre de l'ordre des mollusques comprenant les animaux dont les tentacules, servant à la préhension, mais non à la locomotion, s'insèrent sur la tête et autour de la bouche. Ils sont en général munis d'un sac membraneux, rempli d'une liqueur noire qu'ils lâchent pour troubler l'eau et échapper à leurs ennemis, et dont on se sert pour la teinturerie.

On pêche plusieurs variétés de *céphalopodes*, mais les plus connus et selon les différents pays où ils apparaissent sur le marché, sont appelés *poulpe, pieuvre, calmar.* C'est le grand régal des Napolitains. En Italiece, ces hideux mollusques se mangent frits et à la sauce tomate.

CÉRÉALE, *s. f.* (*Cerealis*). All. *Getreide;* angl. *cereal.* — L'étymologie vient de la déesse de l'Agriculture, *Cérès,* dont le sanscrit *Kar* indique qui crée, qui fait et qui nourrit. Génie de la maison; dieu qui présidait à la récolte des céréales et qui a pour caractère l'*abondance.*

Plante à graines céréales propres à former du pain; l'orge, le seigle et le froment sont des céréales. L'exportation des céréales, la législation des céréales dans le sens légal comprend les plantes et les farines de ces graines. Les Romains célébraient avec pompe et magnificence la fête de *Cérès :*

Le temps est revenu des saintes céréales :
Seule en son lit, la beauté dort.
Pourquoi, blonde déesse au front ceint d'épis d'or,
Ton rite veut-il des vestales?

CERF, *s. m.* (*Cervus*). All. *Hirsch;* angl. *stag;* ital. *cervo.* — Mammifère ruminant qui vit dans les lieux solitaires et déserts.

La femelle, nommée *biche,* n'a point de bois; son petit s'appelle *faon* jusqu'à un an, puis il prend le nom de *hère* et commence à avoir sur la tête deux petites dagues; à deux ans, le hère devient *daguet* et les *dagues* tombées font place aux *andouillers,* qui sont un commencement de ramure. La ramure croît aussi jusqu'au point d'avoir, à l'âge de sept ans, quatorze andouillers ou branches dont le sommet forme l'empaumure; il se nomme alors *dix-cors.*

Usage culinaire. — La chair du cerf, d'une certaine analogie avec celle du chamois, est moins tendre et filamenteuse, mais d'un bon goût; elle se traite culinairement comme celle du chamois et du chevreuil; jeune, le cerf est un bon gibier d'alimentation; *faon,* il fournit un excellent rôti; *hère,* il doit être piqué; *daguet,* il doit être attendri par les soins culinaires; à l'âge de *dix-cors* ou *cerf,* toutes les précautions doivent être prises : faisandage, marinage, piquage et cuisson, de manière que le mets composé avec la chair du cerf soit, par sa tendreté et sa succulence, digne du type le plus majestueux et le plus orgueilleux des forêts.

CERFEUIL, *s. m.* (*Cærefolium*). All. *Kerbel;* angl. *chervil;* ital. *cerfoglio.* — Plante potagère du genre *anthriscus* de la pentandrie digynée et de la famille des ombellifères. Ses feuilles profondément découpées ressemblent au persil frisé, d'une couleur moins verte, et ses feuilles les plus fines exhalent une odeur aromatique très prononcée qui varie selon le lieu où on le cultive et selon son espèce. Le cerfeuil dont je parle et qui sert à l'usage culinaire croît le long des haies, au bord des chemins, autour des maisons et près du fumier; il demande un terrain fertile.

On distingue le cerfeuil sauvage *chærophyllum sylvestre;* le cerfeuil cultivé qui perd de son arome, *sativum;* le cerfeuil enivrant, *temulum,* auquel on attribue des propriétés toxiques; le



Fig. 302. — Cerfeuil frisé.

cerfeuil musqué, *odoratum,* qui est le plus fragrant et le plus usité dans les cuisines d'Asie.

Le cerfeuil entre dans la composition des fines herbes et leur communique un goût et une odeur fort agréable; il est hygiénique, stimulant et résolutif; il entre agréablement dans les potages au pain et dans les soupes; avec la ciboule, il forme une harmonie de goût et d'arome fort engageant, à la seule condition toutefois de ne hacher le cerfeuil qu'au moment de le servir et de ne jamais le soumettre à une longue ébullition; le jeter cru, au moment de servir, dans l'aliment

qu'il doit condimenter, est la meilleure manière de s'en servir, car l'huile essentielle à laquelle il doit son odeur ne résiste pas à la chaleur.

Cerfeuil bulbeux (*Chærephyllum bulbosum*). — Cette variété de cerfeuil contient une bulbe

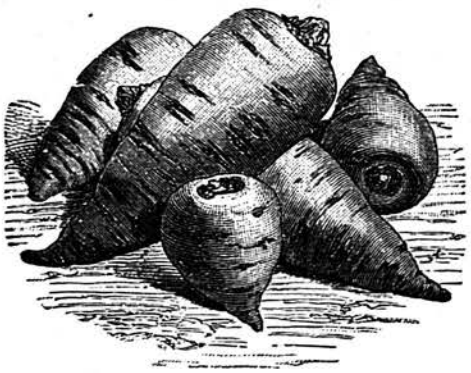


Fig. 303. — Cerfeuil tubéreux ou bulbeux.

comestible très prisée et très anciennement connue chez les Kalmouks, qui la mangent indifféremment cuite ou crue avec le poisson auquel elle communique une odeur aromatique très agréable.

Il n'y a guère plus de vingt ans, au moment où j'écris, que cette plante fut introduite et cultivée par les maraîchers d'Europe, sans avoir un grand succès; on ne saurait trop encourager sa culture et saisir l'occasion de le signaler aux gourmets et aux cuisiniers qui trouveront là un légume agréable et riche.

Analyse chimique. — L'analyse à laquelle nous avons fait soumettre la racine de cerfeuil a donné le résultat suivant, sur 100 parties :

Eau	65
Fécule	28
Sucre	1
Matières azotées	3
Cellulose, sels, etc.	3
	100

USAGE ALIMENTAIRE. — Le cerfeuil bulbeux se prépare comme les carottes nouvelles et les céleris-raves. Il réussit surtout comme garniture de grosses pièces.

CERISE, *s. f.* (*Prunus cerasus*). All. *Kirsche;* angl. *cherry;* ital. *ciregia;* esp. *ceresa*; port. *cereja.* Mais l'étymologie vient de l'arabe, qui se prononce, comme le grec, *kerasos.* — C'est à tort que la tradition veut que Lucullus introduisit ce fruit en Europe; Athénée, dans le *banquet des sophistes,* fait remarquer que bien avant les victoires de Lucullus sur Mithridate et Tigrane, Diphile de Siphné signala l'usage et les propriétés de ce fruit.

Quoi qu'il en soit de ce débat purement historique, et bien qu'il ressorte parfaitement que Lucullus n'a fait que consacrer la cerise par sa gourmandise, l'ignorance des faiseurs de lignes de la petite presse entretiendra encore longtemps cette erreur. Le cerisier, que l'on a dit jusqu'ici originaire de l'Asie-Mineure, vient du Liban, où il n'en existe plus. Les Arabes, au moyen âge, saccagèrent tous les arbres ainsi que les cèdres, très rares aujourd'hui dans cette partie du pays. L'Europe a d'ailleurs son merisier qui lui est originaire.

On ne compte pas moins de cinquante variétés de cerise se rattachant toutes à quatre grandes classes, qui sont :

LA GRIOTTE, fournissant plusieurs variétés, parmi lesquelles je citerai la griotte de Portugal; la rouge de Hollande; la rouge foncée et la rouge claire du Midi et la guigne (1).

LE BIGARREAU, comprenant une multitude d'espèces : le gros blanc; le gros rouge; le gros noir et parmi ces derniers le bigarreau hâtif qui est en forme de cœur, marqué d'un sillon longitudinal sur une de ses faces; chair ferme et cassante très adhérente à la peau d'un beau rouge du côté du soleil, marbré de rouge et blanc du côté opposé.

LA MERISE, très connue en Suisse et en Allemagne; c'est elle qui, dans son état sauvage, fournit le *kirschenwasser* de la Forêt-Noire d'une réputation européenne. La merise est petite, son noyau contient les trois quarts de son volume, sa culture sauvage a produit une quantité d'espèces qui se sont plus ou moins modifiées selon le climat et la fertilité du sol dans lequel on cultive le cerisier; on distingue la grosse cerise noire à longue queue, à peau fine et luisante.

L'ANGLAISE, qui est le produit de la cerise importée et entée sur le merisier *prunus ovium,* d'origine européenne, qui ont fournit par croisement toutes les variétés; mais la *royale* d'Angleterre, *Cherry Duck,* mûre à fin juin, gros fruit à peau d'un beau rouge-brun et clair-rouge, de saveur douce, se distingue des autres principales variétés et forme une cinquième classe.

(1) Dans le Midi, on appelle *guignes* les aigres et *cerises* les douces

En France, on distingue une multitude de variétés de cerises : le *gobet* de Montmorency, la *reine Hortense*, la *belle suprême*, la cerise d'*Aremberg*, etc. Il est évident que les propriétés de la cerise varient selon le genre, le sol, le climat et la qualité aigre ou douce.

Analyse chimique. — C'est parmi la cerise douce de Montpellier que l'analyse chimique faite par M. Bérard a démontré sur 100 parties :

Eau	75
Sucre	18
Acide	2
Gomme	3
Ligneux	1
Matières azotées et colorantes	1
Sels de chaux (trace)	
	100

De tout temps la cerise a été fort goûtée, non seulement par les petits gourmands, mais aussi par les merles et les moineaux qui s'en grisent :

Quelle chance pour les oiseaux!
Pour les enfants quelles surprises!
Les pentes vertes des côteaux
Sont toutes rouges de cerises.

—

Mais il est bien court le temps des cerises
Où l'on s'en va deux cueillir, en rêvant,
Des pendants d'oreilles.

A dit Pierre Dupont, et un cuisinier qui le pastiche ajoute :

Aux oiseaux nous en laisserons!
Pour les enfants quelles surprises,
Quand, au dessert, nous servirons
Des tartelettes aux cerises!

A. Ozanne.

Hygiène. — Les cerises tendres constituent un fruit très agréable et conviennent surtout aux gastralgiques; celles à suc acide feront mieux l'affaire des dyspeptiques.

Les pédoncules jouissent de propriétés diurétiques. On les emploie à la dose de 30 grammes par litre d'eau en théiforme.

Usage culinaire. — L'art culinaire a su tirer toutes les ressources de cet excellent fruit et en faire prolonger la jouissance par les moyens de conservation. Passons aux recettes.

Soupe aux cerises. — *Formule 844.* — Dans l'origine, la soupe aux cerises était dans certains pays du Nord un aliment vraiment barbare; on écrasait les noyaux avec les cerises, le tout fortement épicé et servi froid. Plus tard, elle a été perfectionnée; on se contenta de cuire les cerises avec des croûtons de pain passés au beurre et servis chauds.

Mais la soupe aux cerises, telle que je la comprends, est celle-ci : Sortir les noyaux des cerises; passer au beurre frais sur le feu des croûtons de pain de mie (pain anglais); mettre les croûtons dans une casserole avec un peu de beurre frais et de la farine; lorsque les croûtons sont enveloppés de farine et ont une teinte dorée, ajouter les cerises et de l'eau; assaisonner, puis faire cuire dix minutes et servir chaud.

Gâteau de cerises à la parisienne. — *Formule 845.* — Sortir les noyaux de 500 grammes de belles cerises douces, les sauter dans le beurre frais en ayant soin de les saupoudrer avec du sucre en poudre. Faire une pâte brisée ou abaisser du restant de feuilletage, foncer un cercle à flanc et le remplir avec les cerises. Faire cuire.

Selon le goût ou la situation, on peut décorer le gâteau avec des petits filets de la même pâte.

Tartelettes de cerises. — *Formule 846.* — Après avoir sorti les noyaux des cerises, les sauter dans un sautoir avec du beurre et du sucre. Foncer les moules à tartelettes, les remplir de cerises et faire cuire.

Cerises à l'eau-de-vie. — *Formule 847.* — Employer :

Gobets, dont la queue est petite,
Et qu'il faut raccourcir encor,
Sont dans l'eau-de-vie un trésor;
En bocal ranger tout de suite,
Noyé de spiritueux pur,
Le fruit qu'on a choisi peu mûr,
Jusqu'à deux doigts du bord; puis vite,
Boucher très fortement avec
Liége, parchemin et ficelle;
Placer le bocal en lieu sec..
Après deux mois, qu'on le descelle.

J. Rouyer.

Conserve de suc de cerises. — *Formule 848.* — On prend de préférence des merises ou des griottes; on les fait fondre sur le feu dans une bassine en cuivre, on les verse sur un tamis de crin; on laisse ainsi filtrer le suc, on le décante; on le met dans des bouteilles que l'on ficelle et que l'on soumet dix minutes à l'ébullition.

Compote de cerises. — *Formule 849.* — Faire cuire du sucre, de la cannelle et un zeste de citron dans un peu d'eau, de façon à faire un bon sirop. Mettre les cerises et après un bouillon les retirer et les dresser, après les avoir refroidies dans une terrine.

Compote de cerises à l'eau-de-vie. — *Formule 850.* — Couper les pédoncules à moitié de leur longueur.

Griottes	grammes	500
Sirop de raisins	—	25
Eau-de-vie vieille	décilitres	2

Procédé. — Mettre dans un poêlon d'office le sirop et les cerises; lorsque l'ébullition commence, on écume; puis, à l'aide d'une écumoire propre, on retire les cerises dans une terrine et on laisse réduire le sirop d'un quart de son volume; ajouter l'alcool et verser le liquide sur les cerises. Les mettre dans un bocal que l'on recouvre d'un parchemin mouillé et solidement ficelé.

Cerises confites à mi-sucre. — *Formule 851.* — Sortir les noyaux des cerises, ôter les pédoncules et préparer :

Cerises	kilogr.	1 1/2
Sucre	—	1

Procédé — Cuire le sucre au *petit perlé*, jeter les cerises dans le sucre et faire donner un bouillon ou deux très doucement, retirer le vase du feu, les écumer et les déposer avec le sirop dans une terrine vernissée. Le lendemain, faire recuire le sirop et jeter les cerises dans le sirop; laisser donner cinq à six bouillons. Vider dans une terrine et laisser reposer pendant vingt-quatre heures à l'étuve. Les égoutter sur un tamis, les ranger sur le marbre, les saupoudrer de sucre et les faire sécher à l'étuve.

Cerises en bouquets (*Confiserie*). — *Formule 852.* — Plonger dans un kilogramme de sucre cuit au *soufflé* des petits paquets de cerises réunies par le pédoncule; écumer pendant la cuisson qui doit durer cinq minutes; porter le poêlon à l'étuve pendant vingt-quatre heures. Egoutter les cerises et les faire sécher.

Couronnes aux cerises (*Entremets*). — *Formule 853.* — Avec des rognures de feuilletage faire de petites abaisses rondes de 6 centimètres de diamètre, piquer et mouiller ces abaisses, puis coucher, au bord et autour de chacune, une petite couronne en pâte à choux poussée au travers d'une petite douille fendue ou étoilée, semer sur ces cordons quelques amandes hachées fines, et cuire à four gai. Les saupoudrer à la glacière quelques moments avant de les sortir du four. Quand ils sont cuits, on laisse tomber au milieu de chaque petit gâteau une cuillerée de confitures de cerises. (Albert Coquin.)

Gelée de cerises. — *Formule 854.* — Quatre kilogrammes de cerises débarrassées des noyaux et des pédoncules, et un kilogramme de groseilles. Exprimer le jus, le déposer pendant quelques heures dans une terrine; décanter et passer à travers un linge. Mettre partie égale de sucre concassé dans une bassine et le jus des fruits; faire fondre à petit feu et enfin activer la cuisson; écumer et, à la deuxième montée, retirer la gelée. Mettre dans des petits pots de verre et laisser étuver jusqu'au lendemain; les recouvrir d'un papier mouillé de kirsch, lequel sera recouvert d'un autre papier huilé et ficelé autour du vase.

Pâte de cerises. — *Formule 855.* — Sortir les noyaux et séparer les pédoncules ou queues des cerises saines et de choix; les passer au tamis de crin, mettre la purée dans une bassine et faire cuire en remuant jusqu'à la réduction de moitié de son volume, la retirer et la déposer dans une terrine. D'autre part, faire cuire du sucre au boulé et le mélanger dans une égale proportion au jus réduit. Faire réduire de nouveau jusqu'à ce que l'on voie le fond de la bassine en remuant avec la spatule; à ce point la pâte est faite, et il ne reste plus qu'à la mouler.

On couche cette marmelade dans des petits moules carrés, ou dans un grand moule carré-long; on la laisse reposer pendant vingt-quatre heures à l'étuve et on la démoule pour en couper de petites tablettes que l'on saupoudre de sucre fin et enveloppées de papier, soit en les mettant dans des boîtes de carton confectionnées à cet usage.

Sirop de cerises. — *Formule 856.* — Exprimer le jus des cerises bien mûres et laisser reposer pendant vingt-quatre heures; décanter le liquide et le mettre sur le feu avec un bâton de cannelle et du sucre dans une proportion de *huit cent cinquante grammes* pour *cinq cents grammes de suc de fruit.* Faire cuire à grands bouillons en écumant jusqu'à 30 degrés à l'aréomètre étant chaud, et à 35 degrés étant froid. Laisser refroidir et mettre en bouteilles.

Confiture de cerises. — *Formule 857.* — Après avoir ôté les pédoncules et les noyaux à *cinq kilos de cerises,* les mettre dans une bassine avec le

jus d'un *demi-kilo de groseilles*, un *demi-kilo de framboises* et *quatre kilos de sucre ;* faire bouillir et écumer avec soin; faire bouillir de nouveau pendant une heure, en remuant constamment de manière à éviter qu'ils ne s'attachent. Verser la confiture dans un vase de terre bien vernissé, la laisser étuver pendant vingt-quatre heures et la recouvrir selon la règle.

Glace aux cerises. — *Formule 858.* — L'appareil ou sirop pour glace se fait de la façon suivante :

Jus de cerises fraîches	grammes	250
Sucre	—	150
Kirschwasser	décilitre	1
Jus de citron	—	1/2

Procédé. — Faire cuire le sucre et ajouter le jus des cerises de manière à obtenir un sirop à 23 degrés; ajouter le kirsch et le jus de citron.

Le praticien peut d'ailleurs, selon le goût des convives ou des clients, modifier et la couleur et le degré du sirop.

Tourte de cerises à la crème (*Entremets*). — *Formule 859.* — Faire une pâte analogue à la pâte Napolitaine avec :

Farine fine	grammes	350
Sucre en poudre	—	190
Macarons écrasés	—	125
Jaunes d'œufs cuits	nombre	6
Jaunes d'œufs crus	—	6
Un grain de sel et cannelle en poudre.		

Procédé. — La pâte étant faite, l'abaisser et foncer sur un plafond, un fond d'un demi-centimètre d'épaisseur et de la grandeur que l'on veut donner à la tourte. Rouler une bande de la même pâte de la grosseur du doigt et souder le tout autour du fond en le pinçant plus mince dans le haut; piquer le fond avec la pointe d'un couteau, faire cuire la croûte et laisser refroidir.

Emplir alors l'intérieur de la croûte de marmelade ou de confiture de cerises et couvrir d'une mince couche de crème fouettée et aromatisée de vanille. Marquer alors des losanges avec la lame d'un couteau, ou faire d'autres dessins au cornet; servir sur une serviette à franges.

Remarque. — On fait en outre des *puddings* à l'anglaise que l'on trouve plus loin : la cerise entre également dans une multitude de garnitures pour le décor qu'il serait superflu d'énumérer ici, la cerise n'étant pas la base de l'entremets; on les trouve plus loin à leurs noms respectifs.

CERISETTE, *s. f.* — Diminutif de cerise. Genre de pruneaux d'une forme ronde et d'une couleur rougeâtre. On appelle également ainsi les cerises séchées. Se dit aussi d'une boisson analogue au *coco*.

CERNEAU, *s. m.* — Noix ou moitié de noix confite (voir ce mot).

CÉROSIE, *s. f.* — Matière végétale qui existe à la surface de toutes les espèces de cannes à sucre.

CERVAISON, *s. f.* All. *Hirschfeiste ;* angl. *stag-hunting time.* — Se dit de l'époque de l'année où le cerf est gras et bon à chasser, c'est-à-dire, selon les pays, de septembre à la fin de novembre.

CERVELAS, *s. m.* (*Cervellatu*). All. *Cervelatwurst.* — Saucisse dans laquelle on faisait entrer de la cervelle de porc. Aujourd'hui on prépare le cervelas de différentes façons :

Cervelas (*Première qualité*). — *Formule 860.* — Hacher de la viande de porc bien ferme, moitié grasse et moitié maigre; pendant le hachage assaisonner dans les proportions suivantes :

Chair à saucisse	kilogr.	1
Sel	grammes	50
Poivre	—	5
Salpêtre	—	2
Macis	—	1

Procédé. — Mélanger la viande jusqu'à ce qu'elle soit compacte. Entonner dans des boyaux gras de porc par bouts de 30 à 50 centimètres de longueur. Laisser ensuite à l'air pendant quelques jours. Fumer sans chauffer dans un lieu aéré, jusqu'à ce qu'il soit sec.

On ne cuit jamais ce saucisson.

Pour donner du ton, on ajoute 1 gramme de cochenille pulvérisée par 500 grammes de sel.

Cervelas (*Deuxième qualité*). — *Formule 861.* — Remplacer une quantité plus ou moins grande de porc par le même poids de bœuf et du lard frais en partie égale et emballer dans des boyaux de bœuf. Procéder pour le reste comme dans la formule 860.

Cervelas au bœuf (*Troisième qualité*). — *Formule 862.* — Hacher menu deux tiers de collet de bœuf sans nerf, y ajouter un tiers de gorge de

porc frais bien ferme. Amalgamer le tout et assaisonner dans les proportions de :

Chair	kilogr.	1
Sel	grammes	30
Poivre	—	2
— en grains	—	1
Salpêtre	—	1

Entonner dans des boyaux de bœuf et achever selon la formule.

Remarque. — On ajoute souvent à ce cervelas de l'ail ou des échalotes. Il prend alors le nom de l'assaisonnement qui domine.

Cervelas truffés. — *Formule 863.* — Ajouter dans une proportion de 200 grammes de truffes épluchées par kilo de chair à cervelas de première qualité.

Cervelas d'oie (*Cuis. alsacienne*). — *Formule 864.* — Plumer, nettoyer et désosser une ou plusieurs oies. Peser les chairs et ajouter le même poids de viande de porc, délicate et blanche. Hacher le tout très fin et assaisonner.

Chair	kilogr.	1
Sel	grammes	30
Poivre	—	4
Macis	—	2
Un peu de rhum.		

Mettre dans des boyaux gras de porc et les laisser essuyer pendant quatre à cinq jours; fumer à froid; cuire pendant une demi-heure dans un bouillon léger et servir froid. (Berthaud, *Char. prat.*)

HYGIÈNE. — Les recettes que je viens de tracer sont les plus hygiéniques; mais les charcutiers ne s'en tiennent pas là, et ils font des cervelas plus économiques. Les matières qui les composent ne sont pas des viandes choisies, au contraire, tout animal dont la chair n'est pas délicate entre dans la composition de ces cervelas; il y a lieu de s'en méfier. On en fait avec de la chair de porc, des intestins de veau, de cheval, d'âne, de mulet et de poisson; ces derniers sont moins indigestes.

Mais le danger réside dans la chair du porc qui n'est pas cuite. On ne saurait donc trop se prémunir contre les habitudes de la charcuterie.

CERVELLE, *s. f.* (*Cervellum*). All. *Hirn;* angl. *brain;* ital. *cervello.* — Le mot cervelle s'applique plus particulièrement aux animaux, tandis que chez l'homme elle prend le nom de *cerveau.*

Les cervelles qui nous occupent ici sont celles de veau, de bœuf, de mouton, de gibier, d'oiseau et de poisson.

Analyse chimique. — La cervelle est généralement dépourvue de sapidité, cependant elle renferme en forte proportion de la *cérébrine,* qui est une graisse que les chimistes appellent *cérébro oléine,* associée à de la *neurine* ou albumine cérébrale; c'est sans doute à ces principes qu'elle doit ses propriétés génésiques et phosphorescentes.

La cervelle des poissons et des gibiers à plumes est surtout souffrée et constitue un aliment de la pensée.

Cuisson des cervelles. — (*Procédé général.*) — *Formule 865.* — Dans presque tous les cas, on fait dégorger la cervelle dans l'eau, on enlève la peau membraneuse qui la recouvre et on la cuit dans de l'eau acidulée, fortement condimentée de thym, de laurier, de poivre concassé et de sel. On l'applique ensuite aux différentes sauces.

Cervelle au beurre noir. — *Formule 866.* — Les cervelles étant cuites, on les coupe par tranches et on les met sur un plat très chaud, on les sale légèrement, on les saupoudre de poivre sur lequel on fait couler un jus de citron, on y ajoute quelques câpres, et enfin on fait chauffer le beurre frais jusqu'à ce qu'il ait une odeur de noisette ou qu'il commence à fumer; on le verse alors sur les cervelles; on repasse un filet de vinaigre dans la poêle, que l'on verse de nouveau sur les cervelles. Servir sur un plat chaud.

Cervelles frites (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 867.* — Les cervelles étant cuites, on les coupe par quartier, on les assaisonne de poivre, de sel, de ciboules hachées et d'un filet de vinaigre; on les laisse ainsi mariner un instant. La friture étant chaude, on y trempe un à un les morceaux de cervelle dans la pâte à beignet (voir ce mot), qu'on laisse doucement tomber dans la friture chaude. On les retire lorsqu'ils ont une belle couleur et on les sert sur une serviette surmontée de persil frit.

Cervelles panées (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 868.* — Faire mariner les cervelles comme pour les cervelles frites, mais ici on prépare un appareil anglais composé d'huile, de sel, d'épices, le tout battu ensemble, dans lequel on passe les morceaux de cervelle avant de les en-

sevelir dans la chapelure. On les pose sur des plaques de cuivre beurrées ou dans des sautoirs; sur chaque morceau on a soin de poser du beurre frais. Ainsi préparées, les cervelles peuvent être accompagnées d'une sauce relevée.

Cervelles à la Béchamel. — *Formule 869.* — Préparer une sauce béchamelle en la maintenant liquide. Couper en quatre des cervelles et les mettre dans la sauce préparée. Servir en évitant de les écraser et border le plat de croûtons de pain passés au beurre; alterner de quartiers d'œufs cuits durs.

Cervelles à la poulette. — *Formule 870.* — Faire une sauce poulette avec du bouillon, lier avec des jaunes d'œufs et servir.

Cervelles à la paysanne. — *Formule 871.* — Dégarnir les cervelles; les assaisonner de poivre, sel, fragment de thym. Les rouler dans la farine après les avoir passées dans le lait. Les faire cuire à la poêle à petit feu. Les servir avec le beurre en y faisant couler dessus un jus de citron ou un filet de vinaigre.

CERVOISE, *s. f.* (*Cerevisia*). — Bière des anciens (voir BIÈRE), mais elle offre cette particularité des boissons enivrantes qu'elle n'est patronnée par aucun dieu. Les Orientaux en faisaient un grand usage.

CÉTACÉ, *s. m.* (*Kétos*). — Mammifère marin, remarquable par sa conformation organique analogue à celle des mammifères terrestres, et par sa forme de poisson à l'extérieur; tels sont le *cachalot*, le *dauphin* et la *baleine*.

CÉTINE, *s. f.* All. *Wallrathfett;* angl. *cetine.*— En chimie, se dit du principe immédiat gras constituant presque seul le *blanc de baleine* qui se tire de la tête du cachalot.

CETTE, *s. p.* (*Produits de*). — Ville située au pied du mont Saint-Clair (Hérault), sur la langue de terre étroite comprise entre la mer et l'étang de Thou.

Le vin blanc de Cette a une renommée bien établie; la fabrication des vins étrangers, surtout des vins d'Espagne, reconnue aujourd'hui comme licite et encouragée par des médailles aux Expositions, tient le premier rang avec la fabrication des huiles de produit chimique et de morue.

CÉVENNES, *s. p.* (*Perdrix des*). — Dans la Haute-Garonne. Les perdrix des Cévennes ont une grande réputation.

CEYLAN (*Géog. gastronomique*). — Grande île au sud-est de l'Indoustan (Asie). On y cultive surtout le cannelier (voir ce mot).

CHABLIS, *s. p.* (*Vins de*). — Ville française (Yonne). Son vin blanc, d'une réputation universelle pour les amateurs d'huîtres, est léger, sec, vif, pétillant, capiteux et transparent. Les biscuits de Chablis ont également un beau renom.

CHABOISSEAU, *s.m.* All. *Troppenart.* — Poisson de mer, espèce de chabot épineux marbré de brun et de gris; vulgairement appelé *diable de mer*. Sa chair n'est pas très bonne.

CHABOT, *s. m.* All. *Groppe;* angl. *bull-head;* ital. *ghiozzo.* — Poisson de mer à grosse tête aplatie qu'il gonfle à volonté; on en connaît aussi dans les rivières sous le nom de *cabot* et de *meunier*. Sa chair, sans avoir rien d'exquis, est mangeable.

CHABOUSSADE, *s. f.* — Se dit d'une race de mouton qui se rapproche de la race berrichonne et qu'on élève aux environs de Saint-Flour; la chaboussade n'a point de cornes, mais elle est garnie de laine jusqu'aux sabots. Sa chair n'a rien de plus extraordinaire que les autres variétés françaises.

CHAGNY, *s. p.* (*Vins de*). — Saône-et-Loire. Son vin est estimé comme bon vin de troisième classe.

CHAI, *s. m.* — Dans le Bordelais, on désigne par ce nom le local à ras du sol qui sert à emmagasiner les vins et les eaux-de-vie.

CHAIR, *s. f.* (*Caro*). All. *Fleisch;* angl. *flesh;* ital. et esp. *carne;* irland. *carna.* — Toutes les parties molles du corps de l'homme et des animaux, et plus particulièrement la partie rouge des muscles. La viande des animaux et des oiseaux considérée comme devant servir d'aliment. De la *chair fraîche; chair cuite,* de mouton, de

bœuf, de veau, etc. *Chair blanche,* de volaille, de veau, de lapereau, etc. *Chair à saucisse, chair à farce, chair de poisson,* etc. Mais il est à remarquer que le mot chair s'applique plus particulièrement aux aliments crus; la chair de porc étant cuite prend le nom de viande.

La *viande* est la chair préparée dans la boucherie ou dans la cuisine pour la nourriture de l'homme ou des animaux. La *chair vive* n'a subi aucune préparation, c'est l'animal lui-même après avoir été dépouillé aussitôt tué. Les animaux carnivores se nourrissent de *chair;* l'homme mange la *viande.*

CHALEF, *s. m.* — Arbrisseau d'Orient à fleurs campanulées, à feuilles argentées et dont les fruits sont comestibles.

CHALET (*Pièce montée*). — On fait des chalets en pâte adragante, en pâte royale, en pastillage, en pâte d'office et surtout en nougat et en pâte d'amande.

Chalet du Valais (Suisse). — *Formule 872.* — On exécute cet entremets en pâte d'amande blanche, tandis que les toits et les charpentes se-

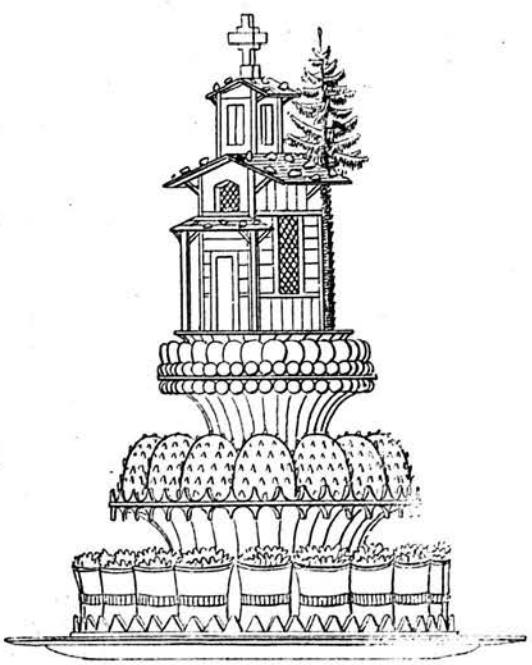


Fig. 318. — Chalet suisse.

ront en pâte de couleur chocolat. Le corps du pin sera vert-pâle, et les branches de l'arbre vert-printanier. On pourra ajouter de petits groupes de mousse après l'ermitage; sur les toitures, on place çà et là de petits carrés irréguliers de pâte d'amande, marbrée de chocolat et de vert-pâle, qui imiteront les pierres que les Suisses ont l'habitude de poser sur leurs maisons, afin de préserver les toits des coups de vent impétueux qui viennent des montagnes. Les trois gradins sont également en pâte d'amande blanche et rayée de pâte couleur chocolat. Les trois garnitures se composent de petits croque-en-bouches glacés au caramel, de gâteaux à la dauphine, au gros sucre et aux pistaches, et d'abaisses en pâte d'amande colorées au four et décorées ensuite de filets de couleur pistache; elles doivent être garnies de crème fouettée au chocolat. (CARÊME, *Pâtissier royal,* t. II, dessin 4 de la planche 37.) Fig. 304.

CHALONS. — Ville dont la moutarde tend à rivaliser avec celle de Dijon.

CHALYBÉ, BÉE, *adj.* — Aliment solide ou liquide, qui contient de la limaille d'acier ou de fer. On le met de préférence dans du vin blanc.

CHAMBERTIN (*Vins de*). — Haute-Bourgogne (voir ce mot), Côte-d'Or; son vin rouge de première classe est très renommé.

CHAMBOLLE (*Vins de*). — Bourgogne (Côte-d'Or); rouge de deuxième classe, d'une force de 15 à 16 degrés d'alcool.

CHAMBORD, *adj.* (*Garniture à la*). — Nom d'une garniture et d'une méthode à laquelle on soumet, dans la préparation culinaire, certains aliments et plus particulièrement la carpe (voir ce mot).

CHAMEAU, *s. m.* (*Camelus*). All. *Kameel;* angl. *camel;* ital. *cammelo;* esp. *camello;* mais son étymologie vient de l'arabe *djamal.* — Genre de quadrupède mammifère et ruminant originaire d'Asie et d'Afrique, dont il y a deux espèces connues : le chameau, *camelus bactrianus,* qui est le plus grand des deux, et le chameau à une bosse, *camelus dromadarius,* dont les formes sont plus légères. Les Arabes donnent à cet animal le nom de *richesse du ciel.*

Si la loi de Moïse défend la chair du chameau (Lév. XI, 4), les Arabes, qui n'y sont pas soumis, s'en nourrissent comme d'un bon aliment, surtout quand il est jeune. Galien nous apprend que

la chair du chameau était fort recherchée de son temps, en Asie et en Afrique. Aristophane, dans ses *Comédies*, dit aussi que les Grecs la servaient sur la table des rois; et le grave Aristote lui-même en fait l'éloge. De nos jours, elle est encore employée pour l'alimentation dans toutes les contrées où l'espèce est élevée en troupeau. Les Arabes d'Algérie font grand cas de la bosse, des pieds et du ventre. Si les Européens en sont moins friands, cela tient à l'odeur forte que sa chair exhale.

HYGIÈNE. — La chair dure, filandreuse du chameau est de digestion difficile, mais excessivement réparatrice.

Le lait de la femelle donne du beurre et d'excellent fromage, et, lorsqu'il est aigri, il possède une force enivrante considérée comme très saine.

Bosse de chameau. — *Formule 873.* — Couper la bosse par morceaux en forme de fricandeaux, les frapper légèrement et les piquer selon la règle usitée pour les fricandeaux. Foncer une casserole en terre, de carottes, d'oignons, assaisonnés de thym, clou de girofle et de quelques gousses d'ail. Faire prendre couleur aux fricandeaux, après les avoir salés. Arroser avec de l'eau dans laquelle on aura fait délayer du *caric*. Couvercler la casserole et l'entourer de braise ardente. Lorsque l'ébullition est commencée, couvrir la braise de cendres chaudes et laisser réduire ainsi à glace; arroser de temps en temps. Lorsque les fricandeaux sont cuits et glacés, on les dresse avec leur propre suc.

Ventre de chameau en ragoût. — *Formule 874.* Choisir les plus gros intestins (gras-double), les nettoyer dans la règle, les blanchir et les couper par morceaux; couper également le cœur et le gros boyau; faire un roux dans une casserole de terre et mettre les morceaux dans la casserole; saler, aromatiser et garnir; arroser avec du bouillon, du vin blanc et laisser cuire.

Remarque. — On fait également une espèce de ragoût sans farine en y ajoutant des *ignames* par morceaux, du blé-vert ou du riz et d'autres légumes. On fait cuire le tout jusqu'à ce que cette soupe soit réduite en ragoût.

Pieds de dromadaire à la vinaigrette. — *Formule 875.* — Echauder les pieds dans la règle usitée pour les têtes de veaux. Faire cuire ensuite pendant quelques heures, c'est-à-dire jusqu'à parfaite cuisson, dans l'eau condimentée et salée; laisser réduire la gelée, la passer à travers un linge; désosser les pieds, mettre les viandes dans la gelée et faire réduire encore; verser enfin le tout dans un moule carré-long; presser le contenu et laisser refroidir.

Pour les servir, on coupe ce pain à l'instar de la tête marbrée, on l'assaisonne d'huile, de vinaigre, de moutarde, d'ail, de ciboule et enfin de sel, de poivre et d'oignons hachés.

CHAMEAUPART, *s. m.* — Quadrupède originaire d'Asie, espèce particulière de gazelle ou une classe maintenant inconnue d'antilope.

Moïse dit qu'il était permis aux Israélites d'en manger. (*Deut.* XIV, 5).

CHAMELLE, *s. f.* (*Camelus*), All. *Kamelstute;* angl. *she camel;* ital. *cammella.* — Femelle du chameau. Son lait, qui a une certaine analogie avec celui d'ânesse, est très estimé par les Arabes.

CHAMETTE (*Vins de*). — Dans la basse Bourgogne, on y récolte un vin rouge de troisième classe d'un bon fumet.

CHAMOIS, *s. m.* (*Antilope rupicapra*). All. *Gemse;* angl. *shamois;* ital. *camozzo.* — Ruminant à cornes creuses, de la taille d'une grande chèvre et appartenant à la famille des Antilopes; il était nommé *Isard* par les Gaulois, et c'est sous cette dénomination qu'il est encore désigné de nos jours dans les Pyrénées.

La chair du chamois est excellente lorsque l'animal ne dépasse pas deux ans. Pour le traitement culinaire, voir *chevreuil.*

CHAMPAGNE (*Vins de*). All. *Champagner;* angl. *champagne;* ital. *vino de champagne.* — Vin de l'ancienne province de Champagne, rendu mousseux par un procédé spécial.

Avec le « Bordeaux » et le « Bourgogne », il n'est pas de vin plus essentiellement français que le « Champagne », c'est-à-dire léger, vif, sémillant, piquant, mais au fond sans rancune, en ce sens qu'il ne laisse derrière lui, ni embarras gastriques, ni névroses, ni céphalalgie, comme ses faux frères.

Les vins naturels de la Champagne ont une renommée antique. Le plus ancien monument

historique qui se réfère au vignoble champenois est le testament de saint Remy, archevêque de Reims, par lequel il légua, à la fin du *cinquième siècle*, à son neveu et au clergé de Reims, le vignoble qu'il avait fait planter près cette ville. D'après un autre document, un évêque de Laon, au *dixième siècle*, buvait des vins de la Champagne et les donnait comme très favorables à la santé. En 1397, Wenceslas, roi de Bohême et empereur d'Allemagne, grand ami de la « dive », comme on sait, vint en France pour négocier un traité. Reçu à Reims, il prit si bien goût aux vins du pays, qu'il fit traîner autant que possible les négociations et finit par signer tout ce qu'on voulut. (C. GRAD, *Développement de la viticulture en Allemagne.*) Léon X avait un agent en Champagne, qui lui expédiait les meilleurs vins de chaque récolte. Mais les souverains étrangers n'étaient point seuls à apprécier ces crus aimables. Les nôtres n'en étaient pas moins friands, et ils ne se croyaient nullement tenus d'en faire un mystère : Henri IV s'intitulait gaiement Sire d'Ay. Par contre, le « Sillery » a longtemps porté le nom de *Vin de la Maréchale*, en souvenir des améliorations appliquées par la Maréchale d'Estrées. Au sacre de Louis XIV, ce fut non plus du Beaune, comme au temps des anciens rois, mais des vins de Reims qui firent les frais de la fête. L. PORTES et F. RUYSSEN, *La Vigne.*)

Une querelle acharnée entre savants et amateurs, qui fit éclore maint in-folio, éclata à cette époque entre les défenseurs du « Bourgogne » et les partisans du « Champagne ». Enfin, en 1778, un arrêt de la Faculté de médecine de Paris adjugea doctoralement la préférence au Champagne en raison de ses vertus diurétiques, *quia habet diureticam.* Il n'en fallait pas davantage pour assurer le triomphe du Champagne dans le monde entier.

On se figurerait difficilement, si on l'avait vu, autrement que par ses yeux (1), quel flot d'opulence (richesse ne serait point assez dire) la vigne et l'industrie du Champagne a épanché sur le sol ingrat et maigre de cette contrée dont elle a fait un *camp du drap d'or*. Il est plus d'un baron châtelain, prince du bouchon ficelé qui compte aujourd'hui sa fortune par des millions de francs. Aussi c'est avec un œil de convoitise jalouse que nos voisins virent s'universaliser cette industrie essentiellement française. Les Allemands surtout ne tardèrent pas à se rendre propriétaires d'un grand nombre de marques, ou à y fonder des établissements. Bien que tous parfaitement honorables et naturalisés français, ou descendants de Français, la plus grande partie des noms figurant dans la liste des adhérents au « *Syndicat du commerce des vins de Champagne* » sont des noms d'origine allemande.

C'est sous le règne de Louis XIV que le vin de la Champagne prit son essort. « Nous disions à dessein du vin de la Champagne et non du *Champagne*, car le produit si connu sous ce dernier nom, sans être ce qu'on pourrait appeler *falsifié*, est l'œuvre de l'art autant que celui de la nature. » (L. PORTES et F. RUYSSEN, *La Vigne.*)

CRUS RENOMMÉS. — « Le vignoble Champenois peut se diviser en trois parties : la Montagne de Reims, dont les principaux crus sont : Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Sillery, Mailly et Rilly, et dont les qualités distinctives sont la vinosité et la fraîcheur; la côte d'Avize, spéciale par ses vins blancs, où sont les bons lieux de Cramant, Avize, le Mesnil, Oger, Grauves et Cuis, au sud d'Epernay, auxquels on reconnaît une grande finesse et une exquise délicatesse; enfin la vallée de la Marne, avec Ay, Mareuil, Champillon, Hautvillers, Dizy, Epernay, Pierry et Cumières, tous crus de raisins noirs à l'incomparable bouquet. »

Statistique. — « Les vignobles de la Champagne comprennent une surface de 14,000 hectares, dont le coût de la culture est de 1,500 fr. jusqu'à 2,500 francs par an. Ces vignes ont une valeur de 124 millions de francs. La production moyenne par an est de 450,000 hectolitres; la meilleure partie de ces vins est seule transformée en vins mousseux de Champagne. En 1888, il a été expédié 22,558,084 bouteilles. La moyenne de l'approvisionnement est de 65,000,000 de bouteilles et 300,000 hectolitres. Au 1er avril 1889, il y avait un approvisionnement de 75,573,232 bouteilles et 193,613 hectolitres. Ensemble 798,202 hectolitres. » (*Notice historique sur le vin de Champagne*, brochure éditée par les soins du Comité du SYNDICAT DU COMMERCE DES VINS DE CHAMPAGNE.) Cette même brochure parle de la *situation climatérique!...* des Champenoises?

LE PLANT. — Les plants, qui portent les raisins qui produisent le vin mousseux de Champagne, sont des variétés connues et cultivées dans différentes contrées; et non point, comme on pour-

(1) Visite dans les caves de Reims des membres du Congrès d'hygiène et de démographie, août 1889, dont l'auteur eut l'honneur de faire partie.

rait le croire, un plant spécial. Ce sont, dans les blancs : le *Gamay;* le *Meslier;* le *Pineau blanc Chardonay* (plant d'Avize). Parmi les rouges, citons d'abord : le *Pinot noir;* le *Meunier*, cépage fertile et de maturité facile, portant des raisins peu agréables à manger, mais dont le vin convient surtout pour le mélange des cuvées. Il se distingue du *Pinot noir*, dont il est une des variétés par le duvet blanchâtre qui recouvre sa feuille. Le *Vert doré d'Ay* ou *Morillon* d'Epernay, qui se caractérise par une remarquable finesse de son fruit. Le *Pinot gris*, qui recouvre surtout les mamelons de Sillery et de Versenay. Ce même plant produit en Alsace le fameux vin de paille. (Voir l'entrefilet *plant* au mot BOURGOGNE.)

LE TERRAIN. — La base caractéristique du vin de Champagne est la composition du sol. La montagne de Reims possède un sous-sol crayeux oolithique magnésien. La côte de la Marne, un sous-sol crayeux. La vallée de la Marne, un sous-sol crayeux et d'alluvion. Mais partout la silice s'y trouve. C'est ainsi que l'analyse constate une composition chimique aussi parfaite que la science peut le désirer :

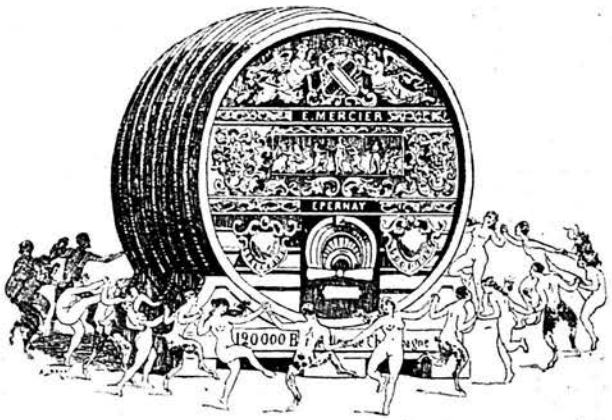
Le bouquet est donné par la silice;
Le moelleux dû à l'alumine et au cepage:
La coloration, fille du fer;
Le ferment ou alcool dû à la chaux.

Ce qui démontre que les meilleurs vins de Champagne sont préparés avec des raisins rouges. La composition de la surface des terrains varie sensiblement selon les contrées : à Epernay, on a constaté 36 pour 100 de fragment crayeux. A Cramant, Avize, Oger, Pierry, les terres des vignes offrent à leur surface des petites pierres quartzeuses, siliceuses, calcaires, etc. qui ont notamment valu son nom à cette dernière localité. « La couleur du sol n'est pas indifférente à la qualité du raisin : moins il est rouge, moins le terrain est favorable, surtout aux raisins rouges, aussi plante-t-on de préférence les raisins blancs dans les terres grises ou jaunâtres. » (Dr GUYOT, *Culture de la vigne en France.*) C'était l'avis de Chevreul, qui nous apprend qu'à Liège la couleur du sol avait permis de cultiver la vigne bien au delà de ses limites.

CLIMAT. — La température de la Marne est tempérée, douce et humide dans les parties occidentales, plus froide et plus sèche sur les plateaux et la partie orientale. La température maxima, à Châlons, est de 32 degrés et la température minima de 15 degrés.

ALLÉGORIES. — Le Champagne restera dans les annales des siècles comme type le plus parfait de la boisson française, il est le témoin de toutes nos joies et de tous nos malheurs; il fait partie de l'histoire de l'Europe comme de celle de la France. Si les Grecs d'Athènes l'eussent connu, un dieu nouveau, une nouvelle déesse étincelante de feu en aurait présidé son ivresse.

Aussi, il n'est pas une maison de Champagne sérieuse qui n'aie son hymne en musique et son allégorie. Voici une strophe de celui de M. E. Mercier, dont les paroles sont dues à E. Queyriaux :

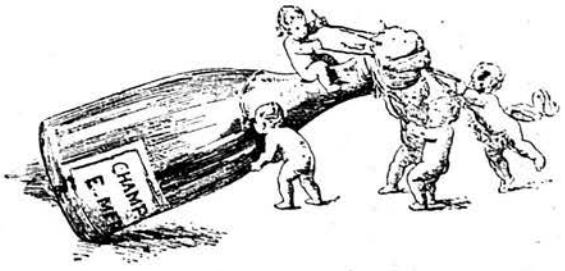


Autour de moi venez, jeunes bacchantes;
De la folie agitez les grelots,
C'est le signal des danses enivrantes,
Et que Phébus éteigne nos falots.

Amis, versez à la ronde,
Que le Champagne m'inonde
De sa mousse vagabonde
Aux flots argentés.

Allons, remplissez ma coupe,
De Bacchus je vois la troupe,
Puis, au milieu de ce groupe,
De jeunes beautés.

Du cristal argentin
Ecoutez le tin tin.



DÉCOUVERTE DE LA MOUSSE. — Les premiers essais de préparation des vins mousseux de

Champagne datent de 1730, et sont dus aux recherches de Dom Pérignon, moine cellérier du couvent d'Hautvillers, près Epernay, qui s'appliqua au perfectionnement de la viticulture, et surtout à l'art de faire mousser le vin. (SELLETTI, *Loc. cit.*) Quelque temps après, vers 1746, un industriel de Reims qui croyait posséder les mystères de la fermentation et la science de Dom Pérignon, tira environ 5,000 bouteilles, mais la fermentation s'affranchissant des bornes en brisa presque la totalité.

C'est à Epernay, que l'industrie a pris un caractère de vulgarisation générale. En 1787, un négociant en vin, de cette ville, fit un tirage d'environ 50,000 bouteilles, dont plus de la moitié sautèrent en éclat. Ce n'est qu'environ un siècle après les premiers essais, en 1836, qu'un chimiste de Châlons-sur-Marne, M. François, parvint à déterminer scientifiquement la quantité de sucre nécessaire pour faire un excellent vin mousseux. La mémoire de ce savant, à qui sont dues des fortunes colossales, et qui devrait posséder une statue coulée en or massif, n'a jusqu'à ce jour été l'objet de la moindre gratitude de la part des négociants.

Art de champagniser. — *Formule 876.* — Il serait oiseux de chercher à démontrer que l'on peut faire du *Champagne* avec n'importe quel vin! On a réussi à faire toutes sortes de vins; on a obtenu de la « tisane », mais ces vins mousseux se distinguent tous des vrais Champagnes par la platitude et la fugacité de leur mousse.Ce qui caractérise les véritables vins mousseux de Champagne, c'est la fraîcheur de leur goût, la persistance des bulles et l'arome de leur bouquet qui en font des qualités inimitables. Les vins naturels de la Marne possèdent d'ailleurs des propriétés particulières qui les distinguent des autres crus et qui sont en quelque sorte la flore des vins français.

LA VENDANGE. — On détache les grappes une à une, on les épluche et les parties mûres les plus saines sont destinées à être pressées le jour même. Le produit du pressurage constitue le liquide apte à faire le vin mousseux de Champagne.

LA FERMENTATION. — Aussitôt sorti du pressoir le « moût » est expédié par l'acheteur, et quelques jours après la fermentation l'aura transformé en « vin » ou liquide alcoolique. On soutire alors pour en séparer la lie de la fleur qui est mise dans un nouveau tonneau où elle acquiert une limpidité parfaite à l'apparition des premiers froids. Vers le mois de février, les négociants mélangent les différents vins selon les qualités des crus, des plants et des récoltes. Les maisons qui tiennent à leur réputation, pour maintenir l'invariabilité des produits afin de perpétuer leur marque, mélangent avec les nouveaux des vins vieux de réserve et maintiennent ainsi les types de leurs produits.

LA CUVÉE. — Lorsqu'on a composé les mélanges, que les fumets se sont combinés et qu'ils ne forment qu'un seul bouquet homogénéisé, l'ensemble du coupage appelé « cuvée » est clarifié et rendu d'une limpidité parfaite à l'aide de la colle de poisson, puis elle est alors classée, numérotée pour les opérations ultérieures.

LA MISE EN BOUTEILLE. — Au printemps, à l'apparition des premières feuilles, lorsqu'un nouveau ferment agite le vin, on procède à la mise en bouteille à l'aide d'outillages spéciaux. Les bouteilles sont empilées dans de vastes caves où elles restent jusqu'au moment de l'avant-dernière opération.

Dans cet état, les meilleurs vins ne sont pas agréables à boire; l'abondance du gaz acide carbonique transformé par la fermentation leur donne un goût dur et austère.

Mais pour que le vin produise une belle mousse, il doit contenir 14 pour 100 de sucre; il suffit donc avant le tirage de titrer d'une façon exacte la richesse saccharique du vin au moyen du gluco œnomètre de Cadet-Devaux, pour savoir ce que l'on doit ajouter, par hectolitre, de sucre de canne cristallisé, parce que c'est le seul qui aie la propriété de maintenir la vie des ferments, ou, en d'autres termes, l'existence prolongée de la mousse; résultat que l'on n'obtient qu'avec du sucre candi pur.

LA MISE SUR POINTE. — La nouvelle fermentation qui met en mouvement le liquide dans la bouteille, en produisant la mousse, crée en même temps une sorte de lie ou « dépôt » qu'il est nécessaire d'extraire. Pour arriver à ce but, on place les bouteilles légèrement inclinées, le goulot en bas, dans une sorte de râtelier appelé « table-pupitre » percé. Pendant trois mois environ, l'ouvrier par un mouvement brusque agite la bouteille en lui faisant faire un léger mouvement de rotation, jusqu'à ce que le dépôt se trouve sur le bouchon.

LE DÉGORGEMENT. — Cette opération délicate est la dernière et a un double but : sortir le dépôt, et introduire de la liqueur qui va combler le vide résultant de l'extraction du dépôt.

La bouteille est saisie par la main gauche de l'ouvrier, qui la tient dans la position renversée pendant que de la droite il fait sauter l'agrafe; le bouchon est poussé par la mousse qui entraîne avec elle le dépôt avec rapidité. On remplace alors le vide par une liqueur qui constitue le *dernier dosage* et qui produira des Champagnes *sucré, demi-sec, sec, extra sec* (*dry*), selon les goûts des pays ou des consommateurs. Cette liqueur n'est autre que du vieux vin de Champagne de premier choix, dans lequel on a fait dissoudre du sucre de canne cristallisé. Le bouchon est immédiatement remplacé par un autre bouchon de liège de premier choix et portant la marque de la maison. Il ne reste plus qu'à ficeler, étiqueter, emballer et expédier.

EFFETS DU CHAMPAGNE. — Il stimule le cerveau d'une manière qui n'a rien de commun avec les effets grossiers des vins alcooliques ou autres boissons fermentées; il vivifie et ranime l'économie par un sentiment de chaleur et de bien-être qui rend gai, affable et débonnaire celui qui en a bu avec modération; il révèle incontestablement en lui une boisson sympathique. Et cela, comme l'a si bien dit notre ami Paul Roinard, parce que :

Tous les feux de nos crus tiennent dans le *Champagne*,
Plus fin qu'un vin du Rhin, moins lourd qu'un vin d'Espagne,
Moins chargé d'inconnu que les nectars divins,
Beaucoup plus cher, hélas! que la piquette à seize.
Il est fait de rayons et de gaieté française.
Et sa crème mousseuse est la crème des vins.

Aussi tous nos poètes ont célébré le Champagne d'une façon essentiellement gauloise :

J'aime mieux voir les Turcs en campagne,
Que de voir les Allemands chez nous
Profaner notre vin de *Champagne*.

Pour être éclectique, citons le quatrain suivant qui résume plus synthétiquement ses effets :

Quand le vin de *Champagne* allume nos cervelles,
Même en nos créanciers nous voyons des amis.
Les femmes à nos yeux paraissent toutes belles,
Et chaque cabaret ressemble au paradis.

HYGIÈNE. — Le vin de Champagne est recommandé pour combattre les vomissements opiniâtres, surtout ceux du mal de mer. « Jouissez-vous d'un estomac à toute épreuve? dit élégamment notre confrère de *la Presse scientifique*, le Dr Vigouroux; avez-vous fait un copieux dîner, trop copieux même, buvez du Champagne, car ce vin est excitant, digestif; et si la joie, la gaieté qu'il vous apporte est bruyante, elle n'en est pas moins sincère. »



Mais pour que le Champagne produise un effet salutaire, on devra surtout éviter une mésalliance avec la blonde ou brune cousine germaine, la bière, qui ne tarderait pas à se brouiller et peut-être à divorcer. Le Champagne est en outre l'antidote le plus puissant du *spleen*. C'est contre cette affection que Nadaud semble avoir fait cette invocation :

Vin de Champagne, enivrante maîtresse,
Viens, le front libre et les cheveux épars!...
Brise à ton tour le joug qui nous oppresse,
Et de ton prisme éblouis nos regards.

Fais-nous savoir que la vie a des charmes,
Qu'à nos douleurs succèdent nos plaisirs;
Verse à nos cœurs l'oubli de leurs alarmes,
Verse à nos sens l'ardeur de leurs désirs!

CONSEILS GASTRONOMIQUES. — Le vin de Champagne de première qualité se conserve assez longtemps s'il est maintenu dans un lieu frais et les bouteilles couchées horizontalement. Mais il est préférable qu'il soit consommé frais, sans avoir vieilli. A l'arrivée, on doit le laisser reposer une quinzaine de jours au moins avant de le déguster.

Les gourmets et les personnes qui possèdent la science de bien vivre prendront le Champagne immédiatement après le hors-d'œuvre ou le poisson, et termineront le repas en faisant accompagner un rôti de gibier à plume avec du vieux vin de Bordeaux. Ce mode aura pour triple effet d'avoir satisfait le *goût*, la *digestion* et l'*esprit*.

J'ajoute que le Champagne doit être versé doucement dans la coupe, de manière à conserver autant que possible les bulles gazeuses. Il doit, par conséquent, être bu de suite sans séjourner dans la coupe.

Choix des marques. — Il est assez difficile de se prononcer et de porter un *judicatum absolutum* sur les meilleures maisons de vin de Champagne, le prix élevé n'étant pas toujours une garantie de qualité.

Nous donnerons néanmoins ci-après, et à leur lettre alphabétique de cet ouvrage, la description des maisons qui, selon notre appréciation, méritent d'y prendre place.

E. Mercier et Cie. — Le berceau du vin mousseux de Champagne n'est point Reims, comme on a essayé de le faire croire, mais EPERNAY. Comme nous l'avons vu plus haut, Hautvillers a vu paraître la première bouteille de vin mousseux et Epernay la première entreprise sérieuse de ce genre. Cette ville est le centre principal du commerce des vins de Champagne, entourée des plus riches vignobles champenois : *Ay, Mareuil, Dizy, Hautvillers, Bouzy, Ambonnay, Pierry, Cramant* et *Avize*, dont les produits sont connus dans le monde entier.

C'est là que, groupés autour de M. E. Mercier, des négociants et des propriétaires, justement alarmés de la concurrence déloyale des fabricants de vins mousseux de toute nature, ont pris la sage précaution de lutter ouvertement contre ces faux produits.

Cette lutte s'imposait, tant au point de vue patriotique que commercial, sous peine de laisser périr sous le dais du pontifical négoce cette industrie essentiellement nationale. Pour résoudre cette difficulté, il n'y avait qu'un seul moyen : produire du vin de Champagne authentique de qualité supérieure à un prix très réduit. Pour arriver à cette solution, il fallait concentrer la main-d'œuvre et agglomérer les productions des propriétaires. C'est ainsi que l'on fonda en 1858, sous la direction de M. E. Mercier, l'*Union des propriétaires*, sous la dénomination de COMPAGNIE DES GRANDS VINS DE CHAMPAGNE.

Là est le grand mérite de M. Mercier, et ce mérite est d'autant plus appréciable qu'il révèle le double but de patriotisme et de priorité industrielle. Il démocratisa, vulgarisa la production du vin de Champagne, en le plaçant hors de toute concurrence. (Voir MERCIER.)

Cette immense vulgarisation n'ôte rien à la qualité des vins de E. Mercier, qui a été le fournisseur de S. M. l'Empereur du Brésil, et reste celui de la Reine d'Espagne et du Roi des Belges. Cette maison a classé les variétés de ses vins par ordre de mérite : 1° le *Splendide Champagne;* 2° la *Carte d'or;* 3° la *Carte blanche;* 4° la *Carte noire*, dont les prix varient de 3,50 à 8 francs la bouteille.

Grâce aux immenses provisions annuelles, que la « Compagnie des Grands vins de Champagne » s'est assurées par l'acquisition de vignobles importants, ces marques restent le prototype de la maison. Plus de *deux millions* de bouteilles

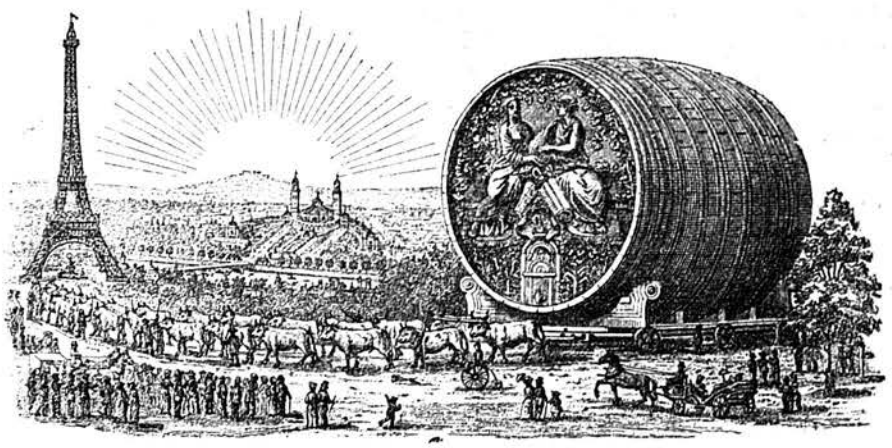


Fig. 322. — Tonneau contenant 200,000 bouteilles.

par an sortent de ces immenses souterrains qui renferment la fortune d'une principauté.

Trente-deux médailles d'or, *douze* grands diplômes d'honneur et la nomination de M. E. Mercier, par le Ministre du Commerce et de l'Industrie, de membre du jury de l'Exposition de 1889, a couronné par un triomphe éclatant l'œuvre entreprise par l'union des propriétaires d'Epernay. (Voir CHATEAU DE PÉKIN.)

Les nombreux visiteurs de la grande Exposition universelle ont pu admirer le tonneau géant, dont la figure est ci-dessus. Ce chef-d'œuvre de tonnellerie n'a pas été monté sur place, comme on pourrait le croire, mais traîné

par 24 bœufs, renforcés de 15 chevaux dans les montées, et conduits par 12 hommes. Le voyage d'Epernay à Paris, 142 kilomètres, a duré huit jours. Le retour de Paris à Epernay a duré dix-sept jours. Ce dernier voyage s'est effectué avec beaucoup plus de difficultés, la neige et le verglas ayant occasionné des arrêts forcés. Le coût de ce transport, aller et retour, n'a pas été moins de 25,000 fr.; c'est la plus grosse pièce qui soit entrée toute montée à l'Exposition de 1889.

CHAMPAGNE (*Cognac fine-*). — La Charente et la Charente-Inférieure produisent la meilleure eau-de-vie du monde entier. Lorsque cette eau-de-vie s'est colorée par l'âge en fût, elle prend le nom de *cognac fine-champagne* (voir COGNAC).

CHAMPENOISE (*Garniture à la*). — Ragoût blanc, composé de tronçons d'anguille, de champignons et de laitance de poisson. Cette garniture est toujours liée avec une sauce faite de la cuisson de la grosse pièce de poisson à laquelle elle s'applique.

CHAMPIGNON, *s. m.* (*Fungi*). All. *Schwamm;* angl. *mushroom;* ital. *fungo* ou *campignulo;* du bas latin *campinio,* de *campus,* qui vit dans les lieux champêtres. — Terme générique du cryptogame cellulaire, famille de plantes acotylédones et qui renferme une infinité de genres, d'espèces, de formes et d'organisations excessivement variées.

Parmi les nombreuses espèces de champignons comestibles, il n'en est guère que quatre qu'on puisse cueillir en toute sûreté. Ce sont : le *cèpe,*



Fig. 323. — Cèpes.

la *chanterelle,* la *morille* et la *girole.* Le champignon de couche (voir AGARIC) est le seul qui offre toute garantie de sécurité.

HYGIÈNE. — Il y a un moyen de se garantir contre l'intoxication de ces cryptogames (voir HYGIÈNE, page 27), mais l'on devrait toujours se méfier des apparences : les caractères qui permettent de reconnaître les bons et mauvais champignons sont extrêmement vagues; un champignon peut être bon aujourd'hui et toxi-

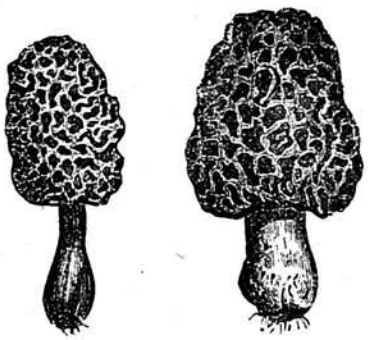


Fig. 324. — Morilles.

que demain; présenter toutes les apparences de son innocuité et être un violent poison. Il en est qui, par leurs nuances bleues et noirâtres, sont



Fig. 325. — Giroles.

repoussés alors qu'ils sont excellents, tandis que l'on sera attiré vers cet autre d'apparence appétissante, mais meurtrier.

Empoisonnement par les champignons. — *Formule 877.* — Dans le cas d'empoisonnement par les champignons, on débarrassera les voies digestives au moyen de l'*éméto-cathartique* suivant :

Émétique	grammes	10
Sulfate de soude	—	15
Eau chaude	—	250

A donner en trois doses à un quart d'heure d'intervalle, combattre l'irritation et les douleurs par des cataplasmes, de la tisane de gomme, des lavements de guimauve dans les proportions de 100 grammes de graines de lin par litre d'eau

bouillante et laisser tiédir; et administrer contre la stupeur la potion cordiale suivante :

Eau de tilleul	grammes	150
Sirop de capillaire	—	30
Teinture de cannelle	—	10

Mêler et faire prendre une cuillerée toutes les demi-heures. Frictions chaudes ou bien avec de l'eau de Mélisse ou de l'eau de Cologne. Ces précautions et ces soins doivent sauver le malade.

USAGE ALIMENTAIRE. — Le champignon est, parmi les végétaux, celui qui contient le plus de principes azotés.

Le concours des champignons comme garniture et assaisonnement dans les ragoûts, les mets sautés, est multiplié à l'infini; tandis que comme aliment principal il est borné à quelques formules.

CHAMPIGNON (*A passer*). — Terme de cuisine. Pilon de bois en forme de champignon et qui sert pour passer les purées à travers le tamis.

CHAMPIGNY-LE-SEC (*Vins de*). — Anjou, Maine-et-Loire, où l'on récolte du vin rouge ordinaire.

CHANTEAU, *s. m.* — Petit morceau de pain béni coupé en carrés. Les *chanteaux* sont mis dans une corbeille pour être distribués aux fidèles.

CHANTERELLE, *s. f.* (*Agaricus cantharellus*). — Champignon comestible, aussi appelé *chevrette,* qu'on peut ramasser en toute sûreté.



Fig. 326. — Chanterelle.

C'est en été que l'on fait la chasse à ce cryptogame qui doit être cueilli jeune.

Préparation. — *Formule 878.* — On l'épluche, on le lave à grande eau, et on le met dans une casserole avec du beurre, du sel et quelques jus de citrons, on couvercle la casserole et on fait cuire pendant dix minutes.

On les sert alors à diverses méthodes, soit en garnitures.

CHANTURGE (*Vins de*). — Auvergne. On récolte à Chanturge des vins rouges ordinaires de bonne qualité.

CHAPEAU-DE-CURÉ, All. *Pfarrershut;* angl. *hat of parish-priest;* ital. *capo di preto.* — Petit-four dont la forme est celle d'un chapeau de curé.

Chapeau de curé. — *Formule 879.* — Couper de la pâte à thé, de la pâte d'amande ou autre, avec l'emporte-pièce cannelé; passer au milieu une petite boulette de pâte de macaron; relever les trois côtés de manière à lui faire prendre la forme d'un chapeau de curé. Il est évident qu'en ne le relevant que de deux côtés, on forme le chapeau de jésuite, ce qui est moins appétissant. On les fait cuire dans un four chaud.

CHAPELER, *v. a.* All. *Brod abraspeln;* angl. *to chip;* ital. *scrotare.* — Action de faire de la chapelure. Piler du pain et le passer au tamis.

CHAPELURE, *s. f.* All. *Brossamen;* angl. *chippingo of bread.* — Poudre que l'on obtient en chapelant le pain et qui, dans les préparations culinaires, sert à paner les viandes.

La chapelure que les épiciers vendent aux cuisiniers est le plus souvent d'une propreté douteuse. Ces industriels peu scrupuleux, qui veulent vendre cher ce qui ne leur coûte rien, réunissent pour cette préparation toutes sortes de pain moisi, des farines échauffées de maïs, et mélangent le tout pour faire la poudre qu'ils vendent sous la dénomination de *chapelure.*

CHAPON, *s. m.* (*Capo*). All. *Kapaun;* angl. *capon;* ital. *capponne;* esp. *capon;* port. *capão;* de *cappus, gallus castratus.* — Coq châtré.

C'est aux Romains que nous devons l'art de chaponner, et voici comment : Les habitants de l'île de Cos avaient appris aux Romains à engraisser les volaillles dans des lieux sombres et clos, et lorsque la renommée des volailles grasses eut envahi Rome, la profusion était si grande que tout le monde voulut en posséder, ce qui obligea le consul *Caïus Fanius* à rendre un dé-

cret, par mesure d'hygiène, à élever les poules dans les rues et non plus dans l'intérieur des maisons. Les poules en plein air ne s'engraissaient pas; pour satisfaire aux gourmets, un vétérinaire romain imagina la castration des poulets qu'il réussit à merveille. Les Gaulois avaient appris de bonne heure à engraisser les volailles; ils choisirent le coq comme symbole de la vigilance et cet oiseau portait à Rome le même nom qu'eux, *Gallus*.

Les fermiers du Mans, du Maine, de la Bresse, du Périgord et de la Normandie sont depuis longtemps en situation de fournir les chapons les plus estimés d'Europe. Les espèces qui doivent être préférées pour la castration sont: la poule noire de *Crèvecœur*, la poule à *hautes jambes de la Flèche*, la poule à *petite tête de Campine*, la poule de *Bresse*, la poule espagnole, la poule de *Darking* et enfin la poule *huppée de Houdan*.

Les variétés à grande taille, récemment importées d'Orient, n'arrivent jamais au goût délicat des races d'Europe. Il importe peu pour la qualité de la volaille que l'éclosion ait lieu par la nature ou par l'art; toute modification de la chair a pour agent principal la nourriture, dont la meilleure est le maïs trempé, les châtaignes et l'orge, rien ne les égale pour donner à ce gallinacé une viande sapide, nourrissante et délicate.

Art de chaponner. — *Formule 880.* — C'est à l'âge de quatre mois, et vers la fin du printemps ou au commencement de l'été, par un temps frais plus humide que sec, que l'on doit choisir pour la castration des poulets. On opère toujours les animaux à jeun le matin. On se munit d'un bistouri, ou plutôt d'un ciseau bien tranchant et d'une aiguille enfilée de fil ciré, le tout en bon état. Un aide place sur les genoux de l'opérateur l'animal couché sur le dos, la tête en bas, les ailes entre les genoux et le tient solidement, la cuisse droite fixée le long du corps et la gauche portée en arrière, afin de découvrir le flanc gauche, sur lequel l'incision sera faite. On arrache alors les plumes qui se trouvent au bout du bréchet ou *sternum*, on soulève la peau qui le recouvre à l'intérieur de la cuisse à l'aide de l'aiguille et on y fait une incision transversale d'environ 4 centimètres de long. Dès que la peau est incisée, on découvre un muscle, avec un petit crochet en fer appelé *érigne*, on le soulève pour le séparer des intestins, on le coupe alors avec le bistouri; on voit alors le *péritoine*, membrane lâche, mince, transparente, qui enveloppe l'intestin; on lui fait une incision assez large pour permettre d'introduire le doigt dans le ventre.

Si une partie de l'intestin tendait à sortir, on devra le repousser avec précaution dans le ventre, puis introduisant le doigt indicateur de la main droite, préalablement graissé, on le dirige sous les intestins vers la région des reins, un peu sur le côté droit et au-dessus du croupion à l'endroit où finissent les dernières vertèbres. Là le doigt rencontre deux glands gros comme un haricot, lisses et mobiles quoique adhérents; on les arrache avec précaution et on les attire en les roulant sur eux-mêmes vers l'ouverture. C'est cette opération qui exige le plus d'adresse et d'habitude; ce corps échappe parfois avant d'être extrait et il est très difficile de le retrouver. S'ils ont été bien détachés, ils peuvent rester dans le corps de l'animal sans grave inconvénient, mais il vaut mieux les retirer.

Après avoir rapproché les deux lèvres par quelques points pratiqués avec l'aiguille et le fil ciré, on lave la plaie avec de l'eau-de-vie ou bien on frictionne légèrement avec de la pommade camphrée. Chaque fois que l'on pratique ces points de suture, on doit soulever la peau avec la pointe de l'aiguille de manière à ne pas toucher l'intestin, ce qui déterminerait des accidents mortels.

En même temps qu'on prive les coqs de leur organe, il est d'usage de leur enlever leurs attributs, c'est-à-dire de leur couper la crête et les barbillons.

On replace les bêtes sous une mue, dans un lieu paisible, et on les laisse quelques heures sans autre nourriture qu'un peu de mie de pain trempée dans du vin. Les jeunes chapons doivent dans les premiers jours coucher sur la paille fraîche; en faisant des efforts pour jucher ils retarderaient la cicatrisation de la plaie. On les soigne pendant trois ou quatre jours séparément, puis ils rentrent dans la vie habituelle.

USAGE ALIMENTAIRE. — Le chapon se prépare comme la poularde et le poulet (voir ces mots), je me dispenserai donc de le répéter ici.

CHAPON, *s. m.* — Dans le Midi de la France est né le *chapon de Gascogne*, c'est-à-dire le chapon de pain frotté d'ail qui sert à assaisonner les salades. Trouver le chapon, attraper le chapon, le meilleur morceau de la salade. Cette dénomination relève parfaitement le prix que les

Provençaux attachent à l'ail en le comparant au chapon.

En Normandie, on appelle *chapon* une croûte de pain dans la bouillie.

CHAPONNEAU, *s. m.* All. *junger Kapaun;* angl. *young capon;* ital. *caponello.* — Se dit du jeune chapon, c'est-à-dire durant les six mois après la castration.

CHARACIN, *s. m.* — Se dit d'une variété de saumon.

CHARBONNIER (*Vins*). — Les mamelons des communes de Chénas, de Moulin-à-Vent et de Fleury fournissent des vins assez connus pour nous dispenser d'en faire l'éloge, et c'est sur ces côteaux, qui se trouvent sur le territoire de ces deux dernières communes, que M. Paillard récolte le *Charbonnier.*

Ce vin, sans histoire avant 1840, fut découvert par M. Maire, prédécesseur de M. Paillard, et voici comment : En achetant les récoltes de *Moulin-à-Vent* et de *Chénas,* Maire remarqua que le bas de la côte dont il avait séparé la vendange avait produit un vin tout particulier. Pour le laisser vieillir après quelques années de fût, il avait disposé dans la cave de son restaurant du boulevard Saint-Denis, un caveau spécial situé derrière un tas de charbon. Après quelques années de bouteilles, ce vin était des plus exquis, vendu tantôt pour du *Fleury,* tantôt pour du *Moulin-à-Vent* de premier choix; aussi était-il réservé pour les clients privilégiés et gourmets de la maison, qui savaient parfaitement que c'était une délicate attention de la part de M. Maire, lorsque s'adressant à son sommelier il lui disait ces simples mots : « CAVEAU *du Charbonnier.* » Les clients, justement passionnés pour ce vin délicieux, ne le désignèrent plus que sous le nom de *Charbonnier,* dont la réputation devint universelle.

Pour continuer à satisfaire la clientèle, M. Paillard, successeur de M. Maire, après en avoir analysé le terrain, fit l'acquisition d'une partie du vignoble qui avait produit ce vin délectable, et continua d'acheter la récolte d'une partie de la côte. La situation topographique du Charbonnier est donc aujourd'hui établie par la propriété de M. Paillard, célèbre restaurateur parisien.

Ce plant, dont les propriétés se rapprochent de celles du raisin rouge avec lequel on fait le meilleur champagne, a suggéré à M. Paillard l'idée de champagniser une petite partie de sa récolte. Ce vin de première tête est livré sous le nom de *Charbonnier mousseux.*



Fig. 327. — Côte Charbonnier, propriété de A. Paillard.

Le Charbonnier rouge est un vin de premier cru.

CHARBONNIER, *s. m.* (*Gadus carbonarius*). — Espèce de cabillaud connue en Norvège sous le nom d'*ofs.* Les baleines s'en nourrissent et le poursuivent avec acharnement. Il est très commun du côté du cap du Nord, où il sert de nourriture à la classe pauvre. Sa chair est de qualité très médiocre. On extrait de l'huile de son foie.

CHARBONNIÈRES, *s. p.* (*Eaux minérales*). — A 8 kilomètres de la petite ville de ce nom, arrondissement de Lyon, sourdent deux sources ferrugineuses bicarbonatées froides, l'une appelée *Laval* et l'autre *Source nouvelle;* cette dernière est employée en bains seulement.

L'établissement de bains est fréquenté par les habitants des alentours et de Lyon pour les affections qui s'adressent à une médication ferrugineuse.

CHARCUTER, *v. a.* — Découper maladroitement; faire des entailles dans un morceau de viande. Toute viande découpée par un opérateur maladroit est *charcutée.*

CHARCUTERIE, *s. f.* All. *Wurstwaaren;* angl. *pork butcher's shop, meat;* de deux mots *chair* et *cuitier,* qui fait cuire la chair. — On désigne par charcuterie toutes les préparations alimentaires ayant la chair de porc pour base. Ce genre d'aliment, très anciennement connu des peuplades nomades du Nord, s'est peu à peu introduit en

Orient; mais l'examen du célèbre législateur Moïse, ayant reconnu cette chair malsaine, la déclara impure; son expérience avait suffi pour écarter cette chair *trichynosée*. En France, cependant, les accidents fréquents déterminés par la charcuterie firent sentir la nécessité d'exercer une surveillance plus étroite sur cette industrie, et, dès 1804, les ordonnances de police sont venues successivement déterminer les conditions dans lesquelles elle doit s'exercer.

« L'introduction, dit Fonssagrives, de se servir pour ces préparations de sels de morue, de varechs ou de sel de salpêtriers, d'employer des vases ou ustensiles de cuivre, même étamé, des poteries enduites de vernis métalliques, l'obligation de séparer les déchets ou débris des eaux de lavage qui vont aux égouts, de placer les caves ou magasins où se font leurs opérations et où se débitent leurs marchandises dans la condition déterminée d'espace, de fraîcheur et d'aération constituent, avec un système assidu d'inspection et de surveillance, un ensemble de mesures dont toutes les villes jalouses de leur santé devraient se doter. »

HYGIÈNE.— La charcuterie, étant de difficile digestion, doit autant que possible être écartée de l'alimentation, et les personnes qui ont des troubles digestifs doivent la supprimer totalement de leur table. Elle doit être consommée fraîche, sous peine de produire des accidents, aussi est-il bon de s'en abstenir dans les saisons chaudes. La tête, les pieds, les abatis du porc sont seuls recommandables; les petites saucisses, cervelas et toute la charcuterie à bon marché, quoique belle et appétissante, renferme souvent des débris qui seraient repoussés avec horreur à leur état naturel, si l'art ne savait leur donner la couleur, le goût, l'arome et soigneusement les envelopper sous un boyaux généreux dont la coupe marbrée présente le meilleur aspect. Ce sont ces sortes de charcuterie secondaire qui sont principalement sujettes à une altération spontanée, fort peu connue de sa nature et qui peut déterminer des accidents graves. Il faut surtout se garder d'introduire la charcuterie dans l'alimentation des enfants. (Voir le mot COCHON.)

CHARCUTIER, *s. m.* — Celui qui prépare et vend la charcuterie.

CHARDON, *s. m.* All. *Distel;* angl. *thistle;* ital. et esp. *cardo.* — Plante de la famille des cynanthérées à feuilles épineuses et à calice formé d'écailles piquantes. Le chardon n'est autre que l'artichaut sauvage, dont la modification fut apportée par les différents climats où il croît. En Orient, c'est la nourriture des ânes, qui en sont très friands, et voici ce que Boileau leur fait dire à l'égard des hommes :

Contents de nos chardons et secouant la tête,
Ma foi non plus que nous l'homme n'est qu'une bête.

Le chardon croit sur le bord des chemins dans les lieux incultes et montagneux; on en distingue différentes espèces :

LE CHARDON A GROSSE TÊTE (*Carduus eriocephalus*). — Les têtes se mangent à l'instar des artichauts; on les fait cuire avant la floraison; sa racine et ses tiges sont d'un goût aromatique et agréable.



Fig. 328. — Chardon commun.

Pour les différentes préparations culinaires du chardon, voir le mot ARTICHAUT.

HYGIÈNE. — Les propriétés alimentaires du chardon sont les mêmes que celles de l'artichaut; il contient en forte proportion de l'acide tanique, qui a la propriété de colorer les cheveux et empêche la calvitie.

LE CHARDON DES INDES (*Melocactus Indiæ orientalis*), dont la tête est beaucoup plus volumineuse

que celle du précédent; la chair des racines est blanche et ferme, et semblable à celle de la courge, mais d'une digestion médiocre.

Le chardon marin (*Carduus marinus* L.), dont la plante est haute de trois ou quatre pieds.



Fig. 329. — Chardon marin.

Les jeunes pousses se mangent en salade, les racines se préparent à l'instar des artichauts, dont elles ont le goût et les propriétés aphrodisiaques.

CHARDONNETTE, *s. f.* — Ce chardon n'est autre que celui cité ci-dessus; ainsi appelé dans certains pays, où l'on emploie ses fleurs pour faire cailler le lait, qui sert à faire le fromage.

CHARENTE (*département de la*). — Outre le commerce des céréales, des légumes et des fruits, le principal produit de ce département consiste dans les vins très ordinaires qui servent à fabriquer les eaux-de-vie renommées, dites de *Cognac*. Dans la Charente-Inférieure, où la culture de la vigne est également très importante, les vins sont en général transformés en eaux-de-vie.

CHARLES X (*Gâteau à la*). — Si le cuisinier en chef de Charles X de France, qui composa ce gâteau, lui avait donné son nom au lieu de celui de son auguste maître, le lecteur aurait la satisfaction de le connaître, car M. Penelle, qui en donna la formule à Gouffé, avait oublié le nom de l'artiste qui restera ainsi dans l'ombre.

Formule 881. — Employer :

Amandes douces mondées.	grammes	250
Sucre concassé.	—	200
Sucre vanillé.	—	100
Blancs d'œufs.	nombre	2

Procédé. — Faire une marmelade d'abricots et cuire du beau riz à la crème vanillée. Piler les amandes avec les sucres; mouiller avec les blancs d'œufs et continuer à piler ainsi jusqu'à ce que cette pâte soit assez homogénéisée pour être abaissée sous le rouleau. La laisser reposer pendant une heure. Abaisser alors la pâte sur laquelle on étale la marmelade d'abricots, que l'on recouvre d'une couche de riz préalablement cuit à la crème vanillée. On en coupe des bandes larges de 8 centimètres environ, dans lesquelles on coupe transversalement des bâtons de 2 centimètres de largeur, que l'on fait cuire dans un four moyen. Ce gâteau est excellent.

CHARLOTTE, *s. f.* — Entremets composé de pommes, de crème glacée, d'abricots ou autres fruits réduits en purée, entourée de biscuit ou de pain grillé au beurre.

Charlotte de pommes. — *Formule 882.* — *Procédé général.* — Couper en quartiers des pommes aigrelettes, les éplucher et leur ôter l'arme; les mettre au fur et à mesure dans un peu d'eau acidulée par quelques jus de citrons. Les faire fondre doucement dans un sautoir avec du beurre frais, de la cannelle et du zeste de citron. Lorsque la marmelade est aux deux tiers cuite, on y ajoute 250 grammes de sucre par kilogramme de pommes.

Pendant ce temps, on aura taillé des tranches de pain de mie que l'on aura parées régulièrement et passées au beurre fondu et tiède. Foncer

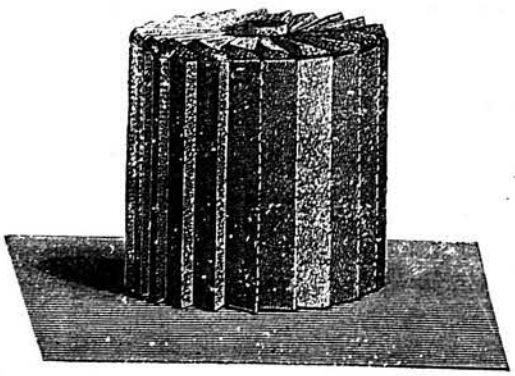


Fig. 330. — Charlotte de pommes.

un moule uni avec le pain, dont on chevauchera les tranches. Emplir le puits de la marmelade et cuire dans un four chaud. En sortant du four, couper le pain excédent qui surpasse les pommes et le démouler sur un plat rond.

Remarque. — Il y a toujours de la difficulté à faire tenir debout les charlottes. Pour obvier à

cet inconvénient, il n'y a qu'à passer a l'œuf le côté de la tranche de pain opposé à la paroi du moule de façon à ce qu'elles se collent les unes sur les autres. Si on désire qu'elles aient une belle couleur, on passera les tranches au sucre après les avoir trempées dans du beurre. On obtient d'excellentes charlottes avec la pomme de Canada qui est très parfumée.

Charlotte à la minute (*Cuis. de buffet*).— *Formule 883.* — Une méthode usitée dans les chemins de fer consiste à émincer des pommes épluchées, à les passer à la poêle avec du beurre, zeste de citron et cannelle en poudre; lorsqu'elles sont cuites, y ajouter un peu de cognac vieux. Remplir le moule préalablement garni selon le mode employé plus haut.

Charlotte de poires (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 884.* — Eplucher des poires beurrées, les émincer et les faire fondre dans un sautoir avec du beurre, du sucre et un bâton de vanille. Lorsqu'elles sont fondues, en garnir la timbale préparée d'après la règle et la passer dix ou vingt minutes au four selon la chaleur.

Charlotte de pêches. — *Formule 885.* — Peler les pêches après les avoir passées à l'eau bouillante, les partager en quatre et en sortir les noyaux; les mettre dans un sautoir avec du beurre, le sucre nécessaire et un bâton de vanille. Lorsque les pêches sont cuites, on y ajoute de la marmelade d'abricots, on mélange et après avoir retiré la vanille on en garnit le moule foncé de pain.

Charlotte de cerises. — *Formule 886.* — Sortir les noyaux des cerises, les faire cuire à petit feu avec du sucre. Les égoutter avec l'écumoire et les mélanger avec une marmelade de pommes bien réduite et sucrée à point; en garnir la croûte moulée et faire cuire.

Remarque. — On peut faire des charlottes avec n'importe quel fruit, il ne s'agit que de les conduire à une cuisson qui leur donne la consistance nécessaire pour rester solides dans la croûte renversée.

Charlotte russe. — *Formule 887.* — Carême, qui est le créateur de cet entremets, l'avait dénommé *Charlotte à la parisienne*, « attendu, dit-il, que j'en eus l'idée pendant mon établissement; car les premières qui aient paru, ce fut chez les ministres de la police et des relations extérieures; je les ai envoyées toutes montées au moment du service, avec les commandes de pâtisserie qui m'étaient faites pour les grandes maisons (1). » (CARÊME, *Pâtissier royal, dessin original.*)

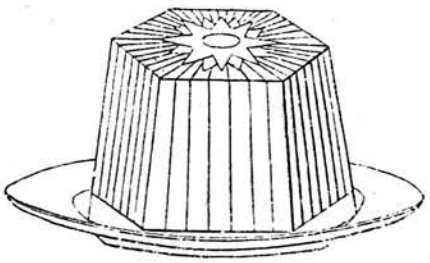


Fig. 331. — Charlotte à la parisienne originale ou Charlotte russe.

Procédé. — Garnir un moule uni de papier blanc, sur lequel on ajuste des biscuits glacés et taillés de façon à former une paroi bien faite. Emplir l'intérieur avec une crème bavaroise à mi-prise, à laquelle on aura donné l'arome que l'on désire. (Voir formule 272.)

HYGIÈNE. — La charlotte russe, ou *à la parisienne*, lorsqu'elle est légère, c'est-à-dire qu'elle contient une forte proportion de crème double fouettée, est rafraîchissante, nutritive et légèrement laxative, mais sa digestibilité est toujours subordonnée aux stimulants qui l'aromatisent.

CHARTRES. — Chef-lieu d'Eure-et-Loir, dont les pâtés, les guignards et les volailles ont une renommée bien connue.

CHARTREUSE, *s. f.* (*Liqueur de la Grande*).— Liqueur remarquable par son goût et ses propriétés toniques. Cette liqueur composée par les Chartreux du couvent de ce nom, fondé en 1082, leur rapporte un revenu annuel d'environ 800,000 francs. On distingue trois sortes de chartreuses : la blanche, la jaune et la verte, cette dernière est plus stimulante que les deux autres. On peut, grâce à cette graduation, doser très exactement le degré d'excitation que l'on demande à cette liqueur très agréable.

De nombreuses tentatives d'imitations ont été faites pour détrôner ce tonique puissant, mais

(1) Comme on le voit, Carême a été établi, mais l'histoire n'a pas conservé le nom de son établissement. C'est une lacune qui existe dans son histoire. J. F.

toutes ces soi-disant chartreuses se distinguent par la platitude de leur goût. (Voir ÉLIXIR.)

CHARTREUSE, *s. f.* — Dans l'origine, on ne connaissait que la chartreuse de légumes, sorte de macédoine montée dans un moule uni, à timbale. Mais, peu à peu, on y a introduit du pigeon et du gibier. Ces différentes formules s'arrêtèrent surtout à la chartreuse de perdreaux aux choux dont l'accord des substances employées était parfait. La pâtisserie s'en mêla aussi, et nous avons avec la chartreuse *liqueur*, la chartreuse *mets*, la chartreuse *entremets*.

Chartreuse de perdreaux (*Haute cuis.*). — *Formule 888.* — Foncer une casserole beurrée, de lard, d'oignons, d'un bouquet garni de thym, d'une feuille de laurier; au centre de la casserole mettre une saucisse, deux perdreaux bardés, les entourer de choux blanchis, le tout assaisonné de poivre et de sel. Faire pincer légèrement et mouiller avec du jus de gibier ou du bouillon de volaille. Faire cuire à l'étouffée.

Pendant ce temps, on beurre un moule uni à timbale, on le chemise d'un papier blanc également beurré, sur lequel on procède à la décoration avec carottes, navets, préalablement coupés à l'emporte-pièce. La taille ronde, losange, carrée, triangulaire, reste au goût de l'artiste qui mène son décor selon ses moyens. Lorsque le moule est décoré, on étend sur le décor des feuilles de choux dans toute leur longueur de manière à consolider le décor. Celui-ci terminé et consolidé, les perdreaux et les choux cuits à point, on découpe les perdreaux en écartant la carcasse dorsale; on garnit d'une mince couche de choux en alternant, à plat, avec les choux et les morceaux de saucisses; on presse doucement pour égaliser la garniture. Lorsque le moule est plein au-dessus des bords, on le recouvre d'un papier beurré, ou mieux d'une barde de lard.

Un quart d'heure avant de servir la chartreuse on la met au bain-marie. En la sortant du four, on presse de nouveau la garniture qui doit être à niveau du moule. On la renverse sur un couvercle de casserole uni de manière à faire sortir tout le liquide qui ferait tomber le décor. On la glisse enfin sur un plat rond et on lève le moule avec précaution. On ôte le papier et on en garnit facultativement la base avec du lard. On l'accompagne d'un jus ou d'une purée de gibier.

Remarque. — J'ai souvent remplacé les carottes et les navets par des pois, des haricots et des asperges. Je signale ces ressources aux artistes qui aiment la variabilité. Le pigeon, la sarcelle ou canard sauvage, la perdrix ou perdreau sont les seuls gibiers convenant surtout à la confection de la chartreuse.

Les choux sont quelquefois remplacés par des laitues.

Chartreuse à la parisienne (*Mets en surprise*). — *Formule 889.* — La surprise consiste à servir un mets sous l'apparence d'un autre.

Procédé. — Décorer un moule à timbale avec les précautions indiquées dans la formule précédente. Garnir les parois du décor d'une farce fine de façon à former une timbale; emplir le centre d'un ragoût *à la régence; à la toulousaine; à la financière*, etc., et recouvrir d'une couche de la même farce. Faire cuire au bain-marie et démouler avec précaution.

Remarque. — Dans cet ordre d'idée, on varie les surprises à l'infini. Je me borne donc à mettre sous les yeux du lecteur les précédentes formules, suffisantes d'ailleurs pour guider le praticien.

HYGIÈNE. — La chartreuse de gibier est très nourrissante, mais d'une digestion médiocre pour certains estomacs, les laitues viennent justement modifier les propriétés des choux qui offrent quelque inconvénient pour le sexe élégant.

Chartreuse de fruits (*Entremets froid*). — *Formule 890.* — Décorer un moule beurré avec de l'angélique et tous les fruits nécessaires et aromatiser de marasquin ou de curaçao. Remplir alors l'intérieur d'une marmelade de fruits à la gelée de coing ou de pomme. Cuire au bain-marie et laisser refroidir. Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude pour en faciliter le démoulage. Décorer le dessus d'une rosace, surmonter la chartreuse d'un attelet garni de fruits et saucer le plat d'un sirop d'ananas, de pêches ou de groseilles.

CHASSAGNE (*Vin de*). — Bourgogne, Côte-d'Or, vin rouge de troisième classe.

CHASSELAS, *s. m.* — Originaire de Chasselas (Saône-et-Loire), où ce plant s'est développé par la culture. Il y a plusieurs variétés de chasselas : le chasselas doré de Fontainebleau ou de Thomery, remarquable par sa transparence,

son goût et sa succulence; le chasselas de Montauban; le chasselas rose, violet, blanc, jaune et enfin le chasselas musqué, un des meilleurs, qui est l'objet d'un commerce important pour le dessert.

CHAT, *s. m.* (*Catus*). — All. *Katze;* angl. *cat;* ital. *gatto;* scan. *kœttr;* arabe, *quittoun.* — Animal carnassier de l'ordre des digitigrades, dont le lion est le type.

Comme aliment, le chat sauvage est meilleur que le chat domestiqué. Il doit être tué raide d'un coup et dépouillé immédiatement; on le vide et on l'expose à l'air; gelé, il n'en est que meilleur; dans ce cas, avant de s'en servir, il doit être trempé dans l'eau et mariné ensuite. Le meilleur mode de préparation est à la sauce crème aigre au genièvre; à la poivrade; en gibelotte et en civet.

Remarque. — La graisse du chat contient une huile essentielle, âcre, qui lui communique l'odeur pénétrante propre aux carnassiers sauvages. Avant de le soumettre aux préparations culinaires, on aura donc soin de bien le dégraisser.

Hygiène. — Un peu indigeste, mais stimulante, sa chair doit être condimentée, ce qui constitue un mets échauffant qui ne peut être servi ni aux enfants, ni aux convalescents.

CHATAIGNE, *s. f.* (*Castanea*). All. *Kastanie;* angl. *chestnut;* ital. *castagna;* esp. *castana.* Mais étymologie grecque *Kastava,* qui est une ville de Thessalie, où la châtaigne était cultivée en grand pour l'alimentation; de là, *noix de castana,* au lieu de *Tagus castanea* de Linné.

L'arbre qui porte ce fruit est du genre de la monœcie polyandrie et de la famille des amentacées. L'espèce la plus commune et la plus importante au point de vue de l'économie domestique est le châtaignier européen, grand et bel arbre, regardé comme indigène depuis la plus haute antiquité. Il se plaît sur les sols granitiques des Alpes suisses, d'Italie, de la Grèce, de la Corse, du Dauphiné, de la Bretagne, du Vivarais et du Limousin. Les châtaigniers de la Sicile qui croissent sur l'Etna se nomment les *Châtaigniers des cent cavaliers,* parce que l'ombrage de chacun d'eux peut couvrir un pareil nombre d'hommes à cheval. Près de Sancerre, dans le Cher, se trouve un châtaignier célèbre par ses dimensions. Il aurait plus de mille ans. Celui de l'Etna mesure 35 mètres de circonférence. Mais le roi des châtaigniers, célèbre en Angleterre, est celui de Tortworth, qui servit de limite dans un acte passé en 1150, où il fut appelé *The great Chestnut;* il mesure 18 mètres de circonférence. Les Grecs ont chanté le châtaignier, ainsi que les Romains. Dioscoride et Théophraste en parlent et Virgile en fait l'éloge dans ses *Géorgiques.*

On distingue deux grandes classes de châtaigniers, à fruit doux et petit et à fruit gros et amer, ce dernier est communément appelé *marronnier.* Pour rendre le fruit doux, il doit être anté. Alors la graine du châtaignier devient unique dans le fruit par avortement de l'autre moitié, et remplit toute la cavité en prenant la forme d'un œuf au lieu de rester aplatie d'un côté comme dans la châtaigne. Il n'existe aucune distinction botanique en dehors de celle-ci.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 100 parties :

Eau	26
Fécule amylacée	52
Substances grasses	4
— azotées (azote 0,64)	3
Sucre	12
Sel minéral	2
Cellulose	1
	100

Hygiène. — Les médecins se sont divisés sur la valeur nutritive et la facilité de digestion. Mais nous pouvons conclure que la châtaigne est un aliment très nourrissant qui engraisse rapidement. On doit en manger modérément. D'après James, la poudre de châtaigne mêlée avec du miel forme un électuaire, tout indiqué dans les cas de toux et d'hémoptysie. La décoction faite avec les châtaignes contenant leur écorce convient aux diarrhéitiques. La châtaigne ou marron grillé semble être l'antidote des brûlants effets du vin nouveau, qu'elle neutralise jusqu'à un certain point. Aussi la nature qui les produit à la même époque semble avoir tout prévu. Il reste à l'homme de savoir se les approprier

Usage alimentaire. — Les Grecs d'Athènes faisaient torréfier les châtaignes, que l'on servaient dans des corbeilles capitonnées de pourpre et les mangeaient couchés sur leur lit en buvant du vin de Chypre que les hébées et les ganymèdes versaient dans des aiguières d'or. Les Romains les mangeaient également grillées ou en purée. Les nomades d'Egypte les font griller

sous les cendres. Les Anglais et les Russes, bouillies ou grillées. Les Allemands les ont substituées à la truffe dans les farces de volaille. Les Latins modernes, Français, Suisses, Espagnols, Italiens et Belges, partout où la science culinaire est française, les mangent de mille façons différentes. (Voir MARRON.)

CHATAIGNE D'EAU, *s. f.* (*Tropa natans*). All. *Wassernuss;* angl. *Water-Chesnut.* — Plante aquatique aussi appelée *macre nageante, corniole, tribule aquatique, truffe d'eau.* Cette plante, dont les feuilles s'étendent à la surface de l'eau et y forment comme un tapis brodé de fleurs vertes, est très agréable à voir. Son fruit est une noix dure, épineuse à quatre cornes. Dépouillée de la membrane grisâtre qui la revêt, cette noix est d'un très beau noir, de la grosseur d'une châtaigne, renfermant une amande blanche, farineuse et bonne à manger.

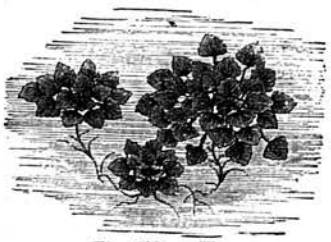

Fig. 318. — Tige


Fig. 319. — Châtaigne d'eau.

USAGE ALIMENTAIRE. — On en fait des purées, des farces et une farine que l'on mélange à la farine de froment pour la préparation des bouillies; en Saxe, on en a fait du pain de fantaisie. Ce fruit qui possède des propriétés flatueuses est nourrissant et aphrodisiaque.

CHATAIGNE D'AMÉRIQUE, *s. f.* (*Bertholletia excelsa*). — Nom vulgaire de l'amande d'un arbre magnifique qui croît sur les bords de l'Orénoque. On en tire une huile très recherchée dans l'alimentation indigène.

CHATEAUBRIAND, *s. m.* (*Cuis. de restaurant*). — On appelle ainsi un morceau de filet de bœuf de la grosseur de deux forts beefsteaks, grillé et garni de maître-d'hôtel, de glace de viande et de pommes de terre de forme spéciale qu'on appelle *pomme à château.*

Dans l'origine, le beefsteak à la Château n'était pas fait de cette manière. Voici comment le cuisinier de Chateaubriand, M. Montmireil, préparait le filet auquel il donne le nom de son maître :

Chateaubriand (*Méthode originale*). — *Formule 891.* — Couper un morceau, fort de deux beefsteaks, au milieu d'un beau filet de bœuf; à l'aide d'un petit couteau on pratique une ouverture horizontale au centre du Chateaubriand, en le détachant complètement à l'intérieur sans en couper les bords, de manière à en former une poche dont l'ouverture d'entrée sera aussi petite que possible. Hacher des échalotes, les passer à la poêle, les mélanger avec de la moelle, de la glace de viande, des ciboules hachées et condimenter de poivre de Cayenne et de sel fin; en farcir le Chateaubriand, fermer l'ouverture avec une aiguillette de bois ou de métal et le faire griller. Préparer une bonne maître-d'hôtel et de la glace de viande fondue avec lesquelles on arrosera le Chateaubriand en le servant; le garnir de pommes nouvelles rôties. Voilà comment le mangeait M. de Chateaubriand.

Le mode émis par un auteur de tailler plusieurs petits beefsteaks n'est qu'un manque de lucidité de la formule primitive qui jette le praticien dans les plus sombres erreurs.

Aujourd'hui, le Chateaubriand se sert aux truffes, aux champignons, au beurre d'anchois, etc., mais simplement taillé gros comme deux beefsteaks, aplatis, grillés ou saucés.

Chateaubriand (*Pâtisserie*). — *Formule 892.* — La pâtisserie a également contribué à perpétuer la mémoire du grand écrivain

Amandes mondées	grammes	500
Sucre en poudre	—	500
Farine	—	150
Beurre fin	—	50
Zeste de citron	nombre	1
Œufs frais	—	2
Une pincée de sel.		

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre et les œufs et ajouter la farine et le beurre. Amalgamer le tout et ajouter encore un œuf si la pâte n'est pas lisse et ferme. La laisser reposer.

Abaisser une partie de la pâte et en couper une rondelle de la grosseur que l'on désire donner à la timbale que l'on va faire : abaisser le restant de la pâte, c'est-à-dire la plus grande partie à quatre millimètres d'épaisseur et couper des bandes de la hauteur du moule uni dans lequel on va la faire. Faire cuire ces bandes et, en les sortant du four, en couper de petits bâtons

de la largeur de 2 centimètres 1/2; les glacer à la glace royale ferme, ainsi que la rondelle. Poser la rondelle au fond d'un moule que l'on aura préalablement foncé de papier blanc; coller les bâtons en les mettant à cheval les uns sur les autres, la partie glacée contre la paroi intérieure du moule et collée à la rondelle du fond.

Pendant que cette timbale se raffermit, on prépare la glace suivante :

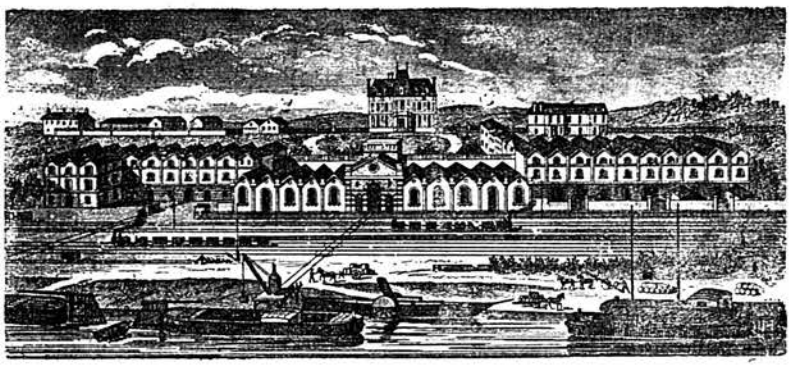


Fig. 320. — Château de Pékin à vol d'oiseau.
Caves desservies par le chemin de fer et les wagonnets Decauville et Cie.

Préparer une crème à glace dans la proportion d'un litre de crème double; d'une gousse de vanille, de dix jaunes d'œufs et un demi-décilitre de marasquin et le sucre nécessaire. La faire lier sur le feu en évitant qu'elle ne tourne; la passer au tamis dans une terrine.

Couper en quatre, cinq abricots, six poires en six, cinq prunes, y ajouter 100 grammes de cerises, le tout confit. Faire ramollir ces fruits séparément avec de l'eau et du sucre sur le feu, les laisser refroidir dans leur sirop; égoutter les fruits. Faire glacer la crème très ferme, et lorsqu'elle est à point, la mélanger avec un demi-litre de crème double fouettée ferme, la sangler dans un moule uni et plus petit, de manière qu'elle puisse entrer à l'intérieur du moule garni de la timbale. Après une demi-heure, démouler sur une serviette posée sur un plat rond et froid. Surmonter la timbale d'un attelet garni de fruits ou décorer le centre superficiel avec des fruits divers ou du sucre filé.

Remarque. — Nombre de praticiens mettent dans l'intérieur de la timbale de la crème fouettée, fraîche ou glacée, d'autres encore un appareil à la bavaroise, mais tous ces modes ne sauraient prévaloir sur la formule sus-mentionnée.

CHATEAU-CARBONNIEUX, *s. p.* — Se dit d'un premier cru du Bordelais, préparé avec la *blanquette* et le *sauvignon*, comme le Château-Yquem, le Sauterne, le Barsac.

CHATEAU DE PÉKIN. — Le château de Pékin, à Epernay, est situé au pied du plus riche coteau de la Marne. De la terrasse qui domine les jardins étagés en amphithéâtre et descendant jusqu'à la ligne du chemin de fer, on jouit d'un coup d'œil magnifique qui se repose agréablement sur les coteaux dorés qui l'entourent et sont les principaux crus Champenois.



Fig. 321. — Enfance de Bacchus, ciselé dans la craie des caves E. Mercier et Cie.
Caves desservies par le chemin de fer Decauville et Cie.

Sous ce riant panorama, un trésor enfoui sous ce tapis aminé se dérobe à la vue; semblable à une habitation de fées, des cryptes taillées dans la craie s'avancent sous la montagne et forment la cave la plus remarquable du monde. Les galeries, occupant 15 kilomètres de longueur, sont desservies par un embranchement du chemin de fer de l'Est,

dont les wagons Decauville sillonnent les souterrains. Des foudres monstres garnissent les cavités des arcs rocheux au centre desquels l'autel du dieu du vin, représentant l'enfance de Bacchus, est ciselé dans le massif de craie. (Voir *Champagne* et E. MERCIER.)

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, *s. p.* (*Vins du*). — Avignon, département de Vaucluse. Les vins rouges du *Châteauneuf-du-Pape* ont une ancienne renommée, mais leurs qualités dépendent essentiellement de leur âge, car ils demandent de six à dix ans avant d'être à l'apogée de leur maturité. Alors ils sont capiteux, parfumés et ils plaisent par leur bouquet.

Lorsque le pape Urbain X résolut de transporter d'Avignon à Rome le siège de l'Eglise, la dissidence, ou tout au moins la discorde, se mit parmi ses cardinaux. Plusieurs se refusèrent à le suivre. Et sait-on pour quelle raison? Pétrarque la donne dans une lettre, en réponse à celle où le pape lui exprime son étonnement: « Très-Saint Père, écrit-il, les princes de l'Eglise estiment le vin de Provence, et savent que les vins de France sont plus rares au Vatican que l'eau bénite. »

CHATEAUX. — On donne ce nom à différents crus du Bordelais ou autres. (Voir BORDEAUX.)

CHATELDON, *s. p.* (*Vin de*). — Le vin rouge de *Chateldon* et *Ris*, en Auvergne, est classé parmi les ordinaires de première qualité.

CHAT-HUANT, *s. m.* (*Strix aluco*). All. *Ohreule;* angl. *screech-owl;* ital. *barbagianui.* — Oiseau de proie, nocturne, qui a les yeux et le cri du chat. La loi mosaïque, par mesure d'hygiène, le déclare impur. La chair du chat-huant est tendre, fade et sans goût. Aussi est-on forcé de la faire mariner ou de la condimenter fortement pour la relever. Ses propriétés hygiéniques sont celles du lapin.

CHAUDERIE, *s. m.* — Caravansérail sur les routes de l'Inde. Espèce d'auberge où les voyageurs logent et se restaurent.

CHAUFROID, *s. m.* — De *Calidus-frigidus*, Chaud-froid, en raison de la grande chaleur que l'on mettait pour faire réduire la coction des viandes qui, étant froides, devaient former des gelées. Avant 1850, on écrivait chaud-froid, mais depuis 1865 l'un des cuisiniers de l'empereur d'Allemagne, qui cherchait à faire école, écrivit dans ses ouvrages *chaufroix.* En 1878, une étude parut dans la *Science culinaire* sur l'étymologie de ce mot, où l'auteur de cet ouvrage soutenait que la vraie étymologie venait de deux mots latins : *calidus, frigidus.* Une polémique s'engagea entre les prussophiles écrivant *chaufroix* et les latins ou français écrivant par abréviation *chaufroid.* Ce débat s'était renouvelé en 1885 entre le « Figaro » et nous; lorsque pendant cet intervalle on trouva dans les ruines de Pompéi un vase de terre contenant les résidus de viandes que l'on avait fait réduire en gelée pour les conserver et portant pour inscription *calidus-frigidus*, mot à mot *chaud-froid,* ce qui a pleinement corroboré nos assertions.

Comme on le voit, depuis longtemps les Romains connaissaient l'art de conserver les viandes par le chaufroid.

Il existe deux méthodes de faire le chaufroid; l'une traitées par la sauce blanche et l'autre par la sauce brune. La première s'applique aux viandes blanches et la seconde aux viandes noires.

On fait des chaufroids avec tous les gibiers à plumes, c'est-à-dire caille, perdreau, grive, ortolan, becfigue, merle, bécasse, pluvier, pigeon, etc. Mais les petites pièces ne doivent contenir que la poitrine, la peau et les chairs qui doivent envelopper une farce de foie gras aux truffes.

Dans une exposition culinaire, un cuisinier, M. L. Hanni, dans le but de démontrer le travail d'un chaufroid de caille, en a établi toutes les phases depuis l'état naturel jusqu'au chaufroid sur socle.

Chaufroid de perdreaux (*Procédé général*). — *Formule 893.* — Désosser six perdreaux, les farcir avec du foie gras frais, aux truffes, ou conservé en boîte; coudre les ouvertures, les barder de lard et faire cuire à la broche ou dans un sautoir au four. Les presser légèrement, la poitrine en haut, et laisser refroidir; pendant ce temps on aura mis les débris dans une casserole avec un mirepoix au jambon, et, après avoir pris couleur, dégraisser et mouiller d'un verre de vin blanc vieux. Faire réduire, ajouter une petite pochée de sauce espagnole bien réduite et du consommé; mettre en ébullition, retirer la casserole sur l'angle du fourneau et laisser cuire doucement de manière à obtenir un bon *fumet.* Après quelques heures de cuisson, passer la

sauce à l'étamine ou dans un tamis fin; la mettre dans un sautoir avec un tiers de son volume de gelée d'aspic (voir ce mot) et faire réduire en plein feu en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle file à la spatule; à ce point, on retire le sautoir et l'on remue de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle commence à se congeler. Cet appareil est la sauce chaufroid.

La forme. — On coupe alors les perdreaux longitudinalement en deux et en morceaux réguliers, de grandeurs et de formes; en cœur, en triangle, ovale ou en ballotine, selon la disposition qu'on désire leur donner dans le dressage. On les trempe dans la sauce chaufroid et on les pose ensuite sur un tamis, le côté uni en haut; on les laisse refroidir; après un instant, on arrose encore avec la même sauce chaque morceau, de manière à ce qu'ils deviennent brillants à l'instar d'un éclair glacé au chocolat.

Le dressage.— On dresse le chaufroid de différentes façons, mais généralement on a un fond de plat en bois masqué ou décoré, sur lequel on pose plusieurs gradins de bois décoré, ou de pain verdi avec du beurre de Montpellier.

Si les morceaux ont la forme de côtelettes ou de cœurs, on fait de très petites papillottes ou manchettes que l'on adapte avec un os de perdreau et sur lesquelles on pique une petite truffe épluchée et grosse comme une aveline. On dresse sur le premier gradin les plus gros morceaux et on garnit les intervalles avec des rognons de coq glacés à blanc et des crêtes rougies également glacées avec de la gelée. Au deuxième gradin on place les plus petits morceaux, d'une différente forme si l'on veut, et généralement placés dans un sens inverse au premier gradin, également garni et embelli par le décor, ainsi que le troisième gradin, le plus petit, mais qui doit être bien dressé et qui supporte la flèche surmontée d'un attelet ou d'un sujet en stéarine, ce qui dépend des ressources ou des goûts.

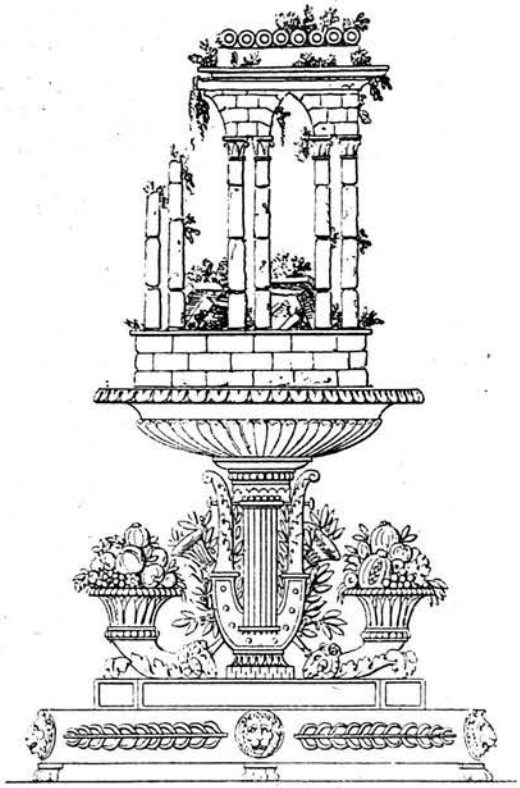


Fig. 322. — Chaufroid de faisan sur socle imitant un portique en ruines.

Chaufroid de faisan (*Haute cuis.*). — *Formule 894.* — Ce chaufroid de faisan sur socle représente un portique en ruine. Les deux corbeilles d'abondances sont garnies d'œufs d'alouettes au foie gras, de truffes glacées, garnies de piment rouge, de langue écarlate en lame et glacées. Le portique est muré avec des tranches de galantine de faisan, imitant les pierres de taille; le tout glacé d'une sauce chaufroid. Les colonnes sont d'une seule pièce (1). La mousse est imitée avec du foie gras passé au tamis. Le socle est entièrement en composition de graisse et stéarine.

Chaufroid d'ortolans à la Rothschild. — *Formule 895.*— Désosser les ortolans, les emplir avec une farce composée de deux tiers de filets de cailles et de un tiers de foies gras; la lier avec des œufs; et beurrer légèrement avec du beurre extra fin d'Isigny.

Avec les os des ortolans, les cuisses et les os des cailles faire un fumet, en mouillant avec de la gelée de volaille sans couleur au lieu d'eau; le faire réduire au bain-marie pour conserver sa blancheur. Lier avec fécule de riz de premier choix, aromatiser saler, réduire à point pour en faire une sauce chaufroid.

Napper les ortolans et les têtes d'ortolans avec cette sauce blanche. Garnir l'intérieur des yeux d'une petite rondelle de langue écarlate.

Pendant ce temps, avoir choisi des truffes assez grosses, aussi rondes que possible, possédant

(1) Ces colonnes sont enfilées dans des baguettes d'acier fixées sur un fond de bois. J. F

un chagrin très vif. Les faire cuire dans une cuisson composée de moitié vin de Château-Yquem, moitié de Champagne, une sacoche de poivre noir en grain, une poignée de gros sel, une carotte, un oignon.

Faire cuire vingt minutes; laisser refroidir vingt-quatre heures dans sa cuisson.

Couper une rondelle à chaque truffe pour lui donner de l'assise; évider la partie supérieure avec un emporte-pièce du diamètre de la base du petit chaufroid et placer l'ortolan tout nappé dans le trou qui ne doit pas être plus profond qu'un demi-centimètre.

Prendre le jus, ajouter un litre de bonne gelée de volaille, faire clarifier et s'en servir soit pour bordure, soit pour croûtonner. — F. CHEVET (Palais-Royal).

Chaufroid de poularde. — *Formule 896.* — Désosser une poularde, en faire de petites ballotines; les faire cuire à blanc dans un four; bien les assaisonner avec pied de veau et couenne de lard. Les presser une fois cuites comme les galantines. Faire réduire le fond, y ajouter quelques feuilles de gélatine et un peu de sauce suprême. Passer à l'étamine et faire réduire encore en lui conservant une parfaite blancheur, ce que l'on obtient en la liant avec un peu de crème et des jaunes d'œufs. On glace les ballotines taillées selon le mode de dressage qu'on désire lui appliquer.

Chaufroid en buisson. — *Formule 897.* — On fait des chaufroids en buissons qui sont très pratiques pour les restaurants.

Procédé. — On taille une pyramide de pain de mie, on la colore avec du beurre de Montpellier; on la colle au milieu d'un fond de plat, décoré, on garnit de petits attelets de chaufroid et on les pique au pain vert. Le convive tire ainsi l'attelet avec sa garniture qu'il dépose sur son assiette. Dans ce cas, le haut de la flèche doit contenir un sujet, afin qu'étant dégarnie la pyramide présente encore un aspect agréable.

Remarque. — Les chaufroids ne sont appétissants qu'à la condition d'être d'une parfaite fraîcheur et les décors peu chargés et distincts. On obtient cette fraîcheur en les glaçant une dernière fois au moment de les dresser.

J'ai souvent alterné les couleurs par gradin ou par groupe, ce qui dans un buffet permet de choisir. Je ne saurai trop protester contre l'habitude qu'ont certains praticiens de ne pas désosser les gibiers, ce qui peut occasionner des accidents aux personnes qui ne s'attendent pas à trouver des os sous cette couche vernissée.

Je prédis un succès certain à l'artiste qui garnira le chaufroid d'attelets de crêtes de coqs rougies et glacées. (Voir CRÊTE DE COQ.)

CHAUSSE, *s. f.* — Toile de fil, coton ou laine cousue en forme de capuchon, dont on se sert pour filtrer les sirops et servant aux mêmes usages que le blanchet.

La chausse est le filtre des pharmaciens et des confiseurs.

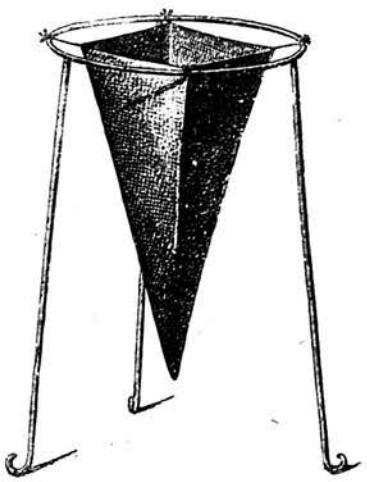


Fig. 323. — Chausse.



Fig. 324. — Filtre en papier

CHAUSSON, *s. m.* — Mets ou entremets composé : Le chausson de pommes est un entremets; le chausson de veau, un mets. Pâte enveloppant une marmelade de pommes ou une farce de veau.

CHA-WAHW (*Camelia sasanqua*). — Plante cultivée en Chine, qui a beaucoup d'analogie avec le thé et dont les fleurs servent à l'aromatiser. On extrait de la noix qu'elle porte une huile d'une odeur agréable employée à divers usages.

CHAYOTTE, *s. f.* — Genre de cucurbitacée que l'on cultive dans les régions tropicales; son fruit de la grosseur d'un œuf de poule est agréable à manger.

CHEDEAU, *s. f.* — Thé qui croît aux environs de Canton (Chine); on extrait de sa graine une huile qui sert à la friture.

CHEF, *s. m.* (*Caput*). All. *Vorgesetzte;* angl. *head;* ital. *capo;* esp. *jefe.* — En terme de bouche, dit Littré, « celui qui préside à l'office et à

la cuisine »; j'ajouterai : celui qui ordonne, dirige, achète les aliments et décide du mode d'application culinaire.

Le chef sait, par la condimentation, rendre facile à la digestion un aliment naturellement indigeste, et rendre excitant celui qui est calmant dans son état naturel; mais à la seule condition, qu'étant au niveau de sa tâche, il soit chef absolu; c'est-à-dire qu'il donne des ordres sans en recevoir et qu'il aie tout à sa disposition, car lui seul doit être capable de connaître ce qu'il lui faut et d'apprécier la valeur des aliments. Le chef étant le gardien de la santé de ses hôtes doit être un bon cuisinier, doublé d'un savant; devant connaître tout à la fois la botanique, la chimie, et, pour exécuter ces vrais chefs-d'œuvre d'art de pièces montées, il doit posséder le dessin et la sculpture.

CHEILINE-SCARE (*Labrus scarus*, L.).— Poisson de mer, connu aussi sous le nom de *scuté*. Sa chair blanche, d'un goût agréable, est assez estimée. Les Romains en étaient très friands, surtout de ses intestins qu'ils regardaient comme un mets digne des dieux à cause de l'odeur de violette qu'ils exhalent; ils les servaient entourés de cervelles de paon, de faisan et de laitance de murène.

CHELMON, *s. m.* (*Cheltodon rostratus*, L.). Se prononce *kelmon*. — Genre de poisson habitant surtout les mers de l'Inde; à couleurs vives, à museau saillant, allongé en pointe; il se nourrit d'insectes qu'il chasse en leur lançant une pluie d'eau à l'aide de son museau allongé qui les fait tomber. Sa chair est agréable et de facile digestion. Elle se prépare comme celle du merlan.

CHEMINEAU, *s. m.* (*Pâtis. normande*). — En Normandie, pendant le Carême, on a l'habitude de faire un gâteau qui est devenu national. Il est fait de farine, de beurre ou de saindoux, et comme un flan compact et épais; on le cuit dans un four très chaud. On l'ouvre alors horizontalement et on y couche du beurre salé, on repose les parties à leur juxtaposition primitive et on le mange froid.

Il est indigeste, mais il apaise la faim pour longtemps.

CHEMISER, *v. a.* — Terme culinaire. Action par laquelle on garnit l'intérieur d'un moule, d'une timbale, ou l'extérieur de certains aliments glacés. Chemiser de gelée un moule, action de faire congeler de la gelée d'aspic contre les parois intérieures : glacer une couche forte d'un demi-centimètre de glace sur tout l'intérieur d'un moule. Chemiser un chaufroid, glacer d'une nouvelle couche d'appareil ou de sauce chaufroid.

CHÉNAS, *s. p.* (*Vins de*). — Dans le Beaujolais et le Mâconnais, vin rouge de deuxième classe. (Voir CHARBONNIER.)

CHÊNE, *s. m.* (*Glands doux de*). — Les Anciens donnaient le nom de *Quercus* à l'arbre qu'ils consacrèrent au maître des dieux. Le gland de chêne fut l'aliment des Egyptiens et des peuples nomades avant les céréales. Le *Quercus cerus* de Linné est la variété qui porte le gland doux dont on fait torréfier le fruit et que l'on réduit ensuite en poudre comme le café.

HYGIÈNE. — Le gland doux torréfié à point est un aliment riche; il engraisse et convient surtout pour le déjeuner du matin avec le lait, où il a l'avantage sur le café au lait de ne pas donner de coliques.

CHENILLE, *s. f.* (*Scorpiurus vermiculatus*). All. *Raupenklee*, étymologie *chenille*. — Plante potagère de la famille des légumineuses. Son fruit est une gousse hérissée et recourbée sur elle-même en forme de chenille.



Fig. 325. — Chenille végétale.

On distingue trois variétés de cette plante :

LA GRANDE, qui porte une gousse rugueuse en forme de chenille d'une couleur jaunâtre.



Fig. 326. Grosse chenille.

LA CHENILLE RAYÉE, *S. sulcatus*, dont la gousse est tournée sur elle-même et fait environ deux

tours, renflée à l'endroit des graines et profondément marquée sur la partie extérieure, d'un brun violacé et garnie d'aspérités en forme de dents.

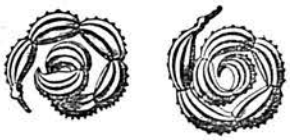


Fig. 327. — Chenille rayée.

La CHENILLE VELUE, *S. subvillosus*, dont la gousse ressemble à la chenille rayée, mais plus mince et plus longue, est garnie de pointes raides comme des arêtes; sa couleur d'un brun violacé la fait prendre pour une chenille. Cette plante indigène est cultivée plus pour l'originalité de sa forme et les surprises qu'elle procure, que pour être utilisée comme légume.

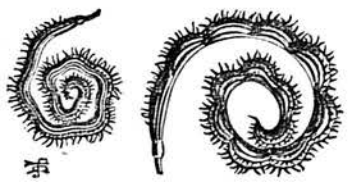


Fig. 328. — Chenille velue.

Salade aux chenilles (*Suprise*). — *Formule 898.*— Tranquillisez-vous, lecteurs, celles dont il s'agit ici sont comestibles et appétissantes. Voulez-vous que personne ne touche à la salade? Mettez-y des chenilles végétales et faites-la vous-même. Annoncez à vos convives, pour leur mettre *l'eau à la bouche*, que vous venez de commander un estagnon d'huile d'olive à la maison LAFONT (voir *Aix*), de Marseille, et que cette salade sera exquise. Assaisonnez-la au mieux, tournez-la avec élégance, et, au moment où tous les regards sont dirigés sur vous, sortez discrètement une chenille, puis deux, puis trois, que vous posez à côté du saladier en simulant de les chercher; et quand l'on s'exclamera, admonestez vertement votre cuisinière. Remettez le tout dans le saladier et vous êtes certain qu'il vous restera la plus grosse part de salade, que vous pourrez savourer tout à votre aise.

Remarque. — Les chenilles peuvent être ajoutées à n'importe quel légume ou salade; on peut aussi les confire comme les *mixed pickles.*

Chenilles braisées. — *Formule 899.* — Nettoyer de grosses chenilles et foncer une casserole de terre avec lard, oignon clouté et beurre frais. Assaisonner les chenilles de poivre, sel, une pincée de sucre et les mélanger avec la même quantité de pois gourmands; mettre le tout dans une casserole de terre, couvercler et mettre dans un four pour cuire à l'étouffée.

CHENOPODE, *s. m.* — Plante annuelle à feuilles sinuées ou dentées, à tiges striées, à petites fleurs verdâtres en grappes, dont plusieurs espèces sont alimentaires et d'autres médicinales et se mangent aussi comme les épinards. Les feuilles du *chenopode quinoa*, commun au Pérou et cultivé en Europe, donnent une salade amère et se mangent aussi comme les épinards. (Voir ANSÉRINE.) Ses graines comestibles peuvent être employées en alimentation comme le maïs et le riz.

CHENOVE (*Vin de*). — Bourgogne (Côte-d'Or). Rouge troisième classe.

CHER (*Vins du*). — Le département de ce nom produit des vins assez estimés, surtout dans le Sancerrois; il se fait un grand élevage de moutons dits *berrichons;* commerce de céréales, de chanvre, de fruits et de volailles.

La partie Est, dans les vallées de la Loire et de l'Auron, est la plus fertile.

CHERIMOLIA, *s. m.* (*Fruit exotique*). — Le *cherimolia* est un fruit des pays chauds, fourni par l'anona du Pérou, ou cherimolia, de la famille des anonacées.

C'est un fruit sucré et aromatique, très estimé des Indigènes.

CHEROUBLES, *s. p.* (*Vins de*). — Se dit du cru de ce nom, qui est le mâconnais ordinaire de première qualité.

CHERVIS, *s. m.* (*Sium sisarum*). All. *Zuckerwurzel;* ital. *sisaro;* esp. *chiviria.*— Plante aussi appelée *chibouis*, de la famille des ombellifères, originaire de Chine, à racines charnues et sucrées.

Analyse chimique. — L'analyse a constaté pour 100 parties :

Eau	72
Gomme et mucilage	8
Sucre	5
Fécule	4
Substances azotées	3
Matières grasses	1
Pectose et pectine	2
Cellulose	2
Matière minérale	3
	100

HYGIÈNE.— Les propriétés du chervis, comme nous le voyons plus haut, sont à peu près celle

Chervis frit (*Cuis. chinoise*). — *Formule 900.* — Faire cuire les racines de chervis au naturel dans l'eau salée. Les éplucher; les couper par rondelles, les assaisonner et les tremper dans une pâte à frire et les mettre une à une dans la friture chaude. Les laisser dorer, les égoutter sur un linge et les dresser sur une serviette garnie de persil frit.

Chervis braisé. — *Formule 901.* — Éplucher les chervis, les tailler en demi-lune, les jeter dans l'eau. Les égoutter, les passer dans un linge et les mettre dans une casserole avec du beurre frais.

Les faire cuire au four, à l'étouffée comme les petites carottes nouvelles. Saupoudrer les chervis avec des fines herbes en les sortant du four.

Remarque. — On les prépare aussi en sauce blanche et à la sauce béchamelle.

CHERRY PUDDING (*Cuis. anglaise*). All. *Kirschenpudding;* ital. *pouding di cirigi.* — Pouding de cerises. Procéder comme il est dit dans la formule 171. On le sert avec une purée de cerises.



Fig. 329. — Cheris.

du cerfeuil bulbeux ou de la carotte. Son goût aromatique sucré le fait rechercher comme aliment des convalescents. Il passe pour être aphrodisiaque. Ses racines donnent un amidon d'une blancheur éclatante; soumises à la fermentation elles fournissent abondamment de l'alcool.

Usage culinaire. — Le chervis est un bon légume d'hiver, mais trop vieux il devient ligneux et convient surtout pour les garnitures des grosses pièces.

Hygiène. — Cet entremets est nourrissant et agréable, mais lourd; il ne convient qu'aux personnes robustes.

CHESTER, *s. m.* (*Fromage de*). *Chester cheese.* — Ville anglaise où se fabrique une spécialité de fromage qui porte son nom. Le fromage de Chester est un des fromages les plus estimés des Français, entre tous les fromages étrangers. Pour les Anglais, le fromage de Chester est le premier des fromages, comme l'Angleterre est la plus riche des nations; je ne contesterai pas ce petit préjugé de chauvinisme.

Il y a deux espèces de ce fromage, le gras et le maigre, c'est-à-dire celui qui est fait avec du lait naturel et celui fait avec du lait écrémé; ce dernier se conserve mieux, il devient plus sec et ne se moisit pas aussi vite que le premier; mais le gras est plus délicat, plus nourrissant et plaît beaucoup mieux que le maigre.

Sa croûte est toujours très lisse, sa pâte compacte, d'un beau rouge-orange, sans odeur, avec un goût qui se rapproche beaucoup du fromage d'Edans; il a une certaine analogie avec le fromage de Hollande.

Analyse chimique. — L'analyse à laquelle nous avons soumis le Chester a donné sur 100 parties :

Eau	33
Matières azotées (azote 4)	26
Matières grasses	26
Sels	4
Matières diverses	8
	100

CHEUQUE (*Struthio rea*). — Autruche d'Amérique. Sa hauteur approche celle de l'homme. On l'appelle aussi *nandou.* (Voir Autruche.)

CHEVAINE, *s. f.* (*Cyprinus dobula*). — Poisson des rivières d'Europe, aussi appelé *meunier,* parce qu'il aime habiter près des moulins. Sa chair n'a rien de bien délicat; se traite culinairement comme la carpe.

CHEVAL, *s. m.* (*Caballus*). All. *Pferd;* angl. *horse;* ital. *cavallo;* esp. *caballo;* du sanscrit *tetsapola.* — Le siège de Paris de 1870 a mis fin aux préjugés que l'on avait sur la viande de cheval comme aliment.

En 1869, on avait livré à Paris 2,522 chevaux et trois ans plus tard, en 1872, ce chiffre était monté à 5,034 (*J. officiel*, 4 mars 1873).

En Angleterre, des naturalistes et les membres du *Jockey-Club* ont provoqué, en 1868, un grand dîner fait de cheval exclusivement, ce qui a causé un certain scandale dans la haute société où tout est *shocking*. C'était à l'époque où l'incomparable coursier le *Gladiateur* et les artistes *Thérésa* et *Patti* faisaient plus parler d'eux que la politique des souverains. J'eus l'avantage de travailler à la confection de ce repas, qui se donnait au Lang-Ham, Hôtel de Londres. Pour ce dîner, le premier de ce genre, on avait élevé, engraissé et abattu trois chevaux de race *pur sang*, dont la valeur était évaluée à 140 livres sterling, l'un avait l'âge de dix-huit mois, l'autre de trois ans et le troisième de quatre ans. Là, j'eus pour la première fois l'occasion d'apprécier à sa juste valeur la viande de cheval, et les différents âges avaient permis d'en varier le traitement culinaire, selon toutes les diverses applications que réclamaient les exigences du menu.

Les jeunes chairs étaient traitées à blanc, comme le veau, pour les entrées blanches; pour les gelées, on avait employé le cou et les pieds; tandis que les plus âgées composaient les braisés, les pièces saignantes et les rôtis.

Les gelées étaient succulentes et fermes; les entrées tendres et délicates; les rôtis et les mets froids appétissants, savoureux, exquis, et ne le cédaient en rien aux plus belles viandes de bœuf gras vendu à Paris, avec cette différence qu'elle était plus fine, plus serrée et non entrelamée de graisse comme la viande de bœuf. Le filet de cheval est supérieur à celui du bœuf; piqué et mariné, il acquiert un goût qui rappelle celui du daim; le bouillon prend un goût de volaille très prononcé, mais la viande qui a servi à sa confection n'est point mangeable.

En 1878 (4 mars), fut ouverte à Londres la première boucherie hippophagique, qui a débité dans l'espace de trois mois, tant en cheval, qu'âne et mulet, 53 de ces animaux. Au moment où nous écrivons, on ne compte pas moins de 100 boucheries hippophagiques. Le cheval entre dans tous les saucissons à bas prix que l'on vend dans les rues de Paris.

HYGIÈNE. — La viande de cheval a l'avantage sur celle de bœuf, qu'il n'y a pas à craindre la tuberculose comme dans ce dernier. Cet animal, même fourbu, s'il est engraissé pour l'abattoir, peut servir sans crainte pour l'alimentation. Le cheval, comme le bœuf, engraissé après avoir travaillé, fournit une viande à tissus plus gélatineux et plus tendre que celle des individus du même âge qui n'ont point travaillé.

Les seuls cas où la viande de cheval doit être rejetée sont lorsqu'il est mort de la *morve*, du *farcin* ou des *eaux aux jambes*.

Pour les préparations culinaires voir BŒUF.

CHEVALIER, *s. m.* (*Totanus*). — Genre d'oiseau à longues jambes, dans lequel on classe le *barge*, le *cul-blanc*, la *grive d'eau*, l'*alouette de mer*, etc. Ce sont des gibiers à chair stimulante, aphrodisiaque, mais un peu difficile à la digestion.

CHEVALIÈRE, *adj.* (*Poulet à la*). — (Voir POULET.)

CHEVET. — Ce nom, l'un des plus respectés, des plus dignes de la gastronomie française, est depuis plus d'un siècle le témoin intime de l'histoire politique de la France. Sous tous les régimes qui se sont tour à tour succédé, royautés, révolution, empires et républiques, le nom de Chevet se trouve mêlé dans tous les dîners de corps diplomatiques, ministériels et fêtes publiques.

C'est à la Révolution qu'est due la fondation de la maison Chevet, du Palais-Royal, et voici comment :

Vers 1780 un jardinier de Bagnolet, nommé Hilaire-Germain Chevet, s'occupant exclusivement de la culture de la rose, avait découvert quelques-unes de ces ingénieuses combinaisons de semis, qui, d'une simple pentapétale, font cette fleur vermeille et profondément odorante, dont les variétés se comptent aujourd'hui par milliers.

Mais sous Louis XVI la fleur de Vénus était loin d'être aussi tourmentée par la spéculation et on en comptait seulement quelques espèces, dont la *Chevette* était du nombre.

Cette petite rose vive, d'une odeur vague, avait été tout spécialement cherchée et obtenue pour la coiffure de Mme de Lamballe, et, comme celle-ci protégeait son jardinier, elle s'en fit remettre un bouquet pour la reine qui en demanda le nom.

— C'est la *rose du roi*, dit le jardinier.

C'était une merveille, la nature avait enfin produit une rose royale. Aussi, à partir de ce

jour, Chevet était devenu le fournisseur attitré de toutes ces belles et jeunes femmes, reine en tête, dont il parfumait les mains, et ornait la coiffure, le corsage et les boudoirs.

En allant boire le lait chaud et manger le pain noir à Trianon, où Chevet avait une succursale, il était d'usage d'emporter un bouquet de *roses du roi*. Mme de Lamballe en était assiégée à un point que ses parfums la plongeaient dans des crises nerveuses. C'était l'hommage de la reconnaissance d'un honnête fleuriste, qui ne songeait guère que ses charmantes fleurs seraient bientôt teintes du sang de sa chère protectrice! Comme le dit si bien J. Lecomte, cette réalité épouvantable — des roses tombées dans le sang! — noie d'une façon terrible l'origine de cette tendre pourpre, née du doigt de Vénus, piqué par l'épine en cueillant la fleur. De l'épine des Cyclades au couteau du citoyen Guillotin... quel abime!

Un jour, Germain Chevet arrive avec une charretée de roses, pour orner et parfumer une fête que Marie-Antoinette devait offrir à quelques jeunes princes autrichiens de passage en France. Mais le roi et la reine sont en fuite.... On les arrête à Varennes et, ramenés à Paris, ils sont incarcérés l'un au Temple, l'autre à la Conciergerie. Les zélés partisans du roi complotèrent une évasion, mais on était embarrassé pour les cacher. Ce fut alors que le chef du complot alla trouver l'horticulteur de Bagnolet, persuadé que son dévouement à la famille royale ne saurait être mis en doute. Chevet accepta avec enthousiasme, non seulement de les cacher, mais de favoriser l'évasion par une correspondance mise dans le bouquet qu'il adresserait tous les jours à la reine. Mais un jour la mèche fut éventée, Chevet fut arrêté et conduit au Dépôt de la section; de là, on était généralement requis pour l'Abbaye!... et l'Abbaye, on sait ce que cela voulait dire.

Un matin on l'appelle; il croit que c'est fait de lui; il arrive devant ses juges.

— C'est toi qui cultives des roses à Bagnolet et dans une succursale auprès de Trianon?

— Oui, citoyens!

— Tu as inventé une rose qui porte ton nom, la *Chevette*,... pour parfumer les ci-devant?

— Pour les vendre à ceux qui les payent, citoyens!

— C'est bien! Tu n'en vendras plus!

Chevet, qui était père de dix-sept enfants, loin d'être un avocat, plaida sa cause avec la chaleur que peut inspirer la paternité.

— J'ai dix-sept enfants, dit-il, sept sont sous les drapeaux de la république, les dix autres ne peuvent se suffire. Je mourrais satisfait, citoyens juges, si vous voulez vous charger de les nourrir!...

— Nous te laissons la vie, dit le président, mais je te nomme exécuteur des hautes œuvres... à Bagnolet et à Trianon! Tu vas aller guillotiner... toutes tes roses, les abattre, les faucher, en purger la terre! C'est une honte et un scandale que le sol soit profané par ces aristocrates de la végétation. C'est du pain qu'il faut au peuple et non des roses! Va-t-en, et plante des pommes de terre. Si dans vingt-quatre heures il reste un seul rosier sur pied, je te renvoie chercher, et... tu m'entends!...

Chevet n'hésita pas; il arracha ses roses et planta des pommes de terre; mais le sol ne produisait pas suffisamment pour subvenir aux besoins d'une aussi nombreuse famille, il dut vendre ses propriétés et venir chercher fortune à Paris. Il loua une petite échope au Palais-Royal, au bout de la galerie de bois. Il lança ses dix plus jeunes enfants, avec un éventaire chargé de petits pâtés de son invention. Cette petite échope, où l'on voyait les plus beaux fruits, prenait tous les jours de l'extension et les petits pâtés, qui avaient du succès, firent parler d'eux. Mais autre crise! Son commissaire de section est informé du fait, qui était presque un méfait. Chevet est appelé de nouveau.

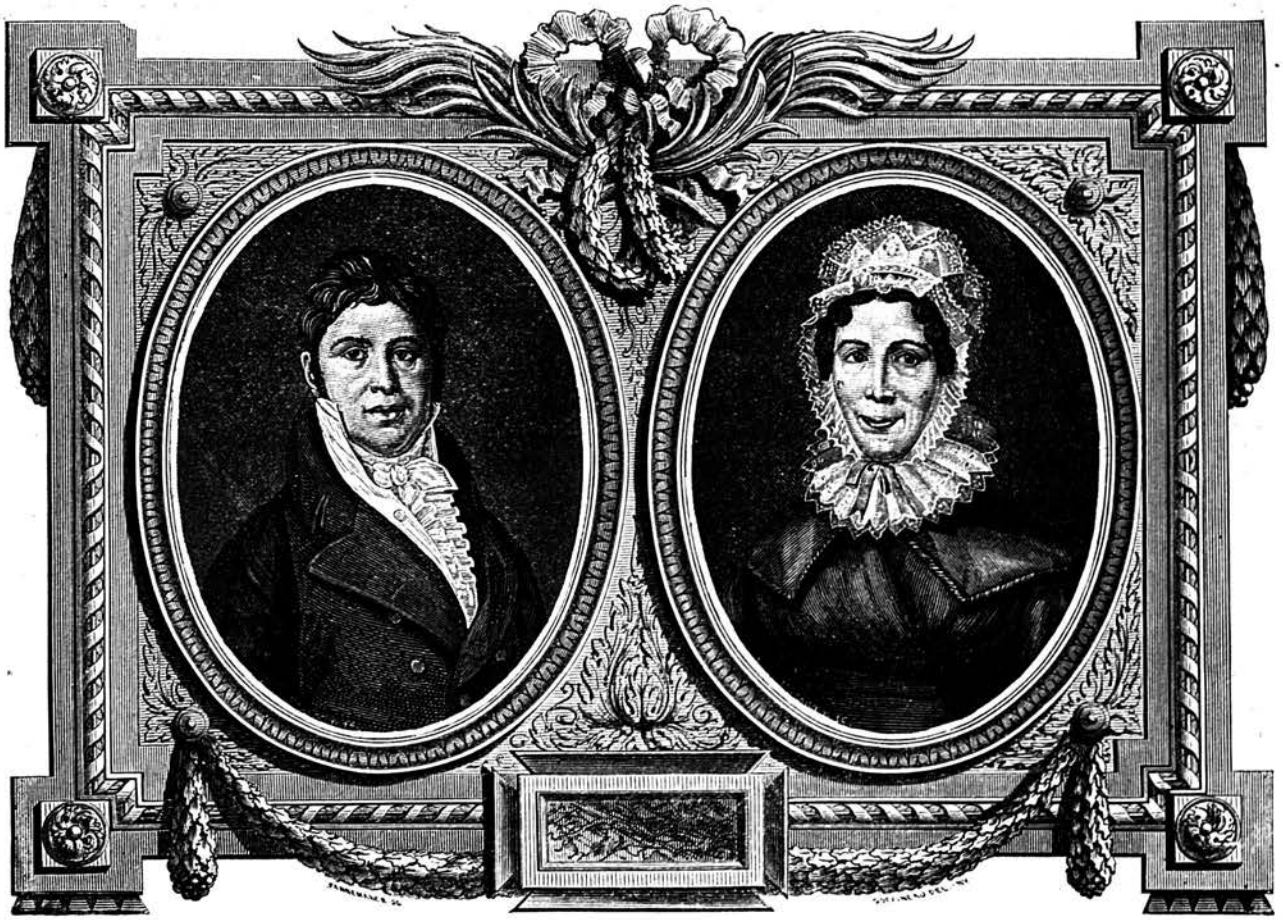
— Ah ça! lui dit-il, tu as donc juré de ne servir que les aristocrates?

— Comment cela, citoyen commissaire?

— Oui! jadis, c'était des roses inutiles et corruptives des mœurs que tu cultivais pour les sybarites et les sensuels, aujourd'hui ce sont des petits pâtés que tu fabriques pour les gourmands? Le peuple a besoin de pain et non de petits pâtés! Emploie mieux ta farine, si non!... tu comprends?

Cet homme, qui était un délicat ayant l'amour des choses exquises et recherchées, avait su se créer un monopole absolu de la vente des primeurs, des crustacés et des poissons de mer rares à cette époque, qu'il se procurait par ses relations avec le personnel des courriers postaux.

Le 18 brumaire arriva et Chevet, qui était déjà le fournisseur du prince de Talleyrand, du marquis d'Aligre, du comte d'Orsay, de Portalis, Mirabeau, Carnot, de Mme Tallien et de tous les gens



HILAIRE-GERMAIN CHEVET MADAME CHEVET

Fondateurs de la Maison Chevet du Palais-Royal.

riches de l'époque, jeta les bases de cette nouvelle dynastie culinaire, et fut le maître des Carême, des Gouffés, des Bernard et de cette émulation qui se produit depuis plus d'un siècle, et qui fait de la cuisine française la première du monde. A cette époque, un homme de haute stature, d'une physionomie à la fois bienveillante et sévère, s'entretenait souvent avec Mme Chevet, la questionnait sur toutes les choses délicates et ne s'en allait jamais sans avoir ses poches bourrées de gibier truffé; cet homme, que l'on appelait le « juge », n'était autre que Brillat-Savarin (1).

Les grands personnages étaient heureux, pour monter leur maison, de trouver chez Chevet les excellents élèves qu'il formait. C'est ainsi que Dunand, le célèbre chef de bouche de la maison impériale, fut recommandé par Mme Chevet au consul à vie Bonaparte lui-même.

Ce fut encore à sa bienveillance qu'un nombre considérable de cuisiniers et de maîtres-d'hôtels firent leur fortune dans les premières maisons d'Europe.

Cette maison avait sa réputation faite, lorsqu'en 1832 M. et Mme Chevet furent atteints de l'épidémie régnante et moururent tous deux du choléra dans l'espace d'une heure de temps.

Leur fils Joseph, le dix-septième des enfants, succéda aux fondateurs de la maison Chevet. Comme son père, amateur et gourmet, Joseph Chevet donna le plus grand essor à l'art de bien manger. Dans cette période de 1832 à 1857, que nous pourrions appeler le règne de Chevet II de la gastronomie française, cette maison fournit les dîners de gala aux proscrits et proscripteurs. C'est là que s'est imposée pour elle la nécessité de servir des dîners en Angleterre, en Suisse et

(1) Brillat-Savarin le confessa plus tard lui-même dans sa *Physiologie du goût* à propos de l'asperge. J. F.

à Francfort, avec argenterie, cristaux, vaisselle et linge armoriés.

Joseph Chevet mourut, en 1857, d'une attaque d'apoplexie. Il laissa sa veuve avec deux filles et deux fils: Charles-Joseph et François.

Mme Chevet suppléa son mari jusqu'à la majorité de l'aîné de ses fils, Charles-Joseph, qui eut le bonheur de succéder à sa mère sous un gouvernement stable et au moment où cette maison était à l'apogée de sa renommée, et, disons-le, aidé de son frère, il fit des merveilles.

Fournisseur de Guizot, du duc d'Aumale, de Morny, de Mac-Mahon, etc., il se surpassait, surtout dans les dîners officiels du Corps législatif et de la Chambre des notaires. Les cuisines les plus variées, les opinions les plus diverses étaient respectées dans ce temple d'Epicure. Tous les rites, tous les dogmes, toutes les églises y trouvaient la cuisine sainte et sacrée, qui n'avait de commun que l'exquisité. C'était l'époque de Chevet III.

Jamais l'hiver n'entrait dans les salons où se dressaient les tables somptueuses transformées en vergers, où l'asperge, la vigne se disputaient la fraîcheur et l'arome. Chevet était non seulement le fournisseur de la haute société française, mais encore des princes de la finance européenne. Un Kursaal s'ouvrait-il, Chevet était désigné pour en tenir les restaurants; à Paris, à Hombourg et à Wiesbaden, les Kuslew, les Schuwaroff, les Orloff, les Fernan-Nunez, pouvaient se rencontrer en France et en Allemagne, se réconforter et se recueillir devant un menu de Chevet. Une armée de cuisiniers respectés et respectueux, correctement disciplinés, exécutaient des travaux féeriques (1).

Que d'art, de science et d'inspirations pour renouveler toujours et satisfaire à chaque instant l'estomac, les goûts des princes puissants aux désirs capricieux. Aussi un certificat signé Chevet était le grand diplôme *ès-culinaire* français. Je l'avoue à son honneur, c'est le vaste horizon que me laissa entrevoir cette école qui fit éclore chez moi l'idée de la cuisine hygiénique que je préconise dans ce « Dictionnaire ».

Charles-Joseph se retira et fit place à son frère cadet, François Chevet, qui continua seul à diriger la maison de 1869 à 1889.

(1) J'eus l'honneur de faire partie de la brigade de cuisiniers, forte de vingt-cinq personnes, expédiée à Wiesbaden en 1866. Consigné prisonnier de guerre après le 18 juillet, j'obtins un sauf-conduit qui me permit de continuer la saison qui s'est terminée le 1er janvier 1867. J. F.

Fin gourmet de race, Chevet IV, doublé d'un savant, dépassa en science ses prédécesseurs; ce n'était plus les meilleurs produits de France, d'Europe, mais du monde entier qui figuraient sur ses menus.

De Saint-Pétersbourg, de Vienne, de Rome les seigneurs se rendaient chez le prince de la table, comme on rend les visites d'usage à son ambassadeur. Les familles, de père en fils, venaient se rafraîchir la mémoire, sur l'excellence d'un dîner servi à telle ou telle occasion marquante de la vie.

Un jour, je ne sais quel financier gourmet, offrant un dîner à des ambassadeurs étrangers, composa avec Chevet son menu où l'on inscrivit entre autres : Potage nids de *salanganes* aux quenelles de *touou*. — Foie de *silure* en caisse. — *Truite* à la genevoise. — Râble de *renne* à la périgord. — Selle d'*Argali* au cerfeuil bulbeux. — Soufflé de *quam* aux œufs de *caïman*. — *Chaufroid d'ortolan* à la Rothschild. — *Coq vierge* rôti. — *Petits pois* à la française. — *Asperges* en branches. — *Pêches* sur pied. — *Chasselas* sur ceps, etc., etc.

Et vous croyez peut-être que ce sont des noms fictifs? Dissuadez-vous! Chevet se serait cru déshonoré d'inscrire sur un menu un mets qu'il ne servait pas. Jamais la mystification n'entra dans le panthéon de la cuisine française. Ce dîner est authentique, il avait été commandé en octobre 1869 pour janvier 1870, et a coûté quinze louis par tête, les vins non compris. Les nids de salanganes venaient des îles Moluques, les silures du Danube, les truites du lac de Genève, le renne de Silésie, les truffes du Périgord, le quam et le touou d'Inde et les œufs de caïman de l'île de Madagascar. Au centre de la table, on avait établi un vrai jardin de fleurs, parterre ravissant avec bassin et fontaines lumineuses. Entre chaque deux convives, étaient placés de petits pêchers portant deux ou trois pêches chacun et un cep de vigne chargé de raisins, que l'on cueillait sur plant. Ce dîner mémorable était servi à la française, afin qu'on put admirer toutes les beautés des pièces. On se serait cru en juillet; c'était plus que merveilleux, féerique, c'était incroyable!

La guerre éclata et le 18 mars s'en suivit. Paris grondait, pendant que le gouvernement délibérait à Versailles, sans cuisine. Chevet fut chargé d'installer dans le palais le *restaurant de l'Assemblée nationale;* en moins de quinze jours le gouvernement fut servi.

Et si je voulais sortir de la salle à manger, nous verrions ainsi : le château royal, occupé par le gouvernement provisoire : l'Instruction publique, dans la salle des Amiraux; la Justice, dans l'Œil-de-bœuf des petits appartements de Marie-Antoinette; la Caisse des dépôts, dans la salle de Marengo; la Préfecture de la Seine, dans le pavillon de *Monsieur;* le Commerce, dans la salle du Sacre; la Commission des marchés, chez Mme Dubarry. Enfin Chevet, dans les galeries de l'Empire et le salon des Batailles; l'imprimerie du *Journal officiel* était installée cours du Maroc, dans les cuisines mêmes du palais. Ainsi des cuisines royales sortait la faconde de Thiers, de Jules Simon, de Dufaure, de Broglie, de Jules Favre et de Gambetta.

La cuisine joua d'ailleurs tout naturellement un rôle assez grand dans la politique du moment. Ce fut par salons de restaurants, si je puis dire ainsi, qu'on forma les groupes parlementaires. Telle table représentait une opinion, tel cabinet une autre. Et, cabinets contre cabinets, ce fut plus d'une fois, en savourant un dîner de Chevet, qu'on mit fin à une crise, que l'on prolongea un ministère :

Et c'est par des dîners qu'on gouverne le monde.

Curieuse coïncidence! C'est là, à un siècle de distance, que fut donné au petit-fils du fleuriste de Bagnolet d'être l'amphitryon du petit-fils de Carnot. Deux familles de race, luttant, l'une pour démocratiser la France, l'autre pour civiliser la table.

François Chevet fut nommé membre du Jury de la section 72-73 de l'Exposition universelle de 1878, où il remplit avec dévouement les fonctions de secrétaire. Il fit successivement le grand banquet des marchands de vins présidé par Gambetta; le dîner d'ouverture de l'Hôtel de Ville; le premier dîner de l'Exposition du centenaire, et c'est encore lui qui eut l'honneur de faire les deux premiers dîners offerts par M. Eiffel, à la presse parisienne et à la presse de province, sur la plate-forme du premier étage de la tour.

Cette série de succès, plus remarquables les uns que les autres, ne l'empêcha point de consacrer ses instants de loisirs à l'étude d'aliments à la portée de toutes les bourses.

Pendant la guerre, aussi bien pour le service de l'armée que pour chercher avec sa voiture protégée par le drapeau de la convention de Genève les blessés sur les champs de bataille, Chevet parcourut les avant-postes et fut frappé dans certains cas de l'insuffisance de la nourriture du soldat. Dès ce moment, il appliqua toutes ses pensées aux recherches de la solution si importante d'une parfaite alimentation du troupier en temps de guerre.

Il étudia avec le plus grand soin tous les systèmes de conservation plus curieux les uns que les autres, que la science a découverts depuis une cinquantaine d'années. Il arriva à cette constatation, qu'aucun de ces produits ne répondait au tempérament, aux besoins journaliers du Français, et encore moins à ceux du militaire, qui, en marche comme en guerre, doit dans un espace de temps très limité trouver le moyen d'allumer du feu, de faire cuire les aliments et de les manger.

Après des recherches nombreuses, il arriva à faire, sous un très petit volume, une tablette du poids maximum de 160 grammes, contenant la ration règlementaire de viande du soldat, soit 150 grammes, des choux, des carottes, des navets, des poireaux, des pommes de terre, du riz et enfin le suc de la viande et des légumes. Chacun de ces articles reprend son volume normal et, au bout de 30 minutes, la gamelle est pleine du bœuf et des légumes qui, si on s'en rapporte à l'analyse chimique, renferment toutes les propriétés réclamées par le Conseil d'hygiène de l'armée, et font une ration aussi nutritive que nourrissante et réparatrice.

Le *rata* ou ragoût de mouton, si cher aux soldats et si difficile à obtenir en campement et en grandes quantités, est aussi préparé dans ces mêmes conditions. D'un volume et d'un poids très restreints, il suffit de désagréger les différents morceaux de la tablette, de les mettre dans la gamelle, d'y ajouter l'eau et laisser bouillir pendant une demi-heure, et le rata se trouve prêt à être mangé dans les mêmes conditions de goût, de nutrition que le pot-au-feu du soldat.

Enfin que de bénédictions les malades, les braves soldats blessés ne lui enverront-ils pas chaque fois qu'ils auront à user de ses deux dernières découvertes : le bouillon du pot-au-feu français, et le traditionnel café au lait, qui, tous deux présentés sous forme de poudre, n'ont qu'à être jetés dans l'eau bouillante pour reprendre leurs propriétés primitives. Le bouillon redevient un excellent réconfortant très agréable au palais; le café au lait a repris son goût parfait, et le café qu'il contient n'a en aucune façon perdu ni son arome, ni son principe stimulant.

Disons un dernier mot à la louange de ce caractère : pendant la guerre il sut, tout en s'occupant de son commerce, faire, comme chaque Français à cette époque, son devoir de citoyen. Il fit plus, il voulut prendre sa part dans ce grand concert de bienfaisance dont Paris tout entier donna un si touchant exemple. Son magasin de vins devenant inutile par suite du manque d'affaires, il y installa et entretint à ses frais une ambulance de dix lits, où pendant le siège il fit soigner et soigna lui-même les mobiles blessés ou malades que le service médical lui envoyait.

François Chevet, ce maître, est aujourd'hui le digne représentant de cette grande dynastie gastronomique, qui fonda la haute cuisine, le plus puissant levier du savoir-vivre et de la supériorité de l'esprit français.

CHÈVRE, *s. m.* (*Capra*). All. *Ziege;* angl. *shegoat;* ital. *capra;* esp. *cabra;* scandinave *hafra.* — Femelle du bouc, aimant à grimper les collines escarpées, à escalader les rochers et les ravins. Si elle a perdu sa liberté, elle n'a jamais senti les rigueurs de l'esclavage, de temps immémorial elle a composé les premiers troupeaux des peuples pasteurs, elle a toujours été avec la brebis l'objet des plus tendres soins de son maître, malgré son humeur capricieuse. Les Aryas de la vallée d'Oxus, qui fut la dernière région même du berceau de la race blanche, connaissaient la chèvre. Les Chaldéens, les Perses, les Egyptiens, les Indiens, les Chinois, qui nous ont transmis le zodiaque, ont apprécié les services de la chèvre nourrice en lui réservant une place dans le ciel.

La mythologie nous représente Jupiter, le maître des dieux, allaité par la chèvre Amalthée, et nous montre les filles de Melissus, roi de Crète, prenant soin de sa naissance.

Certaines villes et plusieurs îles empruntent leur nom à cet animal : la ville et l'île de *Caprée,* l'île *Caprera,* immortalisée par la résidence de Garibaldi, sont du nombre. La chimie moderne a également ajouté un nouveau fleuron à sa mémoire en donnant son nom à plusieurs acides gras : *Acide caprique, caproïque,* etc.

Les variétés caprines les plus estimées pour la boucherie sont : la chèvre d'*Angora,* la chèvre de *Cachemire,* la chèvre des *Alpes,* et, en dernière classe, les variétés égyptiennes. Dans les pays montagneux, tels qu'en Suisse, Italie, Suède, etc., et dans certaines contrées du sud-est de la France. On sale, on fume et on conserve la chair de chèvre par dessiccation.

La chair ou viande de chèvre, lorsqu'elle est d'un âge de deux ans au moins et grasse, n'est point, comme l'ont prétendu quelques écrivains, coriace, sèche, filamenteuse et d'un mauvais goût. Que de fois des bouchers, peu scrupuleux, vendent aux personnes peu connaisseuses de la chèvre pour du mouton? Ce qui explique l'analogie de ces viandes; cependant la chair de chèvre est moins noire, sa graisse plus jaune; son goût, un peu plus fragrant, n'est point à dédaigner; elle est plus réparatrice que la viande de mouton, surtout d'une digestion facile et se prépare comme cette dernière.

Avec le lait de chèvre, on fait un fromage estimé qu'on appelle *chevret.* (Voir ce mot.)

CHEVREAU, *s. m.* All. *Zieklein;* angl. *kid;* ital. *capretto.* — Petit de la chèvre, bon à manger de six semaines à quatre mois. Cet âge passé, la chair du mâle prend le goût et l'odeur du bouc, qui le font repousser de l'alimentation.

Le chevreau est l'un des plus aimables compagnons du berger; il s'amuse avec lui en sautant et en se raidissant sur ses quatre pattes; s'approche parfois en faisant mine de le frapper de sa tête intelligente, et se lève alors sur ses deux pieds de derrière, puis, baissant son museau et présentant ses jeunes pousses de cornes, il regarde d'un air menaçant, et tout à coup il cadence en éternuant de joie.

Le chevreau qui a été nourri de lait, de farine et de quelques végétaux frais, possède une chair plus ferme, plus réparatrice et d'un meilleur goût.

Chevreau rôti. — *Formule 902.* — On sépare le râble des autres parties du corps. On le barde de lard, on le sale et on le fait cuire à la broche ou dans une lèchefrite au four; étant au trois quarts cuit, on l'arrose d'un peu d'eau ou de bouillon; on achève la cuisson, on sert le rôti avec une petite quantité de jus, et l'on met le restant dans une saucière après l'avoir passé au tamis.

Chevreau à la minute (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 903.* — Couper le chevreau par morceaux; leur faire prendre couleur à la poêle et les saupoudrer de farine; les mettre dans un sautoir avec de l'eau, saler et mettre en ébullition; pendant ce temps, ciseler des oignons, des échalotes, des ails; les passer à la poêle et les

ajouter dans la casserole à ragoût; après quinze minutes de cuisson saupoudrer le ragoût avec des ciboules hachées, y ajouter un jus de citron et du beurre frais avec une pointe de poivre de Cayenne.

Chevreau à l'allemande. — *Formule 904.* — Tailler des morceaux carrés, leur faire prendre couleur avec du beurre frais dans une casserole; les saupoudrer de farine, ajouter du vin blanc, des raisins muscats de Malaga, du sel, du cumin, du riz et faire cuire à petit feu. Servir le tout dans un plat creux.

Remarque. — On fait le chevreau en gibelotte, aux petits oignons et en fricassée blanche. Je laisse aux talents intelligents de l'opérateur le soin de varier les modes selon les circonstances.

CHEVRET, *s. m.* (*Fromage*). — Dans les départements du Jura et de l'Ain, on fait un petit fromage, dont le nom indique suffisamment avec quel lait il est confectionné. Lorsqu'il est fabriqué avec du lait de chèvre pur, il est d'une parfaite *exquisité*, sa pâte jaunâtre est moelleuse et fine. Pour être mangé au degré de la plus haute excellence, on doit le laisser faire quelque temps jusqu'à ce que la pâte soit assez molle.

Pour reconnaître la falsification de ce fromage, voici comment nous nous y primes, nous trouvant un jour sur le marché d'une ville du Jura, où les fromagères vendaient leurs produits :

— Combien vos chevrets, ma bonne dame?

— Quatre sous, *Monssieur*.

— Sont-ils bien de pur chèvre, sans mélange d'autre lait?

— Oh! oui, *Monssieur*, de pur chèvre.

— Alors je n'en veux pas.

— Oh! *ben* il y en a *ben ouna mie* (un petit peu), nous répondit-elle en baissant la voix.

De cette façon, nous sûmes à quoi nous en tenir et lui laissâmes ses fromages. Mais, pour nos lecteurs qui ne sont point à portée d'expérimenter notre moyen, en voici un plus pratique : le *chevret* fabriqué avec du lait de chèvre est moelleux, tendre, gras et fléchit sous la pression du doigt; lorsqu'ils sont additionnés de lait de vache ils restent fermes et résistants.

CHEVRETTE, *s. f.* All. *Rehziege;* angl. *roebuck;* ital. *capriuola.* — Femelle du chevreuil. Se dit également de la jeune chèvre. Dans quelques ports de l'Océan on appelle ainsi les *crevettes.* (Voir ce mot.)

CHEVREUIL, *s. m.* (*Cervus capreolus*). All. *Rehbock;* angl. *roebuck;* ital. *capriuolo;* esp .*cabriolo.* — On a classé le chevreuil dans le genre cerf, mais il a plus d'analogie par ses mœurs, sa forme gracieuse et les qualités de sa chair avec le chamois qu'avec le cerf, qui le surpasse comme taille.

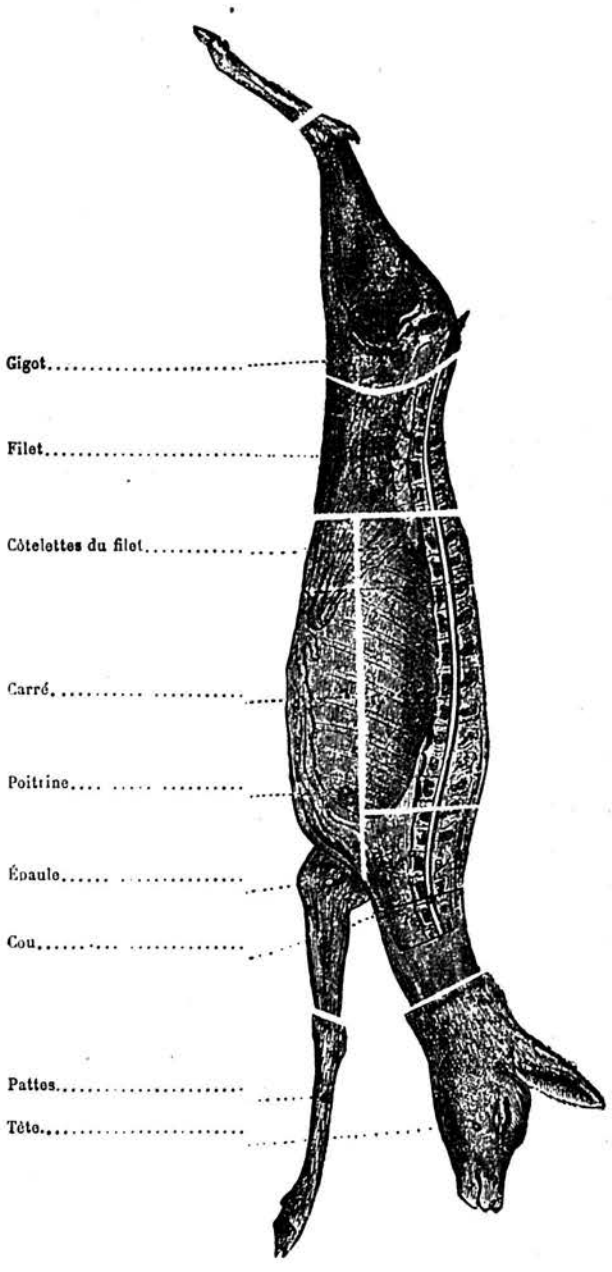


Fig. 332. — Chevreuil.

Les écrivains de la Bible ont souvent mentionné le chevreuil, mais on l'a également confondu avec la *gazelle* ou *antilope;* ces erreurs

sont dues à l'indifférence de distinction zoologique de ces sacrés écrivains.

On distingue l'âge du chevreuil par le nombre d'andouillers qui sont à ses bois; jusqu'à l'âge d'un an, on l'appelle *chevrillard;* sa chair est bonne dès l'âge de huit mois à trois ans; vieux, il doit êtrerepoussé de l'alimentation.

Les femelles ont toujours la chair plus tendre que les mâles, d'ailleurs le chevreuil n'est pas mangeable à l'époque du rut. Les qualités de la chair varient selon les pays qu'il habite, le climat et sa nourriture.

Ceux des pays élevés et des collines boisées et fertiles sont plus délicats; ceux dont le pelage est brun ont la chair plus fine que les roux. En France, les chevreuils les plus estimés sont ceux des Cévennes, du Morvan, du Rouergue, des Ardennes; en Italie, de l'Ombrie et du Padouan, parce qu'ils se nourrissent d'olives, de lantisques et de fruits rouges.

HYGIÈNE. — Le goût délicat de la chair du jeune chevreuil le fait placer parmi le plus fin des gibiers à poil. Aussi il prend place dans les tables les plus somptueuses.

Préparé selon les prescriptions suivantes, le chevreuil constitue un aliment stimulant, aphrodisiaque, agréable et de digestion facile.

Râble de chevreuil rôti. — *Formule 905.* — Piquer un râble macéré (voir MACÉRATION) mariné ou tout bonnement frais; le mettre à la broche ou dans une lèchefrite avec du beurre frais; le faire rôtir en l'arrosant souvent de sa graisse; lorsqu'il est aux trois quarts cuit, le mouiller avec de l'eau; ajouter alors du poivre concassé dans le jus, dresser le chevreuil en l'entourant de croûtons de pain frits dans le beurre frais et farcir ensuite de foie de volaille, si possible.

Chevreuil sauce au genièvre. — *Formule 906.* — Lorsque le chevreuil est à moitié cuit, on l'arrose avec de la crème fraîche et une cuillerée de sauce espagnole; on y ajoute une poignée de graines fraîches de genièvre et on achève ainsi la cuisson en laissant braiser. On passe la sauce au tamis; on dresse le rôti en l'arrosant d'un peu de sauce et on sert le restant dans une saucière.

Chevreuil à la crème aigre. — *Formule 907.* — Piquer le chevreuil et le faire mariner dans une marinade cuite (voir MARINADE); après vingt-quatre heures au moins de marinade, le faire rôtir dans une lèche frite; lorsqu'il a atteint les trois quarts de sa cuisson, on ajoute la crème aigre, une cuillerée de sauce espagnole et du poivre en grains, puis on finit de cuire. On passe la sauce, on garnit le plat de citron, on dresse le chevreuil et enfin on sauce en envoyant également de la sauce dans une saucière.

Chevreuil à la sauce poivrade. — *Formule 908.* — Le chevreuil doit être mariné et piqué; pendant qu'il rôtit, faire réduire à sec deux décilitres de vinaigre avec du poivre en grains, du thym, du laurier, des clous de girofle, puis arroser d'un demi-litre (selon la quantité de sauce que l'on désire obtenir) de vin blanc sec, faire réduire de moitié de son volume, ajouter alors de la sauce espagnole ou de la demi-glace; laisser cuire encore; la passer au tamis; lorsque le chevreuil est rôti, on le dresse et l'on sert la sauce séparément.

Remarque. — Quelques praticiens font braiser le chevreuil dans la sauce poivrade; je n'insisterai pas sur cette méthode qui est une affaire de ressource culinaire.

Filet mignon de chevreuil aux truffes (*Haute cuis.*). — *Formule 909.* — Lever les filets mignons de quelques chevreuils, en ôter les tendons; les couper de moitié, en longueur et en largeur, de manière à faire sur chaque filet quatre morceaux d'égale grandeur. Les piquer et faire macérer pendant quelques heures; les coucher dans un sautoir beurré, garnir d'un mirepoix passé à la poêle; on les braise ainsi pendant vingt à vingt-cinq minutes. On extrait le fumet du fond; on le dégraisse. On l'ajoute à une sauce aux truffes; dresser et masquer avec la sauce.

Filet de chevreuil à la maréchale (*Haute cuis.*). — *Formule 910.* — Lever les filets de chevreuil, en ôter les nerfs et faire des ciselures longitudinalement; emplir ces entailles d'un appareil froid à la Duxelle et masquer le dessus des filets avec cette même farce; les rouler dans la chapelure, puis à l'œuf battu avec de l'huile fine, enfin de nouveau à la chapelure. On leur donne une forme cylindrique et on les fait cuire sur une plaque de cuivre beurrée, recouverte d'un papier beurré; on les dresse sur une serviette, on les garnit de persil frit et l'on sert séparément une sauce tomate. (Voir CÔTELETTE.)

Côtelettes de chevreuil à la venaison (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 911.* — On fait mari-

ner les côtelettes dans une marinade au vin blanc; on les braise, on ajoute de la sauce espagnole et une petite quantité de marinade, on fait réduire et l'on passe la sauce sur les côtelettes dressées.

On enveloppe d'une pâte sèche à l'eau les grosses pièces, telles que le râble, les gigots, etc., et on les fait ainsi cuire, pendant que d'autre part on prépare la sauce en faisant réduire la marinade avec de la sauce espagnole. En Angleterre, on les sert avec de la *bread-sauce*.

Chevreuil en civet. — On procède de la même manière que pour le civet ordinaire, à l'exception qu'on y ajoute beaucoup de petits morceaux de lard coupé en dés et que la cuisson demande environ deux heures au moins, tandis que le civet de lièvre est cuit dans une heure.

Remarque. — Les filets, escalopes, côtelettes, grenadins et toutes les petites pièces de chevreuil se traitent de la même manière, soit macérées ou marinées, cuites, et ensuite saucées de la sauce qu'on désire leur donner et qui en détermine le nom. Les grosses pièces sont dans le même cas, il n'y a que la sauce et la marinade en macération qui en varient le genre. Dans les restaurants, on fait également de petites pièces sautées à la minute, c'est-à-dire colorées à la poêle et saucées.

CHEVRILLARD, *s. m.* — Le faon de la chevrette.

CHICA, *s. m.* — Boisson spiritueuse, en usage en Amérique et qui est faite avec de la farine de maïs, séchée au soleil, mouillée, fermentée, décantée et quelquefois distillée.

CHICHE, *s. m.* (*Cicer* L.). — Le pois *chiche* est ainsi appelé parce qu'il est avare de ses graines, ses gousses ne contenant guère que deux ou trois semences; le plus connu est le pois chiche à tête de bélier *cicer arietinum* de Linné, qui ne serait autre que le pois corne de bélier de Vilmorin-Andrieux. Il est surtout apprécié dans l'est de la France et en Suisse; il est même surprenant qu'il soit si peu estimé par les cultivateurs des environs de Paris. Les gousses cueillies avant maturité prennent les noms de *garvance*, pois *mange-tout*, pois *gourmand* (voir ce mot). En Espagne, on en cultive une certaine variété pour sa grosseur et sa beauté remarquables.

CHICKEN-PIE (*Cuis. anglaise*). — *Pâté de poulet;* le nom de ce mets, dont nous donnons la formule originaire, en indique suffisamment la provenance.

Formule 912. — Vider et flamber deux jeunes poulets, les tailler comme pour les sauter; assaisonner de poivre, de sel et d'un peu de muscade râpée. Beurrer un plat rond et creux, en masquer le fond de quelques tranches de filet de bœuf cru, alternées d'escalopes de jambon cru et ensuite de poulet préalablement assaisonné. Saucer avec une bonne sauce allemande aux fines herbes ou de velouté réduit; couvrir le tout d'une pâte à l'anglaise ou pâte brisée (voir formule 171); en couper une bande que l'on mettra sur le bord du plat en ayant soin de bien souder ensemble les deux extrémités de la pâte, la canneler et décorer le milieu selon ses goûts. Dorer au jaune d'œuf et mettre dans un four modéré; lorsque la pâte aura pris couleur, couvrir d'un papier beurré et laisser cuire une heure au moins selon la chaleur plus ou moins vive du four.

Ces *pies* anglais doivent se servir chauds.

CHICON, *s. m.* — Nom vulgaire de la laitue romaine. (Voir LAITUE.)

CHICORACÉES, *s. f. pl.* — Terme générique des plantes de la famille des composées, dont la chicorée est le type.

CHICORÉE, *s. f.* (*Cichorium*). All. *Cichoree;* angl. *succory;* ital. *cicoria;* esp. *chicoria.* — Plante vivace à suc laiteux, dont on connaît deux principales espèces : la chicorée sauvage (*cichorium*



Fig. 376. — Chicorée sauvage améliorée.

intybus) et la chicorée des jardins (*cichorium endivia*), qui fournissent un grand nombre de variétés.

Pour la lucidité de ce traité, je les divise en cinq principales espèces, formant des types bien

listincts en alimentation, par le goût et la façon de les apprêter, et qui sont : la *chicorée sauvage*, l'*endive*, la *scarole*, la *chicorée blanche* et la *chicorée mousse*.

LA C. SAUVAGE. — Très commune partout, elle pousse spontanément le long des chemins, dans les prés; est employée comme salade et plante médicinale; la chicorée sauvage à grosse racine de *Brunswick* et de *Magdebourg* est surtout cultivée pour être séchée, torréfiée, réduite en poudre pour être ajoutée au café.

On ne saurait trop réagir contre cette habitude; non seulement cette poudre n'a aucune propriété alimentaire, mais, en raison de sa sophistication qui est proverbiale, elle doit être repoussée de l'alimentation.



Fig. 347. — Chicorée de Brunswick ou à café.

La chicorée sauvage, par la culture, s'est améliorée, modifiée et partant éloignée du type indigène. On est arrivé à produire des variétés en forme de *laitue pommée*, à large feuille, des demi-fines, etc. (Voir *Barbe-de-capucin*.)

LA C. ENDIVE. — (Voir *Endive* et *Witloof*.)

LA C. SCAROLE. — Qui est une variété de l'endive. (Voir *Scarole*.)

LA C. FRISÉE. — Dérivant également de l'endive et dont les jardiniers distinguent plus de dix sortes, dont nous ne mettrons que deux figures des principales sous les yeux de nos lecteurs.

LA C. MOUSSE. — Dont les feuilles crépues et fines représentent la mousse.

On cultivait autrefois une variété de chicorée frisée toujours blanche, à feuilles plutôt ondulées et frisées. Elle était surtout recherchée pour les salades.

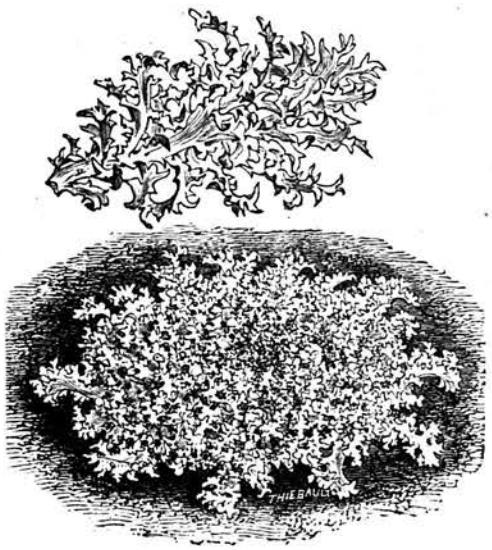


Fig. 348. — Chicorée blanche.

On distingue encore : la *C. fine d'été race d'Anjou;* la *C. frisée de Meaux;* la *C. de Picpus;* la *C. fine de Rouen;* la *C. de Louvins;* la *C. frisée de Ruffac;* la *C. frisée impériale;* la *C. bâtarde de Bordeaux;* la *C. verte d'hiver*.

HYGIÈNE. — Cette plante, qui ne contient pas d'amidon, est uniquement composée d'un mucilage visqueux plus ou moins étendu d'eau, combiné avec des matières colorantes, un extractif amer et des fibres ligneuses, ce n'est donc pas

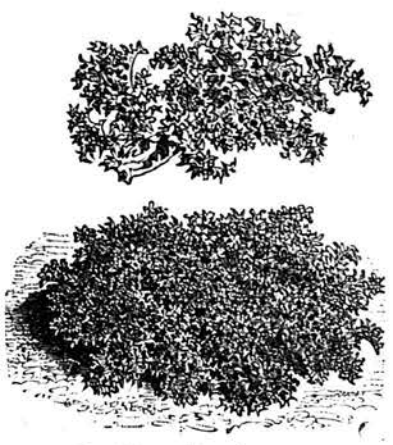


Fig. 349. — Chicorée mousse.

un aliment réparateur en lui-même, mais elle possède des propriétés excitantes, toniques et diurétiques qui la classent dans les végétaux de pre-

mier choix; elle convient surtout aux tempéraments sanguins, bilieux et aux personnes sujettes à la constipation. Galien l'appelait l'*amie du foie.*

Sirop de chicorée. — *Formule 913.* — Faire bouillir pendant vingt minutes 30 grammes de racines de chicorée sauvage dans 160 grammes d'eau; après quinze minutes d'ébullition, ajouter 30 grammes de rhubarbe ciselée; passer à travers un tamis fin, ajouter au liquide 380 grammes de sucre; clarifier le sirop avec deux blancs d'œufs fouettés; après dix minutes de cuisson douce le passer dans un tamis fin, le laisser refroidir et le mettre en bouteille.

Chicorée à la crème. — *Formule 914.* — Blanchigumer (voir ce mot), rafraîchir, presser et hacher la chicorée très menu, au besoin la passer à travers un tamis fin. Mettre du beurre dans une casserole et une quantité relative de farine, cuire à blanc et y passer la chicorée pendant dix minutes; saler, poivrer et y râper de la noix muscade, ajouter la moitié de lait frais et moitié de crème double. Maintenir la chicorée d'une consistance moyenne, la servir dans une timbale d'argent, dans un légumier ou dans un plat rond; garnir la chicorée de croûtons de pain frits au beurre frais.

Chicorée à la sauce béchamelle (*Cuis. de restaurant*).— *Formule 915.* — Après avoir égoutté et haché la chicorée, on la met dans une casserole avec du beurre frais et, un instant après, on y ajoute quelques cuillerées de béchamelle fraîche, de la noix muscade râpée, du poivre, du sel, etc. On la sert comme la chicorée à la crème.

Chicorée à la demi-glace (*Haute cuisine*). — *Formule 916.* — Lorsque la chicorée est hachée, on la met dans une casserole avec de la demi-glace de viande, on l'assaisonne et, lorsqu'elle est prête, on la lie avec du beurre fin; on la dresse et on borde le tour de la chicorée en laissant couler dessus de la glace de viande fondue.

Chicorée à la paysanne (*Cuis. de campagne*). — *Formule 917.* — Ciseler de la chicorée crue, la laver et l'égoutter; couper en petits dés du lard maigre, le faire blanchir cinq minutes à l'eau; beurrer une casserole en terre, y mettre la chicorée, le lard, un bouquet de persil, deux oignons hachés, du sel, du poivre, de la noix muscade râpée et l'arroser avec de la graisse de bouillon, on couvercle, on fait cuire à l'étouffée et à petit feu; lorsqu'elle est au trois quarts cuite, on l'arrose avec du jus de veau, de volaille ou de glace de viande et on laisse cuire en maintenant le liquide à la glace, en évitant que la chicorée s'attache au fond du vase.

Remarque.— Ces formules s'appliquent à toutes la famille des chicoracées; quelle qu'en soit la variété, toutes se mangent en salade, qu'il faut assaisonner dès le début du repas pour les rendre plus faciles à la digestion.

CHIEN, *s. m.* (*Canis*). All. *Hund;* angl. *dog;* ital. *cane;* sans. *svan;* lith. *szu.* — Animal quadrupède domestique. La Bible nous montre un de ces animaux veillant sur le cadavre d'Abel. Il était en grande vénération chez les Egyptiens, surtout dans la préfecture Cynopolitaine qui en tirait son nom. Au contraire, chez les Hébreux il était déclaré impur, et l'épithète de *chien* était le plus grand mépris que les Juifs pouvaient jeter à la face d'un homme (*Sam.*, XVII, 43).

Plusieurs peuples d'Asie, d'Afrique et d'Amérique mangent du chien. Les Chinois en font un emploi habituel, mais ils se servent pour cet usage d'une race sans poil, à palais noir, qu'ils engraissent dans des cages à l'aide de pelotes de riz crevé. Les Arabes se servent du bouillon de chien pour combattre les indigestions occasionnées par l'abus des dattes. Du temps des empereurs Mexicains, la chair du chien était très estimée dans ce pays. Hippocrate mangeait du chien, les Grecs et les Romains attribuaient à la chair du chien des propriétés génésiques et stimulantes. Pline dit que les petits chiens rôtis sont excellents.

En 1871, dans un restaurant de Paris, je lus *côtelette de gibier à la chasseur,* je m'en méfiai et j'avoue que, lorsque j'y mordis pour la première fois, ces côtelettes me parurent d'un goût peu rassurant, mais je chassai mes préjugés pour n'écouter que l'estomac, qui s'en accommoda fort bien. L'appétit est une belle chose quand on peut le satisfaire.

CHIEN DE MER, *s. m.* (*Gallus, canis*). — Le chien de mer est un poisson de la famille des Sélaciens. Sa chair est filandreuse et d'un fumet désagréable. Il est consommé sur place par les familles pauvres du littoral de la Méditerranée et de l'Océan.

CHIENDENT, *s. m.* (*Triticum repens*). All. *Hundszahn;* angl. *couchgrass;* ital. *gramigna.*— Il existe un grand nombre de variétés de cette plante dont la racine est féculente et sucrée; celle dont nous nous entretenons est la vulgaire; elle est jaunâtre et noueuse; outre son emploi en tisanes apéritives, diurétiques et rafraîchissantes, on en fait de la bière; on la torréfie aussi pour remplacer la chicorée.

Tisane de chiendent (*Régime*).—*Formule 918.* — Laver le chiendent, le couper à courte distance et le faire bouillir pendant une heure; décanter ou passer au tamis et boire chaud; cette boisson est rafraîchissante et diurétique.

Bière de chiendent. — *Formule 919.* — Au printemps et en automne, lorsqu'on laboure les champs, on ramasse les racines de chiendent, on les lave et on les coupe à courte distance, puis on les fait sécher. On s'en sert, après fermentation, comme de l'orge pour faire la bière. Lorsqu'on veut garder une grande quantité de ces racines, il ne faut pas les mettre en tas, parce qu'elles germent et se moisissent. L'usage de cette bière, saine et agréable, épargnerait la consommation de l'orge, qui est très cher, et surtout éviterait les nombreuses falsifications tout en portant les agriculteurs à recueillir avec plus de soin le chiendent, qui débarrasserait par ce même fait les champs de cet ennemi des céréales. (Voir BIÈRE.)

Chiendent torréfié. — *Formule 920.* — On coupe le chiendent très fin, on le lave et on le fait sécher; on le torréfie comme le café, mais en le laissant un peu plus noirci; on le laisse sécher et on le moud; on le met en paquet ou en boîtes et on en joint une petite quantité au café en infusion pour le colorer. Le chiendent torréfié est un apéritif justement propre à faciliter la digestion.

CHIFFONNADE, *adj.* — Terme culinaire. On appelle ainsi une préparation de laitues, oseille, cerfeuil et ciboules, qu'on lave et passe cinq minutes au beurre frais, pour enlever l'âcreté; cette préparation est déposée dans une soupière avec des croûtons, sur lesquels on verse du bouillon ou du consommé; lorsque cette préparation est liée avec de la crème fraîche, du lait et du beurre frais, elle prend le nom de *potage à la chiffonnade;* arrosée avec de l'eau bouillante salée et liée, elle constitue le *potage de santé.*

CHIGNY, *s. p.* (*Vins de*). — Dans la Marne. Cru de vin de Champagne rouge de troisième classe.

CHINA-CHINA, *s. f.* (*Boisson exotique*). — Se prononce *kina-kina.*— *Formule 921.*— Employer:

Alcool à 85 degrés	litre	3/4
Semence d'angélique	grammes	50
Amandes amères	—	50
Macis	—	5
Eau de fleur d'oranger	—	20
Essence de cannelle	goutte	1
Sucre	grammes	250

Procédé.— Faire macérer pendant quinze jours le macis et l'angélique. Distiller pour en obtenir un demi-litre. Faire un sirop avec un litre d'eau et le sucre; y ajouter l'eau de fleurs d'oranger, l'essence de cannelle et mélanger le tout, le colorer et filtrer à la chausse.

CHINOIS, *s. m.* (*Citrus chinensis*). — Ce qu'on appelle vulgairement *chinois* n'est autre que le fruit du *Bigaradier de Chine,* sorte d'orange ansère qu'on utilise surtout pour mettre à l'eau-de-vie. Les plus renommés sont ceux de Valence, d'Espagne, d'Alger; ceux de Malte sont préférables à ceux de Provence.

Chinois à l'eau-de-vie (*Confiserie*). — *Formule 922.* — Choisir des chinois avant maturité, leur faire deux incisions près du pédoncule, les faire dégorger pendant deux heures dans l'eau fraîche. Les faire cuire jusqu'à ce qu'on puisse les traverser facilement avec une épingle. Les rafraîchir et les laisser pendant quatre jours dans de l'eau fraîche. On prépare un sirop à 14 degrés, on y met les chinois; après un bouillon, on retire le bassin, le lendemain on recommence l'opération. On leur donne ainsi huit ou dix façons, et on les met dans l'eau-de-vie avec une partie du sirop.

Remarque. —Il y a des confiseurs qui tournent les chinois, c'est-à-dire les épluchent avant de les soumettre à l'opération; ce mode n'est pas recommandable, l'absence du zeste parfumé favorise la fuite du suc intérieur, qui devient alors insipide et dur. Au contraire, lorsqu'on fait simplement deux incisions en croix près du pédoncule ou queue et qu'on les pique avec une épingle, on obtient des fruits tendres et succulents.

CHIO, *s. p.* — On sait, par l'histoire, que le vin de Chio (Grèce) était un des plus renommés

avec le vin de Chypre; on en boit peu dans les autres parties de l'Europe et ce n'est qu'en demi-bouteille que les hauts fonctionnaires ou marins peuvent en obtenir.

CHIPEAU, *s. m.* — Espèce de canard qu'on appelle aussi *ridelle.*

CHIPOLATA, *s. f.* (*Charc. italienne*), de *cipolla,* ciboule. — Saucisse qui dans l'origine contenait des ciboules.

Chipolata. — *Formule 923.* — Entourer, sans la serrer, de la chair à saucisses dans un boyau menu de mouton. On tourne les bouts à chaque deux ou trois centimètres de longueur. En remplaçant la farce ordinaire par une farce de porc truffée, on obtient une *chipolata aux truffes*; en ajoutant des filets de volaille hachés, on aura fait une *chipolata de volaille.*

Chipolata (*Garniture à la*). — *Formule 924.* — Tourner en forme d'olive des carottes, des navets; éplucher des petits oignons; blanchir ces légumes séparément; les glacer et les saupoudrer de ciboules hachées; tourner des châtaignes, les cuire et les ajouter aux carottes, y joindre des petites saucisses chipolata coupées par morceaux très courts. Lier le tout avec une sauce demi-glace au vin de madère. On l'applique à toutes les viandes.

Lorsqu'on la mélange à des volailles ou à du gibier, ris de veau ou autre, on se sert de chipolata aux truffes.

CHLORO-ANÉMIE, *s. f.* — Etat chlorotique compliqué d'anémie. Cette maladie, propre au sexe féminin, doit être combattue par un régime alimentaire réparateur et du vin de Bordeaux.

CHOCOLAT, *s. m.* (*Aliment composé*). All. *Chocolade;* angl. *chocolate;* ital. *cioccolata;* esp. *chocolata;* du mexicain *calahualt,* de là *chocolat.* — Pâte alimentaire qui, à l'origine, était préparée avec de la fève de cacao, du miel et de la vanille.

Les espèces de cacao (voir ce mot) les plus riches et les plus suaves étaient réservées pour les familles de sang royal, et les légendes poétiques, comme celles qui entourent les origines du café et du thé, attribuaient au cacao une source merveilleuse. Un prophète inspiré avait apporté cette fève d'un jardin céleste, absolument comme Mahomet avait reçu celle d'Yémen de l'ange Gabriel. Mais le chocolat apparut sous forme de boisson, que les riches Mexicains mélangeaient de farine de cacao, de miel et d'eau; plus tard, on y ajouta du lait pour en calmer l'amertume; puis, la perfection s'en fit assez vite lorsqu'on eut mélangé, aromatisé et sucré les variétés de cacao, et qu'on sût en former des pains ou tablettes, qui étaient expédiées aux monarques européens, lesquels les regardaient comme un aliment de souverain dont le peuple était indigne.

Sous une forme moins attrayante à l'œil que nous le présentent les industriels modernes, mais aussi infiniment plus sain, l'idée de sophistiquer n'étant venu à personne, le chocolat fit son apparition en Espagne, en 1661 et s'y installa sur toutes les meilleurs tables de l'époque.

En France, les premières tablettes de chocolat furent envoyées par un moine espagnol au cardinal archevêque de Lyon, frère du cardinal de Richelieu, qui en usait, disait-il, « pour calmer les vapeurs de sa rate »; mais sa vulgarisation est due à Anne d'Autriche, qui l'introduisit dans l'usage des seigneurs de sa cour, d'où, en peu de temps, il se répandit dans les meilleures maisons de Paris. Il était fabriqué par l'Espagnol *Antonio Carletti,* chef de pâtisserie attaché aux cuisines royales.

L'édit de 1692, qui fit de la vente du cacao un monopole, assujettit cet aliment à un droit fiscal, et celui de 1705, qui monopolisa le débit entre les mains d'un nombre déterminé de débitants, mesurent les progrès du chocolat. Il atteignit son apogée sous la Régence, puis le chocolat, varié, modifié, transformé de par l'art du confiseur, s'éloigna tellement de sa simplicité et de sa forme primitive, que le cacao sous forme de tablette n'existe plus. Ces falsifications ont donné l'idée, toujours dans le but de tromper le public, de produire du cacao en feuille; mais qu'arrive-t-il? l'huile du cacao qui en forme la partie essentielle et le stimulant est extraite pour la pharmacie et l'on paye fort cher une farine dépourvue de son principe gras et aromatique, le plus souvent remplacé par la faible partie qui reste dans le péricarpe, d'ailleurs fort indigeste.

Il en est du cacao comme du café; de la parfaite combinaison des mélanges et des variétés de celui-là dépendent absolument les qualités du chocolat. Outre le choix des meilleurs cacaos, et leur parfait état après la traversée, les soins

apportés à la décortication, au triage des grains, à la torréfaction, au broyage, de même que la juste adjonction des aromates, sucre, vanille, cannelle, concourent, comme le mélange de certaines espèces, au goût exquis et à la bonne qualité du chocolat.

SOPHISTICATION. — On ne se contente plus de coller, d'y mettre de la mélasse, de la farine et la cabosse du cacao et autres produits plus ou moins alimentaires, mais il faut lui donner le poids sous un petit volume, et pour cela on joint de l'ardoise pilée ou de l'ocre. Ce n'est plus de la falsification, c'est une sophistication criminelle que les hommes soucieux de la santé publique doivent surveiller de près.

HYGIÈNE. — Malgré les avantages qu'on accorde aux bons chocolats, certains estomacs ne peuvent en prendre sans en être fortement incommodés. Lorsqu'il est pur cacao et qu'on le digère il produit les meilleurs résultats, quand il faut rendre à des convalescents ou à des malades leurs forces épuisées; quand des diarrhées ou des dysenteries ont laissé après elles un principe d'irritation, dans les cas de diabètes et de sueurs colliquatives; toutes les fois, en un mot, qu'il convient de recourir à un régime alimentaire nutritif et astringent. Il convient aux adolescents, aux adultes comme aux enfants dont il répare la faiblesse et entretient les forces. Mais il vaut mieux encore, pour se mettre à l'abri des dangers des sophistications, le suppléer par le chocolat fait selon la formule citée plus loin.

ASPECT DU BON CHOCOLAT. — Dans les préparations culinaires le chocolat naturel n'épaissit pas par la coction; son odeur aromatique doit être agréable et sans rancidité; la finesse du grain de la tablette appartient aux bons produits; le bruissement doit être sec à la casse; la facilité avec laquelle il fond sur la langue, son homogénéité, sa parfaite dissolution dans le liquide exempt de dépôt, sont les caractères organaleptiques qui en dénotent l'innocuité.

Le chocolat qui épaissit et qui est considéré comme une qualité par le public n'est rien moins qu'additionné d'amidon ou autre féculent, et même simplement de farine, qui sont les substances les moins inoffensives que certains chocolatiers, petits fabricants, puissent introduire dans cet aliment de premier choix.

Le chocolat pur et d'une bonne fabrication donne à la préparation culinaire un liquide léger et mousseux. Il ne laisse aucun résidu autre qu'un léger cordon dans le haut bord de la tasse qui est apporté par la mousse et le principe butyrique. Lorsque le dépôt est granulé, lourd au fond de la tasse, c'est un signe qu'il contient des matières terreuses, et lorsque l'épaississement est collant et de l'aspect d'une bouillie, il y a alors des fécules et des farines mélangées.

Chocolat (*Hygiènique*). — *Formule 925.* — Employer :

Cacao de Maragnan	kilogr.	1.500
Cacao de Caracas	grammes	500
Sucre	kilogr.	1.500
Vanille, gousses	nombre	3

Procédé. — Débarrasser de son enveloppe le cacao préalablement torréfié; l'étendre sur des claies pour le faire refroidir; trier les grains pour rejeter ceux qui sont attaqués ou douteux et ne conserver que le choix des bonnes amandes, les concasser et en expulser le germe. Broyer ou piler le cacao et la vanille dans un mortier, légèrement chauffé en triturant, afin d'obtenir une pâte homogène, y ajouter le sucre. Lorsque cette pâte a obtenu la mollesse et la finesse désirée, on la met dans des boîtes plates de fer-blanc. On les descend à la cave pour les laisser raffermir. On les enveloppe de papier d'étain et on les conserve dans un lieu très sec.

Remarque. — En y ajoutant de l'ambre on obtient le fameux chocolat de Brillat-Savarin, mais on obtiendrait un meilleur résultat avec du *maté* ou du *gluten*.

Les maisons qui fabriquent du chocolat sont outillées par des appareils mécaniques. Nous étudions ces usines à leurs noms respectifs.

Chocolat au lait (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 926.* — Faire ramollir du chocolat dans du lait frais et tiède, le mettre dans une casserole profonde avec le lait ou l'eau, puis remuer avec le *moussoir* jusqu'à l'ébullition et, lorsqu'il est mousseux, le mettre au bain-marie.

A chaque tasse que l'on servira, on aura soin de rouler un instant le *moussoir* dans le bain-marie, afin de faire *remousser* le chocolat, ce qui lui donne un aspect engageant.

CHOCOLATIER, *s. m.* All. *Chocoladehændler;* angl. *chocolate-maker.* — Celui qui vend ou fabrique le chocolat; tandis que l'on appelle *chocolatière* le vase dans lequel on le fait.

CHONDRINE, *s. f.* Se prononce *kondrine.* — Substance analogue, sous quelques points, à la gélatine et que l'on retire des cartilages de divers animaux.

CHONDROPTÉRYGIENS, *s. m. pl.* — En science naturelle, classe des poissons, aussi appelés *cartilagineux.*

CHOPINE, *s. f.* — Ancienne mesure de capacité pour le liquide, qui équivalait à 45 centilitres environ.

CHORIZO, *s. m.* (*Charcuterie espagnole*). — Boudin rouge, ou saucisse rouge, commune en Espagne.

Chorizo. — *Formule 927.* — Employer :

Chair maigre de bœuf	kilogr.	1
Lard frais	grammes	500
Porc et veau mélangés	—	500

Une gousse d'ail, du piment rouge et un peu d'origan pilés.

Procédé. — Faire mariner le tout dans un verre de vin de Madère; ajouter le sel et les épices: l'andouiller à l'instar d'un saucisson et le ficeler par distance d'un centimètre. On le fait cuire dans le *cocido* et on le sert séparément.

CHOTODRIEC, *s. f.* (*Cuis. polonaise*). — Soupe à la glace. — *Formule 928.* — Faire bouillir un litre de jus de concombre mariné avec un peu de levure; le laisser refroidir et le mélanger avec un litre de lait caillé. Faire bouillir à part dans une casserole une jeune betterave rouge; la tailler en rondelles minces, que l'on met dans la soupière avec un peu de son jus. Couper aussi en rouelles des œufs durs, les mettre dans la soupière avec des ciboules hachées, fenouil, des queues d'écrevisses et des tranches de concombre. Cette soupe, sans pain, se sert froide; on y ajoute de la glace au besoin.

Chotodriec à la Varsovienne. — *Formule 929.* — Composer un mélange de lait caillé, de jus de concombre ou de melon, de fenouil et de civettes hachés; d'un peu d'oseille revenue au beurre et d'œufs durs coupés en rondelles. Au moment de s'en servir, et le liquide étant froid, on ajoute de la glace écrasée.

CHOU, *s. m.* (*Brassica oleracea*). — All. *Kohl;* angl. *cabbage;* ital. *cavalo,* du latin *caulis,* d'où dérive *brocoli, chols, chô.* — Terme générique d'une plante de la famille des crucifères, dont on ne distingue pas moins de *cent* variétés.



Fig. 350. — Chou de Schweinfurt.

Pour la lucidité de l'ouvrage, je divise les choux en *sept* tribus qui sont traitées à leur lettre alphabétique. (Voir *brocoli, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou-navet, chou-rave, chou vert.*)



Fig. 351. — Chou hâtif d'Etampes.

Sous la dénomination de *chou cabus* ou *pommé,* je classe le *chou de Milan* et le *chou à grosses côtes* que je traite ici, se sont les espèces qui forment le genre de chou commun, au nombre desquels on distingue les *choux rouges.*

Chou cabus. — Parmi cette espèce, on distingue le *chou d'York,* gros et petit, tous deux



Fig. 352. — Chou de Fumel.

hâtifs; le *chou pain de sucre,* d'un vert pâle; le *chou corne de bœuf,* gros, petit, hâtif; le *chou*

d'Etampes, très hâtif; le *chou préfin* de Boulogne; le *chou non pareil;* le *chou de Tourlaville;* le *chou de Lingreville;* le *chou bacalan*, hâtif, tardif; le *chou Joanet*, aussi appelé *Nantais;* le *chou Calas;* le *chou d'Erfurt;* le *chou de Saint-Denis;* le *chou de Hollande*, tardif et pied court; le *chou de Brunswick*, pied court, aussi appelé *tabouret;* le *chou Schweinfurt*, roi des choux par son volume; le *chou de fumel;* le *chou de Habas;* le *chou de Dax;* le *chou quintal* ou *de Strasbourg;* le *chou pointu de Winnigstadt;* le *chou conique de Poméranie;* le *chou vert d'Amérique;* le *chou de Vaugirard;* le *chou rouge foncé d'Erfurt;* le *chou rouge*, petit et gros; le *chou marbré de Bourgogne;* le *chou de Battersea*, aussi appelé *king of the cabbages*, est une variété cultivée pour les marchés de Londres; le *chou Amager*, variété danoise; le *chou de Pise* (*cavolo rotondo di Pisa*), variété très estimée.



Fig. 353. — Petit chou cœur de bœuf.

Chou de Milan. (Aussi appelé *cabus frisé, chou cloqué, chou de Hollande, chou pancalin.*) All. *Wirsing;* angl. *Savoy;* flam. et holl. *Savooikool.* — On réunit sous cette dénomination toutes les variétés de choux qui, au lieu d'avoir les feuilles lisses, les ont entièrement cloquées.



Fig. 354. — Chou Milan de Paris.

Les choux de Milan sont plus doux et moins fragrans que les choux cabus.

On distingue : le *chou d'Ulm*, hâtif; le *chou Milan*, hâtif de Paris; le *chou Pancalier*, de Touraine, hâtif de Joulin; le *chou hâtif*, le *court, ordinaire;* le *chou Victoria;* le *chou du Cap;* le *chou de Limay;* le *chou doré;* le *chou à tête longue;* le *chou des vertus*, cultivé dans les environs de Paris; le *chou de Pontoise;* le *chou de Norvège.* Le chou à trois têtes cultivé en Belgique (*Drie-Kropper*) est une variété du *chou de Milan.*



Fig. 355. — Chou Milan doré.

Chou a grosses côtes. — Les feuilles de ce chou sont tendres; en Angleterre on cultive le *Dwarf Portugal cabbage*, qui est une variété du *chou à grosses têtes.*

Les Anciens, plus végétariens que nous, professaient pour le chou un respect adorable. Les Grecs primitifs juraient par ce végétal, comme juifs, chrétiens, boudhistes jurent selon leur dieu. Le romain Caton composa un livre sur l'éloge du chou, lui attribuant les propriétés de dispenser les citoyens du secours du médecin. Mais les gourmets n'étaient pas de son avis, car on sait que Tibère blâma Apicius d'avoir inspiré le dégoût du chou à Drusus.



Fig. 356. — Chou à grosses côtes.

Analyse chimique. — On a constaté dans le chou une proportion plus ou moins grande d'albumine végétale, de chlorophyle, du sucre, du mucilage, du soufre à l'état de combinaison, et dans les nervures une certaine quantité d'amidon, du ligneux et du nitrate de potasse. C'est ce dernier sel qui lui donne ce goût âcre dont la cuisson le dépouille et à laquelle il communique des propriétés laxatives.

Hygiène. — Par l'addition de la graisse qu'il réclame, le chou est indigeste; mais il est laxatif, stimulant et antiscorbutique. Ses défauts sont corrigés dans certaines variétés et même complètement annihilés par les différentes méthodes culinaires qu'on leur applique. La quantité notable de soufre que les choux contiennent explique l'odeur d'hydrogène sulfuré que répandent les gaz intestinaux que beaucoup de personnes rendent après avoir mangé des choux, des raves, etc.

Usage culinaire. — Les choux sont d'une ressource précieuse pour l'alimentation à bon marché; même dans la cuisine savante, ils viennent justement augmenter la nomenclature des garnitures végétales rares en hiver. Un artiste peut donner à ce crucifère un goût parfait et mille modalités appétissantes. Partout où le petit salé entre, le chou vient se présenter à la

combinaison, et ce corollaire lui facilite son entrée sur toutes les tables du monde.

Choux pour garniture. — *Formule 930.* — Blanchir des choux cloqués, les rafraîchir, les égoutter et les presser légèrement; ouvrir les feuilles, les appareiller de la même grandeur et les étendre sur la table. Coucher sur chaque feuille une petite quantité de farce à saucisses bien condimentée; envelopper trois feuilles les unes sur les autres en alternant la farce et les feuilles de façon à obtenir une petite boule. Foncer un sautoir de beurre frais et de lard maigre, sur lequel on pose les pelotes de choux; saler et ajouter de la graisse de rôti; couvrir et faire braiser au four.

Remarque. — Cette garniture réussit surtout pour le bœuf et le gigot braisés. On coupe les choux en deux et on les alterne avec des petites saucisses fraîches, qui constituent un mets appétissant pour les peuples du Nord, et chez nous dans la saison d'hiver.

Choux farcis (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 931.* — Choisir un chou de Milan ferme et blanc; on enlève les grosses feuilles vertes et dures; on fait blanchir le chou tout entier; on le rafraîchit et on l'égoutte avec pression pour en exprimer l'eau. On ouvre les feuilles une à une; arrivé au centre, on enlève le cœur que l'on remplace par un même volume de chair à saucisse, bien assaisonnée avec poivre, sel et muscade, avec un tiers de moelle de bœuf. Garnir les feuilles une à une en commençant par le centre et les remettre à leur juxtaposition primitive. Le chou entièrement reconstitué, on l'enveloppe de bardes de lard, on le ficelle et on le met dans une casserole de façon qu'il cuise sans se déformer. On mouille avec du bouillon et du jus, si on en a, et on le fait cuire à l'étouffée. Lorsqu'il est cuit, on égoutte sa graisse, on le dresse sur un plat et on l'arrose de jus et garnit de tranches de jambon.

Choux farcis (*Cuis. russe*). — *Formule 932.* — En Russie on appelle *kapousste farchrwannaï* des choux farcis avec du *kache* et du sarrasin. On procède comme dans la formule précédente.

HYGIÈNE. — Ce mets, extrêmement gras par l'addition de la moelle de bœuf, est nourrissant et d'une digestion un peu difficile, et doit, comme tous les mets chargés de substances grasses, être mangé très chaud.

Chou en surprise (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 933.* — Procéder comme pour le chou farci et mettre au centre six petites saucisses, une demi-douzaine d'alouettes et une douzaine de beaux marrons rôtis. Le cuire avec les mêmes précautions que le chou farci et le servir sans garniture.

Choux à la Viennoise. — *Formule 934.* — Blanchir les choux, les égoutter, les presser et les hacher. Faire un roux de farine dans une casserole, y ajouter les choux en remuant de manière à égaliser la farine, ajouter du petit lard taillé en petits dés, de la graisse de rôti, du beurre frais, du jus de veau et l'assaisonnement nécessaire; laisser cuire à l'étouffée et dresser en garnissant avec des petites saucisses de Vienne.

Choux blancs à la crème. — *Formule 935.* — Blanchir par l'épuration une tête de chou très blanc, l'égoutter, la ciseler en julienne; cuire à blanc une cuillerée de farine dans une casserole, ajouter un demi-litre de crème double (*aphrogala*) en délayant les grumeaux; ajouter les choux taillés, un assaisonnement de poivre, de sel, de muscade râpée, et, un instant avant de les dresser, un morceau de beurre très frais.

On dresse les choux à la crème dans un légumier, ou dans un plat creux. Une petite bordure de florons ou de croûtons frits peut couronner les choux.

Choux au fromage (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 936.* — Pour ceux qui l'aiment, le fromage est ici d'un vrai secours pour l'art d'accommoder les restes... de choux.

On hache les choux suivant qu'ils sont servis au gras ou à la crème; on beurre un plat à gratin allant au feu; on le fonce de choux, puis on ajoute une couche de fromage de Gruyère gras taillé en petites tranches et on alterne ainsi jusqu'à la hauteur du plat en finissant par une couche de fromage sur laquelle on saupoudre une pluie de chapelure.

On fait gratiner et l'on sert comme entremets de légume.

Choux à la bordelaise (*Soupe aux*). — *Formule 937.* — Après avoir fait blanchir des choux et les avoir égouttés, on ôte les grosses côtes des feuilles; puis on prend une timbale d'argent ou une soupière allant sur le feu et on alterne les choux d'une tranche de pain, sur laquelle on

ajoute du fromage de Gruyère émincé; on continue ainsi en mettant les choux, le pain et le fromage jusqu'à moitié de la hauteur du vase; on les fait gratiner, et enfin on les sert comme potage en remplissant la soupière de bouillon.

Choux au lard (*Cuis. de campagne*). — *Formule 938.* — C'est la plus simple de toutes les méthodes, mais, comme toutes choses, elle demande du tact dans l'assaisonnement; on blanchit les choux par quartiers, on les assaisonne et on les met dans une casserole avec du lard de poitrine dessalé à l'eau tiède; on assaisonne et on laisse cuire.

Choux rouges (*Cuis. hollandaise*). — *Formule 939.* — En Hollande, on prépare les choux rouges de la manière suivante : Eplucher quatre pommes reinettes et deux oignons, pour un chou; blanchigumer le chou rouge, l'égoutter et le débarrasser du bois et des grosses côtes; le tailler en julienne, y mélanger les pommes et les oignons; l'assaisonner de noix muscade, de poivre, de sel, d'une cuillerée de sucre en poudre et d'un bouquet de persil garnit (voir ce mot). Mettre les



Fig. 357. — Chou rouge conique.

choux en ébullition en y ajoutant une demi-bouteille de vin de Bordeaux. Lorsqu'ils sont cuits, on les relève, s'il y a lieu, avec du jus de citron ou du vinaigre et on les enrichit d'un bon morceau de beurre frais.

Choux rouges marinés (*Cuis. alsacienne*). — *Formule 940.* — Tailler en julienne des choux rouges débarrassés des côtes; les passer dix minutes à l'eau bouillante; les égoutter, les assaisonner de sel, poivre, fragments de thym et de quelques clous de girofle en poudre.

Mettre les choux dans un pot ou dans un petit tonnelet avec du bon vinaigre de vin rouge à l'estragon; charger d'une planchette ronde sur laquelle on mettra un poids de quelques kilogrammes. Laisser mariner pendant quinze jours au moins. On les assaisonne à l'huile en y ajoutant facultativement du *carvi* ou cumin.

Choux rouges en salade (*Cuis. polonaise*). — *Formule 941.* — En Pologne, on fait la salade chaude de choux rouges de la façon suivante : Couper les choux en julienne, les mettre dans une casserole avec poivre, sel, muscade, graisse d'oie ou de volaille et un filet de vinaigre d'estragon; les mettre en ébullition et, lorqu'ils sont à moitié cuit, on retire la moitié de leur jus qu'on lie avec des jaunes d'œufs, on remet dans la casserole et on y ajoute les épices nécessaires à la salade : ciboule, cumin et vinaigre. On dresse dans un saladier.

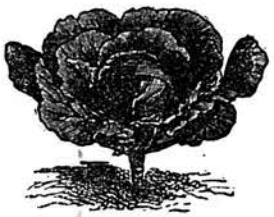


Fig. 358. — Chou rouge foncé d'Erfurt.

Sirop de choux rouges (*Pectoral*). — *Formule 942.* — Les ménagères peuvent faire sans frais au moment de la saison cet excellent sirop pectoral : Piler dans un mortier les feuilles rouges et sans côtes d'un chou; en extraire le jus à l'aide d'un petit pressoir; le filtrer à la chausse. Faire clarifier deux parties de sucre pour une de sirop, mettre en bouteille et boucher. On s'en sert contre les catarrhes chroniques.

Gelée de choux rouges (*Entremets*). — *Formule 943.* — Tailler en julienne 650 grammes de choux très rouges; mouiller avec de l'eau de manière à les imbiber; ajouter 16 grammes de gélatine; lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, ajouter 16 grammes de sucre et faire réduire en plein feu jusqu'à consistance de gelée. Mettre dans des petits pots à confiture.

Cette gelée a les mêmes propriétés hygiéniques que le sirop de choux plus haut mentionné.

CHOU BROCOLI (voir BROCOLI). — Pour les préparations culinaires, voir CHOU-FLEUR.

CHOU CARAÏBE, *s. m.* (*Arum esculentum*). — Racine très farineuse, très usitée dans l'alimentation des Indiens, des Chinois et des Egyptiens. (Voir la plante ARUM.)

CHOUCROUTE, *s. f.* All. *Sauerkraut;* angl. *sourkrout;* étymologie de deux mots allemands *sauer,* aigre, et *kraut,* herbe; dont l'altération en a fait chou aigre. — La choucroute est d'origine allemande, cela va sans dire, et c'est un des meilleurs aliments que l'art culinaire allemand ait découvert jusqu'ici. Aussi un moyen certain de se faire assommer c'est : en Italie, de ne pas trouver les femmes jolies; en Angleterre, de chicaner le peuple sur le degré de liberté dont il jouit; en France, de ne pas trouver les vins les meilleurs du monde; et, en Allemagne, de ne pas trouver la choucroute un aliment des dieux.

Aussi on se rappelle de cette Alsacienne des environs de Colmar, qui, un dimanche matin à l'église, se souvint de n'avoir pas mis le morceau choisi dans la choucroute, qui était un morceau carré de poitrine de porc. Vite elle traverse la foule consternée en bousculant tout le monde, se rend chez elle, pose son vieux *paroissien romain* à côté du *speck,* attise son feu, met le lard dans la choucroute et rentre au service divin. Mais, à peine fut-elle à l'église qu'un chuchotement général se fit entendre, suivit de rires étouffés, chez ses pieuses voisines. On en pouffa! lorsqu'on vit la mère X... portant sous son bras un morceau de lard au lieu de son paroissien? O! douleur, le saint livre dans la choucroute et le lard pas cuit. Pour comble de malheur, le mari refusa la choucroute et le lendemain opta pour la France.

Fabrication de la choucroute. — *Formule 944.* — En Allemagne, à Strasbourg comme dans toute l'Alsace, la choucroute a une renommée justement méritée. Cette supériorité tient autant à la qualité du chou qu'à l'art de la fabrication. Le chou quintal ou de Strasbourg est le meilleur.



Fig. 359. — Chou quintal ou de Strasbourg.

Les tonneaux ayant contenu du vin, du vinaigre, ou autre liquide acidule, sont préférables pour la conservation de la choucroute.

A l'aide d'une machine, on taille les choux et on place au fond du baril une couche de gros sel et on ajoute dessus alternativement une couche de chou de 10 centimètres en l'assaisonnant de grains de coriandre, de baies de genièvre et de tiges de sariette. On la tasse avec un lourd pilon jusqu'à ce que l'humidité arrive à la surface; on alterne ainsi jusqu'à ce que le tonneau soit rempli; enfin, on la couvre de sel, d'un parchemin ou d'un linge et d'une rondelle de bois sur laquelle on place un poids de 15 à 20 kilogrammes. Au bout de quelques jours il s'établit une fermentation active; pendant ce temps, on soutire la saumure et on la reverse dessus jusqu'à ce qu'elle vienne claire. On renouvelle alors en lavant le couvercle. On la met dans des tonnelets spéciaux pour l'expédition ou on la garde ainsi pour l'usage culinaire.

La choucroute doit, autant que possible, être privée d'air. Chaque fois qu'on la découvre on doit avoir soin d'en débarrasser les débris restés au-dessus et la refermer hermétiquement. De ces précautions dépendent toute sa conservation.

Choucroute en vint-quatre heures. — *Formule 945.* — Tailler les choux en julienne, les tasser avec un pilon; les assaisonner avec graine de fenouil, de genièvre et de sel. Les mettre dans une terrine ou tonnelet avec du vinaigre pendant vingt-quatre heures. Au moment de les faire cuire on en exprime le vinaigre et on ajoute les assaisonnements d'usage.

La cuisson. — *Formule 946.* — Laver la choucroute à une ou plusieurs eaux, selon le degré d'acidité ou d'âcreté qu'on désire lui donner; on la met dans une casserole avec lard, graisse d'oie et saucisses; on la condimente : de poivre en grain, de genièvre et quelquefois de cumin. Sur les bords du Rhin, en Alsace, en Suisse on y ajoute du vin blanc, ce qui la relève; d'autres y ajoutent un peu de farine pour la lier. Il est inutile de dire que la choucroute sans porc est une belle sans dents; on doit par conséquent l'accompagner dans sa cuisson, comme sur la table, de porc salé, de saucisses, d'oie salée ou de jambon. La choucroute doit cuire cinq heures au moins.

HYGIÈNE. — La choucroute est un aliment chaud et stimulant qui échappe à la faveur de son goût relevé. L'indigestibilité qu'on lui reproche peut être corrigé par la cuisson. Elle

sera facile à la digestion lorsqu'elle aura cuit deux jours pendant six heures par jour.

CHOU DE BRUXELLES, *s. m.* (*Brassica capitata polycephala*). All. *Rosenkohl;* angl. *Brussels sprouts;* ital. *cavolo à germoglio;* esp. *bretones de Bruselos;* holl. *spruitkool*, dérivé du flam. *spruyt.* — Plante potagère modifiée par la culture dans les environs de Bruxelles, et importée d'Italie à l'époque de l'invasion des Barbares. Ce chou présente le curieux caractère de ne pas pommer par la rosette principale comme les autres choux, mais par une multitude de petites têtes qui poussent sur le pied de la tige.



Fig. 360. — Chou de Bruxelles.

On recueille les jets qui poussent à l'aisselle des feuilles. Ils peuvent se conserver un certain temps en lieu sec.

USAGE CULINAIRE. — Le meilleur mode de préparer les choux de Bruxelles est de les sauter au beurre après les avoir blanchigumés (voir ce mot) et en avoir exprimé l'eau.



Fig. 361. — Chou de Bruxelles demi-nain.

Purée printanière. — *Formule 947.* — Cuire des choux de Bruxelles très verts, les passer au tamis fin. D'autre part, préparer une purée de pommes de terre blanche et mousseuse. Additionner progressivement la purée de pommes de terre avec de la crème double jusqu'à ce qu'elle prenne l'aspect de la purée de pois verts. Ajouter une pincée de sucre en poudre. Verser et croûtonner.

Remarque. — En ajoutant une purée d'oignons à la purée de choux de Bruxelles, elle remplace la purée de pois pour les côtelettes à la châtelaine. (Voir CÔTELETTE.) A. Landry.

CHOU-FLEUR, *s. m.* (*Brassica oleracea botrylis*). All. *Blumenkohl;* angl. *caubiflower;* flam. et holl. *bloemkool;* ital. *cavol-fiore;* esp. *califlor;* port. *couveflor.* — Chou qui se caractérise par l'avortement des fleurs, ce qui provoque le développement des ramifications le long desquelles elles sont distribuées; gagnent en grosseur tout



Fig. 362. — Chou-fleur nain hâtif d'Erfurt.

ce qu'elles perdent en longueur et forment une espèce de corymbe régulier, se terminant par une surface blanche que l'on nomme la tête du chou-fleur.

On distingue le *chou-fleur hâtif d'Erfurt,* variété très précoce et d'un grand mérite. Le *chou-fleur tendre de Paris,* aussi appelé *petit Salomon* pied mince et haut. Le *chou-fleur impérial;* le *chou-fleur demi-dur de Paris;* le *chou-fleur Lenormand,* haut et à pied court; le *chou-fleur demi-dur de Saint-Brieuc;* le *chou-fleur dur de Paris;* le *chou-fleur dur de Hollande;* le *chou-fleur dur d'Angleterre;* le *chou-fleur de Stadthold;* le *chou-fleur de Walcheren,* le plus tardif des choux-fleurs; le *chou-fleur géant de Naples;* le *chou-fleur d'Alger,* plante vigoureuse, et le *chou-fleur noir de Sicile,* dont nous donnons ici la figure.



Fig. 363. — Chou-fleur noir de Sicile.

En Allemagne, on cultive les choux-fleurs *Asia-*

tischer et *Cyprischer*, etc., qui se rapprochent beaucoup du chou de Hollande. (Voir BROCOLI.)

HYGIÈNE.— Le chou-fleur est un végétal agréable au point de vue du goût et de la digestibilité. Les propriétés flatueuses qu'il possède peuvent être corrigées par la condimentation et les préparations culinaires. On doit choisir les têtes blanches et serrées; celles qui présenteront des taches noirâtres doivent être rejetées ou soigneusement épluchées.

USAGE CULINAIRE. — Ce végétal est d'une grande ressource culinaire. Il a l'avantage de se conserver longtemps et de se prêter sans trop d'art comme garniture ou comme entremets.

Voici les principales méthodes de préparation :

Chou-fleur à la crème (*Cuis. de frugalien*).— *Formule 948.* — Préparer une sauce béchamelle (voir ce mot), claire et bien assaisonnée; faire blanchir le chou-fleur à l'eau bouillante et salée, l'égoutter et le diviser en petits bouquets que l'on met dans la sauce et achever la cuisson au bain-marie.

Chou-fleur sauce blanche (*Cuis. de campagne*). — *Formule 949.* — Blanchir le chou-fleur, l'égoutter, le remettre dans une casserole avec un assaisonnement composé de sel, d'un oignon clouté et mouillé avec de l'eau, ou moitié bouillon si possible. D'autre part, cuire à blanc deux cuillerées de farine fine, dans du beurre frais. Mouiller avec le bouillon du chou-fleur; laisser cuire, y ajouter de la noix muscade et du poivre écrasé. Au moment de servir, lier la sauce avec quatre jaunes d'œufs, un jus de citron et du beurre frais; faire épaissir sans laisser bouillir; passer la sauce par pression à travers un linge, et servir dans une saucière à part et le chou-fleur sur une serviette.

Chou-fleur au fromage (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 950.* — C'est le *brocoli* (voir ce mot) qui réussit le mieux pour ce genre de préparation : Blanchir le chou-fleur, l'égoutter, tailler du fromage de Gruyère en lames; les introduire dans l'intérieur du chou-fleur; le poser sur un plat à gratin; l'assaisonner de haut goût; le couvrir entièrement de lames de fromages gras, le saupoudrer de chapelure et le mettre au four très chaud. En le sortant, y faire couler un filet de vinaigre et y verser dessus un beurre noir.

Chou-fleur sauté (*Cuis. d'hôtel*).— *Formule 951.* — Cette méthode est celle qui permet le plus l'absorption des condiments. Ils doivent être préparés de préférence chauds, bien égouttés.

Chou brocoli en salade (*Cuis. napolitaine*).— *Formule 952.* — En Italie, où le brocoli (voir ce mot) croît abondamment, on prépare usuellement la salade suivante : Cuire, égoutter les brocolis, les rafraîchir et couper les tiges par morceaux. Préparer un assaisonnement composé de ciboules ciselées, de cerfeuil, de moutarde, de sel, de poivre, de vinaigre et enfin d'huile fine d'Aix (voir ce mot). Faire la salade pendant que les choux sont chauds, en les sautant dans le saladier de façon à ne pas les briser.

Chou-fleur au beurre noir (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 953.* — Cuire le Chou-fleur, l'égoutter, l'assaisonner de poivre, de noix muscade râpée et d'un filet de vinaigre; fondre le beurre (voir ce mot) et, arrivé au point précis, le verser sur les choux-fleurs. Le servir sur un plat très chaud.

Chou-fleur à la sauce hollandaise (*Cuis. de moine*). — *Formule 954.* — Cuire le chou-fleur, l'égoutter, le dresser sur une serviette et servir la sauce hollandaise à part. (Voir HOLLANDAIS.)

Remarque. — En Hollande et en Angleterre on entend par sauce hollandaise du beurre fondu, dans lequel on ajoute des fines herbes hachées, du sel, poivre et un jus de citron. Cela est une affaire de goût que le cuisinier intelligent saura satisfaire.

Chou-fleur à la polonaise.— *Formule 955.*— Après avoir cuit le chou-fleur dans la règle, on le dresse sur un plat en ayant soin de bien l'égoutter; saupoudrer d'un assaisonnement composé, de sel, poivre, de noix muscade, faire couler dessus un jus de citron. Faire chauffer du beurre frais avec de la mie de pain et verser chaud dessus le chou-fleur.

Chou-fleur au gratin (*Haute cuisine*). — *Formule 956.* — Cuire le chou-fleur à l'eau; préparer une sauce béchamelle (voir ce mot) ou une sauce allemande; la lier avec des jaunes d'œufs de façon à composer un appareil consistant, y ajouter du fromage râpé. Beurrer un plat à gratin, sur lequel on met le chou-fleur assaisonné intérieurement. Napper le chou-fleur d'une forte couche d'appareil; la saupoudrer de chapelure,

mettre du beurre dessus et faire gratiner au four. Servir sur un plat froid, le plat dans lequel il a gratiné.

Conservation des choux-fleurs. — *Formule 957.* — Les fabricants de conserves alimentaires n'ont pas entrepris sa conservation pour le simple motif que c'est un végétal d'hiver, cependant il y a quelque fois urgence de prolonger son existence pour lui permettre d'arriver à l'apparition des primeurs.

Les plus durs sont ceux qui se conservent le mieux; on doit les récolter sans les froisser, par un temps sec, en les coupant de 10 à 15 centimètres au-dessous de la tête; couper les feuilles à 8 centimètres de leur naissance. Suspendre les choux-fleurs la tête en bas aux solives du plancher d'un lieu sec et aéré à l'abri de la gelée, du soleil et de l'humidité. On peut, par ce procédé, les conserver frais jusqu'à la fin de l'hiver. Comme ils se fanent un peu, on leur rend leur fraîcheur en coupant l'extrémité de la tige ou trognon, en en piquant la moelle jusqu'à une certaine profondeur et en mettant tremper ensuite cette tige dans l'eau.

CHOU-MARIN, *s. m.* (*Crambe Maritima*). All. *See-Kohl;* angl. *sea kole;* esp. *Soldanela maritima, crambe, col marino.* — Plante crucifère qui croît



Fig. 364. — Chou marin ou Crambe.

sur nos côtes, ainsi que sur celles d'Angleterre. On la cultive au Jardin des Plantes, ainsi qu'à Versailles. On la voit rarement sur les marchés.

On la fait étioler pour la rendre plus tendre et plus blanche en la privant de lumière et d'air. On la coupe lorsque les pétioles ont atteint la grosseur du cardon.

USAGE CULINAIRE. — Ce végétal de premier choix est trop peu connu et ne figure que rarement sur les menus, ce qui est d'autant plus regrettable qu'il possède une saveur agréable et fine qui rappelle la noisette. On en fait des salades exquises, des garnitures recherchées, des entremets excellents. On le traite selon les méthodes indiquées pour les choux-fleurs et les cardons. (Voir ces mots.)

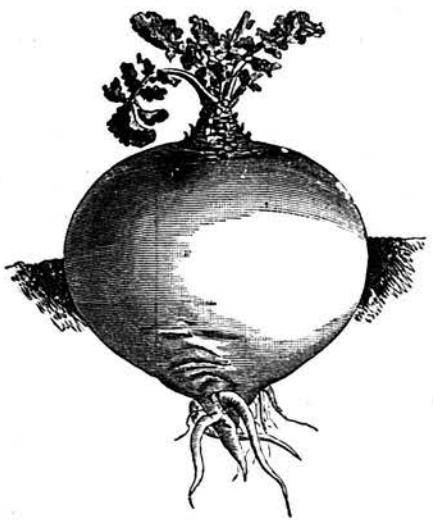


Fig. 365. — Chou-navet Rutabaga à collet vert.

CHOU-NAVET, *s. m.* (*Brassica Napus*). All. *Kohlrübe;* angl. *turnip-rooted cabbage;* ital. *cavolo navone;* esp. *col nabo, nabicol;* port. *couve nabo* — Plante dont on distingue plusieurs variétés qui sont : le *chou-navet blanc,* ou de Laponie; le *chou-navet blanc à collet rouge;* le *chou-navet blanc courte feuille.* Une autre espèce connue sous le nom de *rutabaga à collet vert;* le *rutabaga à collet violet* et le *rutabaga jaune hâtif.*

USAGE CULINAIRE. — On prépare les choux-navets comme les navets, dont ils ont à peu près les mêmes propriétés.

CHOU-PALMISTE, *s. m.* (*Areca oleracca*). — En Amérique, on nomme ainsi une variété de palmier qui produit le *cachou.* On le détache de l'arbre, on enlève les feuilles extérieures; celles rapprochées du centre, de couleur jaune pâle ou

blanche, sont tendres et d'un goût amandé. A Madagascar, il en existe une variété très prisée que l'on nomme *ferococe.* (Voir *Arec America.*)

CHOU-RAVE, *s. m.* (*Brassica gongilodes,* L.). All. *Oberkohl rabi;* angl. *kohl-rabi;* ital. *cavolo rapa;* esp. *col rabano;* port. *couve rabano;* flam. *Raapkool.* On l'appelle aussi *chou de Siam.*— On distingue deux principales espèces de ce chou : le *chou-rave blanc* et le *chou-rave blanc hâtif de Vienne.*



Fig. 366. — Chou-rave hâtif de Vienne.

Le *chou-rave viole* de Vienne; le *chou-rave à feuille d'artichaut.* Ils se préparent comme les navets, leurs propriétés alimentaires sont celles du navet (voir ce mot).

Chou-rave en choucroute. — *Formule 958.* — On fait de la choucroute en procédant comme pour la choucroute ordinaire.

CHOU VERT, *s. m.* (*Brassica oleracea*). All. *Winterkohl;* angl. *borecole;* flam. *bladerkool;* ital. *cavolo verde;* esp. *coles sin cogollo.* — On distingue plusieurs variétés de ces choux : le *chou vert frisé;* le *grand chou vert rouge;* le *chou vert rouge à pied court;* le *chou vert panaché;* le *chou vert prolifère;* le *chou vert frisé de Naples;* le *chou vert palmier;* le *chou vert cavalier;* le *chou vert caulet de Flandre;* le *chou vert branchu de Poitou;* le *chou vert mille têtes;* le *chou vert moellier blanc et rouge;* le *chou vert de Cannilis.* Dans cet ordre nous classerons le : *chou de Chine,* que les

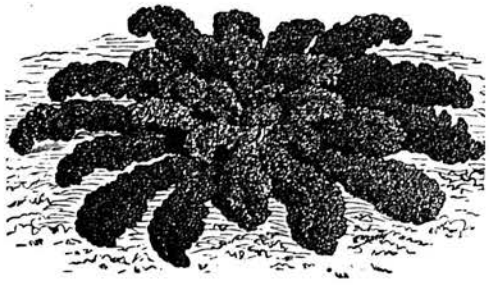


Fig. 367. — Chou vert frisé à pied court.

Chinois appellent *Pak-Choi.* Cette plante est un intermédiaire entre la bette poirée et le chou.

Hygiène. — Les choux verts sont rafraîchissants et laxatifs, on devra les faire cuire à moitié pour leur enlever la fragrance, l'âcreté et leurs propriétés purgatives.



Fig. 368. — Chou de Chine Pak-Choi.

Choux verts à la crème. — *Formule 959.* — Blanchigumer des choux primeurs verts et tendres; les rafraîchir; terminer leur cuisson dans



Fig. 369. — Chou vert glacé d'Amérique.

une casserole, dans laquelle on ajoutera une quantité suffisante de bonne crème fraîche, du beurre frais, un bouquet de persil, du poivre, du sel et un oignon clouté. La cuisson doit se faire à petit feu pour que les choux verts à la crème soient braisés dans la crème sans s'attacher.

CHOUSSET, *s. f.* — Boisson en usage chez les Turcs et composée de blé vert fermenté. (Voir BIÈRE.)

CHOUX, *s. m. pl.* (*Pâtisserie*). — Terme générique d'une série de pâtisseries faites avec l'une des pâtes suivantes :

Pâte à choux. A. — *Formule 960.* — Mettre dans une casserole :

Eau	décilitres	4
Œufs frais	nombre	9
Beurre fin	grammes	100
Sucre en poudre	—	25
Farine fine	—	250
Un grain de **sel.**		

Procédé. — **Mettre** en ébullition l'eau avec le sel, le sucre et le **beurre**, y verser la farine; remuer avec la spatule sur le feu de manière à bien dessécher la pâte; ajouter huit à neuf œufs entiers, un à un, en remuant constamment pour homogénéiser la pâte qui doit être mollette sans être claire, ce qui dépend de la qualité de farine et du dessèchement.

Pâte à choux. B.— *Formule 961.*— Employer :

Eau	décilitres	2
Œufs frais	nombre	8
Sucre en poudre	grammes	20
Farine tamisée	—	125
Un grain de sel.		

Procédé. — Même travail que ci-dessus, en ajoutant autant d'œufs que la pâte peut en supporter. Ces deux pâtes servent à une multitude de choux, qui prennent différents noms selon qu'ils sont plus ou moins grands, glacés ou aromatisés.

Pâte à choux. C.— *Formule 962.*— Cette pâte sert surtout pour les pains à la Mecque. Employer :

Lait frais	décilitres	3
Œufs frais	nombre	8
Beurre fin	grammes	80
Farine tamisée	—	125
Un grain de sel.		

Procéder comme il est prescrit à la formule A ci-dessus.

On met ces pâtes dans des poches à douilles et on en couche des *éclairs*, des *choux* gros et petits. On les emplit quelquefois de *crème pâtissière*, de *crème au chocolat;* on les glace et les saupoudre soit d'amandes, de pistaches ou de noisettes. Ces choux prennent alors le nom de la garniture qu'ils comportent.

CHURI, *s. m.* — Se dit d'une espèce d'autruche d'Amérique, appelée aussi *nandou*, possédant les mêmes propriétés alimentaires que l'autruche ordinaire.

CHUSELAN (*Vins de*). — Dans le Languedoc, vin rouge de troisième classe.

CHUYNE (*Vins de*). — Forez, dans le département de la Loire. On récolte du vin rouge ordinaire.

CHYLE, *s. m.* All. *Nahrungssaft;* angl. *chyle;* ital. *chylo.* — Liquide blanchâtre qui, dans les intestins grêles, est séparé des aliments pendant l'acte de digestion, et que les vaisseaux dits *chylifères* pompent et portent dans le sang pour servir à sa formation. *Chylification.*

CHYLIFIER, *v. a.* — Transformer en chyle. Action par laquelle la graisse du chyme arrive dans les vaisseaux chylifères et qui a pour résultat la formation du chyle. Se dit aussi *chylose.* (Voir DIGESTION.)

CHYME, *s. m.* All. *Speisebrei;* angl. *chyme;* ital. *chymo.* — Substance d'un gris blanchâtre formée par la masse alimentaire élaborée par la digestion stomacnique se séparant en deux parties, en descendant dans le *duodénum* et l'*iléon*, l'une pour former le *chyle* et l'autre les excréments.

CHYMIFICATION, *s. f.* All. *Bereitung des Speisebreies;* angl. *chymification.* — Acte de la conversion des substances alimentaires en chyme. (Voyez DIGESTION.)

CHYPRE, *s. m.* (*Vins de*). — Grèce; vin rouge que les Grecs d'Athènes adoraient et qui figurait dans les grands festins qui nous ont été décrits par Héliogabale. C'est un vin généreux et fort agréable, d'un fumet tout particulier. Les vins de la Commanderie, le Muscat et le Marsala en sont les principaux crus.

C'est un vin de dessert.

CHY-WA-LY-YU, *s. m.* — Poisson très délicat qui habite le fleuve de Chine, *Pat-le-cheu;* on en transporte beaucoup à Pékin pour la table de l'Empereur et les mandarins de sa cour.

CIBAIRE, *adj.* All. *Essbar.*— Appareil cibaire, *Kauwerkzeuge.* Se dit de ce qui concerne les aliments.

CIBOULE, *s. f.* (*Allium fistulosum*). All. *Schnittzwiebel;* angl. *scallion;* flam. *pijplook;* holl. *bieslook;* dan. *purleg;* ital. *cipolletta;* esp. *cebolleta;* étymologie de *cæpa*, puis *cæpulla*, et, par altération des langues romanes, *cive, civot, civette,* de

civela, de là *ciboule*. — Plante de la famille des liliacées, originaire d'Orient.

La ciboule est un intermédiaire de l'ail à l'oignon, d'une saveur aromatique et relevée.



Fig. 370. — Ciboulette sur pied.

On distingue la *C. commune;* la *C. blanche*, hâtive ou vierge; la *C. vivace de Saint-Jacques;* la *C. appétit* ou *cive*.

HYGIÈNE. — La ciboule est un stimulant des organes de la digestion. Son abus ne tarde pas à irriter d'une façon remarquable les estomacs délicats. Ses propriétés sont moins actives lorsqu'elle est cuite ou ajoutée dans les consommés et les soupes.



Fig. 371. — Un paquet de ciboules.

USAGE CULINAIRE. — Très usitée dans les préparations aux fines herbes dans lesquelles elle entre, la ciboule est d'un grand secours pour la cuisine, elle peut relever agréablement le goût d'une multitude d'aliments. La ciboulette devrait toujours faire partie des fines herbes pour la confection des omelettes dites aux fines herbes, qui ne contiennent ordinairement que du persil.

CICUTAIRE, *s. f.* — En Autriche, on cultive une plante qui produit une racine bulbeuse appelée *kopkensalet.* On en coupe les racines en rouelle après les avoir cuites et on les assaisonne à l'huile et au vinaigre.

CIDRE, *s. m.* (*Sicera*). All. *Apfelwein;* angl. *cider.* — Jus de pommes fermenté. Le poiré est souvent, mais improprement, confondu sous cette même dénomination.

La mythologie a fait grand bruit de la pomme, mais elle ne parle pas de son jus. Diodore de Sicile et Pline parlent des pommes comme de fruits très estimés des Grecs et des Romains, mais ne disent rien du cidre; c'est saint Jérôme, le premier, qui parle du cidre en constatant que les Hébreux en faisaient leur boisson de luxe. Tertullien, qui vivait à Carthage vers la fin du IIe siècle, et saint Augustin, qui vivait à Hippone, parlent du cidre des Africains; mais, en France, ce n'est que dans les *capitulaires* de Charlemagne, que le cidre est mentionné avec le poiré.

Ce n'est que vers le septième siècle que le cidre s'est vulgarisé en Europe et voici comment : l'an 609, Mahomet publia son Coran et présenta aux Arabes le vin comme une liqueur pernicieuse; il ne leur conseilla d'en boire qu'à titre de médicament. Défense bien inutile aux passions humaines, car il n'y a pas de passion sans ivresse et pas d'ivresse sans passion. Aussitôt les *balsam* (pharmacies) se multiplièrent où les Arabes allaient boire le remède. Appelés en Espagne par la trahison du comte Jullien, ils y propagèrent l'industrie du cidre, qui s'y maintient encore. Ce fut à Biscaye que se firent les premiers essais et de là l'usage fut apporté en France, où la Normandie paraît en avoir été le berceau.

La pomme qui fournit le meilleur suc pour le cidre est la plus mauvaise comme fruit à la main; ce qui veut dire que du fruit employé dépend la qualité du liquide obtenu. Sous le rapport de la saveur du cidre, les pommes douces donnent une boisson peu généreuse et de difficile consommation; au contraire, les fruits amers âpres ou aigres donnent un cidre généreux, fort, coloré, alcoolisé et de meilleure conservation.

La Normandie est le jardin du pommier et du cidre. L'Angleterre a aussi sa petite renommée pour le cidre; mais les Etats-Unis paraissent en posséder du meilleur.

M. Pasteur nous a démontré dans le cidre un liquide se transformant de lui-même par la fermentation qui n'est autre que le travail de milliards d'animalcules ou cryptogames, moitié animaux, moitié végétaux qui, sous le nom de *microzoaires* et de *microphites*, opèrent le singulier travail de changer le sucre en alcool par le simple fait de digestion qui se fait chez eux. Ensuite, les liquides étant différents de force sucrée et alcoolique, ils sont plus ou moins lents à la transformation, de sorte que l'analyse chimique exacte est encore à faire d'une façon précise.

Analyse chimique. — On a trouvé dans le cidre de l'eau, du sucre de fruits (en plus grande quantité que dans les autres boissons fermentées), de l'alcool, du mucilage, un principe extractif amer, une matière colorante, de l'acide malique, des matières azotées et albuminoïdes, plusieurs sels et substances terreuses.

La proportion de chaque principe et substance varie selon la qualité, l'âge du cidre et selon qu'il a été conservé dans des tonneaux ou dans des bouteilles.

Hygiène. — Le cidre est une boisson salubre, moins active que le vin, mais aussi moins malfaisante en cas d'abus.

Bacon invoque, à l'appui de cette assertion, le teint frais de huit vieillards normands qui, à eux tous, réunissaient le chiffre de huit siècles; dans une fête (abbaye) du canton d'Hersant, on les vit vigoureux et d'une allégresse semblable à celles des gens parmi lesquels ils dansaient et sautaient. (Guersant, *Dict. de Science médicale.*)

Je ne veux nullement contester l'âge et la vigueur des vieillards normands, mais rappeler à ces auteurs que la vigueur, la fraîcheur du teint et l'âge avancé sont principalement dus à la pureté de l'air qu'ils respirent, aux aliments de laitage réunissant les principes des végétaux de premier choix qui en font pour ainsi dire une espèce d'alimentation toute végétale et à la succulence de la viande de boucherie, également due au frais pâturage brouté par les animaux qui la fournissent. Il est d'ailleurs évident que, si le cidre avait ces trop merveilleuses propriétés, le vin serait bientôt relégué aux ivrognes seulement.

Quant à la propriété que le cidre a d'augmenter le lait des nourrices, il est parfaitement reconnu que toute boisson contenant beaucoup d'eau augmente la quantité du lait. On attribue également au cidre d'agir efficacement contre la gravelle, la pierre et le scorbut, ce que je ne conteste nullement, le cidre devant posséder ces propriétés comme toutes les boissons à sève fraîche. Cette boisson désaltérante est d'un excellent usage pour les ouvriers des fonderies, les charrons, mais particulièrement pour les artistes culinaires forcés d'alimenter les pertes d'eau évaporée par la transpiration.

On doit n'user que du cidre parfaitement clair; celui qui est trouble et provenant de fruits trop mûrs ou pourris, est de difficile digestion; il peut déterminer de sérieux accidents, et un usage prolongé détermine en outre des affections vermineuses. Il en est de même du cidre qui commence à s'altérer et qui peut aller jusqu'à la putridité quand les substances azotées qu'il contient entrent elles-mêmes en fermentation. Le liquide qui reste longtemps en vidange passe d'ailleurs au brun, au verdâtre, perd son acidité carbonique et son alcool, et les violentes coliques qui surviennent à la suite de cette indigestion sont le résultat de son altération.

Art de faire le cidre. — *Formule 963.* — On prépare le cidre de différentes manières, mais la plus commune et la meilleure consiste à cueillir les fruits par un temps sec, à les broyer à l'aide d'un cylindre en fonte cannelé ou d'une meule verticale roulant dans une auge. On y ajoute un peu d'eau, selon la quantité et la qualité du cidre que l'on veut obtenir. On presse ensuite le tout pour en obtenir le jus qui constitue le *cidre pur*, on le fait fermenter en l'écumant, en ayant soin de soutirer au clair et de veiller à ce que la coloration brune occasionnée par la décomposition des malates alcalins ne se trouble pas une seconde fois. On peut obvier à cet inconvénient en y ajoutant 25 grammes d'acide tartrique par hectolitre.

On fait en outre fermenter la pulpe dans un tonneau avec de l'eau et du sucre. C'est un cidre de deuxième qualité.

Un autre mode consiste à laisser fermenter la pulpe broyée avec le jus de façon à ne faire qu'une seule cuvée.

On distille ensuite les pulpes pour obtenir une eau-de-vie de deuxième qualité.

Cidre cuit. — *Formule 964.* — On fait réduire d'un quart de son volume, dans une bassine de cuivre, du moût de pommes sortant du pressoir; on y ajoute alors 2 ou 3 kilogrammes de miel et

on clarifie en écumant le liquide; on le verse dans un tonneau avec trois fois son volume d'eau. On remue avec un bâton tous les jours pendant une semaine.

En ajoutant au cidre cuit un litre d'eau-de-vie par hectolitre et en le mélangeant à la *piquette* du mouillage du moût de pommes, on fait une boisson désaltérante et à bon marché.

Imitation. — *Formule 965.* — On imite parfaitement le cidre en mettant dans un baril : 90 litres d'eau, 4 kilogrammes de pommes écrasées, 2 kilogrammes de raisin de Samos ou de Malaga, et 250 grammes de baies de genièvre. Au bout de trois jours, on y ajoute 1 litre d'alcool de betteraves. On laisse ainsi macérer pendant sept à dix jours, suivant la température, et on met le liquide en bouteilles en ayant soin de les tenir debout. Cette boisson est inoffensive et bon marché.

Remarque. — On peut aussi faire du cidre en toute saison avec des pommes sèches du Canada et des figues que l'on fait fermenter dans un tonneau avec des raisins, du genièvre dans les proportions indiquées plus haut.

Je ne parlerai pas des nombreux moyens de falsifier le cidre, étant trop connus de ces industriels qui ne craignent pas d'empoisonner le public par des boissons toxiques.

CIERGE ÉPINEUX, *s. m.* (*Melocastus Americanus*). — Le fruit d'un arbre qui croît à la Guyane, produit le curieux phénomène de rougir les urines de ceux qui en ont mangé, ce qui ne manque pas d'alarmer les personnes qui ignorent cet effet.

CIERNIKIS (*Cuis. polonaise*). Pol. *Ciernikis.* — *Formule 966.* — Employer :

Twarogue	kilogr.	2
Farine	—	1.250
Beurre fondu	grammes	370
Œufs	nombre	10
Sel, poivre, muscade.		

Procédé. — Battre le tout ensemble et homogénéiser la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, consistance de crème; si elle est trop molle, ajouter un peu de farine, et, dans le cas contraire, un peu de crème; abaisser sur la table saupoudrée de farine; couper des carrés longs et les jeter à mesure dans l'eau bouillante; les sortir avec une écumoire et les déposer dans une casserole d'argent bien chaude; saupoudrer de parmesan et arroser de quelques cuillerées de beurre fin fondu. Servir très chaud.

CIGALE, *s. f.* (*Cicada*, L.). — Insecte des prés, plus connu sous le nom de *Sauterelle* (voir ce mot). Les Grecs, au rapport d'Aristote, mangeaient les cigales et leurs larves; ils en trouvaient la saveur agréable.

La *cigale de mer* est une espèce de crustacé qui ressemble à la cigale.

CIGOGNE, *s. f.* (*Ciconia*). All. *Storch;* angl. *stark;* ital. *cigogna;* esp. *ciguena;* port. *cigoulsa.* — Comme l'hirondelle, la cigogne est un oiseau de passage; elle hiverne en Afrique, surtout en Egypte, et revient au printemps habiter l'Europe septentrionale.

Usage culinaire. — La chair de cet échassier est très médiocre; c'est sans doute la seule raison qui la fait écarter de l'usage alimentaire. Néanmoins, on sait que le gourmand romain Sempronius Refus, ancien prêteur, a fait servir des cigogneaux dans des festins d'apparat qu'il offrait, et fait mettre à la mode ce mets jusque-là interdit et regardé impur par la loi mosaïque.

Cette fantaisie gastronomique n'a pas eu de suite.

CIGOGNEAU, *s. m.* All. *Junger Storch.* — Se dit du petit de la cigogne.

CIMENT, *s. m.* — En cuisine, comme en économie domestique, on a souvent besoin de ciment pour divers usages. Voici comment l'on obtiendra des ciments à bon marché :

Ciment de pâte de riz (*Cuis. artistique*) — *Formule 967.* — Pulvériser du riz ou le moudre dans un moulin, mettre cette farine fraîchement moulue dans une casserole, la délayer à l'eau froide et y ajouter peu à peu de l'eau bouillante jusqu'à consistance de pâte; la faire cuire en remuant jusqu'à ce que la pâte soit raffermie; retirer. Je me sers de ce ciment pour mouler des petits socles, des fonds-de-plats et des bordures. On obtient ainsi des socles très solides et très blancs. Il faut avoir soin d'huiler légèrement les moules et de les passer à la farine de riz avant de s'en servir. On emploie cette pâte aussitôt froide et on laisse sécher vingt-quatre heures.

Ciment pour porcelaine. — *Formule 968.* — Le blanc d'œuf mélangé avec de la chaux en pou-

dre produit une colle qui sèche vite et permet de recoller promptement la vaisselle cassée.

Ciment pour verre. — *Formule 969.* — Le fromage blanc ou matière caséeuse du lait, broyé sur le marbre avec de la chaux éteinte, forme une colle très solide qui permet de coller les cristaux, verres et fayences. Elle doit être maintenue liquide. On doit l'employer aussitôt faite.

On obtient une colle transparente en fouettant des blancs d'œufs et en les mettant sur un tamis pendant une nuit. On recueille l'eau qui en découle et on la mélange avec de la chaux en poudre.

Ciment pour aquarium. — *Formule 970.* — Employer :

Gélatine.	grammes	250
Chromate de potassium.	—	50

Procédé. — Faire dissoudre la gélatine dans un égal poids d'eau et ajouter le chromate de potassium. On imbibe les bords de l'aquarium à l'abri de la lumière et on l'y expose ensuite. On doit conserver cette colle à l'abri de la lumière.

Ciment pour fourneau. — *Formule 971.* — Lorsque la fonte des fourneaux se fend, on peut les boucher par le ciment suivant :

Cendres ferrugineuses (mâchefer).	grammes	500
Sel de cuisine pilé	—	500

Procédé. — Mouiller les deux poudres avec un peu d'eau, de façon à en faire une pâte, et boucher les fentes du fourneau à froid.

CIMIER, *s. m.* (*Cyma*). All. *Ziemer ;* angl. *crest ;* ital. *cimiere* ou *cima ;* portug. *cimo,* de *cime.* la plus haute partie de l'animal.

Le cimier est la croupe de l'animal de haute taille, depuis le sommet des cuisses jusqu'au filet, d'où le râble commence. Cimier de daim, de bœuf, de cerf, de chevreuil, etc. L'usage a cependant voulu qu'on appelât cimier le râble improprement désigné par le mot *selle,* terme qui ne s'applique qu'aux râbles de petites tailles.

On prépare le cimier de mille manières différentes selon le genre qui lui appartient, braisé, rôti. (Voir RABLE et SELLE.)

CINCLE, *s. m.* All. *Wasserschwœtzer.* — Oiseau de l'ordre des insectivores qui ressemble au merle et dont l'espèce indigène d'Europe, appelée *merle d'eau* ou *martin-pêcheur,* jouit de la faculté de plonger dans les rivières et de marcher pendant quelques instants au fond de l'eau, où il chasse les insectes aquatiques dont il se nourrit.

La viande de ces oiseaux est échauffante et aphrodisiaque.

CINÉRAIRE, *s.f.* (*Cineraria cruenta*). — Au nombre des cinéraires la plus curieuse et la plus belle pour la reproduction artistique est certainement la cinéraire *cruenta hubride* à tige vivace, feuilles



Fig. 372. — Cinéraire en sucre.

cordiformes, d'un vert gai en dessus et pourpre en dessous; fleurs en corymbe; disque pourpre foncé; rayons pourpres clairs d'un bel effet pour les garnitures des socles de cuisine et de l'ornementation de pièces montées de pâtisserie. Cette fleur s'imite en cire et en sucre en suivant les détails de forme et de couleurs sus-indiqués.

CINNAMOME, *s. m.* All. *Caneel ;* angl. *cinamomum ;* ital. *cinnamomo.* — Terme générique par lequel les Anciens désignaient la cannelle et la myrrhe ou un élixir fait avec ces aromates. Parmi les marchandises qui alimentaient le commerce de Babylone, on distinguait le *cinnamome* (Apoc., XVIII, 13). Il entrait, de cette drogue aromatique, le poids de 250 sicles, dans la com-

position de l'huile du sanctuaire (*Exode*, XXX, 23). Les riches, après s'en être servi comme assaisonnement pour leurs mets délicats, l'employaient pour parfumer leur lit (*Prov.*, VII, 17).

Les Hollandais, qui avaient autrefois le commerce de la cannelle, gardaient comme un secret précieux la formule de l'élixir babylonien.

Cinnamome (*Liqueur hébraïque*). — *Formule 972.* — Employer :

Eau-de-vie	litres	10
Clous de girofle	grammes	8
Cannelle	—	8
Myrrhe	—	5
Zeste, sucre d'orange amère	—	500

Procédé. — Faire macérer le tout pendant huit jours et ajouter :

Eau pure	litres	10
Sucre concassé	kilogr.	2.500

Filtrer à la chausse et colorer avec du safran.

CIPIPA, *s. m.* — Farine que l'on obtient par la racine du manioc. Elle se dépose au fond de l'eau comme la fécule de pommes de terre. On lui change plusieurs fois l'eau pour enlever la causticité. On l'écrase et on la passe au tamis fin.

Cette farine sert à faire les *cassaves* (voir ce mot), petit gâteau sec et blanc fort délicat.

CIRE, *s. f.* (*Cera*). — Substance molle et jaunâtre qui se trouve avec le miel dans le gâteau des ruches d'abeilles. La *cire vierge* est celle qui n'a pas été fondue.

L'art culinaire, la confiserie se servent de la cire sous différentes formes :

Blanchiment de la cire. — *Formule 973.* — Fondre au bain-marie de la cire et la faire filer dans un baquet d'eau ; elle se présente alors en forme rubannée ; on la dépose sur un tamis ou sur une toile que l'on expose au soleil en remuant de temps en temps. La rosée du matin est surtout favorable pour accélérer le blanchiment qui sera complet après six semaines environ.

Cire à modeler, A. — *Formule 974.* — Employer :

Cire blanche	grammes	80
Térébenthine de Venise	—	20

Colorer en rose pâle.

Procédé. — Faire fondre au bain-marie, décanter et laisser refroidir. Cette composition réussit surtout pour le travail des fleurs.

Cire à modeler, B. — *Formule 975.* — Employer :

Stéarine	grammes	500
Sucre en poudre (à glace)	—	250
Blanc de baleine	—	60

Procédé. — Liquéfier au bain-marie pour la maintenir blanche. Cette composition sert surtout pour couler des sujets dans des moules en plâtre, étain ou soufre. Elle est d'un bel effet, brillant et transparent.

Cire à modeler, C. — *Formule 976.* — Employer :

Cire jaune	grammes	500
Poix de Bretagne	—	250
Saindoux	—	125
Essence de térébenthine	—	62

Procédé. — Faire fondre dans une casserole de terre ou pot de grès au bain-marie avec un peu d'eau ; mettre à l'ébullition et faire cuire en écumant. Colorer, décanter et passer au tamis de mousseline. Laisser refroidir et pétrir pour la rendre malléable. (A. Landry.)

Cire à modeler, D. — *Formule 977.* — On obtient, par la composition suivante, une cire ferme et rouge, convenant surtout pour mouler les objets, œufs, sujets, feuilles et même ce que l'on désire reproduire sur nature. Employer :

Plâtre de Paris	grammes	100
Cire à cacheter, fine et rouge	—	100
Cire jaune	—	100

Procédé. — Liquéfier sur le feu les deux cires, y ajouter le plâtre tamisé et remuer pour faire refroidir. Aussitôt qu'elle commence à s'épaissir on coule dans des moules mouillés ou dans des vases plats pour prendre des empreintes. Cette cire a l'avantage de ne pas se rétrécir en refroidissant.

Remarque. — Il ne s'agit ici que des différentes formules de cire que l'artiste choisira selon ses besoins ; il est prié de se reporter aux mots *graisse* et *socle* pour la composition de ces matières.

CIRON, *s. m.* All. *Milbe ;* angl. *flesh-worm ;* ital. *pellicello.* — Animalcules qui se fixent en troupes nombreuses sur la viande desséchée, le vieux fromage, sur les feuilles des arbres, etc.

CIROUELLE, *s. f.* — Fruits savoureux des pays tropicaux.

CISELER, *v. a.* All. *schnitzen ;* angl. *to carve ;* ital. *cesellare.* — Terme culinaire ; action de

tailler avec le *ciselet* ou avec le couteau des figures, des ornements dans les légumes, de la cire ou de la graisse. *Ciseler un oignon,* le tailler en petits dés sans le défaire. *Ciseler un carron de lard,* en lui laissant la forme carrée. *Ciseler un poireau,* le tailler en rouelles minces. *Ciseler des choux, des épinards, de l'oseille,* etc., les couper avec le couteau en minces rubans.

CISTUDE, *s. f.* All. *Sumpfschildkrœte.* — Nom que l'on donne aux tortues d'Europe, dont la plupart vivent dans les eaux tranquilles ou courantes.

CITERNE, *s. f.* (*Cisterna*). All. *Cisterne;* angl. *cistern;* ital. *cisterna;* de *cista,* dérivé d'un mot grec signifiant *coffre.* — Réservoir où l'on recueille et conserve les eaux pluviales pour l'usage de la table.

CITRIQUE, *adj.* (*Acide*), *acidum citricum.* All. *citronensauer;* angl. *citric;* ital. *citrico,* dérivé du latin *citrus,* citron. — Acide que l'on retire du citron, de l'orange, des fruits rouges, des fruits du sorbier des oiseaux et autres productions végétales où il se trouve à l'état libre ou combiné.

Mélangé avec de l'eau, du sucre et du vin, il constitue une boisson rafraîchissante, antiseptique, diurétique et désaltérante.

L'acide citrique tiré du citron est celui dont on se sert en confiserie pour la cuisson du sucre. En son absence, on le remplace par du jus de citron en plus forte quantité.

CITRON, *s. m.* (*Citrus*). All. *Citrone;* angl. *lemon;* ital. *cedro.* — Fruit du *citronnier,* arbre originaire de Chine et non d'Afrique, comme l'ont prétendu des auteurs se basant sur l'histoire du jardin des Hespérides. Il est aussi naturel des contrées chaudes d'Asie.

Un auteur arabe, M. Macrizi, dit que le citron fut apporté de l'Inde postérieurement à l'an 300 de l'hégire; il fut d'abord semé dans l'Oman, de là il fut transporté à Baira en Irak et devint très commun dans les jardins des habitants de Tarse et d'autres villes frontières de Syrie. La ville d'Hyère, en Provence, reçut le citronnier des Croisés.

Les Israélites se présentent dans les Synagogues, le jour des Tabernacles, avec une branche de citronnier à la main.

Les Romains l'avait importé de Médie et Virgile le chante :

> L'arbre égale en beauté celui que Phœbus aime;
> S'il en avait l'odeur, c'est le laurier lui-même;
> Sa feuille sans effort ne se peut arracher;
> Sa fleur résiste au doigt qui la veut détacher,
> Et son suc, du vieillard qui respire avec peine,
> Raffermit les poumons et rafraîchit l'haleine.

Il n'y avait en 1500 qu'un seul citronnier en France, il avait été semé en 1421 à Pampelune, alors capitale de la Navarre. Cultivé ensuite à Chantilly, puis à Fontainebleau, il fut en 1684 transporté aux serres de Versailles.

On divise le citronnier en deux grandes classes: le *citrus orentium,* oranger, et le *citrus medica,* citronnier qui comporte plusieurs variétés, entre autres, le *C. cedrat,* le *C. bergamote* (voir ces mots). Les Arabes en distinguent une variété grosse et plate, qu'ils dénomment *Main de Dieu.* Le *C. vaginal,* commun aux îles Bourbons. Les meilleurs citrons nous viennent de Malte et du Portugal.

Analyse chimique. — La pulpe du citron contient un suc dans lequel l'acide citrique est en forte proportion; de l'eau, du ligneux et un principe aromatique. L'écorce abonde en huile essentielle

Hygiène. — La dénomination de *citrus medica* indique que les Anciens reconnaissaient au citron des propriétés médicales. Les Arabes prennent du citron contre les morsures des serpents, comme antidote des plantes vénéneuses et surtout comme fébrifuge. L'écorce et la racine du citronnier peuvent remplacer la quinine sans en avoir les dangers. Le jus de citron est l'antidote naturel du champignon vénéneux, des moules toxiques et de l'eau stagnante, dont il tue les microbes. C'est un prophylactique puissant contre le *choléra,* la *malaria* et la *dysenterie.*

Usage culinaire. — Pour le cuisinier intelligent, le citron est d'une ressource précieuse. Le jus remplace avantageusement les vins de raisin sec qui prennent les noms de *Chablis,* de *Grave,* mis à la disposition du cuisinier pour l'usage culinaire, et qui ne manquent pas de donner un mauvais goût aux mets dans lesquels ils entrent. Partout où le vin fait partie de la formule, le jus de citron peut le remplacer; il remplace au besoin le vinaigre dans les salades. Le citron doit faire partie de l'approvisionnement indispensable pour faire de la cuisine hygiénique.

Conservation du citron. — *Formule 978.* — Laver et faire sécher du sable fin; lorsqu'il est

froid, on l'étend au fond d'un vase en une couche forte de 5 centimètres, sur lequel on pose à petite distance les citrons enveloppés d'un papier pelure; on les recouvre d'une couche de sable de 10 centimètres d'épaisseur, en continuant ainsi l'opération. On dépose le vase dans un lieu frais, mais non humide.

Essence de citron. — *Formule 979.* — L'essence grasse de citron extraite du zeste est employée pour aromatiser les *punchs*, les *bichops* faits avec de l'acide citrique, dont on se sert dans les cafés, buffets de théâtre et buffets de chemin de fer. Deux ou trois gouttes de cette essence suffisent pour parfumer un litre de liquide.

Zeste de citron. — *Formule 980.* — On râpe légèrement sur un morceau de sucre de façon à ne pas atteindre le blanc. Râper à l'aide d'un couteau le sucre contenant le zeste et le mettre dans un flacon.

On doit avoir soin que l'écorce fournissant le zeste soit d'un grain fin et sain.

Confiture d'écorce de citron. — *Formule 981.* — Blanchir les écorces de vingt citrons dans l'eau bouillante; lorsqu'elles sont à moitié cuites, en ciseler, ou hacher la moitié et passer au tamis de fer le restant, mélanger et ajouter le jus de sept citrons; y ajouter le poids des écorces, de sucre concassé et faire cuire en confitures comme d'habitude.

Sirop de citron. — *Formule 982.* — Faire infuser les zestes de douze citrons, les faire macérer dans leur propre jus. Avec 1 kilo de sucre faire un sirop chaud à 36 degrés, y ajouter le jus de citron avec le zeste, laisser ainsi pendant cinq à six jours et filtrer.

Crème de citron (*Liqueur de table*). — *Formule 983.* — Mélanger 200 grammes d'essence de citron dans un litre d'alcool à 85 degrés, y ajouter 500 grammes de sucre fondu dans un litre d'eau. Filtrer et mettre en bouteille.

Appareil pour glacer au citron. — *Formule 984.* — Faire un sirop à 25 degrés, dans lequel on ajoutera 4 décilitres de jus de citron zesté. On peut le faire plus ou moins acide selon le goût.

CITRONNAT, *s. m.* All. *Citronat;* angl. *candied lemonpeel;* ital. *cedrato.* — Se dit de l'écorce de citron confite.

Citronnat. — *Formule 985.* — On enlève, à l'aide d'une cuillère à légumes, les pulpes blanches de l'intérieur de l'écorce. On les fait blanchir, on les égoutte et on les passe au sirop. On les laisse ainsi passer la nuit et, le lendemain, on cuit le sirop à 25 degrés et on les replonge ainsi, ce qui constitue la *façon* qu'on leur fait subir plusieurs jours de suite, en amenant la dernière fois le sucre au degré de cristallisation usité pour les fruits confits.

CITRONNELLE, *s. f.* (*Citrinus liquor*). All. *Citronenmelisse;* angl. *balm-water.* — Liqueur aussi appelée *Crème des Barbades.* (Voir BARBADES.)

CITRONNER, *v. a.* All. *mit Citronensaft einmachen;* angl. *acidulate with lemon.* — Terme culinaire. Action de frotter un aliment avec du citron; mettre du jus de citron. Citronner une tête de veau, des cardons, etc.

CITROUILLE, *s. f.* — Voir COURGE.

CIVE, *s. f.* — Nom que l'on donnait autrefois à la *ciboule* (voir ce mot); on disait aussi *civette.*

CIVET, *s. m.* All. *Hasenpfeffer;* angl. *hare-ragout;* ital. *civet;* du latin *cæpa,* cive, puis *cæpatum;* plat à l'oignon à cause de la grande quantité de *civette* qui entrait dans sa composition. — Autrefois ragoût dans lequel la *civette* dominait. Aujourd'hui ragoût de gibiers à poils, lié avec leur sang.

Comme on le voit, il n'est nullement besoin d'un lièvre pour faire un civet. Les meilleurs gibiers pour mettre en civet sont : le *lièvre,* le *chevreuil,* le *renne,* le *daim,* le *chamois* et le *marcassin.* L'assaisonnement, la liaison avec le sang est la base caractéristique qui distingue le civet des autres ragoûts.

Facultativement : *civet de lièvre, lièvre en civet; chevreuil en civet, civet de chevreuil,* etc.

HYGIÈNE. — Le civet est stimulant, mais de digestion difficile à cause du sang coagulé qui s'y trouve et constitue une espèce de boudin; il ne convient qu'aux personnes qui prennent de l'exercice ou à estomac robuste. Très nutritif, mais très excitant, propriétés dues à la forte condimentation qu'il revêt.

Civet (*Procédé général*). — *Formule 986.* — Dépouiller l'animal et réserver le sang, le foie et le cœur dans une terrine avec un peu de sel

pour l'empêcher de se coaguler. Couper par morceaux les chairs, les faire roussir à feu vif dans une casserole avec du lard maigre en dés, y ajouter une cuillerée ou deux de farine; laisser encore roussir un instant; mouiller avec trois quarts d'eau et un quart de vieux vin rouge *naturel;* y ajouter, bouquet de persil n° 2 (voir BOUQUET), ail et sel. Laisser cuire au trois quarts et y ajouter des petits oignons glacés. Au moment de servir, mettre dans le sang une égale quantité de crème et mettre le tout dans la casserole avec un morceau de beurre fin. Au premier bouillon, retirer le bouquet de persil et servir.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de civet de *chevreuil,* de *marcassin,* de *renne,* de *faon* ou de *chamois,* on fait mariner les chairs dans du vin rouge fortement condimenté d'ail, de petits oignons, d'un bouquet de ciboule, de poivre écrasé, de clous de girofle et de baies de genièvre. Lorsqu'on veut le préparer, on l'égoutte d'abord sur un tamis, on essuie les morceaux et on fait roussir à feu vif. Garnir et condimenter selon la règle. Si l'on n'avait pas de sang de l'animal on se procurerait du sang frais de porc; en cas d'impossibilité d'en obtenir, on liera le civet avec de la crème fraîche, du vieux vin de Bourgogne et du beurre fin. Enfin, si la crème faisait défaut, on la remplacerait par une liaison composée de jaunes d'œufs, du beurre fin et d'un peu de vieux vin rouge. Il va sans dire que de la qualité du vin dépend surtout l'excellence du civet.

Pour obtenir un bon civet, on doit surtout ne se servir ni de bouillon, ni de sauce espagnole.

CIVETTE, *s. f.* (*Schœnoprason*). All. *Schnittlauch;* angl. *chive;* ital. *cipollina.* — Nom donné à plusieurs petites espèces ou variétés du genre ail, aussi appellée *ciboule* (voir ce mot).

CLAFOUTY, *s. m.* (*Gâteau limousin*). — Genre de tarte aux fruits, dont la formule est la suivante :

Clafouty. — *Formule 987.* — Employer :

Fruits frais	grammes	200
Farine tamisée	—	200
Sucre en poudre	—	100
Œufs frais	nombre	4
Lait frais	litre	1/2

Procédé. — Verser à petites doses le lait dans la farine et les jaunes d'œufs, en ayant soin d'éviter la formation des grumeaux.

D'autre part, ôter les noyaux aux fruits s'il y a lieu; ajouter le sucre, selon la douceur ou l'âpreté des fruits. Mettre alors un peu de beurre très frais dans une tourtière ou un sautoir, laisser fondre le beurre et y verser la pâte; laisser un instant sur un feu doux et mettre dans un four chaud en dessous. Quand cet appareil commence à se coaguler au fond et sur les bords du vase, on y ajoute les fruits sucrés de manière à les submerger complètement dans la pâte. On laisse ainsi cuire trois quarts d'heure, selon la grosseur de la tourte; on la démoule un instant après l'avoir sortie du feu pour la servir froide avec le thé, le café, la bière ou le vin qui se prend à quatre heures.

CLAIRCE, *s. f.* — Sirop de sucre blanc et clarifié à froid. *Clairçage,* opération qui consiste à clarifier, filtrer la claire. *Claircer,* pratiquer le clairçage.

CLAREQUET, *s. m.* (*Confiserie*). — Conserve transparente faite avec des fruits.

CLARET, *s. f.* — Terme par lequel les Anglais désignent les différents crus de Bordeaux. Ce nom indique la faiblesse de couleur et a le même sens que *Clairet.*

CLARIFICATION, *s. f.* (*Clarificatio*). All. *Læuterung;* angl. *clarification.* — La clarification est la séparation, par ascension ou par précipitation, de toutes les matières liquides colorantes ou étrangères tenues en suspension.

C'est avec des corps à principe actif que l'on obtient cette séparation. On ne doit jamais perdre de vue que plus la dose *clarificative* est forte plus elle attaque le corps soumis à la clarification.

Clarification des bouillons blancs (*Haute cuis.*). — *Formule 988.* — Lorsqu'il s'agit de bouillons de viandes blanches, telles que veau, lapin ou autres jeunes animaux dont la chair est encore très gélatineuse, il est nécessaire, pour les rendre limpides, d'avoir recours au carbone ou à des subtances qui en contiennent. Dans une proportion de 10 litres de liquide, on prend 250 grammes de foie de veau haché avec autant de bœuf, 5 œufs entiers avec la coquille; quelques grains de gros sel, le tout délayé à froid dans une casserole et dans laquelle on ajoute, à petite dose, le bouillon trouble, de préférence

chaud; s'il est froid, on aura soin de le mettre en plein feu pour activer l'ébullition en remuant jusqu'au premier bouillon, afin d'éviter qu'il s'attache au fond de la casserole. On retire la casserole sur l'angle du fourneau pour conduire une cuisson lente et régulière, ce que l'on obtient très facilement avec les fourneaux à gaz. On le laisse ainsi cuire pendant une heure au plus. Lorsque l'ébullition vient à cesser complètement, l'écume et les matières étrangères se précipitent au fond du vase et l'on doit distinctement voir à travers le liquide transparent.

On décante alors le jus ou bouillon en le passant à travers un linge serré.

Clarification des jus de rôtis (*Cuis. de restaurant*). — En général, les jus des viandes noires et saignantes, de roastbeef, de gigot de mouton et autres, sont troubles; effet dû à la coagulation du sang, dans la lèche-frite, en s'échappant des pièces que l'on a commencé à tailler. Dans cet état, le jus possède toutes ses propriétés alibiles (voir *Beef the*); au contraire, étant cuit, il perd en grande partie ses richesses nutritives, mais il est agréable à l'œil.

Formule 989. — Faire cuire le jus que l'on veut clarifier, battre trois œufs avec deux décilitres d'eau et le sel nécessaire pour deux litres de liquide et verser dans le jus en remuant vivement; lorsque l'ébullition commence, on le retire pour le faire cuire lentement; après vingt minutes, on le passe au linge.

Clarification du pot-au-feu. — *Formule 990.* — Lorsque la viande n'est pas de la première fraîcheur, ou que l'on ajoute du mouton, du veau ou autres viandes, le bouillon blanchit. On peut lui conserver sa limpidité par le moyen suivant: Lorsque la saison des primeurs arrive, on conserve les gousses des petits pois; on les étend sur une plaque de tôle pour les torréfier au four chaud, sans les laisser trop carboniser; et les conserver en lieu sec. Il suffit, pour maintenir le bouillon clair, de mettre dans la marmite, avant l'ébullition du liquide, une poignée de ces gousses pour une capacité de 10 litres, c'est-à-dire aussitôt écumé et en même temps que la garniture. On obtient un succès complet.

Clarification du consommé (*Haute cuis.*). — *Formule 991.* — Les consommés ne sont que très rarement la simple décoction des substances animales et végétales; dans la cuisine savante, tous les consommés sont fortifiés par une double application de substances hachées qui, clarifiées et réduites par la cuisson dans le bouillon déjà obtenu, fournissent l'essence nutritive.

Procédé. — Après avoir obtenu le bouillon ordinaire, on hache dans une proportion d'un kilogramme de bœuf maigre pour quatre litres de bouillon; on y ajoute trois œufs frais avec la coquille, quelques légumes et on délaye à froid; on y ajoute le bouillon et on pose la casserole sur le feu, on remue jusqu'à l'ébullition et on le fait cuire doucement sur l'angle du fourneau pendant quelques heures, afin de le réduire d'un tiers de son volume. En doublant la quantité de viande de bœuf après vingt minutes, le consommé est clarifié et prêt à être servi.

Clarification du bouillon tourné. — (Voir AIGRE.)

Clarification du sucre (*Distillation*). — *Formule 992.* — Dans la proportion de 1 kilogramme de sucre pour 1/2 litre d'eau, on fouette dans une terrine la moitié d'un blanc d'œuf (une trop grande quantité de blanc d'œuf nuit à l'opération); on le jette dans le sucre fondu à froid dans un poêlon d'office que l'on place sur le feu et l'on remue continuellement jusqu'à l'ébullition; on le retire sur le côté pour modérer la cuisson qui doit être régulière et lente. De temps en temps, on écume en y ajoutant un quart de verre d'eau de manière à provoquer l'ascension de toutes les matières étrangères. Lorsque l'écume devient blanchâtre et légère, signe de sa clarification, on le passe à travers un linge destiné à cet effet. Le vase dans lequel on le recueille doit être de préférence vernissé ou émaillé.

Clarification et décoloration du sucre. — *Formule 993.* — Lorsque les sucres colorés n'ont pas atteint le degré de caramélisation, on peut les rendre limpide par le moyen suivant:

Procédé. — Mettre les sucres dans un poêlon avec de l'eau, les faire fondre doucement; amener la cuisson à 24 degrés, ajouter alors une forte cuillerée à bouche de noir animal par litre de sirop. Laisser cuire six minutes; le retirer et laisser reposer un instant. Passer à la chausse. (A. Landry.)

HYGIÈNE. — Par ce procédé le sucre est purifié non seulement des couleurs, mais des matières nocives qu'il peut contenir. Il y a là un double but, d'art et d'hygiène.

Clarification des sirops pour gelée (*Entremets de cuis.*). — *Formule 994.* — Clarifier du sucre, comme il est indiqué ci-dessus, en conduisant le sirop de 32 à 35 degrés, selon le genre d'arome qu'on lui additionne. Clarifier séparément la gelée et mélanger les préparations claires et limpides; ne point ajouter de zeste de citron dans la clarification; la pratique m'a démontré que le *sacocarpe* empêche la clarification; au contraire, le jus du citron favorise la limpidité et relève sensiblement la fadeur du sucre.

Les sirops pour les gelées au vin, seuls peuvent être clarifiés avec le vin, c'est-à-dire qu'on met moitié eau et moitié vin pour clarifier le sucre que l'on finit d'aromatiser avec des vins fumeux ou des alcools vieux et de premier choix.

Le *marc*, l'*anisette*, le *kumel* ont aussi la propriété de blanchir les sirops.

Clarification de la gélatine (*Entremets*). — *Formule 995.* — Faire tremper dans l'eau froide ou tiède 20 feuilles de gélatine; après quelques minutes, on les retire et les met dans un poêlon d'office avec 3 décilitres d'eau, 6 morceaux de sucre à café, le jus d'un citron; on fait fondre le tout sur le feu; on fouette un demi-blanc d'œuf dans un bol avec un demi-verre d'eau; lorsque la colle est en ébullition, on verse le blanc et on laisse reprendre la cuisson; aussitôt commencée, on retire le vase pour maintenir une douce ébullition et on écume; lorsque la gélatine est réduite en sirop épais et qu'elle est claire, on la passe dans un tamis de soie. Il est à observer que tous ces ustensiles doivent être de parfaite propreté, le bois, les vases en fer ou étamés communiquent des goûts désagréables.

Clarification des sirops de fruits (*Entremets de cuis.*). — *Formule 996.* — Lorsque les sirops de fruits commencent à s'aigrir, on doit les recuire en les clarifiant; à cet effet, on prend 10 litres de sirop pour 10 grammes de noir animal et 10 grammes de noir végétal que l'on met dans le sirop; on le mène à l'ébullition et, lorsqu'il monte, on l'apaise avec un demi-verre d'eau froide; on écume après chaque montée et on continue ainsi jusqu'à ce que le sirop soit transparent. Les sirops ont alors repris le goût et la limpidité primitive; on les réduit à 32 degrés et on les filtre dans un vase vernissé.

Clarification des vins (*Art du sommellier*). — *Formule 997.* — On se sert ordinairement, pour clarifier les vins, de blancs d'œufs, de charbon de bois de sapin, de colle de poisson et autres substances plus ou moins inoffensives que je ne mentionnerai pas, étant contraires à l'hygiène alimentaire. (Voir COLLAGE.)

CLARKE, *s. m.* (*Cuis. artistique*). — Dans la cuisine, comme dans la confiserie, on peut imiter cette fleur, à feuilles linéaires lancéolées, fleurs



Fig. 373. — Clarke en cire.

nombreuses, d'un rose tendre, auxillaires, à pétales disposées en croix.

Clarke en cire. — *Formule 998.* — Préparer la tige avec du fil métallique, lui faire autant de boutures que l'on désire lui donner des fleurs; entourer le tout de cire verte; la garnir d'abord des feuilles et des sommités. Travailler la cire (voir ce mot) et monter chaque fleur séparément, et les monter sur les boutures. Chaque feuille de la corolle est façonnée séparément et montée sur le calice. (Voir FLEUR.)

CLASOMÈNE, *s. m.* (*Vins de*). — Vins d'une saveur agréable et fumeuse, ce qui les classe parmi les vins de dessert.

CLAVAIRE, *s. f.* (*Clavaria coralloïdes*). All. *Keulenschwamm;* angl. *clubtop;* ital. *clava,* massue, à cause de l'analogie de sa forme. — Champignon à substance charnue ou tubéreuse, dont le plus grand nombre est comestible; les plus estimées sont la *clavaire coralloïde* et la *grande clavaire à chair tendre,* connues sous les noms vulgaires de *menotte, chevaline* ou *barbe de bouc.*

CLAVIÈRE, *s. m.* — Genre de poisson de la Méditerranée, appartenant au genre *labre.*

CLAYETTE, *s. f.* — Nom donné à l'assemblage de vingt-quatre manivaux de champignons.

CLAYTONE, *s. f.* (*Claytonia perfoliata*). Holl. *Wintupostelijn;* esp. *Verdolaga de Cuba.* — Plante de la famille des portulacées, aussi appelée *claytone de Cuba, pourpier d'hiver.*

USAGE CULINAIRE. — Les feuilles tendres, épaisses et charnues et la tige en forme de collerette en cornet très ouvert, au centre duquel sortent les fleurs, constituent un légume rare. On le prépare haché, à la crème, au jus, à la moelle, entouré de croûtons. Avant floraison, on en fait une salade qui ne manque pas d'attrait.



Fig. 374. — Claytone de Cuba.

CLIMAT, *s. m.* (*Climare*). All. *Klima;* angl. *climate;* ital. *clima;* d'un mot grec qui signifie *incliné,* indiquant par là l'inclinaison de la terre, de l'équateur au pôle et les espaces compris entre les cercles parallèles. — Etendue d'une contrée, d'un pays, dans laquelle la température et les autres conditions atmosphériques sont à peu près identiques.

L'action du climat est la plus puissante de toutes les causes qui peuvent modifier l'organisme humain; nulle influence n'est plus grande que celle-ci et ne peut apporter de changement plus profond, puisqu'elle va jusqu'à dénaturer complètement les dispositions naturelles, modifier la forme, les propriétés des végétaux et des animaux qui servent à la nourriture de l'homme comme l'artiste modèle une cire molle (voir ACCLIMATEMENT). On doit dire : influence du climat, influence climatologique et non influence *climatérique,* ce mot ne dérivant pas de climat.

La cuisine climatologique est l'art de préparer les substances alimentaires d'une contrée, d'un pays, pour former l'ensemble du régime analeptique de l'homme.

CLITORE, *s. f.* — Plante de la famille des légumineuses, dont une espèce, aussi appelée *termate* ou *bleue,* sert dans l'Inde pour colorer les entremets en bleu; les cuisiniers de ce pays la préparent soit en poudre, soit en exprimant le jus.

CLOCHE, *s. f.* All. *Glocke;* angl. *cover.* — En cuisine, on appelle ainsi un récipient qui sert à recouvrir les mets pour les préserver contre l'action du froid ou l'agression des mouches, soit encore pour empêcher de répandre au dehors l'odeur de certains aliments.

Les cloches à l'usage de la cuisine sont de fer-blanc ou de métal frappé; les cloches d'office sont ordinairement en treillage de fil de fer fin; celles qui servent pour le fromage sont en verre.

Dernièrement, on a inventé des cloches en charbon plastique pour conserver les mets délicats, tels que le beurre, etc. Ces cloches, que l'on mouille au préalable, rafraîchissent par évaporation les aliments qu'elles renferment et, de plus, elles absorbent les gaz et les odeurs.

C'est une idée ingénieuse qui mérite d'être encouragée.

CLONISSE, *s. f.* — Se dit d'un mollusque à coquille bivalve, assez abondant sur les côtes de la Méditerranée, où il remplace au besoin les huîtres.

CLOPORTE, *s. m.* All. *Kellerassel;* angl. *multiped;* ital. *porcelleto,* dont l'étymologie semble venir de *porc.* — Genre de crustacé isopode, ovale, dont le corps est contractile et qu'on trouve

dans les lieux obscurs et humides; l'une de ces espèces étaient employée autrefois comme diurétique absorbant et apéritif. On en trouve dans les murs en ruines.

CLOS-VOUGEOT, *s. p.* (*Vin du*). — Vin de Bourgogne qui tire son nom du village de ce nom, situé dans la Côte-d'Or. Anciennement exploité par les moines de Cîteaux, ce clos a été longtemps la propriété de la Compagnie des grands vins de Bourgogne. Le vin de ce cru de première classe a été célèbre par son fumet.

Phylloxéré et complètement détruit, le terrain a été vendu par lots en 1889. Chose remarquable! (1) pendant que ce vin, qui a tant fait parler de lui, s'éteint, la côte *Charbonnier* (voir ce mot) semble avoir hérité de ses propriétés et de sa renommée.

CLOSE (JEAN-JOSEPH). — Ce nom tient sa place d'honneur dans cet ouvrage parce que la gastronomie lui doit le *pâté de foie gras.*

Voici comment :

Le maréchal de Contades, commandant militaire d'Alsace, de 1782 à 1788, craignant de se soumettre au régime culinaire de province, emmena avec lui son cuisinier, lequel se nommait Close et était Normand. Il avait conquis dans la haute société de l'époque la réputation d'un habile opérateur.

Le cuisinier normand avait deviné ce que le foie gras pouvait devenir entre les mains d'artistes. Avec le secours des combinaisons classiques empruntées à l'école française, il l'avait élevé, sous la forme de pâté, à la dignité de mets souverain en affermissant et en concentrant la matière première, en l'entourant d'une farce de veau et de lard haché que recouvrait une fine cuirasse de pâte dorée et historiée. Tel était le pâté de foie gras à son origine.

Cela paraît bien simple aujourd'hui. Où est le miracle, dira-t-on?

Eh! oui, cela est simple comme la découverte de la gravitation de la vapeur et du nouveau monde, avec cette différence que l'œuvre de Close peut être savourée, ce qui est un des plus grands bienfaits pour l'humanité. C'est peut-être pour cette raison que ce mets resta un mystère de la cuisine de M. le maréchal de Contades; tant que dura son commandement en Alsace, le pâté de foie gras ne franchit point sa table aristocratique. Cependant, le jour de sa publicité et de sa vulgarisation approchait avec l'orage révolutionnaire, qui devait déchirer tant d'autres voiles et détruire tant d'autres secrets.

En 1788, le maréchal de Contades fut remplacé par le maréchal de Stainviller. Close entra pendant quelque temps chez l'évêque de Strasbourg, mais ayant assez de la servitude, épousa la veuve d'un pâtissier français nommé Mathieu, s'établit à Strasbourg et, pour la première fois, on vit vendre ces merveilleux petits pâtés, qui jusque-là avaient fait le délice exclusif de Mgr l'Evêque, de M. de Contades et de leurs convives.

La Révolution éclata et les parlements venaient de disparaître avec l'ancien régime; les monarques licenciaient leurs cuisiniers quand, par hasard, celui du président du parlement de Bordeaux vint chercher fortune à Strasbourg. Il était jeune, intelligent, ambitieux et se nommait Doyen.

Il débuta d'abord par les plus modestes confections, notamment par les *chaussons de pommes,* dans lesquels il excellait, puis il trouva les *chaussons de veau* hachés; mais le pâté de Close l'intéressait au plus haut point; il lui manquait quelque chose : il trouva. Doyen lui ajouta la truffe parfumée du Périgord et l'œuvre fut complète.

Tels sont les inventeurs méconnus à qui nous devons ce mets exquis. (Voir FOIE GRAS.)

CLOSET, *s.p.* (*Vins du*). — Le Closet est situé dans le pays du vin de Champagne, Epernay; son vin est de première classe.

CLOU DE GIROFLE, *s. m.* (*Cariophyllus*). All. *Gewürznæglein;* angl. *clove;* ital. *viola garofano.* — Condiment aromatique stimulant et aphrodisiaque.

Le clou de girofle est la fleur non épanouie du giroflier des îles Moluque, arbrisseau de la famille des myrtynées, que l'on cultive aux Antilles, à Bourbon, etc.

On cueille les fleurs au moment où les pétales, encore soudées, forment une tête ronde au-dessus du calice, et on les fait sécher au soleil, puis à la fumée, qui leur communique la couleur brune à laquelle elles doivent leur nom.

On en distingue plusieurs variétés, le *girofle royal,* rare et précieux, portant à son sommet une petite couronne, il a plus de goût et d'odeur

(1) Ce vin disparaît, détruit par le phylloxera, en même temps qu'un décret du gouvernement dissous l'abbaye de Cîteaux (1889). J. F.

que l'autre; le *girofle ordinaire*, que tout le monde connaît; enfin, la *mère de girofle*, qui n'est autre que la fleur du même arbre, un peu plus développée et parvenue à la grosseur d'une noisette.

Analyse chimique. — L'analyse chimique du clou de girofle a constaté la présence d'huile volatile, à laquelle est due son odeur fragrante, du tanin, de la gomme, de la résine, un extractif et de la caryophilline, qui paraît en être le principe actif.

HYGIÈNE. — Hygiéniquement, il facilite l'élaboration de la digestion et stimule le sang, ce qui me fait dire qu'il ne doit pas entrer dans l'alimentation des enfants, des malades ou des personnes débiles, il ne convient pas non plus aux personnes à tempérament bilieux.

USAGE CULINAIRE. — Le clou de girofle est employé à petite dose dans les cuisines pour relever le goût des mets et des entremets; un ou deux clous piqués dans un oignon donnent un goût agréable, à la condition qu'il ne domine pas les autres condiments. Les viandes noires braisées sont les aliments qui s'en accommodent le mieux; la marmite garnie d'un oignon clouté, les civets et les ragoûts n'en sont que meilleurs.

Fraude. — Lorsque l'on achète les clous de girofle, on doit se mettre en garde contre la fraude insensée de certains épiciers, qui vendent de ces clous après en avoir extrait l'huile aromatique qu'ils contiennent, ce dont on peut se rendre compte par la couleur moins foncée et en le comprimant avec l'ongle : si la pression fait sortir l'huile, il est naturel; s'il est jaune, raccourci et sans huile, il a déjà servi.

CLOUTER, *v. a.* — Action de garnir un oignon de clous de girofle. Clouter un oignon.

CLOVISSES, *s. m. pl.* — Genre de mollusque acéphale et à coquille bivalve, assez épaisse, à valves égales, régulières, ornées de couleurs variées et de dessins élégants. On l'appelle aussi *vénus, chirlat;* à Toulon, *praires*, et, en Italie, *vongoli*. Ce coquillage, fort commun dans la Méditerranée, se sert cru en hors-d'œuvre sur toutes les tables du littoral.

Clovisses à la marinière. — *Formule 999.* — Laver les coquillages et les mettre dans une casserole sur le feu pour leur faire rendre l'eau; les transvaser dans une casserole avec l'écumoire, y ajouter sel, poivre concassé, beurre, jus de citron et ails. Faire donner un bouillon et servir chaud.

CLUPÉES, *s. f.* All. *Hæringsgeschlecht.* — Se dit d'une famille de poissons dont le hareng est le type. On distingue la clupée *spratte*, appelée aussi *harenguet*, *esprot* ou *melet*, qui est un poisson plus petit oue le hareng et que l'on pêche dans le Nord.

La sardine est une autre espèce de clupée que l'on appelle aussi *royan* à Bordeaux, quand elle est expédiée fraîche, et *cradeau* dans le Nord.

CNIQUE, *s. m.* (*Cnicus oleraceus*). Se dit aussi *cnicaut.* — Plante voisine de l'artichaut, dont une espèce ressemble au chardon et porte des fleurs jaunes amères, employées comme sudorifiques et toniques.

Les calices ou artichauts servent en cuisine à faire des potages excellents. (Voir CHARDON.)

COAGULATION, *s. f.* — Etat d'un liquide coagulé ou qui se coagule. *Coaguler*, produire l'épaississement et la solidification d'un liquide, le faire figer ou cailler.

COBAYE, *s. m.* — Nom d'un petit mammifère rongeur, voisin du *cabiai*, qui habite l'Amérique du Sud et dont une espèce est connue sous le nom de *cochon-d'Inde;* il se tient dans les terriers.

COCA, *s. m.* (*Erythroxylum*). — Plante de la famille des *érythroxylées*, originaire du Pérou. On en distingue une vingtaine de variétés, dont l'une, l'*Erythroxilum coca*, est très recherchée par les indigènes du pays de Popayan qui la ramassent pour le traitement des maladies de l'estomac et des intestins.

Le *E. coca* est un arbrisseau à feuilles lisses, longues d'environ 5 à 6 centimètres et ressemblant aux feuilles de laurier. La meilleure de ces plantes est celle qui se récolte aux environs de Cuzet. On cultive le coca près des mines pour les ouvriers qui viennent le chercher et s'en servent comme aliment d'épargne, tonique et stimulant; après en avoir extrait les propriétés par la coction, on en fait un masticatoire analogue au bétel en mélangeant le suc aux cendres de l'*Ypa* (*Chenopodium quinoa*), qu'ils considèrent comme le meilleur masticatoire.

Il n'y a ni or, ni argent, ni mets, ni plumes qui ne soient donnés pour un peu de *coca;* car les indigènes le considèrent comme un puissant aphrodisiaque qui prolonge l'énergie vitale, combat les fièvres paludéennes et un prophylactique naturel du choléra. Ces propriétés ont été signalées par le naturaliste Gosse, de Genève; le Dr Unané, de Lima; le professeur Weddel, de Paris, le Dr Stevenson, des Etats-Unis, et les expériences qui en ont été faites dans les hôpitaux ont pleinement corroboré les assertions de ces savants. Mais, en raison de la puissance de la cocaïne, la thérapeutique en a fait des spécifiques dont le prix est beaucoup trop élevé.



Fig. 735.—Coca (*Elixir Péruvien*).

Concentrer les propriétés de la coca dans une liqueur de table et la présenter sous une forme agréable, appétissante, était le but à chercher et qu'a merveilleusement trouvé Ch. Lacaux, de Limoges. Rien de plus tonique, rien de plus stimulant que cette liqueur qui, à ces qualités, joint l'élégance et le bon goût; aussi trouve-t-on là une liqueur hygiénique de premier titre, possédant toutes les propriétés de la feuille de coca.

Le Consul Général du Pérou, appréciateur de cette liqueur, et désireux de la voir se vulgariser davantage, offrit gracieusement à M. Ch. Lacaux l'emplacement nécessaire pour l'exposer dans la section du Pérou, où elle fut mise hors concours; le Jury de l'Exposition de 1889, considérant cette liqueur sans rivale. (Voir LACAUX.)

COCATRE, *s. m.* — Chapon qui n'a été châtré qu'à demi.

COCHÉE, *adj.* All. *getreten.* — Se dit d'une poule dont les œufs viennent d'être fécondés. Poule cochée.

COCHENILLE, *s. f.* All. *Schildhaus;* angl. *cochineal;* ital. *cocciniglia;* esp. *cochinilla.* — Insecte hémiptère vivant sur le *nopal,* dont l'une des espèces les plus remarquables par sa couleur rouge est celle qui vit au Mexique.

La cochenille réduite en poudre fournit la couleur rouge la plus inoffensive pour l'usage des confiseurs et pâtissiers, avec laquelle on fait aussi le carmin. On en distingue plusieurs espèces, dont je mentionnerai le *Kermes* qui vit sur les jeunes tiges du chêne vert, dans les endroits rocailleux, et fournit la couleur *cramoisie* et la *laque;* la cochenille de Pologne, qui fournit des couleurs moins vives, et la cochenille du Mexique, qui fournit le carmin.

Préparation du carmin, A. — *Formule 1000.* — Employer :

Cochenille pulvérisée	grammes	70
Sucre en poudre	—	125
Alun pulvérisé	—	33
Crème de tartre	—	70
Eau	litre	1/2

Procédé. — Faire bouillir l'eau et ajouter l'alun, la cochenille, le sucre et la crème de tartre. Le faire cuire deux minutes. Le laisser déposer, le passer et mettre en bouteille froid.

Carmin fin, B. — *Formule 1001.* — Employer :

Eau	litres	20
Sel ammoniac	grammes	40
Cochenille pulvérisée	—	20
Alun de Rome	—	80
Acide muriatique	—	120
Etain banca brillant fondu ou étain de glace	—	400
Acide nitrique	—	800
Bois Fernambouc effilé	kilogr.	1

Procédé. — Faire bouillir à quatre reprises différentes, une demi-heure chaque fois; ajoutez chaque fois le quart des sels, cinq minutes avant de le retirer du feu; passer la couleur à travers une toile écrue.

Mettre la cochenille dans un sachet et la faire bouillir avec le bois. Réunir les quatre parts dans un tonnelet percé et muni de trois robinets placés à différentes hauteurs qui serviront à décanter.

COCHEVIS, *s. m.* Se prononce *coche-vi.* — Espèce d'alouette à huppe mobile. Ses propriétés alimentaires et ses applications culinaires sont pareilles à celles de l'alouette (voir ce mot).

CLOYÈRE, *s. f.* — Sorte de panier qui contient des huîtres.

COCHLÉARIA, *s. m.* (*Cochlearia officinalis,* L.). All. *Lœffelkraut;* angl. *scurvy-grass;* ital. et esp. *cochlearia;* holl. *Lepelblad;* dan. *cokleare.*— Plante de la famille des crucifères, aussi appelée *herbe aux cuillères; herbe au scorbut.*

La première de ces dénominations, à cause de ses feuilles en forme de cuillère, la seconde est motivée par ses propriétés antiscorbutives; on mâche ses feuilles pour empêcher les gencives de saigner.

Le *cran* de Bretagne, ou *raifort* (voir ce mot), n'est autre qu'une variété de cochléaria dont on utilise les racines.



Fig. 376. — Cochléaria officinal.

COCHON, *s. m.* (*Lus Luilla*). All. *Schwein;* angl. *swine;* ital. *porco;* au figuré, *mal propre.* — Mammifère de la famille des pachidermes, qu'on engraisse pour l'alimentation, et dont la viande prend les noms de *porc frais, lard* (voir ces mots) et *cochon de lait* quand il est jeune. Le sanglier est le congénère libre du porc domestique.

Les Egyptiens considéraient le porc comme impur; il n'en était pas de même des Crétois qui le regardaient comme sacré. Les Israélites avaient dans leur pays d'origine une telle horreur de cet animal que, sous Antiochus Epiphanes, Eléazar, l'un des principaux scribes, et une mère avec sept enfants, préférèrent mourir que d'enfreindre la loi qui leur défendait de manger de la chair de *pourceau* (*Lév.* XI, 7 et 2 *Mach.*, VI, 8; VII, 1). Cette mesure du grand législateur n'avait là qu'un but d'hygiène et de prophylaxie, contre l'éruption de nombreuses maladies de la peau, surtout de la lèpre, occasionnée dans ces pays d'Orient par l'alimentation grasse, comme on l'a vu par une désastreuse expérience lors de l'expédition d'Egypte. Les troupeaux mentionnés dans la *Bible* appartenaient tous aux Galiléens. C'est des Grecs que les Romains ont pris goût à la chair du persécuteur de saint Antoine.

Aussi l'usage du cochon se répandit rapidement en France après l'invasion barbare. On trouve dans un livre de cuisine l'amusante formule qui suit :

« Prenez votre tête de cochon, nettoyez votre museau à l'eau chaude, râclez vos oreilles et coupez-les; essuyez bien vos pieds et mettez-les sur le gril. »

On distingue un grand nombre de variétés de porc, dont je mentionnerai les trois principales races : *Asiatique, Celtique* et *Napolitaine.* Dans la race asiatique d'Europe, on distingue les variétés porcines : *Chinoise, Tonkinoise, Cochinchinoise, Siamoise, Malaise* et du *Cap.* La *race Celtique,* qui peuplait avant l'introduction des autres races l'ancienne Gaule, les îles Britanniques, la Suisse et la Belgique, est le type de la race commune modifiée par la reproduction, la nourriture et le climat de chaque contrée. C'est ainsi que l'on compte plus de variétés de porc que de départements, dont cinq seulement méritent d'être mentionnées : le porc *Normand,* le *Lorin,* le *Bressan,* le *Craon* et le porc du *Périgord* à odorat fin, aussi appelé *truffier.*

La *race Napolitaine,* aussi appelée de *Malte,* fut introduite en Angleterre par lord Western après la guerre Franco-Anglaise de 1813. C'est la race qui se rapproche le plus du *P. sauvage,* aussi la recherche-t-on de préférence pour la reproduction.

En Angleterre, on distingue le *P. de Yorkshire,* que l'on élève dans le comté d'York, de Lincoln et de Lancaster. Le *P. New-Leicester,* le *Berkshire,* le *Coleshill,* bas sur jambes; le *P. d'Essex,* le *P. de Middlessex,* le *P. de Hampshire,* le *P. de Windsor,* ainsi appelé parce qu'il a été produit sur les fermes du prince Albert, par croisement du *York-Cumberland* et du *York-Bedfordshire.* Pour le *cochon de mer,* voir MARSOUIN.

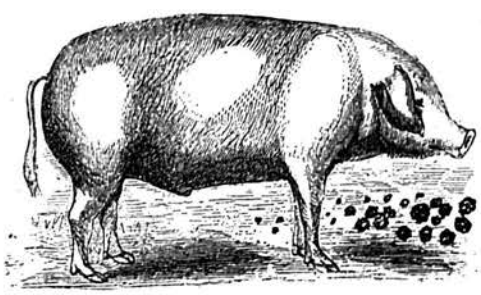


Fig. 377. — Cochon du Périgord (*truffier*).

On sait qu'un frère du roi de Naples, nommé le prince Antoine, connu pour ses escapades

dans les chambrettes des paysannes, fut menacé de mort par le frère de l'une d'elles nommé Tucci. Le roi lui fit part de ses craintes.

— Comment, dit le prince, avec Tucci, nous sommes « amis comme cochon ».

— Vous êtes encore « plus cochon qu'ami », lui répondit le roi, qui comparait son frère à l'animal immonde de Berchoux qui :

Dans le limon infecte de la mare bourbeuse,
Plonge avec volupté sa croupe paresseuse;
Quadrupède vorace, et non moins indolent,
Broie à demi couché la châtaigne ou le gland;
Satisfait s'il se roule, et s'il grogne et s'il mange,
Et, mort, fait oublier qu'il vécut dans la fange.
Cet objet de dégout est l'honneur à la fois
Et des banquets du pauvre et des festins des rois.

D'après notre regretté ami Charles Monselet, ce n'est plus cet animal impur, immonde des âmes délicates, il s'est élevé au parnasse de la cuisine, c'est un ange :

Car tout est bon en toi : chair, graisse, muscle, tripe!
On t'aime galantine, on t'adore boudin.
Ton pied, dont une sainte a conservé le type,
Empruntant son arome au sol périgourdin,

Eût réconcilié Socrate avec Xantippe.
Ton filet, qu'embellit le cornichon badin,
Forme le déjeuner de l'humble citadin,
Et tu passes avant l'oie au frère Philippe.

Mérites précieux et de tous reconnus!
Morceaux marqués d'avance, innombrables, charnus!
Philosophe indolent qui manges et qu'on mange,

Comme dans notre orgueil nous sommes bien venus
A vouloir, n'est-ce pas? te reprocher ta fange!
Adorable cochon, animal-roi! — Cher ange!



Usage culinaire. — « Sans le cochon, dit Grimod de la Reynière, point de lard, et par conséquent point de cuisine; sans lui, point de jambons, point de saucissons, point d'andouilles, point de boudins noirs, et par conséquent point de charcutiers. Gros médecins, continue-t-il, vous condamnez le cochon, et il est sous le rapport de l'indigestion un des plus beaux fleurons de votre couronne. » Et par quel oubli cet écrivain ne se souvient-il pas que c'est à la finesse de l'odorat du cochon que nous devons la découverte de la truffe, le « diamant de la cuisine ». Et puis que deviendraient les choux sans le petit salé. En un mot, le lard est aussi indispensable à la cuisine que le beurre.

Cochon de lait. — Sous cette dénomination, on entend le jeune porc de six à huit semaines qui n'a eu d'autre nourriture que du lait.

Abatage (*Procédé général*). — *Formule 1002.* — On saigne le cochon de lait comme le porc; on le suspend par les pieds de derrière pour faciliter l'entier écoulement du sang et assurer ainsi la blancheur de sa chair. On l'échaude, on le ratisse, on le lave dans l'eau fraîche, on le suspend de nouveau et on l'essuie avec une serviette.

Pratiquer une ouverture dans le ventre, suffisamment grande pour pouvoir enlever les intestins que l'on extraira avec précaution. Laisser raffermir les chairs en pendant le cochon de lait dans un lieu frais pendant douze heures.

Cochon de lait farci entier (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 1003.* — Le cochon de lait étant préparé dans la règle indiquée plus haut, on lui remplit le ventre préalablement assaisonné, de petites saucisses, d'alouettes, de truffes épluchées, ou facultativement de châtaignes, de quenelles, d'olives, de boudins. On coud l'ouverture, on lui trousse les pattes, on lui relève la tête à l'aide de l'aiguille à brider et on le fait cuire dans une braisière. On le pose sur un grand plat garni d'attelets pour être servi à la française.

Cochon de lait fumé (*Cuis. de campagne*). — *Formule 1004.* — Etant échaudé, vidé, on le met pendant quatre jours dans une saumure fortement aromatisée de laurier, de thym et de coriandre; le laver, l'égoutter, essuyer et le mettre au fumoir pour le fumer légèrement. Le cuire dans un bouillon allongé d'eau et aromatisé d'un bouquet de persil n° 1 (voir bouquet), d'un oignon clouté et de vin blanc ou de quelques jus de citron.

Le servir accompagné de légumes avec une sauce raifort.

Cochon de lait à la broche (*Cuis. de château*). — *Formule 1005.* — Trousser les quatre jambes près du corps, trousser également la queue en la faisant passer par une ou deux petites incisions pratiquées sur le croupion. Enve-

lopper les oreilles d'un papier blanc beurré; mettre dans le ventre, sel, poivre, thym et 150 grammes de beurre fin; coudre l'ouverture et l'embrocher par derrière en faisant sortir la broche par le boutoir. Le faire rôtir en l'arrosant d'huile d'olive, dégraisser le jus et lui faire couler un jus de citron,

Et le cochon de lait, dont la cuirasse d'or
Semble le protéger et le défendre encor

sera prêt à être servi très chaud.

Cochon de lait à la gelée (*Charcuterie*). — *Formule 1006.* — Couper le cochon de lait par gros morceaux, le faire cuire dans une casserole avec de la gelée à galantine, dans laquelle on aura mis du vin blanc ou du jus de citron, quelques carottes et un oignon clouté. Faire cuire à petit feu. Décorer un moule à cochon de lait, de cornichons, de truffes et de blancs d'œufs durs; chemiser le moule. Désosser les viandes, les parer et les mettre froides dans le moule. Clarifier la gelée et en remplir les vides. Préparer un fond de plat vert et décoré, sur lequel on démoule le cochon de lait; le garnir de gelée et d'attelets.

Remarque. — On prépare en outre le cochon de lait en galantine (voir ce mot), à la polonaise, pané, etc. (Voir CÔTELETTES.)

Cochon de lait (*Cuisine russe*). Rus. *Paraçionoke po mâla Rossisski. — Formule 1007.* — Farcir un cochon de lait d'une farce composée de lardons, langue et truffes; envelopper d'une serviette et cuire selon la règle. Quelques minutes avant de servir, déballer et découper avec soin. Servir avec une garniture de morilles au velouté, préparée au préalable, et servir à part une sauce allemande.

Cochon de lait froid (*Cuis. russe*). Rus. *Paraçionoke kholodne. — Formule 1008.* — Dépecer un petit cochon de lait bien blanc, en blanchir et rafraîchir les morceaux; mettre dans une casserole avec bouquet garni, oignon piqué, carottes, et mouiller avec du bouillon blanc et une demi-bouteille de sauterne; laisser cuire jusqu'à réduction. Retirer chaque morceau dans un plat à sauter. Dégraisser et passer la cuisson; en couvrir les morceaux de cochon de lait et laisser refroidir jusqu'à parfaite congélation; au moment de servir, ranger ces morceaux sur un plat très froid, et servir à part une sauce au raifort râpé, mêlé avec un peu de vinaigre, de bouillon froid, un peu de sel et de sucre. (A. Petit, gastr. russe.)

Tête de cochon de lait à la gelée (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 1009.* — Décorer une tête de cochon de lait, la glacer avec de la gelée au moment où elle se coagule. Dresser un turban d'escalopes de cochon de lait, pressées, taillées régulièrement et glacées, sur lequel on pose la petite tête bordée d'un collier de truffes noires. On garnit d'attelets et de gelée.

COCHON D'INDE, *s.m.* (*Hydrochœrus cobaya*). — Petit animal fauve qui ressemble au petit cochon de lait dont il a le cri. La variété du Brésil, son pays d'origine, se nomme *Covia cobaya.* Celui qui est élevé chez nous est tacheté de blanc, de noir et de roux. Sa chair est assez bonne, mais elle serait meilleure si l'animal était élevé dans les garennes. On le soumet aux mêmes préparations culinaires que le lapin.

COCHONNAILLE, *s. f.* All. *Schweinefleisch;* angl. *hog's pud: sauvage;* ital. *carne de porco.* — Tout mets préparé avec de la viande de porc. Tout ce qui compose la charcuterie est de la cochonnaille.

COCIDO, *s. f.* Se prononce ainsi dans toutes les langues. — Nom d'une soupe espagnole qu'on appelle aussi *ollapodrida* (voir ce mot).

COCKTAIL, *s.m.* (*Boisson américaine*).— Aux États-Unis, dans les Iles Britanniques, on est très friand de cette boisson stimulante.

Cocktail au Whisky (*Procédé général*).—*Formule 1010.* — Employer :

Sirop	quelques gouttes	
Bitter Hollandais	—	
Absinthe Ed. Pernod	—	
Whisky	verre à madère	1

Procédé. — Mettre le tout dans un verre avec de la glace brisée, une écorce ou zeste de citron et servir glacé.

Remarque.— Pour les *cocktails au cherybrandy, arack, gins, cognac, champagne, vermout,* on remplace le whisky par l'une de ces liqueurs et on conserve comme base le *sirop,* le *bitter,* l'*absinthe Pernod,* le *zeste de citron* et la *glace.* (Joseph Dugniol, chef de bouche chez M. VANDERBILT.)

COCO, *s.m.* (*Cocos mucifera*). All. *Cocusnuss;* angl. *cocoa-nut;* ital. *coco.* Etymologie arabe *cocoa.* — Fruit du cocotier, genre de palmier de

l'Inde, de l'Afrique et de l'Amérique, ayant une hauteur de 20 à 25 mètres, son fruit est de la grosseur d'un melon; sa forme ovale a trois cônes et sa coque, tissée de fils végétaux, contient dans le centre un lait à la fois gras et d'un goût aigrelet et sucré. Les orangs des Iles de la Sonde ainsi que tous les mammifères les plus élevés de l'échelle zoologique se nourrissent, dans les pays libres, du lait, de la crème ou du beurre du coco qu'ils abattent, avec une merveilleuse adresse, au moyen d'un gourdin de bois pointu aux deux extrémités, comme le font les gamins campagnards en automne pour abattre les noix du noyer.

Les Orientaux font de ce lait un usage usuel et sans danger; il rafraîchit, désaltère, et ses propriétés hygiéniques se rapprochent beaucoup de celles du lait de l'*Arbre-de-la-vache* (voir ce mot).

On ouvre, avant maturité, la noix de coco aux trois quarts de sa hauteur, elle contient alors une crème épaisse, onctueuse que l'on fouette après l'avoir aromatisée, sucrée pour obtenir une pâte mousseuse que l'on appelle *cocade;* on sert ainsi la coque, contenant cet entremets naturel de la végétation, sur une couronne de racines maintenant l'équilibre. C'est dans cet état qu'on en retire un beurre très estimé en Orient (voir BEURRE DE COCO) et qu'on en fait des tartes et des gâteaux très goûtés.

Ce lait n'existe qu'avant la maturité, quand le fruit mûrit il se solidifie et forme la pulpe, telle que nous la connaissons en Europe, ce qui a fait dire à quelques auteurs, n'ayant jamais vu de coco que celui des petites voitures de Paris, que cette noix avait dans le centre une amande semblable à la pulpe de la noisette. Dans cet état, le liquide est limpide et la pulpe blanche, ferme et cassante. On peut cependant en faire une compote selon la formule ci-dessous.

Comme dans quelques autres variétés de palmiers, le bourgeon terminal de la tige du cocotier se mange sous le nom de *choux palmistes* (voir ce mot).

Cet arbre, un des plus précieux des régions tropicales, fournit non seulement des entremets délicieux, mais du vin, de l'eau-de-vie, de l'huile. En coupant à l'extrémité l'enveloppe des fleurs ou *spathes,* il en suinte un liquide appelé *soury,* de saveur douce, analogue au *vin de palme;* mais il s'aigrit au bout de quelques jours et fournit un bon vinaigre. Soumis à la fermentation et distillé, il donne une eau-de-vie appelée *rack* (voir ce mot) *de palmier.* L'huile extraite de l'amande, n'étant bonne que fraîche, n'est pas usitée chez nous en alimentation, ou elle se solidifie et a l'apparence du suif et possède un goût peu engageant. Elle ne reste à l'état liquide que dans les colonies. L'industrie approprie cette huile, dite de *coprah,* pour la fabrication du savon blanc.

Compote de coco. — *Formule 1011.* — Scier la noix de coco en quatre parties pour détacher la pulpe de la coque sans la casser; la nettoyer de son enveloppe noire. Couper dans la longueur des tranches minces, que l'on fait tremper dans de l'eau fraîche; il s'en échappe alors un corps gras et blanchâtre qui surnage. Les laisser tremper quelques heures et changer l'eau plusieurs fois.

Retirer les tranches de l'eau, les égoutter et les tailler en julienne. Faire cuire 1 kilogramme de sucre au soufflé; jeter les filets de coco dans le poêlon et retirer à la première ébullition; les laisser imbiber pendant quelques heures. Dresser sur le compotier en garnissant d'un filet de cerises rouges, feuilletées d'angélique. Arroser le tout de son sirop réduit à point.

Les habitants de l'île de Java en font des soupes, mélangé avec du riz et assaisonné de carvi et de piment.

COCO, *s. m.* (*Boisson de*). — A Paris, on débite dans les promenades publiques une boisson très populaire, connu sous ce nom.

Qui n'a entendu aux Champs-Elysées :

— *Voilà le coco! Tout frais, tout frais, le coco!*

Et le gamin répondre :

— *Il est joli le coco!*

Le nom de cette boisson lui vient de ce que, dans l'origine de sa vulgarisation, on la servait dans des noix de coco additionnée d'un extrait d'anisette qui lui donnait la couleur blanchâtre du lait de coco. Elle est composée d'une décoction de réglisse additionnée de citron, ou simplement de vinaigre. C'est une boisson inoffensive, qui n'a d'autre inconvénient que l'opportunité du moment des chaleurs.

COCONAR, *s. m.* (*Boisson*). — Les Persans nomment ainsi une liqueur faite avec la décoction de feuilles de pavot, sucrée et alcoolisée; c'est une liqueur échauffante et enivrante dont il est dangereux de faire un usage trop fréquent.

COCQUARD, *s. m.* — Métis résultant du croisement du faisan mâle avec la poule. Sa chair exquise et recherchée se prépare comme le pigeon, le poulet et le faisan.

COCTION, *s. f.* (*Coctio*). All. *Abkochen;* angl. *boiling;* ital. *cozione,* de *coquere,* cuire. — Action de la chaleur sur les matières animales ou végétales. Digestion de l'aliment naturel par la cuisson, ayant pour résultat d'obtenir la décoction, l'essence, le suc nutritif et toutes les propriétés de l'aliment soumis à la cuisson.

CŒNOGONE, *adj.* — Zoologiquement, se dit de ce qui produit alternativement des petits vivants et des œufs.

CŒUR, *s. m.* (*Cor*). All. *Herz;* angl. *heart;* ital. *cuore.* — Organe qui meut le sang, foyer des sentiments moraux et des facultés affectives en opposition à l'esprit, faculté intellectuelle.

Un petit grain de poésie
Ne gâte rien en cette vie,
Même en cuisine, la saveur
Provient de l'*esprit* et du *cœur.*

Me disait M. Reurich, de Genève, dans une poésie qu'il m'adressa en 1875.

Les Anciens ne comprenaient pas bien la fonction du cœur; ils croyaient que c'était le siége des passions, des volontés et de l'intelligence. On sait par la Bible que Salomon demanda à Dieu un *cœur* intelligent pour juger son peuple 1. *Rois,* III, 9). Erreur aujourd'hui constatée, car l'homme croit souvent se guider par son esprit qui tend à un but, pendant que son cœur l'entraîne vers un autre.

Voilà le cœur de l'homme; étudions maintenant les cœurs des végétaux et des animaux.

Cœur de laitue. — Le bourgeon blanc ou cœur qui se trouve dans les laitues sert en cuisine pour l'ornement des mayonnaises, des buissons et autres préparations d'apparat, dont il fait l'un des plus appétissants décors.

Tailler en cœur. — Tailler des croûtons, des enveloppes ou tranches de viande en forme de cœur.

Cœur de Thomas. — Graine d'Amérique, aussi appelée Chataigne de mer, *eutade gigalobion. Cœur* se dit aussi du bigarreau.

Cœur de bœuf. — On appelle ainsi le fruit produit par l'*Anona reticulata.*

Cœur d'animaux de boucherie. — Bœuf, veau, chèvre, mouton, agneau, se traitent comme les autres viandes de boucherie, mais si l'on veut obtenir un mets aussi bon que le rognon sauté, on procèdera d'après l'une des formules suivantes :

Cœur de veau aux champignons (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1012.* — Préparer dans une petite casserole une sauce aux champignons frais. Couper le cœur de veau par bandes en long, les dénerver et en ôter la peau; couper les morceaux par petites lames comme les rognons de mouton. Faire chauffer du beurre et sauter vivement le cœur de façon à le saisir seulement, sans laisser durcir. L'égoutter et mettre dans la sauce préparée. Servir sans laisser cuire.

Cœur de bœuf à la minute (*Cuis. de ménagère*). — *Formule 1013.* — Dénerver le cœur de bœuf, lui enlever la peau et le couper par lames, comme les rognons pour sauter. Saler, poivrer, y ajouter une pointe d'ail et un oignon haché menu; ajouter encore de la farine et amalgamer avec la main. Pendant ce temps, mettre un bon morceau de beurre frais à la poêle, le laisser chauffer et mettre le cœur; faire sauter sur un feu vif de façon à le saisir. Mouiller avec de l'eau, du vin ou du bouillon; colorer avec du caramel, y faire couler un jus de citron ou deux, selon la quantité et servir au premier bouillon.

Remarque. — Ces deux formules, dont je revendique le mode, fournissent un aliment agréable, vite fait, qui prend moins de temps pour le faire qu'il n'en faut pour le décrire. Il est surtout important de ne pas laisser trop cuire le cœur, qui doit être saisi vivement sans bouillir.

COGNAC (*Eau-de-vie de*). — Ville française, située dans le département de la Charente, aux environs de laquelle se faisait autrefois une eau-de-vie de qualité supérieure.

M. Lugan, dans le *Bulletin de la Société des pharmaciens du Calvados,* rapporte qu'il est vendu comme fine-champagne *extra vieille,* à 8 francs le litre, un liquide qu'il a trouvé pauvre en alcool quoique paraissant fort au goût; par contre, contenant 1 gr. 70 par litre d'acide sulfurique.

Lorsque les alcools de riz, de grains, de maïs, de pommes de terre sont rectifiés, qu'ils sont *bon goût,* c'est-à-dire débarrassé d'alcool supérieur, *amylique, propylique, butylique* et d'acides gras volatils, ils deviennent, en somme, au point de

vue chimique, identique à l'alcool retiré du vin; c'est toujours de l'alcool éthylique, à l'exception qu'il est dépourvu de l'arome et de la saveur si suave de l'alcool du vin. Mais les aimables industriels (dont quelques-uns chevaliers de la Légion d'honneur) ne sont pas embarrassés pour si peu; ils ont là tout prêt la *sauce*, composée de jus de pruneaux, de condiments aromatiques fortement rehaussés de piment de Cayenne qui lui communique et l'arome et le goût fort.

Il y a beau temps que le cognac proprement dit est passé à l'état historique et que l'on ne distille plus le moindre vin dans la Charente, fût-ce même du vin de grenouille, poussé sur les ceps qu'un déluge artificiel protège tant bien que mal du phylloxéra.

COGNASSE, *s. f.* — Coing sauvage, moins gros et moins jaune que le coing ordinaire.

COING, *s. m.* (*Pyrus cydonia*). All. *Quitte;* angl. *quince;* ital. *cotogno*, de *cidonia*, parce que le *cognassier*, arbre de la famille des rosacées qui produit le coing, fut importé de Cidon, ville de Crète. — Fruit du cognassier, dont on distingue plusieurs variétés.

Hygiène. — Le coing est le type le plus parfait des fruits astringents dont il ouvre le groupe. L'hygiène alimentaire peut tirer des avantages très pratiques tant de sa pulpe, de ses pépins, que de son écorce. Cru, il est rare qu'il ne fasse pas faire la grimace aux petits gourmands qui ont la friandise d'y mordre, attirés par son arome suave. Ayant subi les modifications de l'art culinaire, il plaît généralement à tout le monde.

Coupé en morceaux et séché, il sert en médecine populaire pour faire une tisane agréable, légèrement astringente et employée pour combattre les diarrhées sans fièvre ni colique, provenant simplement de la débilité de l'intestin. La *gelée*, le *pain*, le *sirop*, la *marmelade* de coings jouissent de la même propriété. Les pépins, en les faisant bouillir dans une proportion relative d'eau, fournissent un mucilage émollient qui remplace la gomme.

Falsification. — On vient de trouver le moyen très ingénieux de produire de l'essence de coing, qui se vend aux confiseurs; cette substance est produite par la réaction de l'acide nitrique sur l'huile essentielle de rue. On doit donc se mettre en garde contre cette supercherie qui ne remplacera jamais l'extrait naturel du coing.

Blanchissage des coings (*Procédé général*). — *Formule 1014.* — Tailler en quatre des coings d'une belle teinte jaunâtre; les éplucher et les jeter de suite dans une eau acidulée avec du jus de citron. Mettre la casserole sur le feu et, à la première ébullition, la retirer sur l'angle du fourneau. On laisse ainsi les coings s'attendrir pendant une heure; étant bien mollets on peut les servir en compote en réduisant le jus avec du sucre à 24 degrés et en faisant donner à nouveau un bouillon au sirop avec les coings; lorsqu'ils sont cuits, déposer les coings dans une terrine et réduire le sirop à 28 degrés.

Pain de coings (*Procédé général*). — *Formule 1015.* — Il existe plusieurs méthodes pour faire la *pâte* au pain de coings, suivant qu'on les cuit entiers et qu'on les épluche après, en les débarrassant des pépins ou qu'on les fait blanchir comme il est indiqué plus haut. De cette manière comme de l'autre, quand ils sont cuits, on les passe à travers un tamis et on ajoute à cette purée une égale quantité de sucre blanc concassé. On met le tout dans un grand poêlon ou dans un sautoir que l'on place en plein feu et l'on fait réduire en remuant constamment avec la spatule en cuivre, en ayant soin de l'appuyer fortement au fond, de façon à ne pas lui permettre de s'attacher. Lorsque le jus est complètement réduit et que la pâte est émolliente, la spatule permet, en frottant au fond du sautoir, d'y voir le fond; on en sort alors une petite quantité et on la presse entre les deux doigts; on doit éprouver une légère résistance dans la séparation et il doit se produire un léger claquement, signe de sa parfaite cuisson.

On saupoudre alors la masse, de sucre en poudre, ainsi que les plaques ou moules en fer-blanc dans lesquels on désire couler la pâte, qui doit être d'une couche forte d'un centimètre. Unir avec la lame du couteau la partie supérieure. Le lendemain, on détache la pâte pour la retourner, en ayant soin de saupoudrer de nouveau avec du sucre à glace, dans lequel on aura mis un quart de son volume d'amidon. On la laisse raffermir pendant quelques jours et enfin on la taille par tablettes que l'on enveloppe d'une feuille d'étain et de papier, lorsque le pain est destiné pour la vente. Dans les confiseries, pâtisseries et maisons particulières, il est préférable de couler la pâte dans des moules carrés-longs, dans lequel on taille au fur et à mesure des besoins. Il conserve ainsi la fraîcheur et l'arome.

Remarque. — Les personnes qui n'aiment pas l'arome du coing ou qui le fabriquent pour la vente y ajoutent un tiers ou la moitié de pommes aigrelettes et un tiers en moins de sucre; le parfum de coing est alors diminué et cette pâte coûte moins cher, mais elle est de qualité inférieure.

Gelée de coings (*Conf. de ménagère*). — *Formule 1016.* — A l'aide d'un linge grossier, enlever le duvet des coings, les couper en quatre pour en extraire les pépins et les cellules qui les protègent, les faire cuire dans une quantité suffisante d'eau; lorsqu'ils sont très cuits, on les égoutte sur le tamis en recueillant le jus, auquel on ajoute, livre pour livre, du sucre blanc; on met à l'ébullition, on écume et, après dix à quinze minutes, la gelée doit être à point, ce dont on s'assure en essayant à l'aide d'une aiguille à broder que l'on trempe dans la gelée et que l'on tient perpendiculairement en lieu frais; la goutte doit rester suspendue.

Remarque. — Il est des cuisiniers qui taillent les fruits par tranches, qui ajoutent de suite le sucre et l'eau et font bouillir le tout ensemble; mais ce mode ne vaut pas le précédent; outre que la gelée n'est jamais claire, il y reste un goût âpre qui ne plaît pas toujours à tous.

Compote de coings à la turque. — *Formule 1017.* — Tailler des coings aux trois quarts de leur hauteur, creuser d'abord l'intérieur de manière à former un vase, éplucher ensuite des coings en les ciselant, si possible; les citroner, les blanchir et les faire cuire dans un sirop; les laisser refroidir; remplir alors les coings de *kaïmac* (voir ce mot) vanillé.

On sert par groupes, en garnissant de feuilles exotiques, et on sert le sirop de coings à part.

Coings confits (*Confiserie*). — *Formule 1018.* — Blanchir les quartiers de coings comme il est indiqué plus haut; les mettre dans une bassine avec du sucre et de l'eau de façon à obtenir un sirop; après un instant d'ébullition, on les dépose dans une terrine vernissée et, le lendemain, on redonne une deuxième façon, c'est-à-dire qu'on recuit le sirop et qu'on le verse sur les coings.

On continue cette opération pendant sept à huit jours; le dernier jour, on cuit le sirop à 32 degrés, on y jette les coings; après cinq minutes d'ébullition, on les met sur un tamis, on les saupoudre de sucre en poudre, ou on les met dans un vase en terre avec du sirop, selon la nécessité.

Quartiers de coings à l'eau-de-vie (*Confiserie*). — *Formule 1019.* — Oter à l'aide d'un linge le duvet à des coings de belle couleur et bien mûrs, éplucher délicatement et faire tomber la peau à mesure dans de l'eau-de-vie. Couper les fruits par quartiers et leur enlever les pépins; les jeter dans de l'eau avec un peu d'alun. On les fait cuire à petit feu dans un bon sirop; à mesure qu'ils deviennent tendres, on les retire un à un avec l'écumoire pour les déposer par ordre dans une terrine, de manière qu'ils ne se brisent pas. Clarifier le sirop en le faisant réduire à 30 degrés et le verser bouillant sur les quartiers de coings.

Après vingt-quatre heures de repos, on range les quartiers dans un bocal, et l'on mélange le sirop à l'eau-de-vie, qui a servi à infuser les zestes ou épluchures. La proportion exacte est de deux parties d'eau-de-vie pour une partie de sirop; on filtre et on remplit le vide resté dans le bocal.

Ratafia de coings (*Liqueur*). — *Formule 1020.* — Eplucher les coings dans la règle; après les avoir taillés en quatre et leur avoir ôté le cœur, les écraser dans un mortier et en exprimer le jus dans un petit pressoir à fruits.

Jus de coings	litre	1
Alcool à 24 degrés	—	1/2
Cannelle	grammes	2
Girofle	—	1
Macis	—	2
Amandes amères	—	1/2

Procédé. — Laisser le tout infuser dans un bocal pendant un mois. Ajouter alors un sirop avec 250 grammes de sucre et 2 décilitres d'eau. Laisser refroidir le sirop, mélanger avec l'infusion et filtrer. Mettre en bouteilles et boucher. Cette liqueur est tonique.

Vin de coings. — *Formule 1021.* — Éplucher les coings, les couper en quartiers pour en enlever les pépins et les cellules. Les faire bouillir, les faire passer au tamis de crin grossier. Ajouter, sur une quantité de 10 kilogr. de purée, 500 gr. de cassonnade et 125 gr. de levain, ou 50 grammes de levure de bière; ajouter également son jus et délayer le tout de manière à faire une bouillie claire. Mettre le tout dans un tonneau débondonné; après quelques jours, on soutire au clair et l'on met en bouteilles.

Ce vin s'emploie efficacement contre les diarrhées rebelles et les crachements de sang.

Sirop de coings (*Liqueur*). — *Formule 1022.* — Éplucher 500 grammes de coings bien mûrs, les piler et les presser pour en obtenir le jus. Faire bouillir le marc dans un litre d'eau; l'exprimer et mélanger les deux jus. Ajouter alors 1 kilogramme de sucre blanc concassé et faire cuire à 21 degrés en l'écumant et le clarifiant. A l'état froid, mettre en bouteilles.

Eau de coings (*Liqueur*). — *Formule 1023.* — Couper des coings bien mûrs en quatre, leur enlever le cœur, les écraser dans un mortier avec la peau, les faire macérer pendant deux jours avec une quantité d'eau suffisante pour imbiber les coings; exprimer le jus, y ajouter une égale quantité d'eau-de-vie, et, par litre de mélange, 300 grammes de sucre blanc concassé, un demi-bâton de cannelle, un clou de girofle; laisser infuser pendant deux mois. Passer à travers un linge et mettre en bouteilles.

En ajoutant à cette liqueur, dans la proportion de 450 grammes de cassonade et de 115 grammes de levain, pour 10 litres de jus, on obtient alors une liqueur vineuse de beaucoup supérieure à celle du vin de coing. Elle s'améliore en vieillissant.

Mucilage de coings (*Hygiénique*). — *Formule 1024.* — Mettre un quart de verre de pépins de coings dans un demi-litre d'eau fraîche, laisser macérer pendant deux ou trois jours en ayant soin d'agiter de temps en temps; au bout de ce temps on peut s'en servir contre certaines maladies d'yeux, pour calmer l'irritation des plaies, des gerçures; soit pour l'ajouter aux gelées.

Conserve de jus de coings. — *Formule 1025.* — Eplucher les coings, ôter les cœurs, les piler et les presser pour obtenir le jus, qu'on laisse reposer dans une terrine; décanter au clair et mettre en bouteilles, les ficeler et les soumettre dix minutes à l'ébullition au bain-marie; les laisser refroidir dans l'eau.

COKRECOS, *s. m.* — Oiseau de l'Inde, dont les ailes sont de la couleur de celle de la perdrix; se traite culinairement comme celle-ci.

COLA, *s. f.* (*Noix de*). — Plante originaire de l'Afrique équinoxiale, dont la graine a le volume d'une châtaigne; d'une saveur âcre et acide, mais possédant la propriété de faire trouver bonnes les matières peu agréables et même l'eau saumâtre, dont elle déguise la mauvaise odeur; on l'appelle aussi noix de *gourou.*

COLBERT. — Pour perpétuer dans l'art culinaire le souvenir de ce grand homme d'Etat français, le cuisinier de Colbert donna le nom de son maître aux deux formules suivantes. (Voir aussi BIFTECK.)

Sauce à la Colbert. — *Formule 1026.* — Pétrir du beurre fin avec sel, poivre de Cayenne, clou de girofle et noix muscade en poudre; du cerfeuil et de l'estragon hachés. A la consistance de sauce maître-d'hôtel, on la met dans une petite casserole avec de la glace de viande et du jus de citron.

Lorsqu'il s'agit de l'appliquer aux poissons, à la sole par exemple, on garde le beurre en lieu frais et on en garnit la sole au moment de servir en y ajoutant un peu de glace de viande.

Potage à la Colbert. — *Formule 1027.* — Tailler en julienne des carottes, des navets e des haricots verts. Préparer d'autre part de petits bourgeons de pointes d'asperge, de choux-fleurs et de choux de Bruxelles. Faire cuire les légumes ainsi préparés comme des petits pois fins. Pocher les œufs frais selon la règle, maintenir les légumes au chaud dans du bouillon et, au moment de servir, mettre dans la soupière avec un œuf et le consommé.

Remarque. — L'adjectif Colbert s'applique pour tous les mets ou entremets contenant des œufs pochés : *épinards à la Colbert*, etc.

COLEMAN (A.). — Nom du créateur et producteur du célèbre jambon anglais *Genuine English Ham.* En cherchant à produire des jambons supérieurs à ceux de Mayence et de Hambourg, A. Coleman reconnut que la qualité du jambon provenait autant de la façon de préparer, d'engraisser le porc que de la race. Pour atteindre le but qu'il cherchait, il eut l'idée de traiter avec différents saleurs anglais pour les jambons provenant de porcs des meilleures races engraissés avec de la farine d'orge et des pommes de terre. Il réussit à produire ainsi ce jambon à chair fine rosée, à parfum délicat si recherché par les charcutiers et les restaurateurs parisiens. Le GENUINE ENGLISH HAM (véritable jambon anglais), de Coleman, est bien supé-

rieur aux productions allemandes les plus renommées; c'est le jambon qui se conserve le mieux, le plus fin, le plus aromatique et le plus recherché pour les nombreuses préparations culinaires où il entre; en un mot, c'est le jambon par excellence le meilleur du monde.

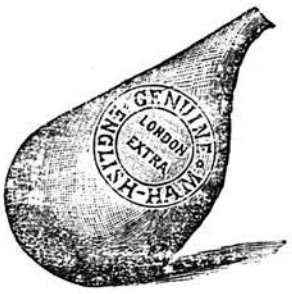


Fig. 379. — Jambon Genuine.

La supériorité réelle du GENUINE ENGLISH HAM sur les autres jambons n'a pas manqué d'attirer des imitateurs jaloux de son succès et qui ont contrefait la marque, sur des produits de qualité inférieure. Le Tribunal de la Seine a rendu justice à M. Coleman, le créateur de l'excellent jambon anglais, en condamnant ses contrefacteurs.

Nous croyons être utile, en mettant sous les yeux de nos lecteurs la marque du jambon *Genuine English Ham,* faisant le tour intérieur d'un cercle, avec les mots *London Extra* dans le milieu.

Cette marque a obtenu la Médaille d'argent à l'Exposition universelle de Paris, 1889; Médaille d or, Versailles, 1890.

Sur les conclusions du rapport fait par M. Joseph Favre, membre de la Société française d hygiène, *l'Académie de cuisine,* dans sa séance du 9 avril 1890, a décerné à M. Coleman le diplôme d'honneur pour ses jambons *Genuine.* (Voir JAMBON et GENUINE.)

Remarque. — Tout véritable jambon Coleman doit porter dans le haut de l'estampille le mot GENUINE.

COLIBRI, *s. m.* — Nom que les Caraïbes ont donné à un charmant petit oiseau d'Amérique et des îles adjacentes, gros comme une abeille, remarquable par l'élégance de sa petitesse, par la variété et l'éclat de ses brillantes couleurs. Le colibri qu'on élève parfaitement en cage, en Amérique, meurt chez nous faute de soleil et d'air.

D'après Voltaire, on s'en servirait comme aliment, et l'oiseau-mouche en serait une variété. « On servit, dit-il dans son *Candide 17,* quatre potages garnis chacun de deux perroquets, un vautour bouilli, deux singes rôtis d'un goût excellent, trois cents colibris dans un plat et trois cents oiseaux-mouches dans un autre. »

COLIN, *s. m.* (*Tetrax californius*). — Oiseau de l'ordre des gallinacées, variété de perdrix qui habite la Californie, d'où il est originaire; on le trouve également dans la Guyane et au Mexique. On l'apprivoise facilement et il figure parmi les volailles de basse-cour. La chair du colin est excellente et se traite culinairement comme la perdrix; c'est un aliment réparateur et stimulant.

COLLAGE, *s. m.* — Action par laquelle on clarifie le vin et les liqueurs.

Les *clarifiants* ou substances employées pour clarifier les vins, sirops et spiritueux, doivent précipiter la lie et les matières en suspension, se combiner ensemble et être assez lourdes pour entraîner ces matières au fond du tonneau. Ses propriétés chimiques doivent conserver les liquides sans en altérer le goût ni le fumet.

Collage des vins. — *Formule 1028.* — Les meilleures substances pour le collage des vins sont le *blanc d'œuf frais,* battu avec un peu de sel; le *sang de bœuf* chaud, refroidi avec du sel et du vin de la pièce que l'on veut clarifier; la *colle de poisson;* la *colle forte* ou de Flandre. Quelle que soit la colle que l'on emploie on procède de la même manière: on liquéfie la colle, on la mélange avec du vin et on l'introduit par le trou de la bonde. On agite fortement le liquide avec un bâton fendu et on laisse reposer quinze jours.

Collage des pièces de pâtisserie. — *Formule 1029.* — Lorsqu'il s'agit de timbale ou autre pièce devant renfermer hermétiquement le contenu, il faut pour la réussite ne laisser aucun pli aux soudures, aucune ouverture; pour arriver à ce résultat il n'y a rien de mieux que l'usage de l'eau. Mouiller avec de l'eau les parties des deux pâtes que l'on veut assujettir ensemble; les presser l'une contre l'autre, et enfin remouiller dessus et lisser avec le pinceau pour faire disparaître toute apparence de soudure.

Il existe encore d'autres collages en pâtisserie: ceux que l'on applique aux décorations des pièces montées, socles, chalets ou autres imitations que l'on veut rendre aussi parfaites que possible; on prend à cet effet, lorsqu'il s'agit de fleurons blancs ou coloriés, de la gomme arabique ou de la glace royale. Le sucre au cassé a également sa part dans les soudures de la pâtisserie.

COLLET, *s. m.* — Terme de boucherie désignant le morceau de cou taillé entre le carré ou le tronc et la tête; *collet de mouton,* de *veau,* de *bœuf,* etc. Le collet est un morceau secondaire pour l'alimentation.

COLLIOURE, *s. p.* (*Vins de*). — Dans les Pyrénées-Orientales, Roussillon, vin de deuxième classe. On en fabrique aussi avec de la grenade rouge.

COLLOIDE, *adj.* — Se dit des substances qui ont l'aspect gélatineux. Se dit aussi par opposition à *cristalloïde,* de ceux des principes immédiats des végétaux qui ne sont pas doués de la propriété de cristalliser.

COLMAR, *s. p.* — Nom d'une petite ville située dans le Haut-Rhin (Alsace), aux alentours de laquelle croissent des légumes et des fruits remarquables par leur beauté et la délicatesse de leur goût; le chou vient d'une grosseur prodigieuse, les pommes, les prunes et les poires y sont remarquables. On connaît sous le nom de *poire de Colmar,* ou simplement *Colmar,* une variété de poires tout à fait particulière à ce pays, et qui s'y est modifiée par le climat et le sol.

Les vins de Colmar sont également bons, les vins blancs surtout sont classés parmi les vins de liqueurs de deuxième classe, ceux de *Kitterli* et *Risling,* sont fameux lorsqu'ils sont vieux.

COLOMBE, *s. f.* (*Columba*). All. *Taube;* angl. *dove pigeon;* ital. *colomba.* — Terme générique de la famille des pigeons dont la colombe est le type. Les Assyriens l'avaient prise comme emblème de leurs peuples; image de la pureté, de l'amour et de la fidélité. Le nom de *Sémiramis* (belle comme colombe) était donné à la reine fondatrice de Babylone (*Job,* XLII, 14). Les Athéniens, non moins courtois, portaient aux nouveaux époux une paire de colombes comme emblème de fidélité, d'affection et d'amour, légende qui se perpétua dans la mythologie chrétienne comme esprit divin (*Luc,* III, 22). Racine, en parlant de la Cour de Louis XIV, dit que :

C'est lui qui rassemble ces colombes timides,
Eparses en cent lieux sans secours et sans guides.

Voyons maintenant la colombe que l'on rôtit et que l'on savoure pour la satisfaction de l'estomac! Leurs variétés sont nombreuses; en Orient, elles nichent sur les arbres et dans le creux des rochers; elles vivent constamment en monogamie et ne pondent que deux œufs; mais leur ponte se renouvelle plusieurs fois l'an. La chair de la colombe a exactement les mêmes propriétés que celle du pigeon. (Voir PIGEON.)

COLOMBIÉ (AUGUSTE-HENRI).— Né à Castres (Tarn) le 21 novembre 1845. Fut l'un des fondateurs du *Cercle des cuisiniers,* dont il était le secrétaire et d'où est née la première Chambre syndicale des cuisiniers de Paris. Il fut également l'un des fondateurs de l'*Académie de cuisine,* où il remplit longtemps les fonctions de rédacteur en chef du journal l'*Académie culinaire.* A. Colombié a été l'un des cuisiniers les plus studieux, les plus savants de l'école scientifique.

COLOMBIER, *s. p.* (*Vin de*). — Dans la Dordogne (Périgord). Cru d'un vin de quatrième classe.

Se dit aussi des petits bâtiments où on élève les colombes, c'est-à-dire les pigeons.

COLOMBIN, *s. m.* — Variété de pigeons ramiers de petite taille, qui se nourrit de grains et émigre quelquefois.

COLORATION, *s. f.* All. *Færbung;* angl. *colouring;* esp. *coloracio;* ital. *colorazione.* — Action par laquelle on colore un aliment, un mets, un entremets, un socle, etc.

Coloration des liqueurs. — *Formule 1030.* — Pour colorer les liqueurs en rouge, outre le carmin, il y a aussi le rouge de *santal.* On fait infuser, pendant 24 heures, 15 grammes de bois de santal rouge dans 2 litres d'alcool à 85 degrés; filtrer et conserver, pour colorer les liqueurs, dans des bouteilles bouchées.

Coloration des sucres en grains. — *Formule 1031.* — On se sert, en pâtisserie, des sucres en grains pour garnir les petits-fours, les fonds-de-plat, les bas-reliefs des pièces montées, etc. Voici comment l'on procède :

Piler au mortier le sucre jusqu'à ce qu'il soit brisé, on le met au *tambour* et l'on tamise; on prend les grains restés dans le deuxième ou dans le troisième étage du tamis-tambour, selon la grosseur qu'on désire donner au sucre. On prépare alors dans une terrine la couleur légèrement liquéfiée et on y met les grains de sucre en remuant vivement avec la main, de manière

à ne pas les écraser. Quand la couleur est égaisé partout, on étend les grains coloriés sur une plaque pour les sécher.

COLORATION ARTIFICIELLE DES VINS. — Depuis que l'art de faire du vin avec des raisins secs est entré dans nos mœurs, depuis que l'on fait du vin sans un atome de jus de raisin, la coloration artificielle des vins est devenue usuelle chez les négociants en vins. Cette sophistication a pris de telles proportions que, si l'on n'y met pas ordre, la santé publique sera gravement compromise. Ces colorants, dont la plupart sont des poisons, attaquent et ébranlent les santés les plus robustes.

Les moyens les plus communs employés pour colorer les vins sont, parmi les moins dangereux : les *baies d'hyèble*, les *baies de sureau* (sambucus niger), que l'on mélange avec de l'alun, ce qui rend les liquides purgatifs. Les *baies des raisins d'Amérique* (Phytolacca), qui communiquent au vin un goût désagréable. Les *baies de Troène;* les *baies de myrtilles;* les *baies de framboises;* le *suc de betterave; la cochenille*, sont les moyens usités par les propriétaires. Mais le négociant, tel que les grands fabricants de Bercy, se sert de la décoction du *bois de campêche* avec de l'alun; le *Fernambouc;* la *fuchsine*, qui donne une belle couleur, mais tous trois sont des poisons lents.

Moyens de les reconnaître. — Il existe peu de moyens sans le recours de la chimie pour reconnaître les vins artificiellement colorés. Toutefois, voici l'un des seuls qui soit à la portée de tout le monde.

Procédé. — Formule 1032. — Dissoudre dans un verre de vin un morceau de soude: s'il ne se forme pas de dépôt et si le vin prend une teinte verdâtre il est indemne. Si, au contraire, il se produit un dépôt, on doit en conclure que le vin est fraudé. Si la couleur de ce dépôt est violacée, on s'est servi de bois de sureau ou de mûres; si elle est rouge, de jus de betteraves ou de bois de Fernambouc; si elle est d'un rouge violacé, on a usé du bois de campêche; enfin la couleur jaune est due aux baies de phytolaque, la couleur bleu-violet aux baies de Troène, et la couleur violet-clair au tournesol.

Pour reconnaître la *fuchsine*, on met dans une fiole de verre blanc d'une contenance d environ 130 centimètres cubes, 50 grammes de vin suspect et l'on y ajoute 10 grammes de sous-acétate de plomb, puis 20 grammes d'alcool amylique; s'il s'en sépare, apparaît incolore, cela prouve que le vin n'a pas été coloré par la fuchsine; si, au contraire, il se présente avec une teinte rouge, c'est une preuve que le vin contient de la fuchsine.

COLORIS, *s. m.* — Se dit des fruits qui prennent de la couleur en mûrissant. Pour faire prendre aux fruits un plus beau coloris, on les dégarnit quelquefois des feuilles qui sont autour, afin que le soleil les dore mieux en les frappant plus vivement. Se dit aussi de la couleur des fleurs, des sauces et des chaufroids; coloris du décor.

COMBATTANT, *s. m.* All. *Kampfhahn.* — Se dit d'une espèce de bécassine qui habite les côtes de la mer du Nord, et dont la tête se garnit, à une époque de l'année, de papilles rouges et d'une collerette de plumes bigarrées; sa chair est estimée et se traite culinairement comme celle de la *bécassine.*

COMBRIÈRE, *s. f.* — Terme de pêche par lequel on désigne, dans la Méditerranée, un filet pour prendre le thon et autres poissons de la même grandeur.

COMBUGER, *v. a.* — Action de remplir d'eau les futailles pour les imbiber avant de les employer.

COMESTIBLE, *s. m.* (*Comestibilis*). All. *Esswaaren;* angl. *comestible;* ital. *commestibile;* dont l'étymologie vient de *cum*, avec, et *es*, radical du verbe *edere, esse*, manger. — Substance alimentaire. Tous les produits de la nature bons à manger; champignons comestibles, fruits comestibles, etc. Marchand de comestibles, magasin de comestibles; là où il y a tous les produits nécessaires à la nourriture de l'homme.

COMESTOR, *s. m.* (*Gâteau*). — Ce gâteau a été créé à Troyes, en 1888, par Albert Coquin, confiseur-pâtissier de cette ville.

Formule 1033. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	350
Amandes blanchies	—	250
Angélique	—	100
Beurre fin manié	—	100
Arrow-root	—	90
Œufs frais	nombre	4
Crème double	décilitre	1
Vanille et kirsch.		

Procédé. — Piler les amandes au mortier, avec les œufs, la crème, la vanille, le sucre, y ajouter l'angélique hachée et l'arrow-root, le beurre et le kirsch. Homogénéiser le tout. Beurrer grassement les parois d'un moule de fer-blanc carré-long, haut de 4 à 5 centimètres, le sabler d'amandes effilées qui s'attacheront au beurre; garnir le moule de l'appareil et cuire à four modéré. Une fois cuit et refroidi, l'abricoter et glacer avec une glace claire et transparente au kirsch, et semer dessus des pistaches effilées. (A. Coquin.)

COMÈTE, *s. m.* (*Gâteau de la*). — La pâtisserie, de même que les fabricants de vins mousseux qui gravent l'effigie de la comète sur leurs bouchons, a voulu apporter sa part de produits sacrifiés à cette planète.

Gâteau de la comète. — *Formule 1031.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Noisettes	—	250
Beurre fondu	—	250
Farine fine	—	250
Œufs	nombre	15
Vieux rhum	décilitre	1

Procédé. — Piler les noisettes avec trois œufs entiers; travailler les 12 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre; battre les blancs en neige. Lorsque les jaunes d'œufs sont parfaitement incorporés mousseux dans le sucre, on y ajoute les noisettes pilées, le rhum, la farine, et enfin les blancs d'œufs et le beurre. On doit, pour la réussite, ne pas écraser les blancs lorsqu'on les mélange en ayant soin de soulever la spatule du fond de la terrine en haut. On coule cette masse dans deux moules en forme d'étoile, on les fait cuire, on les glace et on les décore avec des fruits.

COMMERCY (*Produits de*). — Ville propre et bien bâtie, sise sur la rive gauche de la Meuse, à 291 kilomètres de Paris et 39 de Bar-le-Duc, renommée pour ses *Madeleines.*

COMON, *s. m.* (*Palma coccifira*). — Palmier commun dans l'île de Cayenne. On mange les jeunes pousses qu'on nomme *chou.* Le fruit, de la grosseur d'une prune, renferme un noyau dont l'amande a quelque analogie avec la fève de cacao.

COMPIÈGNE (*Produits de*). — Ville française, sise sur la rive gauche de l'Oise, à 84 kilomètres de Paris, renommée pour son petit fromage, qui a une certaine analogie avec le Brie; sa croûte rougeâtre et un peu gluante renferme une pâte blanche, onctueuse et fine, dont la saveur est fort agréable, malgré sa légère pointe d'amertume. On lui doit aussi le gâteau dont la formule suit :

Gâteau de Compiègne. — *Formule 1035.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	100
Levure de bière	—	125
Farine	—	500
Beurre frais	—	500
Œufs frais	nombre	15
Une pincée de sel.		

Procédé. — Former le levain avec 125 grammes de farine fine et la levure de bière, laisser lever; faire la pâte avec le restant de la farine, le sel, le sucre et trois œufs entiers. On laisse reposer un instant, puis on ajoute quinze jaunes d'œufs, le beurre, le levain, et on pétrit le tout ensemble. On met cette pâte dans un des moules à biscuit de Savoie, on laisse lever et on cuit dans un four moyen.

Ce gâteau peut être servi au sirop ou glacé au kirsch, mais ceci étant une affaire de goût, je n'insisterai pas.

COMPOTE, *s. f.* All. *Compot;* angl. *stew;* étymologiquement du mot latin *compositus,* composé. — Fruits secs, ou frais, cuits avec cannelle, zeste de citron, sucre et clous de girofle. Plus les fruits sont acides, moins il faut du sucre. Lorsque les fruits sont très mûrs et tendres, on prépare le sirop aromatisé d'avance et on jette les fruits dans le sirop, et on retire au premier bouillon.

Les compotes sont traitées à chacun des noms des fruits mentionnés dans cet ouvrage.

Hygiène. — Les compotes sont les aliments les mieux appropriés pour les convalescents, les enfants et les vieillards, qui demandent un régime anodin. Les différents fruits *acides, sucrés, farineux, huileux* et *astringents,* qui, en compote, conservent toutes leurs propriétés, permettent justement l'application d'un régime agréable et ne sont jamais repoussés ni par le malade, ni par l'enfant.

Les compotes doivent être mangées fraîches, c'est-à-dire dans les deux jours qui suivent leur cuisson.

CONCENTRÉ, *adj.* All. *verdichtet;* angl. *concentrated;* ital. *concentrare.* — Etat d'un liquide

dont on a chassé, par évaporation, toutes les parties aqueuses. Concentrer dans le milieu, enfermer dans une boîte une substance quelconque. Concentrer sous un petit volume.

CONCERT, *s. m.* (*Influence du*). All. *Concert;* angl. *concert;* ital. *concerto.* — Nul n'ignore combien les accords d'une bonne musique ont d'influence sur l'esprit et comme le calme s'établit facilement dans toute l'organisation, quand cette distraction occupe les sens. Une observation attentive des conditions favorables à la digestion n'a pas tardé à démontrer son influence marquée. Aussi, un concert pendant le dessert d'un dîner ou immédiatement après, favorise plus la digestion que tous les stimulants inventés jusqu'à ce jour. Je n'hésite donc pas à déclarer le *concert* comme le meilleur et le plus agréable agent de la digestion.

CONCEVRIBE. — Arbre de la Guyane, appelé *oubarouna* au Brésil. Il porte une semence semblable au raisin, enveloppée d'une pulpe blanche, douce et bonne à manger.

CONCHY, *s. m.* (*Vin de*). — Béarn (Basses-Pyrénées). On récolte un vin blanc de troisième classe.

CONCHYLIFÈRE, *adj.* All. *Muschelthiere;* angl. *conchifere,* dont l'étymologie est formée de deux mots latins : *concha,* coque, et *ferre,* porter. — En terme d'histoire naturelle, qui porte une coquille à deux valves.

CONCHYLIOLOGIE, *s. f.* All. *Lehre der Muschelthiere;* angl. *conchyliology.* — Terme d'histoire naturelle désignant le traité d'histoire des coquillages, dont une partie a été éclaircie par le conchyliologiste Debegenville, vers le commencement du dix-huitième siècle.

CONCOMBRE, *s. m.* (*Cucumis sativus*). — All. *Kurkummer;* angl. *cucumber;* flam. et holl. *komkommer;* dan. *Agurken;* esp. *cohombro;* port. *pepino.* — Plante de la famille des *cucurbitacées,* originaire d'Orient.

On distingue le *C. brodé de Russie* (voir AGOURCI); le *C. blanc de Russie;* le *C. blanc hâtif;* le *C. blanc long* de Bonneuil; le *C. jaune hâtif* de Hollande; le *C. vert long;* le *vert long anglais;* le *C. Duke of Bedford;* le *C. bleu gown;* le *C. Hamilton's;* le *C. marquis of Lorne;* le *C. tender and true;* le *C. long gun;* le *C. duke of Edinburgh Manchester prize;* le *C. Bedfordshire ridge cucumber;* le *C. Gladiator;* le *C. Pike's defiance;* le *C. Rollisson's telegraph;* le *C. vert Goliath;* le *C. vert* de Toscane; enfin le *C. extra-long white spine* et le *C. Quedlimbourg.*

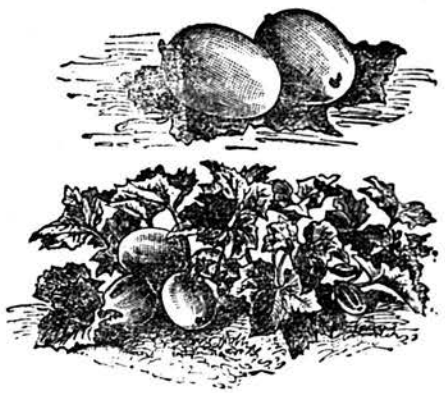


Fig. 380. — Concombre blanc de Russie.

On cultive plus particulièrement en France pour les cornichons (voir ce mot) le *C. long de Chine;* le *C. vert d'Athènes;* le *C. à cornichon de Paris.* En Amérique, on distingue surtout le *C. de Russie* et *C. Boston pickling.* Dans l'Inde, on cultive le *C. serpent.*

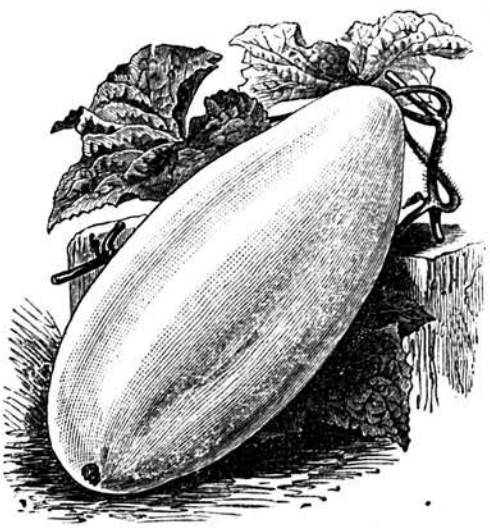


Fig. 381. — Concombre blanc de Bonneuil.

Aux Antilles et à la Jamaïque, on préfère le concombre dont la figure suit. Du nord au centre de l'Afrique, on cultive le *C. des prophètes,* à tige rampante et à fruits pendant en forme de melon. Enfin le *cucumis myriocarpus,* qui produit un fruit comme la groseille à maquereau. (Voir LAGENARIO et PEPPO.)

HYGIÈNE.— La chair du concombre est aqueuse et fade, elle rafraîchit et calme la soif; elle a des propriétés légèrement narcotiques. Mangé cru, lorsqu'il fait chaud, il est lourd, froid, indigeste, et partant dangereux, surtout en temps d'épidémie cholérique.



Fig. 382. — Concombre de Quedlimbourg.

USAGE CULINAIRE. — Les propriétés nuisibles du concombre peuvent être modifiées par le traitement culinaire qui, en le condimentant avant la cuisson, le rend plus chaud et d'une digestion plus facile, et ses propriétés naturelles s'effacent devant la puissance de l'assimilation des condiments et du feu.

Le concombre est, surtout au Nord, d'une grande ressource alimentaire et les cuisiniers, qui savent tirer avantage de tout, ont adroitement utilisé ce cucurbitacé pour garniture, entremets ou potage.

Potage de concombres aux petits pois. — *Formule 1036.* — Oter les pépins d'un concombre à l'aide d'une cuillère à légume; le tailler en petites lames; les faire blanchir, les

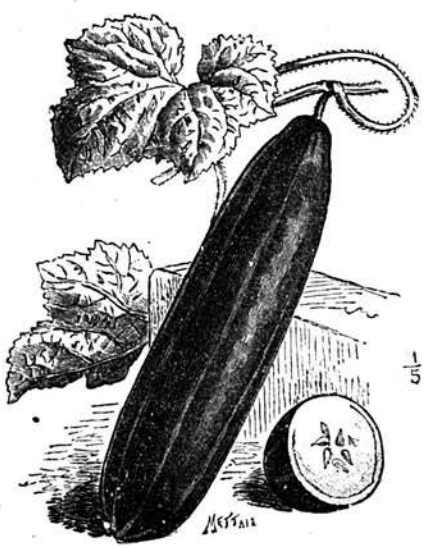


Fig. 383. — Concombre vert d'Athènes.

faire égoutter et les faire cuire dans un bon jus de veau réduit; les sortir à l'aide d'une écumoire, les déposer dans une soupière avec des petits pois; le consommé étant préparé dans la règle, on le verse bouillant sur les concombres et les petits pois.

Potage de concombres farcis. — *Formule 1037.* — Vider en tube des petits concombres, les éplucher, les faire blanchir et les égoutter A l'état froid, les farcir de farce à quenelles de volaille, à l'aide d'une poche douillée; les faire braiser au jus dans un sautoir recouvert de papier. Les trancher de façon à obtenir de petits anneaux de six lignes de hauteur; les déposer à mesure dans la soupière sans les défaçonner; au moment de servir, verser dessus un consommé bouillant en y ajoutant du cerfeuil et des ciboules émincées.



Fig. 384. — Concombre long de Chine.

Concombres farcis (*Cuis. silésienne*). — *Formule 1038.* — Couper les deux extrémités pointues du concombre, les éplucher et les vider à l'aide d'un coupe-pâte ou d'une cuillère à légume; les faire blanchir trois minutes à l'eau bouillante; les garnir d'une farce de viandes hachées condimentées d'oignons, passés à la poêle, de ciboule, de noix muscade râpée, de poivre, de clous de girofle en poudre et d'une pointe de *paprika*. Les déposer dans un sautoir beurré, recouvert d'un papier également beurré, les arroser souvent avec du bouillon ou du jus réduit. On les accompagne d'une sauce au vin de Madère, ou aux fines herbes ou à l'italienne.



Fig. 385. — Concombre serpent d'Inde.

Concombre à la grecque (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1039.* — Préparer un pilaff de foies de volaille; vider les concombres par l'une des extrémités et les farcir avec ce pilaff. Faire revenir ces concombres à l'huile; mettre un peu de bon fond, ajouter le jus de plusieurs citrons, de manière à ce que ce soit très acidulé. Couvrir et laisser cuire très doucement.

Dresser les concombres sur un plat, verser le fond dessus et servir.

On peut aussi servir les concombres à la grecque, froids et dans leur fond. (L. MOURIER, chef des cuisines des restaurants Paillard.)

Ragoût de concombres *(Entremets). — Formule 1040.* — Lorsqu'on a épluché et vidé les concombres dans la règle, on leur fait subir un bouillon dans l'eau salée, on les égoutte, on les taille en quartiers, en losanges ou en petits dés, selon le goût des convives ; on les saute avec du beurre frais dans la poêle, on les met dans une sauce tomate, sauce aux fines herbes, sauce italienne, sauce espagnole, ou dans une sauce allemande, veloutée ou suprême, comme on le désire, et on laisse achever la cuisson dans la sauce.

Remarque. — Lorsque ces ragoûts sont destinés à servir de garniture, la sauce doit être blanche et comporter des champignons. Cette garniture s'applique à certains poissons bouillis et à quelques viandes blanches.

On les sert également à la *Béchamelle*, ou frits dans une pâte à beignets.

Salade de concombres. — *Formule 1041.* — A cet effet, on choisit des concombres qui ne sont pas encore arrivés à leur complète maturité ; on

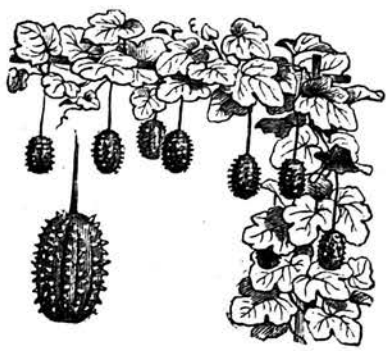


Fig. 386. — Concombre des Antilles.

les vide et on rejette ceux qui sont amers. On les coupe par tranches minces transversalement, on les sale, on les poivre et on les pose sur un tamis pour laisser couler l'eau qui s'en échappe ; on les presse dans un linge, s'il est nécessaire, on les assaisonne encore une fois en y ajoutant l'huile, le vinaigre et les fines herbes.

Conserve de concombres. — *Formule 1042.* — On doit les cueillir verts, pour les fendre longitudinalement ; en supprimer les graines aqueuses et les mettre dans un pot de grès avec du sel, du vinaigre, de l'estragon, du poivre en grains et un oignon clouté. Ils se conservent ainsi pendant quelques mois ; lorsqu'on désire s'en servir, on doit les laisser tremper dans l'eau tiède pour les dessaler. (Voir CORNICHON.)

CONCOURS CULINAIRES. — Il n'est pas sans intérêt de préciser à quelles époques se firent les premiers *concours culinaires*, et quels en furent les instigateurs.

La première exposition, ou concours culinaire, eut lieu à Francfort-sur-le-Mein, en 1878, à la suite d'un appel lancé à toutes les sociétés culinaires d'Europe par J. Favre, le principal promoteur.

Jules Cerf et Emile Lips, cuisiniers autorisés, artistes de talent, tous deux alors à Francfort, mirent en pratique les théories de leur ami, et firent alors cette première exposition qui eut un retentissement universel ; elle avait pour commissaire général Emile Lips, restaurateur du Jardin zoologique, et pour président, Drexel, propriétaire de l'hôtel de Russie, à Francfort. (Voir ÉCOLE DE CUISINE.)

Cet exemple fut suivi à New-York, par la Société des cuisiniers français, sous l'instigation de Fernand Fère, et à Berlin par les cuisiniers allemands.

En France, la première exposition culinaire eut lieu à Paris, le 13 août 1882, sous la direction de Joseph Favre, avec le concours de MM. Kannengieser, E. Genin et L. Hanni. Ce fut alors que M. Berte offrit à l'Union universelle le drapeau aux couleurs sidérales reçu par M. Joseph Favre.

Le succès enthousiaste de cette exposition a ouvert la série des concours culinaires qui se sont succédé depuis lors.

Le deuxième concours eut lieu quatre mois plus tard, c'est-à-dire le 14 décembre 1882. Il fut organisé par la *section de Paris* de « l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire », sous la présidence de M. Marius Berte.

Le troisième fut organisé par l'*Académie de cuisine*, sous la présidence de Corentin Pacos ; il forma une section spéciale à l'exposition alimentaire qui s'ouvrit le 5 mai 1883.

Depuis cette époque, il s'est fait une série de concours culinaires, comportant surtout des pièces froides. Celui qui a lieu au moment où j'écris (1890) est organisé avec le concours de toutes les sociétés culinaires de Paris, et a pour président M. Bérenger, pour commissaire général M. A. Suzanne et secrétaire M. A. Ozanne. (C. D.)

CONCRET. — Qui est solidifié. Substance réduite à l'état solide.

CONDÉ. — Les cuisiniers des princes de Condé ont fait à leurs maîtres tous les honneurs qu'ils pouvaient mériter en perpétuant leur souvenir par des mets de premier choix.

Il eût été plus juste que ces mets portassent les noms du *grand Vatel*, cuisinier du non moins *grand Condé*, pour lequel il est mort.

Filet de bœuf à la Condé. — *Formule 1043.* — Lorsque le filet de bœuf est piqué dans la règle, on le fait braiser très tendre; d'autre part, on prépare un ragoût de lapereau au vin blanc sec, dans lequel on a ajouté des fines herbes hachées et des pointes d'asperges. On dresse le filet en le garnissant du ragoût à la Condé.

Potage à la Condé. — *Formule 1044.* — Faire un appareil mirepoix, ajouter dans la casserole des haricots rouges et faire cuire avec du bouillon; passer le tout au tamis; y ajouter du vin rouge, de la demi-glace et du piment; ajouter du consommé à cette purée et des croûtons au moment de servir.

Abricots à la Condé (*Recette originale*). — — *Formule 1045.* — Employer :

Farine de maïs	grammes	400
Sucre	—	200
Abricots	nombre	15
Crème fraîche	litre	1
Œufs	nombre	3

De la mie de pain, un grain de sel.
De la friture fraîche.

Procédé. — Fendre les abricots en deux pour en retirer les noyaux; les cuire en compote. D'autre part, mettre sur le feu les deux tiers de la crème, le sucre, le sel, la gousse de vanille et faire bouillir; ajouter alors la farine de maïs et tourner avec une spatule pour en faire une pâte ferme; retirer la spatule, couvercler la casserole et faire cuire pendant vingt minutes dans un four doux et sur les cendres chaudes. Le maïs étant cuit, on en retire un tiers dans lequel on incorpore les trois jaunes d'œufs; puis, avec cette pâte, on forme des croquettes de la grosseur de petits œufs de poule, que l'on aplatit avec la lame d'un couteau à une épaisseur de 2 centimètres.

Emousser les blancs d'œufs, paner les croquettes à la mie de pain blanc. Détendre le restant de pâte de maïs avec la crème restée pour en faire un appareil. Faire frire les croquettes et les sucrer chaudes.

Dresser au fond du plat une couronne de marmelade d'abricots ferme, sur laquelle on met deux rangées d'abricots; dresser, en chevauchant, les croquettes autour de la couronne, remplir l'appareil et servir chaud.

Remarque. — La couronne doit être petite pour laisser la place aux croquettes. On peut également former avec le maïs la couronne et dresser les abricots dans le puits de l'appareil et sur la couronne. Les pêches se traitent de la même manière.

Riz à la Condé, B. — *Formule 1046.* — Employer :

Riz	grammes	300
Sucre en poudre	—	125
Abricots	nombre	20
Eau de noyau	décilitre	1
Sirop à 30 degrés	—	2
Amandes	nombre	15
Crème fraîche	litre	1

Une pincée de sel.

Procédé. — Cuire les abricots en compote, ainsi que, d'autre part, la crème et le riz salé. Lorsque le tout est cuit, on met le riz en couronnes dans des moules que l'on renverse sur des plats ronds; on garnit la partie superficielle de ces couronnes de riz, d'un turban d'abricots, de cerises rouges, d'amandes, de raisins de Malaga, d'angélique, et on remplit le puits de marmelade d'abricots. On fait chauffer le sirop avec l'eau de noyaux, saucer et servir chaud.

Riz à la Condé, C. — *Formule 1047.* — Cuire le riz au sucre et à la vanille, ou à tout autre aromate; le mouler dans des moules à gâteau breton, c'est-à-dire de manière à obtenir des gradins en forme de pyramides. Dresser des fruits sur ces gradins de riz, en alternant les couleurs; décorer ces fruits avec de l'angélique et des amandes douces; saucer avec un sirop à 30 degrés et servir à part, dans une saucière, une sauce à la purée d'abricots.

Riz à la Condé, D. — *Formule 1048.* — On imite, avec le riz cuit dans la règle des fruits quelconques et dans le centre desquels on a eu soin d'introduire de la marmelade d'abricots; on passe ces fruits imités dans un appareil anglais, puis dans la chapelure, et on les fait frire. Lorsque les fruits sont petits, on imite les queues avec de l'angélique coupée en filet.

On peut ainsi faire de fort jolis entremets, un ananas par exemple; lorsque l'on a un moule à charnières, on nappe les deux coques d'une forte couche de riz, on met au centre la marmelade,

on colle bien les parties qui s'adaptent et on ferme le moule préalablement beurré.

Démouler et dresser sur un plat, garnir la partie supérieure et saucer la base d'un sirop à la purée d'abricots.

Gâteau à la Condé. — *Formule 1049.* — Préparer un gâteau d'amandes (voir ce mot), en y ajoutant du zeste de citron; coucher sur le gâteau l'appareil à Condé, de l'épaisseur d'un demi-centimètre; glacer à la glace de sucre et le mettre un instant dans un four tiède.

Appareil à Condé. — *Formule 1050.* — Employer :

Amandes mondées et hachées. . .	grammes	250
Sucre en poudre.	—	200
Glace de sucre en poudre.	—	100

Procédé. — Mettre le sucre et les amandes dans une terrine, et mouiller avec des œufs entiers en remuant de façon à en faire un appareil qui puisse s'étendre. On aromatise à la vanille, au rhum, au marasquin, etc.

Tartelettes d'abricots à la Condé (*Pâtisserie*). — *Formule 1051.* — Beurrer des moules à tartelettes, les foncer avec de la pâte brisée et abaissée à 4 millimètres d'épaisseur; mettre dans le centre une cuillerée à café de marmelade d'abricots en unissant superficiellement; recouvrir cette marmelade d'un appareil à la Condé et faire cuire dans un four moyen. On ne doit remplir les tartelettes qu'aux trois quarts.

Bâtons à la Condé (*Pâtisserie*). — *Formule 1052.* — Préparer avec des rognures de pâte brisée ou de feuilletage une bande large de 10 centimètres, sur laquelle on étend l'appareil à la Condé; couper par bâtons et cuire au four moyen.

Remarque. — Lorsqu'on se sert de pâte à feuilletage, on abaisse deux bandes d'une égale grandeur; on couvre la première de marmelade d'abricots, sur laquelle on place l'autre bande d'abaisse, que l'on masque avec l'appareil à la Condé. On cuit au four chaud dessous et on coupe par bâtons.

Corbeille de riz à la Condé. — (Voir CORBEILLE).

CONDIMENT, *s. m.* (*Condimentum*). All. *Wurzestoff;* angl. *condiment;* ital. *condimente.* — Substance qui s'ajoute comme assaisonnement aux aliments composés, pour les aromatiser, les adoucir, les aciduler, les saler ou les graisser.

Les condiments sont le plus précieux arsenal du cuisinier savant; là il trouve toutes les armes de précision dont il a besoin, il n'a qu'à les choisir pour les appliquer aux aliments rebelles à la digestion, à la tendreté, à la saveur. Par le condiment, l'aliment âcre devient doux, le fade aromatique, l'acide sucré et l'indigeste facile à élaborer; par lui enfin, l'aliment naturel sans propriétés nutritives acquiert les richesses nécessaires à l'entretien de l'économie. C'est une puissance que la *cuisine scientifique* saura utiliser dosimétriquement selon les besoins de l'individu, de façon à trouver dans l'alimentation un régime approprié pour maintenir la santé et la longévité dont le moyen se trouve dans l'art de manger.

En effet, il n'est pas indifférent de composer ses repas d'aliments peu ou point relevés par les condiments? Ces agents ne sont pas seulement destinés à développer ou à produire la sapidité des mets, ils ont une action très puissante sur l'état dynamique de l'estomac : ils excitent l'appétit, sollicitent les sécrétions salivaires et gastriques, rendent assimilables des aliments qui ne le seraient pas, mais l'abus de condiments acides détermine dans la muqueuse même de l'estomac les plus terribles inflammations. On sait par Hippocrate, qui haïssait moins les cuisiniers que les doctes modernes, que la manière de faire digérer les aliments les plus lourds, en y ajoutant certains condiments aromatiques, était déjà pratiquée par les Orientaux et les Grecs.

Jusqu'à ce jour les condiments n'ayant pas été classés pour l'usage alimentaire et étant complètement abandonnés, même ignorés par certains cuisiniers, un classement complet était devenu indispensable dans l'intérêt de la santé publique et de l'art culinaire. (Voir pour la nomenclature les *Tableaux synoptiques* de chaque volume.)

CONDRIEUX, *s. p.* (*Vin de*). — On récolte dans le pays de ce nom (Rhône) un vin blanc doux de deuxième classe, qui d'ordinaire se sert à l'entremets.

CONE DORÉ. — Champignon très commun dans les bois des environs de Paris; d'une saveur fade, sans odeur et d'un goût aqueux. On en

distingue quatre variétés : le *cône doré*, le *petit cône*, le *melon aurore* et l'*aiguille rouge*.

CONESTRALLO, *s. m.* (*Fromage de*). — Petit fromage de Sicile, qui ne s'emploie guère qu'en cuisine, il est de couleur brune, d'une saveur forte et extrêmement salé. On peut cependant le trouver à Paris, chez les épiciers italiens, au prix de 2 fr. 50 à 3 francs.

CONFIRE, *v. a.* All. *Einmachen;* angl. *to preserve;* ital. *confettare;* esp. *confitar;* port. *confeitar;* de *conficere*, qui signifie achever, digérer et *facere*, faire. — Terme générique des substances végétales subissant l'imprégnation du sucre ou du vinaigre pour les conserver. Action par laquelle on confit. Confire une viande, un poisson, le saler, le boucaner.

CONFISERIE, *s. f.* All. *Zuckerbœckerei;* angl. *swveet meats, confectionery;* ital. *l'arte del confettare.* — Laboratoire ou magasins de confiseur. Substances confites.

Il est sans doute intéressant de mettre sous les yeux du lecteur l'ordonnance de police du 21 mai 1885, concernant les couleurs interdites.

Nous, Préfet de police, ordonnons :

ARTICLE PREMIER.

Il est expressément défendu aux confiseurs, distillateurs, épiciers et à tous marchands en général, d'employer pour colorier les bonbons, pastillages, dragées, liqueurs et substances alimentaires quelconques, aucune des couleurs ci-dessous désignées :

Couleurs minérales.

Composés de cuivre. — Cendres bleues, bleu de montagne.

Composés de plomb. — Massicot, minium, mine orange; oxychlorure de plomb; jaune de Cassel; jaune de Turner; jaune de Paris. — Carbonate de plomb. — Blanc de plomb; céruse, blanc d'argent. — Antimoniate de plomb. — Jaune de Naples. — Sulfate de plomb. — Chromate de plomb. — Jaune de chrome, jaune de Cologne.

Chromate de *baryte*. — Outremer jaune.

Composés de l'arsenic. — Arsénite de cuivre, vert de Scheele, vert de Schweinfurt.

Sulfure de *mercure*. — Vermillon.

Couleurs organiques.

Gomme-gutte. — Aconit napel.

Matières colorantes dérivées de l'aniline et de ses homologues, telles que fuchsine, bleu de Lyon, fiavaniline, bleu de méthyline.

Phtaléines et leurs dérivés substitués.

Eosine, erythrosine.

Matières colorantes renfermant au nombre de leurs éléments la vapeur nitreuse, telles que jaune de naphtol, jaune Victoria.

Matières colorantes préparées à l'aide de composés diazoïques, telles que tropéolines, rouges de xylidine.

ART. 2.

Il est interdit aux fabricants, ainsi qu'à tous marchands en général, de vendre et de mettre en vente des bonbons, pastillages, dragées, liqueurs et substances alimentaires quelconques, coloriés à l'aide des couleurs susmentionnées.

Il est également interdit d'employer, pour envelopper les substances alimentaires, des papiers coloriés au moyen de ces couleurs, et de mettre en vente des substances alimentaires ainsi enveloppées.

ART. 3.

Les ordonnances de police des 8 juin 1881 et 3 juillet 1883 sont rapportées.

L'ordonnance de police du 15 juin 1862 est maintenue dans celles de ses dispositions qui ne sont pas contraires à la présente ordonnance.

ART. 4.

Les contraventions seront poursuivies conformément à la loi devant les tribunaux compétents.

ART. 5.

Le chef de la police municipale, les commissaires de Paris, les maires et commissaires de police des communes du ressort de la Préfecture de police, le chef du laboratoire de chimie et les autres préposés de la Préfecture de police sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera imprimée, publiée et affichée.

CONFISEUR, EUSE, *s. m.* et *f.* All. *Zuckerbœcker;* angl. *confectionen;* ital. *confettatore.* — Celui, celle qui fait et vend des fruits confits, des substances confites, des sucreries à mille noms divers, ce qui a fait dire à Béranger :

> Je fus bercé par des faiseurs
> De vers, de chansons, de poèmes;
> Ils sont comme les confiseurs,
> Partisans de tous les baptêmes.

CONFITURE, *s. f.* All. *Eingemachtes;* angl. *preserved fruit;* ital. *confetture.* — Nom que l'on donne aux fruits cuits avec du sucre ou du miel pour les conserver et leur donner un goût plus agréable. De la confiture d'abricots, de la confiture de cerises, et non *des confitures* d'abricots, etc.

Les confitures sont les fruits cuits avec des condiments aromatiques, ce qu'il ne faut pas confondre avec *marmelade* ou *gelée* (voir ces mots), la marmelade étant une purée et la seconde le jus du fruit coagulé et transparent. Il y a trois sortes de confitures :

LA CONFITURE SÈCHE, faite avec les écorces des gros fruits;

LA CONFITURE DE PULPE, faite avec la pulpe des fruits épluchés;

La confiture de baies, dans laquelle on conserve la peau; dans ce genre sont les confitures de cerises, de raisins, de prunes, de groseilles, etc.

Les fruits que l'on veut confire se cueillent généralement avant leur parfaite maturité.

Procédé général. — *Formule 1053.* — Pour tous les fruits, il est de première nécessité de faire réduire dans la bassine le fruit que l'on veut utiliser. Quand le suc est réduit sans qu'il se soit attaché, on y ajoute 1 kilogramme de sucre concassé par litre de jus de fruit cuit; selon la douceur, ou l'acidité du fruit, on modifie la quantité par 100 grammes de sucre en plus ou en moins. Si elles ne sont pas assez sucrées, elles se tournent; si elles le sont trop, elles se candissent; mais la proportion générale est celle plus haut mentionnée. (Pour les appareils voir Egrot et Cuisine.) Après l'adjonction du sucre, on fait réduire encore un instant la confiture en remuant constamment et en appuyant au fond pour éviter qu'elle s'attache; lorsqu'elle prend une consistance homogène et ferme, on la retire du feu et on la laisse étuver; lorsqu'elle est froide, on la met dans des pots de verre ou autres, que l'on recouvre de papier imprégné de cognac, sur lequel, et sans qu'il le touche, on ficelle un parchemin mouillé.

Confiture de betterave. — *Formule 1054.* — Faire cuire des betteraves jaunes, à sucre, coupées par morceaux en les submergeant d'eau. Lorsqu'elles sont cuites, y ajouter des zestes de citron, quelques écorces d'oranges hachées et 1 kilo de sucre par litre de bette. Faire réduire en remuant et terminer selon l'usage.

Confiture sans sucre. — *Formule 1055.* — Faire réduire d'un tiers, dans une bassine, du moût de raisin blanc ou noir; ajouter les fruits (n'importe lesquels) préalablement blanchis et épluchés et faire cuire en remuant jusqu'à parfaite réduction. On termine selon la règle.

Les confitures étant traitées à chacun des mots respectifs, je prie le lecteur de s'y reporter.

CONFRIGUER, *v. a.* (*Confricare*). Ital. *confricare,* de *cum,* avec et *fricare,* frotter. — Terme de cuisine. Action de réduire en poudre, par le frottement entre les deux mains, les substances séchées. Presser avec les mains et les doigts des fruits contenus dans un linge pour en faire sortir le jus.

Confrigation, état des substances confriguées.

CONGE, *s. m.* — Bassine de cuivre dans laquelle les confiseurs font cuire le sucre.

CONGELER, *v. a.* (*Congelare*). All. *Zum Gefrieren bringen;* angl. *to congeal;* ital. *congelare,* de *cum,* avec, et *gelare,* geler. — Action par laquelle on fait passer une substance à l'état de *congélation.* Un jus, un bouillon *congelé;* un sirop congelable, qui peut se convertir en gelée. La groseille a des propriétés congélatives très prononcées et qu'il faut éviter dans le sirop.

CONGO, *s. m.* (*Thé du*). — Ce thé, du nom du pays où on le récolte, est de bonne qualité, mais inférieur au thé de *Péko.*

CONGRE, *s. m.* (*Murœna conger*). All. *Meeraal;* angl. *congereel;* ital. *grongo.* — Poisson de la Méditerranée, appelée aussi *anguille de mer,* ou vulgairement *serpent de mer.* On en distingue plusieurs variétés; le *congre* est le type le plus parfait de l'anguille. Il lui ressemble d'ailleurs tant par sa forme que par la disposition générale de ses nageoires, à l'exception de certains détails d'anatomie et de sa taille prodigieuse qui atteint jusqu'à 3 mètres de longueur. Sa chair feuilletée, blanche, est garnie de petites arêtes en forme de fil; peu succulente, elle sert aux restaurateurs de sixième ordre qui la font passer pour d'autres poissons. On le trouve invariablement dans les petites voitures qui circulent dans la capitale.

Il est sans doute intéressant d'en connaître la composition chimique :

Analyse chimique. — On a trouvé sur 100 parties :

Matières grasses	8.02
Eau	79.62
Substances azotées	3.25
Matières ligneuses	9.11
	100.00

Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être préparé avec une sauce relevée.

CONSERVE ALIMENTAIRE, All. *Conserve;* angl. *conserve;* ital. *conservare,* de *cum* et *servare,* conserver. — Un des plus grands problèmes de la science économique à résoudre est sans doute les moyens à employer pour conserver les substances alimentaires avec le moins d'altération possible.

Le plus ancien, le plus primitif des moyens

de conservation est la dessiccation au soleil. Le *couscous* en pain fut l'une des premières conserves des peuples d'Orient.

Les grains, les fruits secs et la chair des animaux, d'abord séchée, puis fumée, furent pendant de longs siècles les seuls moyens de conservation connus. Sur quelques côtes des mers, on avait cependant déjà conservé par la salaison, et ce mode s'est perpétué jusqu'à nous.

Plus tard, on a commencé par la *coction* et la *graisse*, mais notre siècle est celui qui, sous ce rapport, a fait le plus de progrès.

Les moyens les plus usuels de conservation sont : la *dessiccation* des fruits, des végétaux et des viandes; le *boucanage;* la *cuisson* des fruits mis dans de *l'alcool;* la *réduction* des sucs des viandes et des fruits, tels que pains, tablettes, etc.; les *confitures*, les *marmelades* et les *gelées;* la *salaison* des viandes, des poissons, des végétaux et du beurre; les *confiseries* par le sucre, le vinaigre et les alcools; les *gelées*, les *graisses* et les *huiles* interceptant l'air; enfin la meilleure méthode, celle d'Appert, qui est l'ébullition des boîtes contenant les substances alimentaires; la *pression* et la *réfrigération* sont les moyens de conservation connus de nos jours.

RÉFRIGÉRATION. — Depuis quelque temps on nous a dotés de viandes gelées qui, mises en Amérique dans les réfrigérants des bateaux à vapeur, arrivent à Paris dans l'état de congélation. Cette viande, outre les dangers qu'elle présente par l'absence de contrôle sur l'animal ou la viande abattue, a l'inconvénient de ne pas se conserver; d'être privée de sang et de suc, qui étant dégelés remplissent les cellules ou tissus d'une eau insipide et désagréable.

Pour se servir de cette viande, on la fait préalablement dégeler en lieu tempéré ou dans l'eau chaude. Elle ne se conserve plus après être dégelée, on doit par conséquent la cuire aussitôt. Pour le système du *boucanage*, voir BŒUF FUMÉ.

Système Appert (*Procédé général*). — *Formule 1056.* — Faire cuire ou blanchir la viande, le légume ou le fruit; le mettre dans un flacon bouché et ficelé, le placer dans une marmite avec eau chaude ou froide, et le soumettre à l'ébullition pendant un temps variable de 10 à 30 minutes, selon le genre. Lorsque l'organisation le permet, on met les boîtes ou les flacons dans une armoire à vapeur et on ouvre progressivement le robinet. (Voir *Cuisine à vapeur* et *Distillation.*)

SUCS DE FRUITS CONSERVÉS. — En général, les confiseurs préparent un mélange de sucs de fruits pour la conservation en bouteilles.

Suc de groseilles conservé. — *Formule 1057.* — Mélanger les sucs des fruits suivants, après les avoir obtenus séparément.

Suc de groseilles acides cueillies du jour.	kilogr.	10
Suc de cerises aigres.	—	2
Suc de merises noires	—	2
Suc de framboises	—	1

Mélanger les sucs, les mettre en bouteilles, boucher et ficeler, et les soumettre 10 minutes à l'ébullition au bain-marie.

Suc de framboises conservé. — *Formule 1058.* — Employer :

Suc de framboises	kilogr.	10
Suc de groseilles.	—	2
Suc de cerises aigres.	—	2
Suc de merises noires.	—	1

Procédé. — Mélanger les sucs, les mettre en bouteilles et boucher, ficeler et faire passer dix minutes à l'ébullition au bain-marie.

Jus de citron conservé. — *Formule 1059.* — Lever le zeste des citrons et en exprimer le jus dans un saladier, le laisser reposer une nuit, le décanter, le mettre en bouteilles et passer au bain-marie.

Remarque. — Pour les conserves des substances animales, voir chacun des mots les concernant.

CONSERVE, *s. f.* (*Confiserie*). — La conserve est une substance qui joue un grand rôle dans la confiserie pour la confection des bonbons et certains petits fours. On distingue quatre sortes de conserves : la grande *conserve mate ordinaire;* la petite *conserve;* la *conserve en gâteau* et la *conserve soufflée.* La conserve ordinaire sert à couler des personnages, animaux et objets dans des moules qui reproduisent tout ce que l'on désire.

Grande conserve mate, A. — *Formule 1060.* — Faire cuire du sucre dans le *poêlon Landry*, ou tout autre poêlon; l'azurer et le parfumer, à la couleur et au parfum que l'on veut, l'amener au *gros boulé*, y mettre une goutte d'acide citrique, retirer le poêlon et le mettre dans de l'eau froide; après un instant, on le retire et on éponge les parois intérieures du poêlon, et on *masse le sucre;* opération qui consiste à lisser le sucre avec la spatule contre la paroi du poêlon

jusqu'à ce qu'il commence à blanchir. On le *sable* alors en donnant un coup de spatule dans tout le poêlon. Cette opération est des plus délicates; si on le sable trop, la conserve graine et ne coule plus si bien. On doit aussi couler immédiatement.

Lorsque l'on veut maintenir la conserve blanche, on peut y ajouter avec l'acide citrique une pincée d'alun; s'il y en avait trop, il ferait graisser le sucre.

Petite conserve, B. — *Formule 1061.* — On procède comme pour la conserve A, mais le sucre n'est cuit qu'au *petit boulé.* Cette conserve sert également à couler dans des moules en étain ou en plâtre. Lorsque les sujets sont secs, on ratisse les rognures et on les colorie avec une préparation composée de couleur et de gomme arabique.

Lorsqu'il s'agit de fruits, la conserve est coulée:

En blanc, pour les radis, asperges, navets, choux-fleurs;

En rose, pour les pommes nouvelles, radis, cerises, fraises;

En orange, pour les carottes, abricots, ananas, orange;

En vert clair, pour les cornichons, les prunes, les glands;

En violet, pour les pruneaux et les prunes de Damas.

Lorsqu'il s'agit de gros fruits :

Conserve soufflée. — *Formule 1062.* — On prépare d'abord l'appareil que voici: Fouetter dans une terrine un blanc d'œuf avec du sucre à glace, de façon à obtenir une pâte lisse, homogène et blanche; on acquerra ce dernier résultat en y ajoutant un peu de jus de citron et un petit verre d'alcool. Cet appareil (glace royale) servira à faire souffler le sucre. Faire fondre sur le feu 1 kilogramme de sucre, le conduire au *petit cassé;* le retirer du feu et le laisser reposer une minute, y ajouter l'appareil, ou glace royale, et remuer vivement avec la spatule contre les parois du poêlon et dans l'intérieur, ce qui fait monter le sucre. Lorsqu'il est retombé, il remonte une seconde fois, c'est alors qu'on doit l'employer en le coulant dans les moules. Inutile de dire que l'on représente toutes sortes de fruits, d animaux, d'objets et personnages avec la conserve, que l'on colorie et aromatise à volonté.

CONSERVE EN GATEAUX. — Les conserves en gâteaux sont une espèce de confiture sèche faite avec du sucre et de la pâte de végétaux. Ces compositions comportent les propriétés des substances et joignent à cela la qualité du beau.

Procédé général. — *Formule 1063.* — Préparer 250 grammes de pulpe de fruit, ou feuilles, bourgeons sommités blanchies, réduites ou simplement passées au tamis, selon l'espèce. Faire cuire 1 kilogr. de sucre au *gros cassé* sans acide; y ajouter les fruits et remuer. Couler dans des caisses en papier et découper les gâteaux à l'état froid par tablettes et les envelopper si on le désire dans du papier. On obtient par cette méthode une source inépuisable de variétés aussi remarquables par leur goût que par leur propriétés.

Exemples :

Cerises en gâteau (*Conserve de*). — *Formule 1064.* — Employer :

Sucre blanc	kilogr.	1
Framboises	grammes	500
Cerises sans noyaux	—	125

Procédé. — Passer les fruits au tamis, après les avoir fait cuire dans une bassine d'argent ou de cuivre. Faire recuire la purée jusqu'à ce qu'elle soit réduite à 250 grammes. Cuire le sucre au *gros cassé* et y ajouter la purée. Remuer et couler dans des caisses en papier.

Framboises en gâteau (*Conserve de*). — *Formule 1065.* — Employer :

Sucre concassé	kilogr.	1.050
Framboises	grammes	500
Cerises	—	125

Procédé. — Faire cuire un instant les fruits dans une bassine, les passer au tamis de crin; remettre la purée dans la bassine et la faire réduire de moitié. D'autre part, faire cuire le sucre au *gros cassé,* l'ajouter dans la bassine et remuer jusqu'à ce qu'il blanchisse. Le couler.

Epine-Vinette en gâteau (*Conserve d'*). — *Formule 1066.* — Employer :

Sucre concassé	kilogr.	1
Epinette-vinette fraîche	grammes	750
Fenouil en poudre	—	30

Procédé. — Faire cuire un instant dans une bassine argentée le fruit bien mûr avec le fenouil; passer au tamis de crin et remettre la purée dans la bassine préalablement nettoyée et la faire réduire; y ajouter le sucre cuit au cassé et remuer en la faisant cuire au *petit cassé.* La

retirer du feu et la remuer avec la spatule dans la bassine, et la couler dans des moules.

Quatre-fruits en gâteau (*Conserve des*). — *Formule 1067.* — Employer :

Sucre concasse	kilogr.	1.500
Groseilles	grammes	125
Framboises	—	125
Cerises	—	125
Fraises	—	125

Procédé. — Passer les fruits au tamis et mettre la purée dans une bassine argentée sur un feu doux et faire réduire à moitié de son volume en remuant avec la spatule. Ajouter le sucre cuit au cassé et faire redonner un bouillon en remuant toujours jusqu'à ce que le sucre boursoufle. Couler la conserve selon l'usage.

Fleurs d'oranger en gâteau (*Conserve de*). — *Formule 1068.* — Employer :

Fleurs d'oranger épluchées et fraîches	gram.	250
Sucre blanc concassé	kilogr.	1

Procédé. — Faire cuire le sucre au *petit cassé,* y ajouter les fleurs et remuer vivement avec la spatule, lorsque l'appareil boursoufle on le coule dans des caisses de papier.

Violettes en gâteau (*Conserve de*). — *Formule 1069.* — Employer :

Violettes de mars épluchées	grammes	125
Sucre blanc	kilogr.	1

Procédé. — Piler les violettes dans le mortier; faire cuire le sucre au *petit cassé* et ajouter les violettes; remuer jusqu'à ce que la masse monte et couler dans des caisses en papier.

Maté en gâteau (*Conserve de*). — *Formule 1070.* — Employer :

Maté en poudre	grammes	250
Sucre blanc	kilogr.	1

Procédé. — Faire cuire le tout avec deux litres d'eau, le faire réduire au *petit cassé,* remuer hors du feu et couler.

Dans les pays ou la feuille des *Ilex* ou *Yerba Matte* est commune on peut l'employer fraîche : on la pile dans un mortier et on l'ajoute au sucre cuit au *gros cassé* dans une proportion de 300 grammes par kilo de sucre.

HYGIÈNE. — Ces gâteaux, dont je revendique la création, possèdent toutes les propriétés du *maté* (voir ce mot).

Remarque. — L'aperçu que je viens de donner suffira au confiseur intelligent pour faire des gâteaux de conserve avec n'importe quel fruit et quel aromate.

CONSOMMÉ, *s.m.* All. *Kraftbrühe;* angl. *gravy sup;* ital. *consumato.* — Bouillon réduit à l'état de gelée.

Dans la cuisine moderne le consommé est un bouillon riche en viande, auquel on ajoute de la viande hachée pour en doubler les forces nutritives (voir BOUILLON). On fait du consommé de volaille, de bœuf, de veau et de gibier. Par la gélatine animale, la fibrine et l'albumine végétale qu'il contient, le consommé doit se congeler lorsqu'il est froid. On doit le faire cuire cinq heures et, dans ce but, on ne le sale pas.

Consommé (*Procédé général*). — *Formule 1071.* — Préparer un bouillon (voir ce mot) selon la règle. Ajouter, par litre de bouillon, 125 grammes de viande de jarret de bœuf hachée. Pour une capacité de quatre litres, on met dans une casserole un ou deux œufs frais, entiers, avec 500 grammes de viande hachée et de fines herbes, sans persil, également hachée; délayer en ajoutant peu à peu le consommé et mettre sur le feu en remuant toujours jusqu'à ébullition. Retirer sur l'angle du fourneau et laisser réduire d'un tiers de façon à retirer deux litres de consommé.

Décanter et passer à travers un linge.

Remarque. — Lorsque les bouillons sont faits de viandes blanches, et qu'ils sont troubles, on pourra ajouter à la viande hachée du consommé quelques cosses torréfiées de petits pois, dont le carbone et l'albumine végétale ont la propriété de coaguler les molécules en suspens.

Consommé à la viennoise (*Leberknëdel*). — *Formule 1072.* — Préparer du consommé pour dix personnes et le maintenir au chaud. Faire les quenelles suivantes :

Foie de veau haché	grammes	125
Mie de pain trempée à l'eau et égouttée	—	50
Beurre frais	—	75
Œufs frais	nombre	2
Chapelure	cuillerée	1
Persil haché, épices et sel.		

Procédé. — Passer au tamis la mie de pain et le foie; mettre dans une terrine, avec l'assaisonnement, le persil et le beurre, un œuf entier et un jaune d'œuf. Travailler le tout de façon à bien homogénéiser, y ajouter la chapelure et retravailler un instant. Préparer avec cet appareil

des boules comme des petites billes; les essuyer si elles n'étaient pas assez fermes, y rajouter de la chapelure. Dix minutes avant de servir, faire pocher les *quenelles de foie* dans un sautoir; les égoutter et les mettre dans la soupière avec le consommé. (A. Landry.)

Remarque. — Le consommé prend le nom de la garniture qu'on lui adjoint : *Consommé à la royale* (voir ce mot). Pour que le menu comporte la variante réclamée par l'hygiène et l'art, les qualités et la couleur doivent varier entre les consommés et les garnitures. Ainsi on mettra le *consommé de volaille* aux *quenelles de perdreaux*, ou *consommé de faisan* aux *quenelles de volaille*, ce que l'on saura varier d'après la composition du menu.

CONSTANCE, *s. p.* (*Vins de*). — Aux environs de la ville de ce nom (Afrique), on récolte des vins assez bons, dont le blanc contient de 19 à 65 degrés d'alcool et le rouge de 19 à 92 degrés.

CONSTANTIN (*Gâteau*). — *Formule 1073.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Amandes douces mondées	—	250
Avelines mondées	—	125
Œufs frais	nombre	24
Un petit verre de kirsch.		

Procédé. — Piler les amandes au mortier en y ajoutant trois œufs un à un. Travailler cette pâte dans une terrine avec le sucre. Piler les noisettes, les passer au tamis et les ajouter à la masse, avec 18 jaunes et 3 œufs entiers. Travailler de façon à faire mousser la masse. Foncer de pâte brisée, de petits cercles à flan; y coucher l'appareil, faire cuire et glacer au kirsch.

CONSTANTINOPLE (*Produits de*). — Cette ville possède une réputation ancienne et bien méritée pour ses langues de bœuf salées.

CONSTIPATION (*Régime alimentaire contre la*). — La constipation est une infirmité que l'on a trop de tendance à supporter et dont on oublie trop les moyens d'éviter. On ne naît pas constipé, on le devient, dit Fonssagrives, parce qu'on fait généralement tout ce qu'il faut pour en arriver là. L'une des causes qui contribuent le plus à produire la constipation est la vie sédentaire, le défaut de mouvement et d'exercice. Les fonctions expulsives de l'intestin ont besoin, en effet, d'être stimulées. Cette stimulation, qui ne peut venir que par l'exercice et la marche, manque-t-elle à l'intestin, il tombe dans une inertie paresseuse et la constipation s'établit. Les hommes de lettres, qui ne savent ou ne veulent pas se soumettre au régime alimentaire et à l'exercice, sont, le plus souvent, dotés des importunités de la constipation.

Mais c'est surtout chez les femmes de classe élevée et chez les citadines que la sédentarité engendre cet état. C'est le lot de ces femmes qui, n'ayant ni les exigences ni le goût de l'activité extérieure, ne sortent que quand elles ne peuvent pas faire autrement, vivent chez elles à la chinoise et trouvent dans ce repos abusif des conditions de surexcitation nerveuse en même temps que des paresses intestinales. La constipation a désormais élu domicile et on a alors recours aux lavements et aux purgatifs, qui la rendent définitivement chronique. Le médecin d'abord et le pharmacien ensuite y trouvent largement leur compte, ce qui est une raison pour que l'on n'ait jamais prescrit le régime des constipés que je vais décrire :

Régime. — *Formule 1074.* — La régularité dans les fonctions intestinales est le premier soin à établir. On devra s'efforcer d'aller à la selle à heure fixe, provoquer au besoin l'évacuation par des lavements jusqu'à ce que l'organe en ait pris l'habitude. Un verre d'eau fraîche pris tous les matins suffit souvent pour guérir cette infirmité. Une tasse de lait chaud pris tous les matins avec du pain de seigle est un régime presque toujours souverain dans le traitement de la constipation. Mais comme il y a vingt sortes de constipations différentes, le traitement ne saurait être le même à tous les tempéraments; cependant tous se rapportent au manque de mouvement péristaltique de l'intestin qui en produit l'atonie.

On obtiendra toujours un bon résultat en abandonnant toute médication pharmaceutique et en se soumettant au régime suivant : exercice d'une demi-heure tous les matins, comme premier déjeuner, une soupe à l'oseille aux légumes, du lait chaud de vache et du pain de seigle. Pour le déjeuner et dîner, les viandes seront toujours accompagnées d'un plat d'épinards, de feuilles ou côtes de bette, d'oseille, d'asperges, de navets, chou, melon, potiron. On pourra se permettre des sauces blanches : fricassée, mayonnaise, hollandaise. Comme dessert, compote de fruits cuits,

pruneaux, poires, pommes, gâteau à la rhubarbe, aux cerises, aux pêches, aux prunes, aux abricots, etc.

On évitera une alimentation épicée, les liqueurs, les vins blancs. On proscrira surtout de sa table : le riz, le gibier et les sauces brunes en général.

Les repas seront réglés à heure fixe, ainsi que l'exercice ou promenade du matin. Avec ce régime, les constipations les plus rebelles ne tardent pas à disparaître, mais elles réapparaîtront avec l'abus de la sédentarité, le manque d'exercice, la cuisine épicée et peu variée.

Pour le choix des aliments, se reporter au TABLEAU SYNOPTIQUE.

CONSUL (*Gâteau le*). — *Formule 1075.* — Préparer une pâte génoise (voir BISCUIT), fine, légère et la cuire dans un moule carré au four moyen; une fois cuit et froid le fourrer de deux couches de crème au beurre aux amandes, additionnée du quart de son volume de fruits confits hachés et broyés finement; masquer ensuite le tour et le dessus du gâteau avec la même crème, puis sabler le tour avec des amandes hachées à *trois-frères;* décorer le dessus avec une belle palme faite de fruits à couleurs vives coupés en tranches (Albert Coquin).

CONTREHATIER, *s. m.* — Anciennement se disait d'un chenet de cuisine qui se mettait devant les cheminées pour fortifier l'*hatier* ou broche; si cet ustensile était encore d'usage aujourd'hui, on devrait écrire *contreatier.* (Voir ATTELET.)

CONTREXÉVILLE. — Arrondissement de Mirecourt (Vosges), à 380 kilomètres de Paris. Trois sources *sulfatées calciques* froides. Le docteur Camuset nous a décrit en termes poétiques l'emploi de ces eaux :

Le goutteux sensuel, farci de sels uriques;
Le vieux rhumatisant; l'ami du fin bordeaux;
Le sombre calculeux, aux affres néphrétiques,
Implorent à l'envi le secours de tes eaux.

Tous ces désespérés de l'humaine misère
Se traînent lourdement, comme des limaçons,
L'un râlant sa douleur, l'autre geignant sa pierre,
Et viennent se grouper autour de tes griffons.

Alors, la coupe en main, comme aux festins antiques.
On les voit se gorger des eaux béatifiques,
Que prescrit Esculape en termes solennels.

Nymphe de cette source, amèneras-tu l'heure
Où je pourrai suspendre, en quittant ta demeure,
Parmi les *ex voto*, ma sonde à tes autels?

CONTUSER, *v. a.* — Action de piler des substances dans un mortier. Contuser des feuilles, des fruits, des graines. Pulvériser, réduire en pâte.

CONVALESCENCE, *s. f.* — Etat de celui qui relève de maladie.

Lorsque le malade prend une expression plus naturelle de la physionomie, que l'appétit se réveille, que le moral reprend sa normalité, ce sont des signes certains que le sujet entre en convalescence. La médecine doit alors faire place à l'hygiène et au régime alimentaire progressif et approprié, qui doit être conduit avec prudence. Hippocrate a porté dans cette question du régime des convalescents la lumière de son prodigieux génie que les médecins modernes peuvent admirer.

« Si un convalescent reste languissant et mange, c'est signe qu'il prend trop de nourriture; s'il reste languissant et ne mange pas, cela montre qu'il a besoin d'évacuations. »

« Il faut restaurer avec lenteur les corps amaigris lentement, et rapidement les corps amaigris en peu de temps. »

On pourra donc choisir (voir le TABLEAU SYNOPTIQUE) les aliments qui conviendront le mieux à chaque modalité analeptique, selon l'âge et la maladie.

CONVERSATIONS (*Pâtisserie*). — *Formule 1076.* — Les conversations se foncent dans des moules à mirliton avec de l'abaisse de feuilletage; on remplit l'intérieur d'une crème d'amande, on les recouvre de feuilletage, on les glace à la royale et on les décore avec des losanges de pâte. On fait cuire au four moyen.

CONVIVE, *s. m.* et *f.* (*Conviva*). All. *Mitgast;* angl. *guest;* ital. *convitato;* de deux mots latins : *cum,* avec, et *vivere,* vivre. — Personne qui assiste à un banquet, à un dîner; il est *convié;* il a été l'un des *convives* de la noce, etc.

Au banquet de la vie, infortuné convive,
J'apparus un jours et je meurs,
Je meurs, et sur ma tombe où lentement j'arrive,
Nul ne viendra verser des pleurs.
(GILBERT.)

Il y a deux sortes de convives : celui qui paye et celui qui ne paye pas; ce dernier est l'heureux mortel qui est invité, comme les *parasites* de l'antiquité, à assister à un bon dîner :

Vous devez accueillir cet adroit parasite
Qui chez vous quelquefois s'introduit et s'invite
(BERCHOUX.)

Le mot convive s'applique aussi aux amis qui ne doivent trouver que la *fortune du pot.*

L'un des plus curieux convives qu'on ait jamais connu, fut certainement celui de Grimod de la Reynière. Il avait apprivoisé un cochon qu'il faisait coucher sur un matelas, et un homme spécialement attaché à sa personne le lavait, le peignait chaque matin. Les jours de galas, assis sur un fauteuil, il avait la place d'honneur à la table du célèbre gastronome. L'histoire n'ajoute pas si ce singulier convive prenait une large part à la conversation, mais elle affirme qu'il se comportait avec décence.

C'était de l'art et du cochon.

Devoirs du convive. — De quelque nature que soient les invitations, il faut toujours être exact et arriver un quart d'heure avant l'heure indiquée. Plus tôt, on gênerait les maîtres de la maison dans leurs préparatifs et plus tard ce serait une impolitesse. L'honneur de l'amphitryon et du cuisinier peuvent dépendre de la rigoureuse exactitude des conviés, car un dîner qui attend perd la moitié de sa valeur, et souvenez-vous

Qu'un dîner réchauffé ne valut jamais rien.

Se faire attendre est non seulement un manque de savoir-vivre, mais on s'expose à la critique; il est rare que l'on ait des dispositions à la bienveillance pour celui qui est désagréable à tous.

Aussitôt assis à table, on met sur ses genoux sa serviette que l'on déplie à moitié, et quelque soit le potage on le mange sans bruit avec la cuillère de la main droite, que l'on approche de ses lèvres sans trop l'enfoncer dans sa bouche. Le potage mangé, on laisse la cuillère dans l'assiette.

Tous les entremets de douceurs se mangent avec la cuillère; les crevettes, les écrevisses, les homards, se prennent avec les doigts. La fourchette se tient de la main gauche, le pouce tourné en bas; le doigt indicateur s'appuie sur le dos étranglé de la fourchette, et le manche plat est pressé contre la paume de la main avec les deux derniers doigts. On se sert en même temps de son couteau de la main droite sans jamais le porter à sa bouche. Le pain doit être placé à gauche et se rompt avec les doigts. On ne mangera point avec avidité, comme le dit fort bien Berchoux :

Jouissez lentement, et que rien ne vous presse;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.

Il ne faut pas non plus refuser avec trop d'obstination de toucher aux mets que l'on vous offre, ce serait une impolitesse à l'égard de l'amphitryon. Si l'on mange des œufs à la coque, on en brisera la coquille vide.

Si le service se fait à la française, c'est-à-dire si l'on présente les pièces entières, que l'on découpe ensuite dans l'office ou sur une table voisine, et que ce soit le maître ou la maîtresse de la maison qui servent, un homme n'acceptera pas son assiette avant que ses voisines de droite et de gauche soient servies. Au contraire, si l'on sert à la ronde, c'est-à-dire à la russe, chacun se servira à son tour; lorsque le domestique chargé du service présente de la main gauche le plat à la gauche du convive, ce dernier se servira en prenant la fourchette de la main gauche et la cuillère de la main droite; choisira un morceau du regard sans les démolir ou les tourner les uns après les autres, le soulèvera pour le déposer sur son assiette et ne le fera point glisser sur le bord du plat, ce qui est un manque d'usage.

Le convive ne doit jamais demander d'un mets; encore moins faire passer son assiette sale pour se faire servir. Il doit tenir ses mains en évidence, le poignet appuyé sur le bord de la table; il serait de la dernière impolitesse d'y mettre les coudes.

Il ne faut jamais lever le verre lorsqu'on vous verse à boire, ni le vider entièrement pendant le repas; par contre, il serait impoli d'y laisser du vin à la fin du repas. S'extasier sur la beauté ou l'excellence d'un mets, serait de mauvais usage, à moins d'une grande intimité où la gourmandise peut produire ses impressions sans réserve.

Les fruits doivent être coupés avec le couteau; les petits-fours se prennent avec les doigts; les glaces s'avalent par petites cuillerées sans toucher les dents. Il ne faut jamais offrir à un autre convive de partager avec soi une pêche ou une pomme.

Les jeunes gens s'abstiennent complètement de boire des vins étrangers; en général, les femmes seront d'une grande sobriété, toutefois le vin de Champagne fait exception.

Pendant le cours du repas, on doit éviter tout mouvement, tout acte qui pourrait déplaire à ses voisins; en un mot, un dévouement réciproque, la courtoisie de la part des hommes assure la parfaite harmonie et doit être la préoccupa-

tion constante des personnes bien élevées qui composent une réunion.

On attendra pour se lever de table que le maître et la maîtresse de maison se lèvent les premiers pour conduire les invités au salon où l'on prend le café. Il ne faut jamais en laisser dans sa tasse ni les liqueurs dans le petit verre. Il serait impoli de prendre congé de l'amphitryon de suite après le dîner. Dans un cas de force majeure, on sera excusé d'avance auprès des maîtres de la maison dont on sera ainsi autorisé.

La reconnaissance d'un bon dîner se fait par une *bonne-main* ou *pourboire* aux valets et au cuisinier. Il est d'usage de rendre dans la huitaine sa visite de digestion. Il ne faut point accepter d'invitations chez les personnes qui ne découpent point tous les mets qu'elles ont fait servir; ce qui peut faire supposer qu'elles vous offrent ce dîner parce qu'elles s'y croient obligés, ou qu'une extrême avarice les porte à vous voir manger avec regret. Des amphitryons de ce genre ne sont point dignes de ce nom.

Voici, en d'autres termes, l'attitude à table :

Alternances de gilets ouverts
Et de toilettes décolletées,
Les invités et les invitées,
Symétriques comme leurs couverts.

S'asseyent aussi distants à droite
Qu'à gauche du voisin. Le maintien
Modeste et ferme, chacun se tient
Le buste souple, la tête droite,

Le geste discret, le regard doux,
Empressé, souriant, charitable,
Le poignet sur le bord de la table
Et la serviette sur les genoux.

De la main droite, pour les potages,
De la gauche pour tous les autres mets,
Non pas en gourmands, mais en gourmets,
Ils mangent sans bruits sans clapotages,

Poisson, gibier, entremets, rôti,
Et sans vider ou tendre les verres,
En gens de tact, ils veillent sévères
Sur leur voix et sur leur appétit.

Mais lorsque le petit couteau brise
La pièce montée et qu'on la sert,
A l'heure indulgente du dessert,
Un sobre assaut d'esprit s'autorise!

ENVOI

Mesdames, puisqu'on rit et discourt,
Puisqu'à présent la gaîté se gagne,
Permettez-vous un doigt de champagne,
Et permettez-nous deux doigts de cour.

Voilà pour le convive; il n'est point superflu de compléter l'instruction par les devoirs de l'amphitryon :

DEVOIRS DE L'AMPHITRYON. — Les maîtres de la maison doivent être prêts à recevoir leurs invités un quart d'heure avant l'heure du dîner; et, quel que soit le convive, dit Lombard, par cela qu'il a été invité, l'amphitryon lui doit les égards que l'hospitalité réclame; il l'accueillera gracieusement, le sourire sur les lèvres, ou délèguera ce soin à un parent jeune et aimable si

Un banquet embelli des prestiges de l'art

réclame sa présence, ce qui dénote une maison où l'on sait bien vivre.

La même personne qui est chargée de recevoir les convives les présente les uns aux autres, afin d'établir entre eux les rapports nécessaires à une franche cordialité. On peut aussi présenter les convives à table en passant derrière chacun d'eux et en déclinant leurs noms et qualités.

Quelques minutes avant de faire ouvrir les portes de la salle à manger, le maître de la maison doit faire servir au salon un apéritif à ceux des convives qui en désirent, puis il les engagera à pénétrer dans la salle à manger en passant le premier pour couper court à toute cérémonie, ayant à son bras la femme qu'il veut le plus honorer ou la plus âgée de la société; la maîtresse de la maison donnera également le bras à l'homme le plus âgé ou le plus considéré. L'amphitryon se tiendra debout à sa place en attendant que chaque convive ait trouvé la sienne, qui sera inscrite sur une carte ou sur le menu.

Le placement des cartes réclame les soins les plus attentifs; l'amphitryon place à sa droite les deux dames les plus âgées ou les plus considérées de la société, et on procède de même pour les deux hommes placés à droite et à gauche de la maîtresse de maison, qui occupera l'autre extrémité de la table. Il faut, autant que possible, saisir les affinités des convives pour les placer convenablement les uns à côté des autres en alternant les sexes, et surtout :

Souvenez-vous toujours dans le cours de la vie,
Qu'un dîner sans façon est une perfidie.

Si les convives ne dépassent pas le nombre de douze, le service le plus magistral est le service à la française, qui permet de présenter les poissons, les relevés, les entrées, les rôts, entiers et bien garnis sur de vastes plats; puis on les découpe ensuite sur une table voisine de celle des convives ou dans l'office. Dans ce cas, le maître ou la maîtresse de maison peuvent servir eux-mêmes en mettant une pile d'assiettes devant eux.

Après le potage, on fait servir un verre de vin fin, de préférence un vin blanc tonique; mais ce n'est pas de rigueur. Il faut éviter en versant de toucher le bord du verre.

On changera d'assiettes à chaque passe d'un nouveau mets. L'amphitryon doit veiller sur les assiettes de ses hôtes et leur offrira quelque chose chaque fois qu'elles seront vides, en insistant deux ou trois fois avec gracieuseté, mais sans pousser au delà, ce qui serait une impolitesse.

Les vins doivent varier selon les services; à mesure que le dîner tend à sa fin ils doivent devenir plus fumeux; on n'offrira jamais du *Pomard*, du *Charbonnier*, du *bouilli*, du *rôti*, mais du vin de Pomard, du vin du *clos Charbonnier*, du bœuf bouilli, du poulet rôti, du dindon rôti, etc.

Lorsque le dîner est terminé, l'amphitryon se lève le premier, offre le bras à l'une de ses voisines de table et conduit ses hôtes dans les salons où l'on prend le café; il verse lui-même les liqueurs ou laisse les flacons à la discrétion de ses convives qui se servent à volonté.

On ne peut donner des règles absolues pour le luxe du service qui est subordonné à la fortune de l'amphitryon; mais il sera assez élégant pour faire honneur aux conviés. En un mot, les maîtres de maison doivent plaire à leur hôtes, satisfaire leurs goûts et ne point blesser leurs susceptibilités.

HYGIÈNE. — Il est contraire à l'hygiène de jouer aux cartes immédiatement après dîner, ou à tout autre jeu qui demande une tension d'esprit constante, qui, à la chaleur du gaz ou des lampes, peut occasionner des congestions ou des apoplexies. Une conversation gaie, la musique, sont des récréations qui ne coûtent ni attention gênante, ni fatigue, et laissent à chacun la liberté indispensable après un bon dîner.

Il n'est pas moins contraire à l'hygiène de boire de la bière, comme certaines personnes le font, après un bon dîner, où l'on a bu des vins fins et des liqueurs supérieures; cette conduite est anti-française et dénote une absence complète de savoir-vivre.

CONVIVIALITÉ, *s. f.* — Mot forgé par Brillat-Savarin, pour indiquer le goût des réunions joyeuses et des festins. « Un esprit général de *convivialité* s'est répandu dans toutes les classes de la société. — A l'époque dont nous nous occupons, la poésie *conviviable* subit une modification nouvelle. — Souvent au milieu des festins les plus somptueux, le plaisir d'observer m'a sauvé des ennuis du *conviviat*. — Des esclaves étaient spécialement attachés à chaque fonction *conviviale*. Ce dernier mot est régulier. » (BESCHERELLE.)

CONVOITISE, *s. f.* All. *Lüsternheit;* angl. *covetousness;* ital. *cupidigia.* — Désir immodéré de posséder quelque chose. Regarder un aliment avec un œil de convoitise. L'endroit où furent ensevelis les Hébreux, lorsqu'ils firent un usage immodéré des cailles voyageuses, reçut le nom de *Sépulture de la convoitise.*

COORZA, *s. m.* — Espèce de poisson d'Amérique d'une grande analogie avec le maquereau et dont la chair est bonne à manger. Se traite culinairement comme le maquereau.(Voir ce mot.)

COPRAH, *s. m.* — Nom que l'on donne à la pulpe de la noix de coco, dont le lait raffermi forme l'amande qui sert à faire de l'huile.

COQ, *s. m.* (*Gallus*). All. *Hahn;* angl. *cock;* ital. *gallo.* — Le coq est le mâle de la poule et tous deux sont à l'état de domesticité dans toutes les parties du globe; le coq fait l'ornement de la basse-cour du riche et semble n'avoir d'autre destinée que d'égayer la ferme pendant sa vie et, après sa mort, de doter nos garde-manger et d'enrichir nos festins.

Le coq est originaire de l'Inde et fut propagé par les Israélites; Moïse ne connaissait pas le coq, mais le Nouveau Testament parle de son chant dans le reniement que saint Pierre fit du Christ.

Le coq a du feu dans le regard, de la fierté dans la démarche, de la liberté dans les mouvements, de la force dans les proportions et une tenue royale; ce qui l'a fait choisir par les Gaulois comme le symbole de la vigilance et de notre nation, dont l'étymologie est fondée sur l'homonymie latine de *gallus*, qui signifie à la fois *coq* et *gaulois.*

Le coq destiné à la reproduction sert rarement pour l'usage alimentaire, à l'exception de son bouillon, auquel Hippocrate attribuait des propriétés calmantes et nutritives, son usage n'a pas encore passé de mode. La cuisson doit être de trois ou quatre heures, lorsque ce gallinacé est âgé de plus d'un an. Sa chair dure et coriace est, comme son bouillon, huileuse et d'une diges-

tion hasardeuse pour les vieillards et les malades.

COQ DES BOIS, *s. m.* (*Tetras urogallus*). All. *Waldhahn,* ou *Auerhahn;* angl. *heath-cock;* ital. *gallo di foresta.* — Le grand *Tetras,* qu'il ne faut pas confondre avec son congénère le coq de bruyère (voir ce mot), est le plus grand des gallinacés. Il habite les forêts de haute futaie du nord de l'Europe. De la grandeur d'un gros dindon à plumage noir bleuâtre, les ailes exceptées, qui sont rousses avec quelques plumes blanches. Son bec est fort et recourbé, ses yeux sont entourés d'une membrane rouge et ses jambes garnies jusqu'aux doigts. La queue fortement garnie se développe en éventail. La femelle porte un plumage d'un gris cendré.

La chair du coq des bois est d'autant plus estimée qu'il est excessivement rare; son âge se reconnaît dans sa chair, sur l'estomac, elle se divise par couches comme dans le bois, et il n'est pas rare de trouver dans la viande cuite de la poitrine, la partie dure et noirâtre adhérente aux os, sur laquelle s'étend une viande blanche tendre et parfumée, ayant l'odeur de la poix, du genièvre ou du pin, selon la saison et ce dont il s'est nourrit. Il se prépare comme le faisan.

COQ DE BRUYERE, *s. m.* (*Tetras tetrix*). All. *Birkhahn;* ital. *gallo de macchia.* — Le coq de bruyère abonde en Allemagne, en Pologne, en Belgique, en France, en Suisse et en Savoie. Sa taille est celle du faisan et son plumage est noir, quelquefois entremêlé de plumes blanches. Sa tête, de plus petite dimension que celle du coq des bois ou *Tetras,* porte exactement les mêmes signes, à l'exception de sa queue, qui est fourchue et garnie des deux côtés d'une plume recourbée.

Il est de toute nécessité de laisser attendrir ce gibier en le suspendant dans un endroit aéré deux ou trois jours avant de le plumer; trop faisandé, il perdrait cependant l'arome qui le caractérise et le fumet du salmis n'aurait plus l'attrait de son innocuité. Quand on veut le servir comme rôti, on le pique, et lorsqu'on désire le truffer, on a soin de le farcir quelques jours à l'avance pour imprégner sa chair de l'arome parfumé des truffes. Dans le Nord, on le fait macérer dans la crème trois jours avant de le cuire.

COQ-D'INDE, *s. m.* All. *Truthahn;* angl. *turkeycock.* — Se dit du mâle de la dinde; son pays d'origine est l'Inde, comme son nom l'indique.

COQUARD, *s. m.* All. *Bastardfasan.* — Se dit du *mulet* ou *métis* produit par le croisement du faisan avec la poule. Ce cas est rare.

COQUE, *s. f.* (*Concha*). All. *Schale;* angl. *shell.* — Enveloppe extérieure de l'œuf et de certains fruits, tels que la noix de coco, l'amande, etc.

COQUE, *s. f.* (*Œuf à la*). All. *Ei in der Schale;* angl. *soft egg;* ital. *uovo alla guscio.* — Œuf légèrement cuit dans sa coque.

Œuf à la coque. — *Formule 1077.* — Il y a deux manières de cuire les œufs à la coque : l'une consiste à mettre les œufs dans l'eau en ébullition pendant deux à trois minutes; l'autre, la meilleure manière selon moi, est de mettre les œufs dans un saladier plein d'eau bouillante et de les laisser ainsi loin du feu pendant vingt minutes.

COQUECIGRUE, *s. f.* — Nom que l'on donne à divers oiseaux aquatiques ressemblant à la cigogne et à la grue. Leurs propriétés alimentaires sont analogues à celles des autres grands gibiers d'eau.

COQUELICOT, *s. m.* — Pavot à fleur rouge commun dans les champs. Les Indiens mangent les feuilles de l'une des espèces cuites et assaisonnées. En Europe, on en fait un sirop et une tisane employés contre le rhume et comme calmant.

COQUEMAR, *s. m.* (*Cucuma*). All. *Flaschenkessel;* angl. *boiler;* ital. *cogoma.* — Pot de cuivre, de fer ou de terre vernissée à anse, servant de bouilloire.

COQUEMELLE, *s. m.* (*Agaricus*). — Se dit d'un champignon, bon à manger, de la variété des agarics.

COQUENOUILLE, *s. f.* — Se dit d'une plante originaire d'Amérique, dont les graines servent à faire du pain. On dit aussi *coquenouiller.*

COQUERET. — (Voir ALKEKENGE.)

COQUERIE, *s. f.* — Grande cuisine datie sur un quai. Cuisine de bord.

COQUETIER, *s. m.* All. *Eierhœndler, Eihalter;* angl. *egg-dealer; egg-cup.* — Marchand d'œufs, de volaille. Petit vase où l'on met l'œuf que l'on mange à la coque.

COQUETTE, *s. f.* — Se dit d'une variété de laitue et d'une sorte de poisson de mer, ainsi que de la boîte à herborisation.

COQUILLADE, *s. f.* — En terme de pêche, se dit du poisson du genre blenie. En terme de chasse, d'une espèce d'alouette huppée.

COQUILLAGE, *s. m.* All. *Muschelthier;* angl. *shell-fish;* ital. *conchigli.* — Animal aquatique revêtu d'une coquille et qu'on trouve en abondance sur les bords de la mer.

Le coquillage forme deux grandes séries : celle des conques, grande coquille concave formée de deux ou plusieurs espèces, et celle des limaçons, dont la coquille est d'une seule pièce et tournée ordinairement en spirale.

HYGIÈNE. — Ces mollusques fournissent un aliment chaud, mais souvent indigeste.

COQUILLE, *s. f.* (*Conchiglia*). All. *Muschel;* angl. *shell;* ital. *conchiglia.* — Les coquilles que je vais décrire n'ont rien de commun avec celles de mon *typo*. Ce sont des hors-d'œuvre succulents qui se servent dans des coquilles de ricardes ou bucardes. Les différentes préparations qui servent à remplir ces coquilles sont faites avec des ragoûts de viandes blanches, de poissons, d'huîtres, de moules ou de champignons.

Coquilles à la Richelieu. — *Formule 1078.* — Préparer un salpicon de volaille, de langue, de jambon, de champignons et de truffes, le mélanger dans une sauce réduite. En Allemagne, ce salpicon est appelé *ragoût fin.*

Coquilles de poisson (*Procédé général*). — *Formule 1079.* — Désosser le poisson qu'on veut utiliser en le brisant par petits morceaux, que l'on mélange avec une sauce béchamelle un peu relevée; on beurre les coquilles de ricardes et on les remplit de l'appareil que l'on saupoudre avec de la chapelure, sur laquelle on pose un petit morceau de beurre frais. On les fait gratiner, puis on les sert sur une serviette pliée.

Coquilles de homard. — *Formule 1080.* — Se fait également avec de la sauce béchamelle. On taille les chairs d'un homard ou d'une langouste en salpicon, de même qu'une égale quantité de champignons blancs, que l'on mélange avec une quantité relative de sauce béchamelle pour amalgamer l'appareil qui doit être légèrement aromatisé d'essence de poisson et relevé d'un peu de piment. On remplit les coquilles après les avoir beurrées; on saupoudre avec de la chapelure, on y laisse couler un filet de beurre frais clarifié à l'aide d'un pinceau et on les fait gratiner.

Quelques cuisiniers y ajoutent des huîtres, mais je n'en vois pas la nécessité, d'autant moins que l'on fait également des coquilles d'huîtres. L'idée de mélanger ainsi les aliments est fausse, partant du principe du classement et de la variété.

Coquilles à la Lucullus. — *Formule 1081.* — Ce sont des coquilles de ricardes dont on se sert le plus souvent pour ce genre de hors-d'œuvre. Dans une sauce béchamelle très épaissie, on ajoute un coulis d'écrevisse, soit du beurre d'écrevisse ou simplement la purée réduite et passée au tamis de crin, d'un kilogramme de carapaces de crevettes; lorsque cette sauce est d'un goût parfait, homogène et d'une teinte rosée, on y mélange les crevettes, quelques truffes et champignons coupés en julienne. On beurre les coquilles, on les remplit de l'appareil, on saupoudre de chapelure, enfin on beurre superficiellement et on fait gratiner.

On les sert en buisson et on surmonte chacune d'elles d'une écrevisse en gymnastique, c'est-à-dire les pattes retroussées sur la bisque.

Coquilles d'huîtres à la marinière (*Procédé général*). — *Formule 1082.* — Faire macérer l'huître dans son eau, avec jus de citron et poivre. Faire une sauce avec l'eau et le jus de champignons frais; remettre dans la coquille avec la sauce légèrement relevée et recouverte de chapelure, mettre du beurre dessus et faire gratiner.

Coquilles d'huîtres au naturel. — *Formule 1083.* — Assaisonner l'eau des huîtres avec jus de citron et poivre, les saupoudrer de chapelure, y mettre gros comme une noisette de beurre frais et passer dans un four très chaud. Aussitôt chaudes, servir.

Coquilles d'huîtres à l'italienne. — *Formule 1084.* — Assaisonner les huîtres de poivre et de

jus de citron, lier avec de la sauce à l'italienne réduite; mettre l'huître avec la sauce dans la coquille, saupoudrer de chapelure, mettre du beurre dessus et faire gratiner.

Remarque. — Lorsqu'on se sert de coquilles d'huîtres pour gratiner, on doit avoir soin de bien les nettoyer et de percer la nacre au centre pour laisser échapper l'eau.

HYGIÈNE. — L'huître cuite est plus indigeste que crue, elle ne possède plus les propriétés alibiles et rafraîchissantes si recherchées dans ce mollusque.

COQUILLES SAINT-JACQUES, *s. f.* (*Ostrea maxima*). — La coquille Saint-Jacques, aussi appelée *peigne à côtes rondes, pèlerine, palourde,* est un mollusque comestible dont la qualité ressort plus de la préparation culinaire que de ses propriétés naturelles. On les prépare comme les *coquilles d'huîtres* (voir ce mot).

COQ-VIERGE, *s. m.* — Comme son nom l'indique, ce coq est le célibataire des basses-cours. Sa chair a un goût agréable et un parfum qui le distinguent du chapon, du poulet ou du coq producteur. Il convient à tous les estomacs et est très recherché pour ses propriétés alibiles. C'est au pays de Caux que l'on élève plus particulièrement le coq-vierge; on ne lui connaît qu'une application culinaire, le rôtissage, qui est trouvée la meilleure.

CORB, *s. m.* — Poisson très connu dans la Méditerranée, dont la chair, d'un goût médiocre, est cependant usitée en alimentation. Il a une teinte brune sur le dos, le ventre est argenté, les nageoires sont noires et les côtés rougeâtres.

CORBEAU, *s. m.* (*Corvus*). All. *Rabe;* angl. *raven;* ital. *carvo;* sanscrit, *karava;* hébreu, *harab.* — Oiseau omnivore, c'est-à-dire qui se nourrit de toute espèce d'aliments : graines, fruits, insectes, vers, chair vivante, morte ou cuite.

Sa chair est filandreuse et dure; bouillie est la seule manière de l'utiliser; elle communique au bouillon une fadeur qui ne plaît pas à tout le monde, quoique longtemps employée par les Romains, qui lui attribuaient des propriétés encore à démontrer aujourd'hui.

Lorsqu'on désire mettre un corbeau dans le pot-au-feu, il est prudent de le dépouiller de sa peau, que les plumes ont imprégnée d'amertume.

CORBEILLE, *s. f.*, de *corbis,* panier. — Panier d'osier, de fil de fer, de forme et de couleur variées : corbeille à pain, corbeille à fruits, etc.

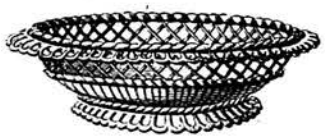


Fig. 387. — Corbeille à pain.

CORBEILLE EN FER FORGÉ. — Un industriel parisien, M. C. THIBAUDET, fait spécialement des corbeilles en fil de fer forgé et vernis au four pour l'usage des boulangers, ce qui en fait un ustensile propre, commode et inusable. Il fait aussi des petites corbeilles en fil de fer étamé, et même en fil de nickel, pour la pâtisserie. C'est très coquet et très propre.



Fig. 388. — Corbeille à levain ou à farine.



Fig. 389. — Corbeille à défourner.

Ces corbeilles contiennent à volonté des roulettes. La corbeille à levain est garnie de toile de chanvre blanchie. (Voir les *Produits recommandés* à la fin du volume.)

Corbeille d'orange. — *Formule 1085.* — Préparer une corbeille en pâte d'office (voir ces mots) selon la figure ci-après. D'autre part, ciseler et vider douze oranges régulières de grosseur et de grandeur. Préparer une gelée d'orange avec laquelle on garnit les écorces. Laisser congeler en lieu frais et, un instant avant de servir, en garnir la corbeille et la décorer de feuilles fraîches d'oranger.



Fig. 390. — Corbeille d'oranges, d'après Carême.

Corbeille de riz à la Condé. — *Formule 1086.* — Employer :

Sucre concassé	grammes	30
Riz lavé	—	250
Lait frais	litre	1
Vanille	gousse	1

Procédé. — Mettre le riz sur le feu avec le sucre, la vanille et le lait; remuer jusqu'à l'ébullition et retirer sur l'angle du fourneau; le laisser mijoter pendant vingt-cinq minutes. Pendant ce temps, on aura cuit une compote de pommes calvilles entières. Faire réduire le sirop à 20 degrés. Mouler le riz dans un moule évasé en forme de corbeille ; dresser dessus les pommes en pyramide, boucher les trous avec des cerises très rouges. Décorer par rosace avec cerises et feuilles d'angélique, et surmonter le tout d'une fleur composée d'orangeat ou de citronat et d'angélique. Arroser légèrement du sirop et servir le restant du sirop dans la saucière.

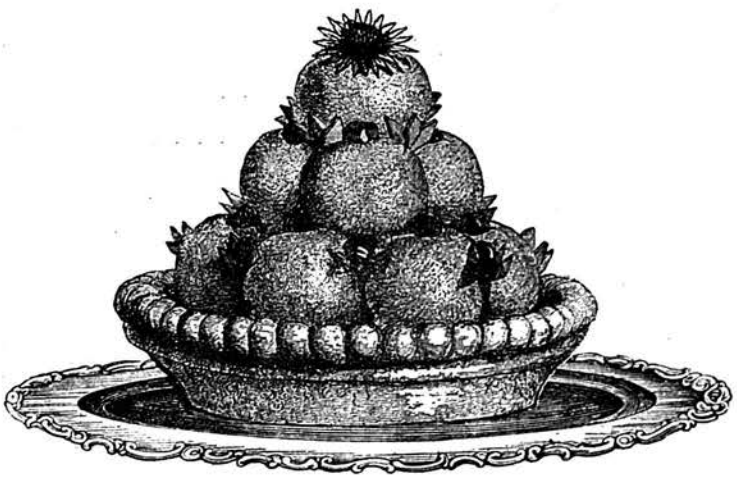


Fig. 391. — Corbeille de riz à la Condé (d'après Gouffé).



Fig. 392. — Corbeille de violettes tricolores imitant un char romain.

Corbeille de violettes (*Confiserie*). — *Formule 1087.* — Cet entremets est d'un effet magnifique lorsque l'exécution est parfaite : Le chariot, ou corbeille, est fait de sucre tiré. (Voir FLEUR EN SUCRE.)

Les roues et l'amour sont moulés en sucre de conserve, le timon et le corps de la corbeille sont faits de sucre tiré, le tout en blanc.

Les violettes sont faites de sucre tiré, ainsi que les feuilles. On procède à la confection des pétales, on passe d'abord avec un pinceau de la gomme dissoute, et ensuite avec un autre pinceau, que l'on trempe dans de la couleur jaune pulvérisée, sèche et mélangée d'amidon avec une pincée de bicarbonate de soude. Le violet se prépare de la même façon. On garnit ensuite le fond de la corbeille de feuilles, puis on pique sur du sucre *filé*, ou mieux *tiré*, le pédoncule sur lequel on monte les pétales soutenues par un petit calice. On doit éviter d'introduire dans cet entremets tout corps non comestible.

Corbeille de sucre tiré (*Entremets*). — *Formule 1088.* — Préparer du sucre cuit au cassé et coloré en vert. Le mettre sur le marbre légèrement huilé. Relever les bords dans le centre jusqu'à ce qu'ils puissent être pris dans la main. Tirer le sucre et le mettre dans une plaque cannelée contenant des rainures disposées en éventail de façon à pouvoir former une corbeille. Préparer une compote de pommes d'api dont on aura enlevé l'arme avec un emporte-pièce. Glacer ces pommes sur un tamis avec de la gelée rose de pommes, en garnir le trou du milieu. Mettre la plaque de sucre à l'é-



Fig. 393. — Corbeille de sucre garnie de pommes d'api à la gelée.

tuve, une fois ramolli en former la corbeille, la souder avec du sucre et la laisser refroidir. La poser sur un fond de plat fait en pâte sèche; garnir la corbeille des pommes à la gelée; les décorer avec de l'angélique et des fruits confits.

CORBIJEAU, *s. m.* — Oiseau très commun à la Louisiane, de la grosseur de la bécasse; se prépare culinairement comme elle.

CORBILLON, *s. m.* — Petit panier d'osier.

CORBILLOT, *s. m.* All. *Junger Rabb;* angl. *young raven;* ital. *corvetto.* — Petit du corbeau, appelé aussi *corbillat.*

CORDIAL, ALE, *adj.* All. *Magen Herzstœrkend;* angl. *cordial;* ital. *cordiale;* du latin *cor.* — Terme employé en médecine et en alimentation. Substances qui ont la propriété de ranimer les forces abattues, d'augmenter promptement la chaleur générale du corps, l'action du cœur et surtout de l'estomac. Les aliments très nourrissants : consommés, viandes saignantes et grillées, condiments stimulants et aromatiques, vins vieux de liqueurs et spiritueux sont des *cordiaux.*

Pour la nomenclature, je prie le lecteur de se reporter au *Tableau synoptique* contenu à la fin de chaque volume.

Les cordiaux préparés en cuisine, tels qu'aliments composés, fortifiants et légèrement condimentés, sont, pour le régime, préférables aux cordiaux de pharmacie; les liqueurs cordiales, les vins toniques, généreux, sont aussi préférables aux produits pharmaceutiques pour la faiblesse des personnes délicates. (Voir AMBRE.)

Voici deux formules de liqueurs cordiales :

Cordial d'or. — *Formule 1089.* — Employer :

Sucre	kiogram.	1
Racine d'angélique coupée	grammes	500
Raisins secs	—	200
Graines de coriandre	—	60
Graines de carvi	—	60
Cannelle	—	50
Figues coupées	—	150
Réglisse coupé	—	150
Clous de girofle	—	4
Alcool à 80 degrés	litres	10
Eau de roses	—	3/4

Procédé. — Faire infuser pendant deux jours dans les 10 litres d'alcool; ajouter ensuite 2 litres d'eau et distiller à une chaleur douce jusqu'à ce que les eaux faibles commencent à venir; suspendre dans un linge attaché au robinet 8 grammes de safran d'Angleterre. On ajoute à la liqueur, lorsqu'elle est distillée, la quantité d'eau de roses indiquée et dans laquelle on aura fait dissoudre le kilogramme de sucre. Mettre en bouteilles.

Cordial de Wisky. — *Formule 1090.* — Employer :

Coriandre	grammes	16
Cannelle	—	16
Gingembre	—	16
Macis	—	12
Clous de girofle	—	12
Piment	—	12
Raisins secs	—	560
Dattes	—	560
Réglisse	—	250
Sucre	kilogram.	1
Alcool à 80 degrés	litres	10

Procédé. — Faire infuser pendant 24 heures, dans les 10 litres d'alcool, la coriandre, la cannelle, le gingembre, les clous de girofle et le piment; ce temps écoulé, ajouter 1 litre d'eau et faire distiller à feu doux. D'autre part, faire macérer dans 2 litres d'eau pendant 12 heures les raisins secs, les dattes, le réglisse et ajouter le sucre. Mélanger ensemble ces deux liqueurs et filtrer. On colore au moyen d'une infusion de safran plus ou moins forte.

Cordial de coriandre. — *Formule 1091.* — Employer :

Graines de coriandre écrasées	grammes	250
Graines de carvi	—	8
Sucre	—	250
Esprit de vin	litres	2

Procédé. — Faire macérer pendant douze jours, dans l'esprit de vin, la coriandre et le carvi. Agiter régulièrement deux ou trois fois par jour; au bout de ce temps, faire fondre le sucre dans un litre d'eau et l'ajouter à la macération. Filtrer et parfumer avec quelques grammes d'huile de fleurs d'oranger.

CORÈTE POTAGÈRE (*Corchorius olitorius,* L.). — Plante des pays tropicaux, aussi appelée *Guimauve potagère, Mauve des juifs, Mélochie.* Cette plante, qui ne réussit pas facilement sous nos climats, est très appréciée dans les pays chauds, où elle croît sans aucun soin; ses feuilles se mangent en salade lorsqu'elles sont encore tendres ou préparées comme les épinards.

CORIANDRE, *s. f.* (*Coriandrum sativum,* L.). All. *Koriander;* angl. *coriander;* ital. *coriandro.*

— Plante ombellifère à fleur blanche et rosée qui, fraîche, exhale une mauvaise odeur, mais dont la semence acquiert, par la dessiccation, un parfum très agréable.



Fig. 394. — Coriandre.

Les Orientaux s'en servaient pour condimenter les ragoûts et le pain; la Bible parle de la coriandre en comparant à sa blancheur la manne du désert (*Nom.*, XI, 7); ils mâchaient la coriandre pour se rendre l'haleine agréable. L'école de Salerne ajoute :

Confortat stomachum, ventum removet coriandrum.

Pour l'estomac vous pourrez prendre
De la graine de coriandre;
Les vents à son approche, ou par haut ou par bas,
Sortent à petit bruit ou même avec fracas.

La graine aurait en outre la propriété d'arrêter la menstruation. Elle avait une grande vogue chez les médecins anciens. Aujourd'hui elle est moins à la mode chez nous; par contre, les peuples du Nord en font un grand usage en cuisine comme condiment, et l'emploient surtout dans la confiserie. (Voir CORDIAL.)

CORINTHE, *s. m.* (*Raisins de*). — Corinthe est une ville de Grèce, aux alentours de laquelle croissent de petits raisins blancs et roses que l'on fait sécher pour l'exportation.

On s'en sert pour les entremets de douceur.

CORIVE, *s. f.* — Se dit d'une petite châtaigne qui se conserve longtemps séchée.

CORME, *s. f.* (*Sorbus domestica*). All. *Spierbirne;* angl. *sorb;* ital. *sorbo.* — Fruit du cormier, appelé aussi *sorbier domestique,* qui ressemble à une petite poire. Il doit mûrir sur la paille, par le blettissage, et devient ainsi bon à manger.

Ces fruits sont astringents.

CORMÉ, *s. f.* — Alcool obtenu par la fermentation et la distillation des *cormes* (voir ce mot). Cette eau-de-vie n'est consommée que dans certaines provinces et à la campagne. Par ce même nom on désigne aussi le cidre fait avec les cormes; mais, pour le rendre bon, on y mélange des pommes et des poires qui en adoucissent l'âpreté.

CORNARET SPATHACÉ (*Craniolaria annua,* L.). — Plante commune aux environs de Carthagène, où les habitants se servent de sa racine charnue cuite et dépouillée comme garniture du bœuf. On la confit aussi dans le sucre.

CORNAS, *s. p.* (*Vin de*). — Dans le Languedoc (Ardèche). Cru d'un vin rouge de troisième classe.

CORNE-DE-CERF (*Plantago coronopus*). All. *Hirschhorn;* angl. *buck shorn;* ital. *erba stella;* esp. *estrellamar.* — Plante de la famille des plantaginées, dont les jeunes feuilles et pousses servent à faire des salades. Elle a un goût et des propriétés styptiques.



Fig. 395. — Corne-de-cerf.

CORNE D'ABONDANCE. — Terme d'art culinaire, représenté par une corne en forme de coquille déversant des fruits ou comestibles quelconques. Ce terme dérive de la mythologie : Corne de la chèvre Amalthée, nourrice de Jupiter, de laquelle il sortait toutes sortes de bonnes choses.

Les premières cornes d'abondance de pâtisserie furent crées par CHIBOUST, célèbre pâtissier parisien. La corne était faite en nougat, déversant une macédoine de fruits glacés. Aujourd'hui on fait des cornes d'abondance double ou triple. On en fait des grandes et des petites, servant tantôt pour entremets, tantôt pour garniture de socle, de pièce montée de pâtisserie.

CORNE DE CERF, *s. f.* All. *Hirschhorn.* — Autrefois, les cornes de cerf jouissaient d'une grande estime alimentaire. On en faisait des gelées, des boissons émollientes et de la colle ou gélatine. L'analyse a, en effet, démontré une forte quantité de phosphate de chaux et de gélatine. Calcinée, elle entre dans la décoction blanche de Sydenham, souvent employée en médecine contre les diarrhées chroniques. Cuites dans le potage sauce tortue, les cornes de cerf lui donnent un gluant qui fait imiter parfaitement la vraie tortue.

Les cornes de cerf à l'âge de *daguet* sont les meilleures. (Voir CERF.)

Gelée de corne de cerf. — *Formule 1092.* — Employer :

Corne de cerf râpée	grammes	250
Jus de citron	—	125
Sucre	kilogram.	1

Procédé. — Laver la corne de cerf et la faire cuire doucement dans deux litres d'eau, jusqu'à réduction de moitié; passer à travers un linge et ajouter le sucre et le citron, et faire réduire jusqu'à ce qu'en prenant une goutte et la laissant tomber sur le marbre ou autre objet froid elle se coagule. On passe alors la gelée et on y ajoute le jus de citron et on laisse refroidir dans les vases spéciaux.

CORNEILLE, *s. f.* (*Cornicula*). All. *Krœhe;* angl. *crow;* ital. *cornacchia;* esp. *corneja.* — La corneille ressemble au corbeau, dont elle a les mœurs, la forme et les habitudes.

Comme le corbeau, elle peut se mettre au pot-au-feu pour faire du bouillon.

Au Cap, on donne le nom de *corneille de mer* à un oiseau qui ressemble à la corneille comme plumage, mais qui a une chair exquise.

CORNET, *s. m.* All. *Düte;* angl. *cup of paper;* ital. *cornetto.* — Terme de pâtisserie. Cornet de papier coupé triangulairement et roulé sur l'une des faces en forme de cône pointu, au bout duquel on laisse un trou de la grandeur et de la forme que l'on désire et dans lequel on met soit de la glace royale, beurre, ou toute autre pâte servant à décorer une tourte, un socle ou autres sujets. Décorer au cornet, travailler au cornet. Embellir avec le cornet.

Cornet de papier. — *Formule 1093.* — Découper un triangle de papier d'office de la grandeur que l'on désire et procéder de la façon suivante : prendre le papier de la main gauche en

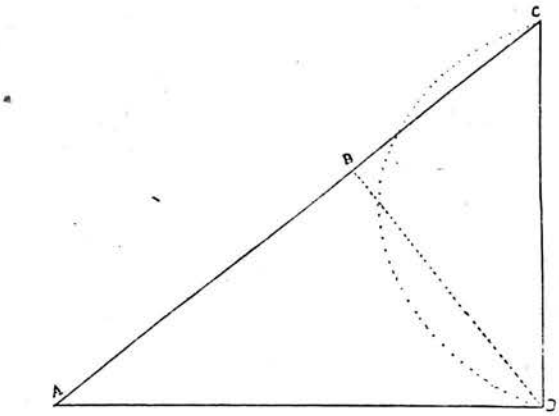


Fig. 396. — Triangle de papier pour cornet.

posant le pouce sur le point B, qui sera le côté pointu et faire rouler la pointe C sur le D, retirer alors le pouce et faire rouler la pointe A autour du cornet, et faire glisser du pouce et de l'index de la main droite les pointes réunies du même côté de façon à obtenir la fig. 385.

Doubler alors les pointes du papier pour fixer

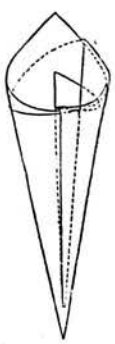


Fig. 397. — Cornet vide

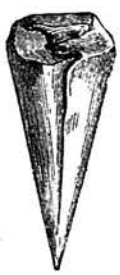


Fig. 398. — Cornet rempli et prêt pour décorer.

le cornet et l'emplir de la substance à décorer. On le replie enfin, en solidifiant les jointures, sur le contenu du cornet afin d'obtenir la fig. 386.

Il ne reste plus qu'à couper l'extrémité pointue du cornet de façon à obtenir le fil du décor

plus ou moins gros, selon les exigences du travail. Le papier pour cornet doit être glacé et solide.



Fig. 399. — Cornets à la glace.

Cornet en pâte. — *Formule 1094.* — On peut faire des cornets avec de la pâte à copeau ou langue de chat (voir ces mots), mais on obtiendra des cornets d'une plus grande finesse par la recette suivante :

Œufs frais	nombre	4
Noisettes épluchées et torréfiées	grammes	125
Amandes douces	—	125
Sucre en poudre	—	250
Farine tamisée	—	100

Procédé. — Moudre les noisettes et les amandes, les piler ensuite au mortier avec un blanc d'œuf, travailler ensuite le tout dans une terrine en y ajoutant le sucre et la farine, ajouter les blancs d'œufs un à un. Lorsque la pâte est suffisamment liquide on essuie l'appareil; lorsqu'elle est au point désiré on graisse légèrement une plaque et on y couche dessus la pâte et on la fait cuire. En la sortant du four on coupe le gâteau par morceaux carrés; les rouler vivement en forme de cornet et laisser refroidir.

Remarque. — Ces cornets sans aromates peuvent servir pour n'importe quel usage.

Cornets à la glace. — *Formule 1095.* — Faire des cornets selon la formule 1094 et préparer une croûte en pâte sèche que l'on fixe sur un plat rond au moment de servir; remplir vivement les cornets et les dresser dans la galerie en deux couches superposées et surmonter les cornets d'une fleur en sucre (voir la fig. 387).

Cornets en pâte de langue de chat. — *Formule 1096.* — Employer :

Sucre en poudre	kilogr.	1
Beurre	grammes	500
Farine tamisée	—	750
Vanille.		

Procédé. — Travailler le beurre en crème, ajouter le sucre, un peu de vanille, puis les blancs un à un en travaillant toujours, enfin la farine. Coucher avec la poche des ronds sur une plaque cirée. Aussitôt cuits, en former des cornets à l'aide d'une grosse douille unie ou d'un moule spécial. (E. Darenne. — Versailles.)

Cornets à la crème. — *Formule 1097.* — Faire les cornets en pâte et les emplir au moment de servir de crème fouettée, sucrée et aromatisée.

Remarque. — On peut varier les glaces et les crèmes à tous les fruits et à tous les aromates.

CORNICHON, *s. m.* (*Condiment*). — Le cornichon est un concombre confit au vinaigre avant maturité. (Voir CONCOMBRE et CUCUMIS.)

Cornichons, A. — *Formule 1098.* — Choisir des cornichons concombres de Paris; les laver, les égoutter sur un tamis et les mettre dans une terrine avec beaucoup de sel dessus; sauter souvent les concombres pour les imprégner de saumure; le lendemain, les ranger dans des bocaux ou dans un pot de grès vernissé alternés par couches d'estragon, de capucine, de petits oignons, d'ail, de quelques clous de girofle et de piment. Faire cuire du bon vinaigre de vin et le verser bouillant sur les cornichons et laisser en lieu frais.

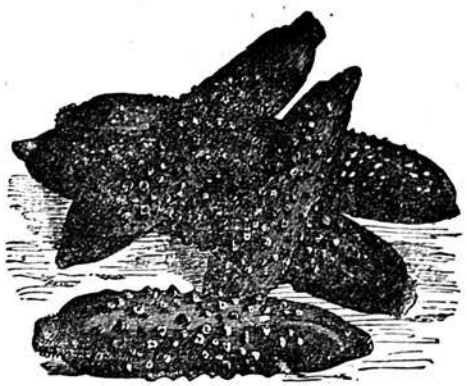


Fig. 400. — Cornichons de Paris.

Le lendemain les cornichons seront jaunes; on ne s'en inquiètera pas; on décantera le vinaigre, on le fera cuire dans une bassine étamée et on le reversera bouillant sur les cornichons. On renouvellera cette opération pendant cinq à six jours en ayant soin d'ajouter du vinaigre chaque fois pour remplacer la perte. Le sixième jour on le remplacera par du vinaigre

nouveau et froid. Fermer le pot avec un parchemin.

Cornichons, B. — *Formule 1099.* — Brosser les concombres à mesure qu'on en fait la cueillette, les déposer dans un vase vernissé avec du sel; ajouter les condiments aromatiques, comme il est indiqué dans la formule cornichon A. Après vingt-quatre heures, décanter la saumure et mettre les cornichons dans du bon vinaigre, que l'on aura soin de renouveler tous les mois.

Cornichons au sel, C. — *Formule 1100.* — Essuyer les cornichons, les saler, les faire égoutter comme pour la conserve au vinaigre et les mettre dans des bocaux. D'autre part, faire cuire une saumure composée de 1 kilogramme de sel, de 100 grammes de sucre pour 2 litres d'eau. Ajouter : poivre en grains, estragon, clous de girofle, laurier, raifort coupé en dés et ail. Faire bouillir le tout ensemble.

Verser cette saumure froide sur les cornichons et fermer hermétiquement les bocaux avec un parchemin ou un liège. Ces cornichons sont d'une plus longue conservation si on recouvre la saumure d'une couche d'huile ou de saindoux pour empêcher l'air de pénétrer. Placer les bocaux en lieu frais et sec. Ainsi préparés, les cornichons ne le cèdent en rien à ceux conservés au vinaigre et ils restent très verts.

Hygiène. — Il faut éviter l'emploi des ustensiles en cuivre pour la cuisson du vinaigre, dont l'action corrosive dissout le métal des bassines et forme l'acétate de cuivre, ce qui rend les cornichons toxiques. Par les deux procédés ci-dessus les cornichons sont indemnes. Je pourrai citer d'autres formules plus ou moins toxiques qui rendent le cornichon d'un vert foncé, mais ces produits d'épiciers doivent être regardés comme dangereux.

CORNILLON, *s. m.* — Petit os qui se trouve dans l'intérieur des cornes du bœuf, du veau, etc., dont on tire une gélatine analogue à la corne de cerf (voir ce mot).

CORNOUILLE, *s. f.* (*Cornus mas*). All. *Kornelkirsch;* angl. *corneliam;* ital. *corniola.* — Fruit du *cornouiller*, qui est rouge et d'une saveur aigrelette; espèce de cerise à noyau. Ses propriétés sont astringentes.

CORNUE, *s. f.* — Vase de forme à peu près sphérique, se terminant par un long col coudé que l'on emploie pour distiller ou pour d'autres opérations chimiques.

COROSSOL (*Anona muricata*). — Fruit du corossolier hérissé de la famille des anonacées. Son nom lui vient d'une dégénération du mot espagnol coraçon, qui signifie *cœur*, et qui est en rapport avec sa forme un peu allongée et renflée à l'une de ses extrémités. La pulpe de ce fruit est d'un blanc mat et a un goût acide et aromatique. On en fait des compotes, des vins et des eaux-de-vie.

COROZO, *s. m.* — Palmier épineux, commun sur les bords de l'Orénoque. On abat le corozo pour lui faire rendre sa liqueur, qui reste douce pendant deux jours et fermente ensuite.

CORRENA, *s. m.* — En Toscane, on recherche beaucoup ce genre de champignon agaric qui croît aux pieds des peupliers. Il est blanc au-dessus et brun au-dessous.

CORRÈZE (*Produits de la*). — Le climat du département de la Corrèze est froid au nord, sur les plateaux; le sud, plus tempéré, renferme les terres les plus fertiles de cette région qui nourrissent de nombreuses bêtes à laine. Le commerce de ce département a aussi pour objets principaux la culture de la vigne, qui fournit un vin médiocre, l'huile de noix et les truffes.

CORSE (*Vins de l'île de*). — Les vins du Cap ou de la Corse sont généralement capiteux, fumeux et agréables. Vins de troisième classe.

CORTON (*Vins de*). — Dans le département de la Côte-d'Or. Vin classé en première tête des vins de Bourgogne (voir ce mot).

CORVINA, *s. m.* (*Sparus silensis*). — Poisson du Chili qui atteint jusqu'à deux mètres de longueur; sa tête est petite, son corps ovale, couvert de grandes écailles de couleur nacrée; sa queue est fourchue. Sa chair blanche et ferme se prépare : au court-bouillon, frite, au gratin et grillée.

COS-D'ESTOURNEL (*Vins de*). — Vins de Bordeaux, classé entre les deuxième et troisième crus. Le Cos-d'Estournel Martyn et le Mont-Rose sont les deux crus les plus estimés. Le Cos-d'Estournel se récolte dans la commune de Saint-Estèphe, canton de Pauillac.

COSPERON (*Vins de*). — Roussillon (Pyrénées-Orientales). Vin de troisième classe.

COTE, *s. f.* (*Costa*). All. *Rippe;* angl. *rib;* ital. *costa;* esp. *cuesta.* — Os longs et plats placés latéralement sur la poitrine et formant par leur ensemble une cavité à parois osseuses destinée à protéger les poumons et les principaux organes situés au-dessus du diaphragme.

En cuisine et en boucherie, on distingue : les *côtes couvertes* du bœuf, morceau qui se trouve entre l'aloyau et le paleron des deux côtés de l'échine; les *côtes découvertes,* situées sous le paleron; les *côtes d'aloyau,* situées entre le filet et les côtes couvertes; le *train de côtes,* la partie du bœuf qui contient les côtes à partir de la troisième côte de l'aloyau jusqu'à l'épaule; les *plates-côtes découvertes,* la partie placée sous l'épaule et le paleron; les *plates-côtes couvertes,* la partie inférieure de l'entre-côte et des côtes, près la poitrine; la *côte de surlonge,* la partie qui se trouve sous le collier.

Se dit aussi des saillies longitudinales de la surface de beaucoup de tiges et de fruits. Pommes reinettes à côtes. Un melon à côtes, les côtes du coing, des laitues, ainsi que de tous les végétaux à côtes.

COTE-BOURG (*Vins de*). — Bordeaux rouge de troisième classe.

COTE DE BŒUF. — All. *Ochsrippe;* angl. *ox rib.* — Pour la description, voir CÔTE et BŒUF. Voici quelques formules :

Côte de bœuf aux choux. — *Formule 1101.* — Tailler une côte dans le morceau du train de côtes, pour qu'elle soit marbrée de graisse; la faire bouillir dans la marmite; étant cuite, on la garnit de choux, de céleri et de carottes. On sert à part une sauce au raifort ou une sauce aux câpres.

Côte de bœuf à la bourgeoise. — *Formule 1102.* — La côte taillée dans l'aloyau doit être débarrassée de la graisse; la piquer à l'instar du fricandeau et la faire braiser; lorsqu'elle est parfaitement tendre et que son suc est réduit à glace, on la dresse; dégraisser le fond et saucer.

Côte de bœuf à la flamande. — *Formule 1103.* — Braiser une côte de bœuf grasse; lorsqu'elle est cuite, la dresser sur un grand plat en la garnissant d'une garniture à la flamande (voir ce mot).

Côte de bœuf à la fermière. — *Formule 1104.* — Lorsque les petites laitues commencent à paraître, on les lave entières; on coupe l'extrémité de la racine et on les blanchigume. On les étend dans un sautoir richement foncé et on les fait braiser.

On aura également fait braiser une belle côte de bœuf, et fait cuire séparément du petit lard et griller des petites saucisses.

On dresse la côte en la garnissant d'un turban alterné de laitues pliées, d'une tranche de lard maigre et d'une petite saucisse grillée. On sauce avec son fond dégraissé et réduit, et on sert le restant de la sauce à part.

Côte de bœuf à la julienne. — *Formule 1105.* — Tailler une belle côte de bœuf forte de deux doigts, la dépouiller de la graisse et n'en conserver que la noix. Foncer un sautoir avec des oignons émincés, du céleri et du lard; faire bien étuver le tout. Poser la côte de bœuf sur ce fond, mouiller avec du vin blanc et du bouillon en y ajoutant du thym et du poivre en grain. Laisser cuire ainsi lentement pendant une heure et demie; d'autre part, on préparera la julienne suivante : poireaux, carottes, racines et persil taillés en julienne; faire blanchir et égoutter. Sortir la côte de bœuf, passer le fond et remettre le jus, la côte et la julienne dans le sautoir couvert; faire braiser le tout jusqu'à parfaite cuisson, en ayant soin d'arroser ou de tourner souvent la côte, pour qu'elle se glace également des deux côtés. Lorsque la julienne est glacée, on dresse la côte; lier la julienne avec du beurre frais et un verre de madère, saupoudrer de persil et, selon le goût, ajouter un jus de citron, puis en garnir la côte.

Côte de bœuf au vin de Malaga. — *Formule 1106.* — Tailler dans le train une belle côte de bœuf, la piquer avec de gros lardons, la faire braiser dans un sautoir préalablement foncé en la mouillant avec du bouillon, du vin blanc et du vin de Malaga; faire tremper dans l'eau tiède des graines de raisins de Malaga, débarrassées de leur bois. Lever, avec la petite cuillère à légumes, des petites carottes que l'on fait glacer; tourner des petites châtaignes et les glacer également. Un instant avant de servir, lorsque la côte est cuite, on mélange ce ragoût en y ajoutant un verre de vin vieux de Malaga. On dresse

la côte, qui doit être tendre, et on la garnit du ragoût préparé.

Côte de bœuf à la provençale. — *Formule 1107.* — Barder la côte des deux côtés d'une large bande de lard, la mettre à la broche et, pendant qu'elle cuit, faire frire des oignons et quelques gousses d'ail dans un peu d'huile fine; lorsque la côte est cuite saignante, on la dresse sur un plat, on ajoute aux oignons du persil haché et le jus de deux citrons et on en garnit la côte.

Les amateurs font cuire la côte dans l'huile.

Côte de bœuf à la bourguignonne. — *Formule 1108.* — Faire braiser la côte de bœuf et y ajouter du vin de Bourgogne; d'autre part, faire glacer des petits oignons en y ajoutant du fond de la côte; lorsqu'ils sont cuits en garnir la côte.

Côte de bœuf à la bordelaise. — *Formule 1109.* — Faire braiser une côte de bœuf dans un sautoir, la mouiller de bouillon et d'un verre de Bordeaux; d'autre part, préparer une sauce bordelaise (voir ce mot); à cet effet, ayez quelques rondelles de moelle de bœuf pochées avec lesquelles la côte est garnie après avoir été saucée.

Côte de bœuf à la piémontaise. — *Formule 1110.* — Tailler une côte de bœuf dans un roast-beef tendre, foncer un sautoir et la faire braiser à moitié; passer alors le fond, le dégraisser et le remettre avec la côte dans la casserole en y ajoutant du gésier, des cous et des ailerons de dindonneaux ou de poulets, le tout coupé par petits morceaux réguliers et préalablement lavés. Tailler des truffes blanches en morceaux réguliers, en arrondissant les coins en les épluchant; les ajouter dans la casserole, mouiller d'un verre de vin blanc sec et laisser réduire à glace. Le tout étant très tendre, on dresse la côte en l'entourant du ragoût.

Remarque. — On ajoute à la côte un attelet, un manche en argent, selon les circonstances. On sert en outre la côte grillée avec une multitude de garnitures ou de sauces, qui en déterminent le nom, tels que : carottes, navets, risotto, macaronis, pommes de terre, fonds d'artichauts ou sauce italienne, tomate, anchois, *karic*, etc.; n'ayant décrit que les formules les moins connues, je laisse aux cuisiniers le soin de choisir la garniture ou la sauce s'accordant à la pièce et au goût des convives.

La côte de bœuf se fait rarement cuire saignante, l'os empêcherait sa cuisson régulière. (Voir ENTRECÔTE.)

COTEAUX DE SAUMUR (*Vins de*). — Les vins des côteaux de Saumur sont généralement des vins blancs de deuxième classe. (Voir SAUMUR.)

COTE *ou* **CLOS CHARBONNIER** (*Vin de la*). — Dans le Beaujolais, sur le territoire des communes de *Chénas* et de *Moulin-à-Vent* (Rhône); clos établi par M. Paillard, propriétaire de la Maison Maire et du restaurant Paillard, boulevard des Italiens. Ce vin remarquable est un des meilleurs de deuxième classe parmi les vins français. (Voir CHARBONNIER.)

COTE-D'OR (*Vins de la*). — Département qui produit des vins très renommés. (Voir BOURGOGNE.)

COTELETTE, *s. f.* All. *Rippchen;* angl. *chop, cutlet;* ital. *costolina.* — Diminutif de côte. Côte de petits animaux de boucherie; côtelette de veau, de mouton, d'agneau, de porc frais, de chevreuil, de volaille, etc. Les côtelettes de gibier à plume et de volaille sont des parties désossées de l'oiseau, quelquefois hachées et formées en côtelette.

Pour faciliter les recherches et afin de trouver immédiatement les recettes que l'on désire, je classe ici toutes les formules des côtelettes, laissant de côté les noms fantaisistes ou les amalgames hétérogènes de mauvais goût.

COTELETTE D'AGNEAU. All. *Lammcotelette;* angl. *lam cutlet;* ital. *costolina d'agnelo.* — Les côtelettes d'agneau sont taillées dans le carré (voir ce mot) et parées selon l'usage.

Côtelettes d'agneau aux petits pois. — *Formule 1111.* — Assaisonner et faire cuire les côtelettes sur le gril, et préparer d'autre part des petits pois à l'eau, égoutter et lier, avec du beurre fin et une pincée de sucre, en agitant la casserole. Dresser les côtelettes en couronne et mettre les petits pois au milieu. S'il n'y avait qu'une portion, on dressera les petits pois à côté des côtelettes.

Côtelettes d'agneau à la polonaise. — *Formule 1112.* — Assaisonner et passer les côtelettes, les coucher dans un sautoir préalablement

beurré, les faire cuire saignantes et d'une couleur dorée. Les dresser en couronne sur un plat rond et verser dans le centre une sauce béarnaise un peu liquide. (Voir BÉARNAISE.)

Côtelettes d'agneau à l'allemande. — *Formule 1113.* — Aplatir et assaisonner les côtelettes, les paner à la mie de pain blanc, les coucher dans un sautoir beurré et les faire cuire en les maintenant blondes; les dresser en couronne et mettre dans le centre un ragoût de concombre aux champignons. (Voir la *Remarque* de la *Formule 1040.*)

Côtelettes d'agneau au foie gras (*Haute cuisine*). — *Formule 1114.* — C'est pour Son Excellence M. le comte de Eulenburg, *Ober President*, à Cassel, que j'ai préparé pour la première fois ce mets.

Procédé. — Tailler des côtelettes d'agneau, les aplatir et les assaisonner. Piler dans un mortier du foie gras frais, le passer au tamis, l'assaisonner d'épices à pâté, lui incorporer des truffes noires épluchées et hachées menu. Farcir alors les côtelettes des deux côtés d'une mince couche de cet appareil et les envelopper avec de la toile abdominale de porc. Les faire cuire dans un sautoir avec du beurre frais. Les dresser en turban et lier le fond avec de la glace de viande et du jus de citron. Saucer dessus les côtelettes.

Côtelettes d'agneau à la châtelaine. — *Formule 1115.* — Sauter les côtelettes d'un côté seulement, les laisser refroidir; les napper du côté cuit d'un appareil composé d'une crème de volaille réduite, avec une purée d'oignons frais. Placer les côtelettes dans un sautoir beurré, le côté cru en bas. Au moment de servir, mettre le sautoir en plein feu, aussitôt saisies, mettre le sautoir une minute dans le four pour pocher l'appareil. Les dresser en couronne autour d'une pyramide de purée de pois nouveaux, allongée d'un peu de purée d'oignons.

Lier le fond avec une sauce demi-glace, que l'on sert à part. (A. Landry. — *Londres.*)

Côtelettes d'agneau à la cévenolaise. — *Formule 1116.* — Dégager le haut des côtelettes d'un carré, de façon à mettre à nu les os d'environ 2 centimètres. Dégager aussi l'os de l'échine en conservant la peau. Faire une maître d'hôtel en y ajoutant de la glace de viande froide et du piment rouge; pétrir le tout et en farcir le carré à la place de l'os de l'échine; recouvrir avec la peau et paner deux fois le carré. Envelopper les bouts des os de papier beurré et faire cuire dans un sautoir au four, en ayant soin d'arroser souvent. Préparer d'autre part une purée de châtaignes fraîches; l'assaisonner, la beurrer et la dresser en pyramide sur un plat rond. Tailler les côtelettes et les dresser en couronnes autour de la purée de marrons. Saucer légèrement le tour avec le jus.

Côtelettes d'agneau à l'Imam Bayeldi. — *Formule 1117.* — Couper une aubergine sans être épluchée par tronçons de 2 centimètres d'épaisseur; les assaisonner de sel et poivre et les faire cuire dans un mélange d'huile et de beurre. Procéder de même pour quelques tomates coupées par moitié, et ajouter du persil haché. Faire sauter au beurre les côtes d'agneau et, une fois cuites, les dresser sur les tronçons d'aubergine et mettre les tomates par-dessus.

Déglacer le plat à sauter avec un peu de vin blanc, un peu de bon fond, un jus de citron, un peu de beurre fondu, de façon à former un jus tourné. Arroser avec le tout les côtelettes. (L. Mourier, chef des cuisines des restaurants Paillard.)

Remarque. — Règle générale, on applique toutes les méthodes des côtelettes de mouton aux côtelettes d'agneau et réciproquement; il n'y a là qu'une question de choix et d'opportunité que je laisse aux soins des personnes chargées de rédiger le menu

Côtelettes d'agneau à la Mourier (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1118.* — Faire sauter les côtelettes dans un sautoir beurré, étant cuites saignantes et d'une belle couleur les retirer. Mettre dans le sautoir des foies de volaille, bien gras, coupés en deux, des morilles fraîches, également coupées en deux (si elles étaient conservées, les faire préalablement tremper dans l'eau tiède); faire sauter vivement, retirer et mettre la garniture avec les côtelettes. Dans ce fond, faire une réduction de vin blanc, y ajouter de la demi-glace et lier au beurre fin. Remettre dans le sautoir la garniture et les côtelettes; laisser mijoter un instant et ajouter un filet de citron; dresser les côtelettes en couronne et mettre la garniture dans le centre.

Remarque. — Cette garniture, ainsi que le procédé, s'applique à toutes les côtelettes.

COTELETTE DE FARCE, *s. f.* All. *Farsecotelette;* angl. *farce cutlet;* ital. *costelina de ripieno, farsa.* — Ce genre appartient à la catégorie des quenelles, boudins soufflés ou pain de gibier, veau, volaille et poisson.

Côtelettes de lièvre aux truffes. — *Formule 1119.* — Cuire le lièvre et enlever les viandes en écartant les nerfs, les os et la graisse; les piler, les passer au tamis de crin. Oter le fiel et cuire une égale quantité de foies de volaille et les passer également au tamis. Les déposer dans une casserole que l'on maintiendra tiède; ajouter à cette purée le tiers de son volume de sauce chaufroid brune et 200 grammes de beurre fin; remuer de façon à bien mélanger le tout et assaisonner; lorsque cet appareil est homogène, en verser dans un sautoir une couche qui sera forte de 2 ou 3 centimètres. Laisser glacer le pain et, à l'aide d'un emporte-pièce imitant la forme des côtelettes, tailler dans le pain en économisant l'espace.

Garnir le bout des côtelettes d'un petit os, auquel on pique une truffe, les glacer à la gelée, les dresser en turban sur socle ou sur un plat; remplir le centre et le tour de petites truffes également glacées.



Fig. 401. — Côtelettes de lièvre aux truffes.

Remarque. — Les côtelettes de pain de faisan et de tout autre gibier se traitent de la même façon et ne diffèrent que par la manière de faire les pains. (Voir PAIN.)

Côtelettes de quenelles de perdreaux. — *Formule 1120.* — Désosser des perdreaux, enlever les nerfs des chairs, piler et passer au tamis de crin.

Composer ensuite la farce suivante :

Chair de perdreaux	grammes	300
Beurre fin	—	200
Panade à la farine de riz	—	200
Œufs	nombre	2
Crème fraîche	décilitre	4
Epices et sel.		

Procédé. — Piler dans le mortier, en triturant la chair, le beurre, la panade et l'assaisonnement; ajouter les deux jaunes d'œufs et peu à peu de la crème. Essayer si cette farce a assez de consistance, et lorsque la douceur du corps, la succulence et le goût sont en parfait degré, la sortir du mortier; dans le cas contraire, pour raffermir ajouter des jaunes d'œufs, pour la mollesse, de la crème, pour le goût de l'assaisonnement.

Incorporer dans cette farce un salpicon taillé menu, de truffes, de langue écarlate et de filets de perdreaux froids.

Coucher cet appareil sur une plaque légèrement beurrée et le mettre en lieu froid pour le laisser raffermir.

Faire des quenelles en forme de côtelettes, les paner en couvrant d'une forte et régulière couche de mie de pain; ajouter l'os de la cuisse pour imiter les côtelettes et faire frire.

Dresser sur une serviette posée sur un plat rond et envoyer séparément un fumet qu'on aura fait avec les carcasses de perdreaux.

Remarque. — Un de nos amis, Ovide Bichot, a trouvé le moyen de faire ces excellentes quenelles sans panade, c'est-à-dire en assaisonnant la purée et en lui ajoutant, en triturant dans le mortier, de la crème double de premier choix. On comprend naturellement la supériorité de ces quenelles sur les quenelles ordinaires.

On fait également ainsi les côtelettes de brochets, de carpes, de perches, de rougets, c'est-à-dire avec une farce à quenelle moulée.

Des cuisiniers ont fait faire des moules en fer-blanc en forme de côtelettes à quenelles et épigrammes; on n'a qu'à les remplir et les faire pocher, les démouler et les couper ensuite. C'est un perfectionnement apporté à la simplification qui active ce travail toujours long à exécuter. De cette manière se font les côtelettes de lièvre, de lapereau, etc.

COTELETTES DE GIBIERS A POILS. — Dans cet article je classe les côtelettes de chamois, chevreuil, daim, cerf, argali, sanglier, etc.

Côtelettes de chamois. — En allemand, *Gemscotelette;* en anglais, *shamoy cutlet;* de l'italien, *costelina di camoscio.* — Les côtelettes du jeune chamois ont une grande analogie avec les côtelettes de chevreuil; on leur applique les mêmes formules culinaires. (Voir CHEVREUIL.)

Côtelettes de chevreuil. — En allemand, *Rehcotelette;* en anglais, *roebuck cutlet;* en italien, *costelina di capricuolo.*

Procédé général. — Formule 1121. — Tailler et parer les côtelettes, les assaisonner et les faire macérer avec du poivre concassé et du jus de citron. Les faire griller, ou les cuire à la poêle ou dans un sautoir selon la sauce ou garniture qu'on désire leur appliquer.

Côtelettes de chevreuil à la minute (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1122.* — Tailler, parer et assaisonner les côtelettes, et les faire cuire à la poêle. Préparer pendant ce temps un beurre à la maître d'hôtel dans lequel on aura mis du poivre de Cayenne. Le faire fondre dans une petite casserole avec de la glace de viande et du jus de citron, y ajouter les côtelettes pour les saucer. Les dresser sur un plat très chaud et les masquer de la sauce.

Côtelettes de chevreuil à la venaison. — (Voir CHEVREUIL.)

Côtelettes de chevreuil au genièvre. — *Formule 1123.* — Faire macérer les côtelettes avec de l'huile, du poivre en grains concassés et du genièvre en grains. Les faire sauter, y ajouter de la crème et de la sauce espagnole. Passer la sauce et dresser les côtelettes.

Côtelettes de chevreuil à la poivrade. — *Formule 1124.* — Faire cuire des côtelettes fraîches, et les saucer dans une sauce poivrade. (Voir CHEVREUIL.)

Côtelettes de chevreuil aux truffes. — *Formule 1125.* — Les côtelettes doivent être fraîches, de préférence macérées et non marinées. Les assaisonner et les faire cuire dans un sautoir, leur ajouter une sauce aux truffes. Les dresser en couronnes et poser sur chacune une tranche de truffes épluchées.

Côtelettes de chevreuil à la maréchale. — Procéder comme pour les filets de chevreuil. (Voir *Formule 910.*)

Côtelettes de cerf. — En anglais, *stagcutlet;* de l'italien, *costelina di cervo;* en allemand, *Hirschcotelette.*

Procédé général. — Formule 1126. — Les côtelettes du cerf jusqu'à l'âge d'*andouiller* sont bonnes, elles doivent être piquées fraîches et mises à macérer ou mariner ensuite. On les prépare à toutes les formules du chevreuil.

Côtelettes de daim. — En anglais, *deer cutlet;* en allemand, *Dammhirschcotelette;* en italien, *costelina di daino.*

Procédé général. — Formule 1127. — Comme les côtelettes du chamois ou du cerf, les côtelettes de daim doivent être piquées avant d'être macérées ou marinées, les côtes très grosses doivent être braisées. On les sert à la *crème aigre* (voir CHEVREUIL, *Formule 907*), à la *sauce poivrade*, aux *nouilles*, aux *truffes*, aux *champignons*, etc.; mais surtout au *genièvre* et à la *sauce raifort*, à la *sauce aux anchois* et quelquefois *froides*, garnies de *caviar* et de *mixed Pikles.*

Côtelettes de sanglier. — *Formule 1128.* — Parer les côtelettes et les faire mariner (voir MARINADE) pendant quelques jours. Au moment de les faire cuire, les essuyer et les faire revenir dans un sautoir avec du beurre frais. Ajouter un peu de sauce espagnole, à défaut faire un petit roux. Laisser braiser jusqu'à parfaite cuisson. Faire réduire à glace avec un peu de vin de Madère. Dresser les côtelettes et les arroser de leur jus. (Pour les autres préparations, voir CHEVREUIL.)

COTELETTES DE GIBIERS A PLUMES. All. *Wildpretcotelette;* angl. *game cutlet;* ital. *costelina di nuellagione.* — Mets composé en forme de côtelette.

Dans cet article je classe les formules des côtelettes de gibier à plume depuis le faisan à l'ortolan. On verra d'ailleurs que dans ce groupe le genre ne diffère pas sensiblement.

Côtelettes de perdreaux. — *Formule 1129.* — Flamber et vider dans la règle de jeunes perdreaux, les couper longitudinalement par le milieu; faire passer la patte dans le croupion de façon à imiter l'os de la côtelette; l'aplatir légèrement à l aide de l'abatte; les assaisonner, les faire griller à point; étant cuites, les dresser sur un plat rond, les arroser avec une sauce maître d hôtel fondue dans de la glace de perdreau.

Côtelettes de perdreaux à la chasseur. — *Formule 1130.* — Flamber, vider et tailler longitudinalement de jeunes perdreaux; passer la patte dans l'os du croupion, rabattre légèrement; leur donner la forme de côtelettes; les assaisonner, les paner en les trempant préalable-

ment dans du beurre clarifié. Les poser dans un sautoir beurré et les faire cuire. Lorsqu'elles sont cuites à point, les dresser et poser dans le centre de la couronne une sauce maître d'hôtel à moitié fondue et composée de beurre frais, d'échalotes blanchies, de persil, de noix muscade râpée, de jus de citron, de sel, de poivre et de glace de viande; le tout trituré dans la casserole chaude, afin d'obtenir une sauce homogène et fondante.

Côtelettes de perdreaux à la Richelieu. — *Formule* 1131. — Après avoir flambé et vidé les jeunes perdreaux, on sépare la poitrine des cuisses; on coupe les poitrines par le milieu et on les aplatit légèrement; préparer un fumet des débris et des cuisses, c'est-à-dire un coulis ou purée; assaisonner les poitrines et les envelopper dans de la toile abdominale de porc frais; les faire griller, ôter la toile et les dresser en turban sur une couronne de farce de gibier pochée. Saucer avec le fumet, dans lequel on peut ajouter des truffes, si on le désire.

Remarque. — Pour la réussite du dressage, on choisit les côtelettes du côté gauche de l'estomac, puis celles de droite dressées sur un autre plat, lorsque le nombre le permet, et on figure l'os des côtelettes avec les jambes de perdreaux appareillées à cet effet.

Côtelettes de faisan (*Haute cuisine*). — *Formule* 1132. — Les côtelettes de faisan s'appliquent aux mêmes formules que celles de perdreaux; elles ont l'avantage d être plus grosses et partant plus succulentes.

Procédé. — Enlever la peau de l'estomac du faisan et tailler sur chaque côté de la poitrine deux tranches auxquelles on donne la forme de côtelettes; les faire macérer dans de l'huile condimentée, les faire sauter dans un sautoir, soit en mouillant avec une sauce salmis que l'on a obtenue avec les carcasses pilées et réduites, soit simplement arrosées du beurre et de leur suc. On les pane au besoin en les servant avec une sauce Colbert ou une sauce maître-d'hôtel fondue avec de la glace de gibier.

Côtelettes de grives. — *Formule* 1133. — Les grives genièvrières, après quelques jours d'engrais dans les coteaux fertiles, sont les meilleures pour ce genre de mets.

Procédé. — Couper la tête et les pattes des grives après les avoir flambées et coupées par le milieu; passer la patte dans le flanc de façon à imiter la côtelette; les aplatir légèrement, les assaisonner, les envelopper dans de la toile abdominale de porc et les faire griller. Les dresser en turban sur un plat rond.

Remarque. — Les côtelettes de petits oiseaux. ortolans, becfigues, etc., se traitent de la même façon.

Côtelettes de pigeons à la Colbert. — *Formule* 1134. — Flamber et dégager du gésier, de l'estomac et des intestins les pigeons sans en sortir le foie et le cœur.

Procédé. — Tailler les pigeons longitudinalement par le milieu, couper la patte de chaque moitié au genou et la faire rentrer sous sa peau; les placer dans un sautoir beurré, les faire étuver un instant, les presser et les laisser refroidir. Leur donner la forme de côtelettes, les assaisonner et les paner en les passant préalablement dans du beurre fondu ou de l'huile fine. Les griller sur un feu doux et les servir avec une sauce Colbert.

Côtelettes de pigeons en papillotes. — *Formule* 1135. — Procéder comme pour la formule précédente; lorsqu'elles sont pressées, leur appliquer la farce et la papillote comme il est indiqué dans la côtelette de veau papillote (voir ce mot).

Côtelettes de pigeons à la Cussy. — *Formule* 1136. — Préparer en forme de côtelettes les pigeons comme il est indiqué dans la *Formule* 1134, les coucher dans un sautoir beurré, les assaisonner préalablement et les saupoudrer de fines herbes assorties et mélangées avec des échalotes hachées. Les faire étuver au four, mouiller avec de la sauce suprême et un jus de citron; achever la cuisson; dresser les côtelettes, lier la sauce avec du beurre fin et lui ajouter un jus de citron. Saucer sur les côtelettes de pigeon.

Côtelettes de pigeons à la Luynes. — *Formule* 1137. — Flamber, tailler, assaisonner des pigeons auxquels on a donné la forme de côtelettes; hacher des champignons de préférence frais, les ajouter à une sauce allemande très réduite et refroidie, en farcir les pigepns d'un côté d'abord, puis de l'autre côté; enfin, les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les faire frire, les dresser sur une serviette et les garnir d'un bouquet de persil frit.

Remarque. — Toutes ces différentes formules sont susceptibles de modifications selon les goûts et les usages.

Côtelettes de pigeons à la Victoria. — *Formule* 1138. — On a souvent confondu ce mode de préparation avec la sauce Victoria (voir ce mot), c'est la côtelette qui, servie avec cette sauce, en prend la dénomination. Or, il n'y a pas de genre exclusif et distinct pour ce genre de côtelettes; quelle que soit leur nature, elles peuvent être servies accompagnées de la sauce *Victoria* et s'écrire *à la Victoria,* comme *filet à la Béarnaise, côtelette à la Soubise.*

COTELETTE DE MOUTON, *s. f.* All. *Schaafscotelette;* angl. *mutton, sheep cutlet;* ital. *costelina di moutone.* — Partie du mouton taillée dans le carré dont chaque morceau comprend une côte. Côtelettes de filet; entre-côtelettes, tranche coupée entre deux côtes.

Lorsque le râble est partagé et qu'on a coupé le collet et le bout du filet, on enlève la peau sèche qui le recouvre, on dégarnit la noix de l'os dorsal avec le couteau et on enlève l'ossature avec l'abatte; on taille alors régulièrement les côtelettes, on les aplatit et on dégage au bout de l'os de la côte un espace long de 3 centimètres pour pouvoir mettre une papillote une fois les côtelettes cuites.

C. de mouton au naturel. — *Formule* 1139. — Saler et huiler légèrement les côtelettes et les mettre sur le gril; après cinq minutes, les tourner et achever ainsi la cuisson sans les retourner. On les dresse sur un plat très chaud.

Remarque. — La côtelette de mouton doit être saignante et chaude; trop cuite, elle perd sa sapidité et, froide, elle devient mauvaise, indigeste et sans succulence. Les côtes de filet, qui sont plus longues à la cuisson, doivent être mises sur le gril avant les autres pour ne pas les faire attendre, leur délicatesse dépendant surtout de l'activité du service.

C. de mouton à la polonaise. — *Formule* 1140. — Aplatir les côtelettes très minces, les saler, les poivrer et les passer à l'appareil anglais (voir APPAREIL) et à la chapelure; les huiler légèrement et les mettre sur le gril d'une chaleur douce, ou dans un sautoir avec du beurre très frais. On les sert à la demi-glace avec des garnitures, avec de la sauce raifort, Colbert ou autres sauces relevées.

C. de mouton à la Soubise. — *Formule* 1141. — Après avoir fait une sauce soubise (voir ce mot) griller les côtelettes, les mettre dans un sautoir avec de la glace de viande et les sauter pour les glacer complètement. Les dresser en couronne et verser dans le centre une sauce soubise; garnir les côtelettes de papillotes, de façon à former un turban régulier.

C. de mouton à la royale. — *Formule* 1142. — Dégarnir l'os dorsal d'un beau carré de mouton; ôter également l'épiderme nerveux qui le recouvre; le faire macérer dans un bon assaisonnement avec lequel on aura préalablement frotté le carré; faire entre la noix et le filet une petite ouverture dans laquelle on introduira, dans toute la longueur du carré, un assaisonnement composé d'ail, d'échalotes, d'oignons, de ciboules hachées; saupoudrer d'un sel mélangé de muscade, de clous de girofle en poudre, de poivre de Cayenne et d'épices. Fermer l'ouverture garnie, ficeler légèrement le carré et le faire cuire à la broche ou dans une lèchefrite; étant à moitié cuit, le sortir, préparer un appareil anglais, imbiber le carré dans l'appareil battu et le rouler dans la chapelure; étant passé deux fois, le remettre dans une lèchefrite pour achever la cuisson. Tailler alors des côtelettes dans le carré et les dresser sur un plat long en chevauchant les côtes. D'autre part, préparer une sauce maître d'hôtel fraîche, dans laquelle on ajoutera de la glace de viande fondue à moitié dans une casserole en remuant vivement avec le fouet; lorsqu'elle sera liée, on la versera sur les côtelettes très chaudes.

C. de mouton à la bruxelloise. — *Formule* 1143. — Tailler des côtelettes de filet dans la règle et les aplatir minces; les assaisonner et envelopper chacune d'elles dans une couche de chair à saucisses, dans laquelle on a ajouté des truffes hachées. Entourer le tout dans une toile abdominale de porc frais, en conservant une forme gracieuse aux côtelettes; faire griller les côtelettes et les servir, comme on les désire accompagnées, d'une sauce relevée ou de pommes frites.

C. de mouton à la bouchère. — *Formule* 1144. — Le défaut de certains cuisiniers est de dégager le bout de la côte pour pouvoir y adapter la papillote; son nom caractéristique indique mieux qu'un long discours le sens qu'on doit attacher à sa préparation.

Procédé. — Tailler dans le large carré des côtelettes qu'on aplatit simplement, qu'on assaisonne et fait griller; puis on les dresse saignantes sur un plat chaud, entourées d'une barricade de pommes de terre soufflées (voir ces mots). Ce mode est simple, mais l'estime que lui portent les gourmets est suffisante pour en prouver la parfaite délicatesse.

C. de mouton à la victime. — *Formule* 1145. — Le baron de Brisse, qui n'était pas républicain, pastichant Dumas par son beefsteak, se servit d'un terme de la grande Révolution pour mieux distinguer la fantaisiste formule suivante, que je cite comme curiosité :

« On sacrifie trois victimes (côtelettes) pour une, les tailler et les lier ensemble, en plaçant la plus belle entre les deux autres; mettez-les sur le gril et retournez-les souvent pour que le jus des deux côtelettes de dessus se concentre dans celle qui les sépare. Lorsque les côtelettes du dessus sont plus que cuites, retirez-les pour ne servir que celle du milieu. »

Pas de commentaires, M. le Baron!

C. de mouton sautées à la minute (*Cuis. de restaurant*). — *Formule* 1146. — Mettre dans une poêle avec du beurre frais, des oignons, des échalotes et des ciboules hachées; faire sauter le tout, ajouter un peu de farine et laisser roussir.

D'autre part, griller les côtelettes de mouton saignantes; les déposer dans un sautoir, les arroser de la sauce et y ajouter un jus de citron, du vin de Madère, des fines herbes hachées, du poivre de Cayenne et bien lier le tout. Dresser les côtelettes dans un plat rond et saucer dessus.

C. de mouton sautées aux tomates. — *Formule* 1147. — Emincer des oignons, une gousse d'ail et des tomates débarrassées de leurs pépins. Bien assaisonner le tout, ajouter une pointe de poivre de Cayenne et des fines herbes; faire sauter dans une poêle jusqu'à parfaite cuisson et en garnir le centre où l'on a dressé les côtelettes préalablement grillées.

C. de mouton à l'italienne. — *Formule* 1148. — Préparer d'avance une sauce italienne (voir ce mot). Griller les côtelettes, les dresser et les couvrir de la sauce préalablement préparée.

C. de mouton à la bretonne. — *Formule* 1149. — Griller des côtelettes; pendant ce temps, émincer des oignons, les faire roussir à la poêle, les mettre dans une casserole avec l'assaisonnement nécessaire, de la glace de viande et une quantité suffisante de crème double pour faire lier l'appareil; en garnir le centre des côtelettes dressées en couronne. Garnir au besoin de papillotes.

C. de mouton à la Zurlo. — *Formule* 1150. — Tailler autant de belles côtelettes qu'il y a de convives; les parer, les faire revenir des deux côtés dans un plat à sauter et sur un feu vif; les retirer.

D'autre part, faire blanchir, en les passant à l'eau bouillante, autant de tranches de lard maigre qu'il y a de côtelettes et de la même longueur que ces dernières; les essuyer et les faire revenir également. Déglacer le plat à sauter avec du consommé. Eplucher des petits oignons et tourner des pommes de terre et des carottes en gousse d'ail; faire blanchir le tout à l'eau bouillante.

Dresser dans une *cocotte* en *terre* les côtelettes alternées d'une tranche de lard et mettre au milieu : carottes, pommes de terre, petits oignons, un bouquet garni et une pointe d'ail. Couvrir hermétiquement et mettre au four le temps nécessaire à la cuisson. Aussitôt cuit, dégraisser un peu le fond et servir dans cette même cocotte. (*L. Mourier*, chef des cuisines des restaurants Paillard.)

C. de mouton à la poêle. — *Formule* 1151. — Râtisser un peu de lard avec la pointe du couteau, le faire fondre dans un poêlon, y mettre les côtelettes, les saler, leur faire prendre couleur et ajouter trois ou quatre gousses d'ail entières par personne ou par côtelette; les retirer cuites saignantes et faire cuire dans leur jus une ou deux tomates épluchées et hachées avec les gousses d'ail, ajouter sel, poivre et un peu de persil haché. Dresser les côtelettes dans un plat arrosées de cette sauce (*M. Morard*, Marseille.)

C. de mouton à la Pompadour. — *Formule* 1152. — Faire braiser des côtelettes de mouton; les laisser refroidir. Lier une sauce soubise (voir ce mot) avec des jaunes d'œufs et en masquer les côtelettes à chaud; passer les côtelettes farcies à la mie de pain, les placer dans un sautoir et les mouiller jusqu'à la hauteur de la farce avec leur cuisson primitive; couvrir d'un papier beurré et faire gratiner.

Dresser les côtelettes en garnissant le centre

du plat d'une macédoine de petits pois et de pointes d'asperges fraîches.

C. de mouton à la Maintenon. — *Formule* 1153. — Griller ou faire braiser les côtelettes, les presser pour leur donner une forme plate et régulière. Lier et faire réduire une sauce suprême; lorsque cette sauce est tiède, on place les côtelettes sur une plaque de tôle beurrée et, à l'aide d'une cuillère, on verse sur chacune d'elles l'appareil. Mettre dans un lieu froid la plaque contenant les côtelettes; on en dégage les côtés sur lesquels la sauce a coulé et on opère de l'autre côté des côtelettes de la même manière, on les pane deux fois à la mie de pain et on les fait frire. On les dresse en couronne, on les garnit de persil frit et on envoie à part une sauce demi-glace.

C. de mouton à la Nelson. — *Formule* 1154. — Faire griller saignantes ou braiser complètement les côtelettes de mouton avant de les mettre en presse; préparer d'autre part une farce, légère, dans laquelle on introduira une purée d'oignons à la crème bien assaisonnée, farcir les côtelettes et les saupoudrer de mie de pain blanc; mettre sur chacune d'elles un peu de beurre frais et les placer dans un sautoir avec du jus réduit. Les faire chauffer par la cuisson, les dresser en couronne, saucer sur le plat, soit avec une sauce demi-glace, soit avec une sauce maître d'hôtel chaude, dans laquelle on a ajouté un peu de glace de viande et une pointe de couteau de poivre paprica.

Remarque. — Comme on le voit, les trois formules précédentes ne diffèrent que peu ou point entre elles, et il y a même lieu de croire qu'un grand nombre d'artistes écrivent seulement pour la variété ces différents noms et servent toujours les côtelettes de la même façon; il importe donc avant tout de s'entendre sur les noms et les formules, de suivre une règle adoptée par nos maîtres et non de créer des noms nouveaux et de servir des mets anciens. Que tel ou tel convive préfère le rôle politique ou le génie de Mme de Pompadour, de Mme de Maintenon, de Mme de Sévigné, ou les exploits de Nelson ou de Villeroy, c'est affaire de goût et je n'y toucherai pas; mais que l'on fasse de ces noms de circonstance une amphibologie, je proteste; c'est conduire l'art culinaire dans le plus sombre labyrinthe. En citant les créations de Carême, je fais mon devoir dans le but que je poursuis : *la classification des noms et des aliments.*

C. de mouton à la Fulbert Dumonteil. — *Formule* 1155. — Faire sauter des côtelettes de mouton bien parées et les laisser refroidir. Faire réduire deux tiers de sauce béchamelle avec un tiers de purée d'oignons cuits et passés au tamis fin; assaisonner de bon goût et lier avec des jaunes d'œufs pour obtenir un appareil consistant. Laisser refroidir tiède et masquer les côtelettes des deux côtés, les saupoudrer de chapelure blanche et les poser sur une plaque beurrée. Les laisser refroidir. Les paner deux fois à l'appareil anglais (œufs battus avec une goutte d'huile fine), et leur donner une forme élégante. Les faire frire dans du beurre clarifié; les égoutter.

Les dresser en couronne dans un plat rond, sur une purée de topinambours à la crème (même procédé que pour la purée de pommes de terre); papilloter les côtelettes et servir le jus dans une saucière à part. (*A. Landry*, Londres.)

COTELETTES DE PORC FRAIS, *s. f.* All. *Schweinscotelette;* angl. *pig cutlet;* ital. *costelina di porco.* — Les côtelettes de porc frais ont été peu ou point étudiées par les artistes culinaires au point de vue de la variété des formules, pour la bonne raison que c'est un aliment secondaire et que son usage fréquent ne satisferait pas les conditions hygiéniques d'une cuisine saine. Je ne citerai donc que les deux formules les plus usuelles. Inutile de dire qu'elles peuvent se servir à la sauce piquante, sauce madère, aux truffes, etc.

C. de porc frais sauce Robert. — *Formule* 1156. — Tailler des côtelettes dans un carré rassis de deux jours, les aplatir légèrement, les placer dans un sautoir beurré après les avoir assaisonnées et les faire cuire à petit feu. Dresser sur un plat long et saucer d'une sauce Robert (voir ce mot).

C. de porc frais panées. — *Formule* 1157. — Tailler, aplatir, assaisonner les côtelettes; les paner et les faire cuire comme les côtelettes de veau panées; les accompagner d'une sauce relevée.

C. de porc frais braisées. — *Formule* 1158. — Dégager les sommets des côtes d'un carré de porc frais, couper l'os dorsal. Faire braiser le carré dans une braisière fortement foncée de légumes; étant cuit à moitié, on y ajoute des choux taillés en julienne, que l'on a préalablement fait

égoutter sur un tamis. On achève la cuisson en ajoutant du bouillon s'il était nécessaire; étant cuit, on taille les côtelettes et on les dresse autour des choux que l'on a dressés sur un plat rond.

Remarque. — Dans le Nord on sert les côtelettes accompagnées de plusieurs sauces relevées, telles que sauce raifort, gingembre, paprica, et quelquefois sucrées, ou garnies de diverses purées de légumes.

COTELETTE DE VEAU, *s. f.* All. *Kalbsrippchen;* angl. *veal cutlet;* ital. *costelina de vitelo.* — La série des côtelettes présente une grande nomenclature que je divise en cinq genres : *froides* et *glacées; braisées;* au *naturel; panées* et *garnies.*

Côtelettes de veau glacées. — C. glacée. — C. à la gelée. — C. en belle vue — C. farcie.

C. de veau à la gelée. — *Formule* 1159. — Piquer une ou plusieurs côtelettes de veau avec du lard et du jambon cru; la cuire, la presser et lui donner une forme élégante; la placer dans un petit moule en forme de côtelette et y couler de la gelée dessus; démouler et placer une papillote à l'os de la côte.

Remarque. — Il existe plusieurs manières de faire ces côtelettes, on choisit le mode selon le nombre de personnes que l'on a à servir ou selon le goût ou les ressources dont on dispose.

C. de veau en belle vue. — *Formule* 1160. — Tailler et piquer de lardons et de jambon douze côtelettes de veau, les faire braiser dans un sautoir en réduisant le fond à demi-glace; presser les côtelettes et les mettre dans un lieu froid; pendant ce temps, passer et ajouter à la demi-glace de la gelée; faire réduire et, étant à peu près froides, poser les côtelettes sur un tamis, la noix en l'air ou debout de façon à pouvoir les glacer avec la gelée réduite. Lorsque la partie superficielle et le bord extérieur sont d'un beau brillant, on les dresse sur un socle au milieu duquel s'élève un sujet. On garnit sa base de truffes glacées, on papillote les côtes au bout desquelles on applique une petite truffe également glacée.

Remarque. — Les garnitures et le dressage sont une affaire de goût, de convenance ou de ressources, que je ne puis déterminer ici; mais la forme ne doit pas trahir son titre de *belle vue.*

C. de veau farcies. — *Formule* 1161. — Faire cuire des côtelettes de veau dans la règle, les presser; étant froides, les couper en deux lames. Faire sauter dans l'huile des oignons, des échalotes hachées et une gousse d'ail, que l'on incorpore dans du foie gras frais, cuit à la poêle, ou dans du foie gras de terrine, en y ajoutant quelques truffes hachées, avec lequel on farcit le centre des deux lames de côtelettes et qu'on repose à sa juxtaposition primitive. On les glace avec une sauce chaufroid.

C. de veau au naturel. — *Formule* 1162. — On les grille de préférence, mais, en cas d'impossibilité, on devra les faire cuire dans un sautoir, la poêle donnant un petit goût de fer qui ne plaît pas à tout le monde. Il est bien convenu que la côtelette au naturel se cuit et se sert tout à fait naturelle.

Côtelettes panées. — Dans cette série, je classe les côtelettes panées garnies ou non :

C. de veau panées froides. — *Formule* 1163. — Les côtelettes panées et froides, quoique simples, ne sont pas à dédaigner par leur goût, à la condition toutefois qu'elles ne soient pas trop minces et qu'elles soient cuites à point en conservant leur succulence, qui disparaît lorsqu'elles sont légèrement trop cuites.

Ces côtelettes se servent plus particulièrement pour le voyage, la chasse ou autres courses récréatives.

En ouvrant la série des côtelettes panées et chaudes, je commence par une formule de Rouyer, qui l'a intitulée :

C. à la gendarme. — *Formule* 1164 — Choisir un beau carré;

Car c'est pour offrir aux gens les plus honnêtes,
Qu'ici je taille du *veau* de larges *côtelettes :*
J'assaisonne de : *sel, poivre:* et de *beurre frais*
J'enduis chaque *morceau,* puis je le roule après
Dans une *chapelure.* Ainsi qu'en une *croûte*
La *côtelette* est mise toute;
Cuire, en les retournant, ces *pains* aux beaux tons roux,
Qu'il faut servir sur *sauce citronnée.*

C. de veau à la milanaise. — C'est une contradiction flagrante que d'appeler à Paris *côtelette à la milanaise* ce qu'à Milan on appelle *côtelette à la parisienne;* s'il s'agit de nommer *à la milanaise* la côtelette telle qu'on la fait à Milan, on se demande pourquoi on ne la prépare pas à Paris comme à Milan? C'est le manque de péné-

tration et d'étude qui laisse à l'esprit la fausse idée que ce qui est *à la milanaise* doit être aux macaronis

Formule 1165. — Tailler une belle côtelette de veau, l'aplatir très mince, devenant par conséquent très large, la saler légèrement; battre deux œufs dans lesquels on aura ajouté un peu d'huile fine, de la muscade râpée, du poivre et du sel; passer la côtelette dans cet appareil, vivement, dans de la chapelure blanche. Mettre du beurre très frais dans un sautoir, y déposer la côtelette et la faire cuire en versant un peu de son beurre dans un plat très chaud; servir la moitié d'un citron à côté de la côtelette. Telle est la côtelette *à la milanaise.*

C. milanaises à Paris. — *Formule* 1166. — Tailler, aplatir, assaisonner et passer les côtelettes dans du beurre fondu, puis dans du fromage parmesan râpé, dans un appareil d'œuf et enfin dans la chapelure. Faire cuire les côtelettes dans un sautoir avec du beurre frais, pendant que d'autre part on aura préparé une garniture composée de macaronis, de langue, de truffes, de jambon, le tout taillé en forme de julienne et sauté avec de la tomate; assaisonner d'un peu de poivre de Cayenne et lier avec du fromage parmesan râpé. Dresser les côtelettes en turban, remplir le centre avec la garniture et saucer avec une sauce demi-glace.

C. de veau à la francfortoise. — *Formule* 1167. — Ce mode a pris naissance à Francfort et ces côtelettes ont l'avantage de pouvoir être faites avec du filet ou de la noix de veau, elles sont toujours tendres, à la condition toutefois que le veau soit de première qualité et que la cuisson soit parfaite.

Procédé. — Hacher deux filets mignons de veau ou une côtelette de filet, la former en côtelette, l'assaisonner dans la règle, la passer dans l'appareil usité pour les côtelettes, la paner, la canneler avec le dos du couteau, la placer dans un sautoir beurré et la faire cuire ainsi en la servant avec son beurre et un morceau de citron.

C. de veau à la lyonnaise. — *Formule* 1168. — Piquer des côtelettes de veau de trois lignées, l'une de cornichons, la seconde de lardons et la troisième de filets d'anchois. Les faire macérer dans de l'huile assaisonnée de citron, de poivre concassé, de fragments de thym, d'échalotes, de ciboule et d'estragon finement hachés. Enfermer les côtelettes dans deux bandes de lard suffisamment grandes pour envelopper les deux faces. Faire cuire doucement dans l'huile de la macération avec les condiments et le sel sans mouiller la cuisson. D'autre part, avec 60 grammes de beurre, une cuillerée de farine et du bouillon, faire une sauce avec laquelle on mouille les côtelettes; lorsqu'elles sont cuites, on dégraisse la sauce, on la passe au tamis et, au moment de servir, on y ajoute un jus de citron et des fines herbes hachées, mais pas de persil. (Carême.)

C. de veau à la Dreux. — *Formule* 1169. — Tailler dans la règle un nombre suffisant de côtelettes de veau, les piquer de lardons, de truffes et de langue de bœuf. Foncer un sautoir de lard, de carottes, d'oignons, de poivre en grain, de thym, de débris de veau, d'un bouquet de persil et enfin du sel nécessaire; après avoir fait légèrement roussir, mouiller avec du bouillon et un verre de vin de Madère. Faire braiser ainsi les côtelettes jusqu'à parfaite cuisson; sortir les côtelettes, passer la sauce, la remettre dans le sautoir, réduire à glace, remettre les côtelettes et, au moment de servir, ajouter un petit verre de vin de Madère. Saucer sur les côtelettes dressées en turban sur un plat rond.

C. de veau Zingara. — *Formule* 1170. — Faire roussir à la poêle les côtelettes pendant que dans un sautoir on fait cuire à l'étouffée un fonçage bien assaisonné. On place les côtelettes dans le sautoir, on les mouille de vin blanc et de bouillon; faire braiser par cuisson lente et régulière; lorsqu'elles sont cuites, faire griller des tranches de jambon cru dont on alterne les côtelettes dans le dressage; on ajoute au fond une cuillerée de sauce espagnole, un verre de vin de Madère, un jus de citron, puis on passe la sauce au tamis et on en arrose les côtelettes.

C. de veau aux champignons (*Procédé général*). — *Formule* 1171. — Dans les grandes maisons ou restaurants où les sauces réduites sont abondantes, on fait griller ou cuire les côtelettes dans un sautoir et on les sauce d'une sauce au vin de Madère et aux champignons.

Dans les maisons privées, on peut les faire comme ci-dessus; cependant, sautées au beurre jusqu'à ce quelles soient roussies, dégraissées, mouillées avec un verre de vin blanc et de sauce espagnole, dans laquelle on ajoute des champi-

gnons frais de couche qu'on a eu soin de tourner et de jeter dans du jus de citron après avoir été émincés sans être blanchis et cuits ainsi avec la sauce, ce mode de cuisson est préférable et communique aux côtelettes le suc et l'arome des champignons, qui les rendent d'une délicatesse caractéristique.

Dans les cuisines restreintes, on fait un petit roux que l'on mouille avec du bouillon, auquel on ajoute un appareil mirepoix sauté et un verre de vin blanc; on fait réduire en dégraissant; on fait roussir la côte à la poêle et on la met dans un petit sautoir avec la sauce qu'on vient de faire; on y ajoute du jus de champignons s'il y en a et l'on achève ainsi la cuisson; au moment de servir on y met un verre de vin de Madère et les champignons. On dresse les côtelettes en turban et on sauce en groupant les champignons dans le centre (1).

Remarque. — Les côtelettes aux truffes, aux morilles, aux ceps et à divers autres champignons, se traitent de la même manière quant au fond, et ne diffèrent que par le genre de cryptogames qu'on y ajoute.

C. de veau à la provençale. — *Formule* 1172. — Deux manières sont usités pour ce mode; l'une, la plus simple, consiste à faire braiser la côtelette après l'avoir roussie sur le gril ou dans la poêle, dans une sauce provençale (voir ce mot), en mouillant à mesure que la réduction s'effectue. Etant cuite, on dresse la côte et on sauce.

L'autre manière consiste à piquer les côtelettes de lardons, de cornichons et de langue de bœuf; à les assaisonner de poivre, de sel; à les envelopper de larges et minces bandes de lard; à les faire cuire à l'étouffée dans un sautoir fortement foncé de lard, d'oignons, d'ail et d'échalotes. Lorsqu'elles sont cuites, passer le fond à travers un tamis; recueillir la purée et la remettre dans le sautoir avec les côtelettes; faire recuire un instant et, au moment de servir, y ajouter un jus de citron, du poivre de Cayenne, des ciboules et du cerfeuil haché. Dresser les côtelettes et saucer.

C. papillote à la papale. — L'idée d'envelopper la côtelette dans du parchemin appartient au cuisinier du pape Léon III, lors du sacre à Rome de Charlemagne, empereur d'Occident, l'an 800. C'est dans ce festin, réunissant les deux hommes les plus puissants de la terre à cette époque, que furent servies pour la première fois les côtelettes de veau enveloppées dans du parchemin huilé. Ce ne fut que longtemps après, lors de l'invention du papier, que l'on commença à dire *côtelette en papillote.* Voici donc la recette primitive trouvée dans un vieux parchemin latin et que je traduis pour mes lecteurs :

Formule 1173. — Tailler la côtelette dans le filet de veau, en ôter l'os, hacher la côtelette, l'assaisonner de poivre, de sel, de noix muscade râpée et la reformer en côtelette. D'autre part, hacher des échalotes, des oignons, une gousse d'ail, des civettes, du cerfeuil et de la graisse abdominale de porc frais; pétrir le tout avec de la mie de pain, de façon à faire une pâte homogène; doubler en deux une feuille de parchemin et en tailler un demi-cœur; ouvrir la feuille et l'huiler fortement. Envelopper la côtelette de la pâte en lui donnant une forme convenable; rouler dans un appareil d'œuf et ensuite dans de la mie de pain, à laquelle on ajoute des fines herbes hachées; la poser dans le parchemin, en redoubler les bords et la déposer dans une tourtière en terre; on la cuit doucement pendant une heure à l'étouffée en faisant du feu dessous et dessus. Telle était la côtelette en papillote.

Remarque. — Les ouvrages français ou formulaires de cuisine anciens ne parlent pas de la côtelette en papillote; ce n'est qu'au dix-huitième siècle qu'il en est fait mention; Carême fait sauter, pendant vingt minutes, les côtelettes dans un plat à sauter, avant de les garnir et de les envelopper, et les fait ensuite griller sur les cendres rouges. La modification des fourneaux a également modifié le mode de faire ces côtelettes, et il est aujourd'hui plus expéditif de les griller avant de les farcir et de les mettre ensuite au four pour achever la cuisson et les souffler; mode plus simple sans doute, mais les côtelettes braisées conviennent mieux aux vieillards et les côtelettes hachées et enveloppées crues donnent plus de succulence, ce qui est une affaire de goût et partant hors de prescription.

C. de veau en papillotte. — *Formule* 1174. — Lorsque l'on n'a pas à sa disposition de l'appareil à la Duxelle, pendant que la côtelette se braise dans un sautoir préalablement foncé, on procède à la sauce suivante :

(1) A Berlin, j'ai vu avec indignation des cuisiniers allemands, se disant de premier ordre, saucer sur des côtes panées. Ce crime est digne d'eux.
J. F.

Hacher finement et séparément des échalotes, des champignons et du jambon maigre, que l'on fait passer sur le feu dans une casserole, dans laquelle on aura ajouté un peu d'huile; après un instant de cuisson, on y ajoute une petite dose de vin de Madère, du bouillon et l'assaisonnement nécessaire.

Lorsque la côtelette est entièrement cuite, on coupe une feuille de papier doublé en forme d'un demi-cœur, on la beurre et on garnit en posant sur l'un des côtés de la feuille une large et mince bande de lard maigre, sur laquelle on met la farce, on y ajoute la côtelette, sur la côtelette la farce et sur celle-ci la barde de lard. On enveloppe alors la côtelette du papier en redoublant le bord de façon à ne pas laisser d'issue à l'air. On la place dans un sautoir arrosé d'huile fine et on la met dans le four; dix minutes après, lorsqu'elle est soufflée, on la sert sur un plat à sec avec une papillote à la pointe du papier.

C. au four. — *Formule* 1175. — Faire griller les côtelettes; préparer, d'autre part, une sauce allemande très réduite, la relever par la condimention, y ajouter un fin salpicon de truffes, de champignons et deux jaunes d'œufs, de façon que l'appareil se gratine sur les côtelettes, que l'on a farcies d'un côté. On les met alors dans un sautoir en saupoudrant avec de la mie de pain ou de la chapelure et en arrosant d'un peu de beurre fondu.

Il est à remarquer que l'on fait des appareils sans salpicon, et avec l'adjonction d'autres garnitures.

C. à la Morland (*Haute cuisine*). — *Formule* 1176. — Tailler d'égale grandeur des côtelettes, les assaisonner, les passer dans des truffes finement hachées et dans des œufs battus, puis encore une fois dans les truffes. On les fait ensuite cuire dans un sautoir; on les dresse en turban et on dresse dans le centre une purée de champignons; saucer d'une demi-glace. (Carême.)

C. de veau à la dauphine. — *Formule* 1177. — Piquer et faire braiser des côtelettes de veau, les presser et les tailler de façon à ne leur laisser que la noix; faire un salpicon avec les débris des côtelettes en y ajoutant: champignons, truffes et langue écarlate; on jette le tout dans une sauce béchamelle, dont on farcit d'un côté les côtelettes; les paner et les faire légèrement gratiner au four. On les dresse en couronne et l'on sauce avec leur fond réduit.

C. de veau aux fines herbes. — *Formule* 1178. — Préparer une duxelle claire et allongée avec du jus réduit sans sauce espagnole; y ajouter, au moment de servir, de l'estragon, des ciboules et du cerfeuil hachés. Faire griller la côtelette et saucer.

C. de veau au beurre de Marseille. — *Formule* 1179. — Faire griller une côte de veau sans être saignante et la servir avec la sauce suivante :

Broyer dans un mortier une gousse d'ail, quelques branches de persil, deux filets d'anchois et un jaune d'œuf durci. D'autre part, fouetter dans une petite terrine un verre de crème de lait jusqu'à ce qu'elle tourne en beurre; le presser légèrement dans un linge pour faire sortir le liquide. Mettre le beurre dans le mortier, assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron; bien mélanger le tout et passer au tamis; dresser la côte et étendre le beurre dessus.

Le beurre très frais peut remplacer la crème. (M. Morard, Marseille.)

Remarque. — Il existe un grand nombre d'autres formules pour les côtelettes de veau, mais comme elles prennent le nom du genre de garniture qu'on leur applique, je ne m'étendrai pas plus loin.

COTELETTE DE VOLAILLE, *s. f.* All. *Geflügelcotelette;* angl. *poultry cutlet;* ital. *costelina di pollame.* — On prépare les côtelettes de volaille soit avec des jeunes chapons, des petits poulets d'Italie, de Hambourg ou de grain. La volaille doit être jeune et tendre, condition d'où dépend toute délicatesse des côtelettes.

C. de poulet. — *Formule* 1180. — Couper le poulet par le milieu, enlever les cuisses, l'os de l'estomac et des côtes, de façon à ne conserver que l'os des ailes; casser également l'os de la hanche avec le dos du couteau pour l'enlever; passer la pointe de la chair de la hanche dans l'os de la cuisse dont on a légèrement dégarni le bout. Faire macérer dans du poivre, du sel, de la ciboule et de l'estragon haché; ajouter un jus de citron et de l'huile fine.

Paner à la mie de pain, et faire cuire dans un sautoir. Envoyer en même temps une sauce béarnaise, Colbert, ou toute autre sauce relevée déterminant le nom des côtelettes.

C. de volaille à la Bagration. — *Formule* 1181. — Incorporer dans de la farce de veau un sal-

picon de volaille, de champignons, de langue et de truffes. Donner la forme de côtelettes, les paner, les placer dans un sautoir et les faire cuire. Servir en sauçant d'une sauce à la *Victoria.*

C. de volaille à la Périgueux. — *Formule* 1182. — Hacher des truffes après les avoir épluchées, les incorporer dans de la farce de volaille à la crème, dans laquelle on aura ajouté du foie gras, frais si possible. Les faire pocher dans le moule à côtelettes ou, à défaut de moule, les former en côtelettes, leur ajouter l'os figurant; les dresser en turban et garnir le centre d'un ragoût de truffes à la financière.

Remarque. — A la Polonaise, à la Béarnaise, etc., sont des sauces accompagnant les côtelettes de volaille; je ne m'étendrai pas plus loin sur ce sujet

COTELETTE DE PATISSERIE, *s. f.* All. *Backwerkcotelette;* angl. *pastry cutlet;* ital. *costelina di pasticceria.* — La pâtisserie n'a pas voulu rester en arrière dans l'art d'imitation et, comme la confiserie, elle forme des côtelettes avec différentes pâtes dont la ressemblance est parfaite; mais ces côtelettes entrant dans le domaine des entremets de fantaisie, elles ne se servent que très rarement.

COTELETTE DE POISSON, *s. f.* All. *Fischcotelette;* angl. *fish cutlet;* ital. *costelina di pesce.* — Pour ce genre de mets, on doit de préférence se servir de poisson ne contenant que peu ou point d'arêtes, car il n'est rien de plus désagréable que la crainte de rencontrer dans la mastication ces épines étranglantes.

C. de saumon à l'italienne. — *Formule* 1183. — Lever de belles tranches sur un saumon du Rhin, de préférence, les aplatir et les tailler en forme de côtelettes, en ôtant toutes les arêtes: les assaisonner, les passer à l'appareil anglais, dans le fromage de parmesan râpé; les passer une seconde fois dans l'appareil, puis enfin dans la chapelure. Ajouter aussitôt un os dorsal dans le bout de la côtelette; laisser raffermir. Les poser dans un plat à sauter en les recouvrant d'une feuille de papier beurrée. Les faire cuire.

On les sert dressées autour d'une pyramide de pommes de terre ou de risotto, accompagnées d'une sauce tomate relevée, soit encore simplement dans le beurre où elles ont cuit, avec du citron. D'autres fois, avec une sauce à la maître d'hôtel chaude, dans laquelle on a ajouté de la glace de viande, du jus de citron et une tombée de poivre de paprica.



Fig. 402. — Côtelettes de saumon.

C. de thon. — *Formule* 1184. — Tailler dans le thon des tranches dont on aplatira et taillera des morceaux, pour leur donner ensuite la forme de côtelettes en leur appliquant immédiatement les os faisant le râtelier de l'os dorsal. Assaisonner et, d'autre part, préparer une sauce allemande dans laquelle on aura ajouté des champignons frais hachés; avec cette sauce, on masquera les deux côtés des tranches, des côtelettes. Laisser raffermir. Passer les côtelettes à l'appareil anglais, puis dans la chapelure; les poser sur un sautoir beurré et les faire cuire.

On les sert comme relevé de poisson ou comme entrée maigre; dans ce dernier cas, on peut garnir le centre d'une purée de marrons, d'une macédoine de légumes ou d'épinards.

Remarque. — J'ai dit plus haut, au mot *Côtelettes de quenelles,* que les genres de préparation ne diffèrent que dans la farce dont on les accompagne. Or, pour éviter des répétitions, je prie le lecteur de se reporter aux mots *Pain de poisson* et *Farce.*

On peut d'ailleurs former des côtelettes avec les tranches de tous les poissons ne contenant pas trop d'arêtes.

C. de langouste. — *Formule* 1185. — Tailler des tranches de langouste en forme de côtelettes, leur piquer un os de langouste, les farcir avec un coulis froid d'écrevisses, réduit avec un salpicon de champignons et de queues d'écrevisses, lié avec un jaune d'œuf.

Faire gratiner au four et dresser en turban sur un plat rond, garnir de papillotes et servir un coulis d'écrevisses à part.

Remarque. — J'ai quelquefois servi un coulis fait de l'estomac de la langouste. D'autres fois, j'ai introduit des truffes dans la farce et remplacé la papillote par une truffe, je l'appelais alors *Côtelette de homard à la Lucullus.*

COTELETTIÈRE, *s. f.* — Se dit des grillades portatives ou fixées qui servent à faire cuire les côtelettes.

La cuisinière à griller est une espèce de côtelettière. On dit aussi *côtière,* qui a rapport à la côte.

COTE-ROTIE (*Vins de*). — Dans le Beaujolais. Vins renommés.

COTE-SAINT-ANDRÉ (*Produit de la*).—Isère. Les liqueurs distillées dans ce pays jouissent d'une réputation méritée.

COTE-SAINT-JACQUES (*Vins de la*).— Dans la Basse-Bourgogne, vin rouge de la première série. Se vend, selon les années, de 250 à 350 francs les 136 litres.

COTIGNAC, *s. p.* (*Gelée de coing de*). — Se dit d'une gelée double et ferme qui a pris son origine à Cotignac, département du Var, arrondissement de Brignole. Aujourd'hui, Orléans lui dispute la renommée et l'emporte sur la fabrication des *cotignacs.*

Cotignac. — *Formule 1186.* — Prendre des coings bien mûrs et de belle qualité, leur enlever le duvet à l'aide d'un linge, les couper en quatre ou en six pour en extraire les pépins. Les déposer dans une bassine pour les peler et mettre assez d'eau pour qu'ils baignent; les faire cuire et, lorsqu'ils sont cuits, les égoutter sur un tamis pour en recevoir le jus dans une terrine. Dans le jus recueilli, remettre d'autres coings préparés de la même manière; faire cuire de façon à obtenir un double suc gélatineux; égoutter sur un tamis sans les presser et recueillir le jus.

Peser le jus obtenu et ajouter un poids égal de sucre que l'on fait mettre en ébullition dans la bassine; faire cuire jusqu'à ce que, en trempant une cuillère dans le sirop, puis dans l'eau, il présente une certaine consistance semblable au sucre *au soufflé;* le *cotignac* est alors à point; il doit être clair et limpide. On le coule, après l'avoir laissé étuver un instant, dans des petits moules de porcelaine ou de verre faits à cet effet et qui donnent au jus ainsi coulé la forme de petits pains transparents. On peut également couler les cotignacs dans des moules carrés longs et les tailler par tablettes; mais, la manière de couler dans les petits moules étoilés pour les conserver dans de petites boîtes préparées à cet usage est préférable, parce qu'ils présentent plus d'attraits.

Le cotignac, qui est un des meilleurs adoucissants pour le rhume, se prend aussi pour combattre les dérangements du ventre.

COTINGA, *s. m.* All. *brasilianischer Seidenschwanz.* — Dans l'Amérique méridionale, on appelle ainsi un genre d'oiseaux de l'ordre des passereaux. Ils ont la taille du merle et le plumage bleu, violet et jaune. Ils se nourrissent de raisins et, lorsqu'ils sont gras, leur chair est délicate.

Culinairement, ils se préparent comme les grives, de préférence rôtis.

COTRET, *s. m.* — Nom que l'on donne à Paris à un petit fagot composé de morceaux de bois courts et servant à allumer le feu.

COTRIADE, *s. f.* — Sur nos côtes de l'Ouest les pêcheurs appellent ainsi le poisson cuit à l'eau de mer avec un peu de sel.

COUAQUE, *s. f.* — Farine préparée avec la racine de manioc, desséchée et boucanée. Le manioc est un aliment des plus utiles, des plus nourrissants et des plus sains. Il est d'une grande ressource au Brésil, où on en prépare non seulement des aliments solides (voir CIPIPA), mais différentes boissons nommées *paya, viçou,* etc. (Voir ces mots.)

COUCHER, *v. a.* (*Terme culinaire*). — Étendre de la pâte sur une plaque. Foncer un sautoir, y allonger dessus des substances alimentaires : coucher des filets de sole. *Couche* par *couche :* alterner les lits par différents produits, etc.

COUCHOISE, *s. f.* (*Pâtisserie en forme de tartelettes*). — *Formule 1187.* — Foncer un moule cannelé à tartelette avec de la pâte brisée, mettre dans le moule de la marmelade ferme d'abricots, couvrir avec une petite rosette et faire cuire dans un four de chaleur moyenne. En le sortant du four, couler de la glace au rhum sur chaque tartelette.

COUCOU, *s. m.* (*Cuculus*). All. *Kukuk;* angl. *cuckoo;* ital. *cucolo.* — Oiseau du genre pie et de l'ordre des grimpeurs, remarquable par ses mœurs; la femelle dépose ses œufs dans les nids d'autres oiseaux. Le coucou voyage; il arrive en

Europe pour annoncer le printemps et repart à l'automne pour les pays chauds. Sa chair est bonne à manger et est d'une digestion facile.

COUCOU DE MER, *s. m.* (*Tria cuculos*).— Poisson qu'on appelle aussi *grondin,* de couleur rouge à chair blanche et ferme, de saveur délicate et de facile digestion.

COUCOURELLE, *s. f.* — Nom vulgaire d'une variété de figue

COU-DE-GIN DE MODÈNE (*Charcuterie*). — Jambon farci auquel on a laissé la jambe.

Formule 1188. — *Procédé.* — Lever la couenne d'un jambon frais, sans la blesser, jusqu'aux phalanges du pied en conservant celui-ci. Préparer de la chair à *saucisson de Lyon* (voir ces mots), en farcir la jambe, ce qui lui donne l'aspect d'une énorme cuisse. Coudre l'ouverture et ficeler le *cou-de-gin,* le faire fumer au genièvre et le placer à l'air.

Remarque. — On peut remplacer la chair de saucisson par des couennes, des oreilles et autres parties du porc; dans ce cas, on fait cuire le *cou-de-gin* et on le sert comme la tête marbrée.

COUDRIER, *s. m.* (*Corylus*). All. *Haselstrauch;* angl. *hazel-hut;* ital. *noccinolo.* — Arbre et arbrisseau de la famille des amentacées et de la monœcie polyandrie, qui croissent en Europe et dans l'Amérique septentrionale. Ce genre fournit le noisetier *avellana,* qui croît naturellement dans les ravins d'Europe et dont le fruit, nommé *noisette,* contient une amande agréable au goût et fort huileuse. C'est cette variété qui, étant cultivée, fournit l'aveline (voir ce mot), dont on fait grand usage dans les cuisines.

COUENNE, *s. f.* (*Cutis*). All. *Schwarte;* angl. *pig skin;* ital. *cotena.* — Peau qui recouvre le lard; couche épaisse et grisâtre où sont adhérentes les soies que l'on racle en échaudant; couenne de lard.

USAGE CULINAIRE. — Légèrement salée et cuite avec des légumes, ou dans du bouillon, la couenne est un mets excellent. Elle est une ressource importante pour la fabrication des gelées, auxquelles elle a la propriété de donner beaucoup de consistance. La couenne qu'on laisse sur les salaisons est un préservatif contre les miasmes de l'air ambiant.

COUI, *s. m.* — Fruit d'une variété de calebassier (voir ce mot), dont l'écorce sert à faire des ustensiles usités en cuisine dans certains pays.

COUGLOF (Voir KOUGLOF).

COUKES, *s. m.* (*Gâteau d'Alost*). — Se dit d'un gâteau qui se fait en Flandre.

Formule 1189. — Pétrir ensemble de la farine, de l'eau, de la levure de bière, du beurre et un peu de sel; on fait lever cette pâte comme pour le savarin et on la cuit en dorant et saupoudrant de sucre.

COULANGE (*Vins de*). — Bourgogne (Yonne). Vin rouge de troisième classe, mais excellent.

COULEUR, *s. f.* (*Color*). All. *Farbe;* angl. *colour;* ital. *colore;* esp. *color.* — Effet que produit sur l'organe de la vue la lumière réfléchie par les corps. Substance ou matière colorante.

En pâtisserie, confiserie et cuisine, l'alliage des couleurs a toujours été un art. Les couleurs ne doivent jamais être plus de deux sur un socle ou sur un gâteau.

Il est cependant d'usage, lorsqu'on veut faire une garniture ou un décor avec des fruits, d'en varier les couleurs; mais restreindre leur nombre est de meilleur goût.

Nous connaissons des industriels qui ont fait leur fortune en vendant aux cuisiniers quatre fois au-dessus de leur valeur, sans jamais les indemniser, des couleurs en pâtes, et qui ont la prétention d'en avoir le monopole.

Voici comment on obtiendra ces couleurs, aussi belles qu'inoffensives (voir CARMIN et COCHENILLE).

Nous les mettons sous les yeux de nos lecteurs pour être agréable à ceux qui voudront se dispenser du *Breton.*

Carmin en pâte. — *Formule 1190.* — Employer :

Bois de Fernambouc	grammes	500
Cochenille pulvérisée	—	30
Alun de Rome	—	24
Sel ammoniac	—	24
Sel marin	—	120
Etain de Malacca	—	120
Acide nitrique concentré	—	300

Procédé général. — Faire cuire le bois dans quatre litres d'eau, jusqu'à ce qu'il soit réduit à deux litres; y joindre la cochenille, faire donner

un bouillon et laisser refroidir. Ajouter l'alun, après l'avoir passé au tamis fin, et 12 grammes de sel ammoniac (la moitié), puis faire préalablement dissoudre dans un verre, ballon ou *matras*, l'acide nitrique, le sel marin et le restant du sel ammoniac, enfin l'étain par petites parties, et mélanger cette dissolution à la décoction et laver pendant huit à dix jours.

Le lavage. — Le lavage de toutes les couleurs animales et végétales se fait comme suit: Mettre le mélange de la dissolution et de la décoction dans un vase de porcelaine ou de verre de la contenance de 20 litres, la remplir d'eau et l'agiter. Le lendemain, décanter l'eau claire et la remplacer par une nouvelle eau en agitant et laisser reposer 24 heures. Continuer ce travail jusqu'à ce que l'eau n'ait plus le goût acide. Ce résultat obtenu, décanter doucement à sec et mettre la pâte en flacon. (E. LACOMME.)

Violet en pâte. — *Formule 1191.* — Employer:

Bois d'Inde coupé	kilogr.	1
Bois de Fernambouc	grammes	450
Alun de Rome	—	48
Sel marin	—	30
Sel ammoniac	—	40
Acide nitrique	—	620
Etain de Malacca	—	280

Procéder selon le *Procédé général* du carmin en pâte.

Jaune en pâte. — *Formule 1192.* — Employer:

Ecorce de quercitron	grammes	500
Safran Gâtinais	—	60
Graine de Perse pulvérisée	—	30
Alun de Roche	—	24
Sel marin	—	40
Sel ammoniac	—	20
Acide nitrique	—	300
Etain de Malacca	—	120

Procéder selon la *formule 1190. Procédé général.*

Vert en pâte. — *Formule 1193.* — Employer:

Epinards ou orties blanches	kilogr.	4
Alun de Roche	grammes	24
Sel marin	—	40
Sel ammoniac	—	20
Acide citrique	—	300
Etain de Malacca	—	120

Procédé. — Piler les épinards ou les orties dans le mortier; les jeter dans 10 litres d'eau bouillante, sans laisser cuire; les rafraîchir. Passer au tamis.

Procéder comme il est indiqué à la *Formule 1190 : Procédé général.* — (E. Lacomme, confiseur).

Remarque. — Lorsqu'il s'agit d'obtenir des couleurs pour les socles de stéarine, à base de graisse, enfin toute pièce de cuisine, on incorpore à ces couleurs une petite quantité de saindoux; au contraire, pour les sucres, la moindre petite quantité de matière grasse en empêcherait la cuisson.

Bleu en écaille. — *Formule 1194.* — Employer:

Bleu d'indigo	grammes	100
Gomme du Sénégal	—	20

Procédé général. — Faire dissoudre les couleurs avec le moins possible d'eau bouillie; les réunir en y ajoutant un filet d'acide acétique, agiter fortement et étaler cette composition sur un plateau et faire évaporer dans une étuve jusqu'à complète dessiccation. La substance se boursoufle et prend un aspect d'écaille.

Jaune en écaille. — *Formule 1195.* — Employer:

Jaune en pâte	grammes	100
Gomme du Sénégal	—	20

Procédé. — Comme pour la *Formule 1190.*

Couleur violette pour dragées. — *Formule 1196.* — Dissoudre du *bleu en écaille* avec un peu d'eau bouillie et du carmin clarifié; ajouter un filet d'acide acétique.

Couleur verte pour dragées. — *Formule 1197.* — La couleur verte pour dragées est composée de bleu en écaille et de jaune en écaille dissous séparément et mélangés ensuite en y ajoutant quelques gouttes d'acide acétique.

Remarque. — Le praticien trouvera là des couleurs d'un ton vif et beau en suivant exactement les formules. (*E. Lacomme, confiseur, membre de l'Académie de cuisine.*)

COULEURS LIQUIDES. — Il est utile de donner ici d'autres formules simplifiées des couleurs liquides.

Carmin quarante. — *Formule 1198.* — Employer:

Cochenille pulvérisée	grammes	125
Alun de Rome	—	24
Sel ammoniac	—	20
Sel marin	—	120
Acide nitrique concentré	—	300
Argent en branche ou filé	—	125

Procédé. — Faire bouillir 10 minutes la coche-

nille avec 4 litres d'eau. Laisser refroidir, et procéder selon la *Formule 1190 (Procédé général)*.

Carmin clarifié. — *Formule 1199.* — Employer :

Carmin *quarante*	grammes	200
Alcali volatil	—	100
Eau	litre	1,6

Procédé. — Délayer le carmin avec soin en ajoutant l'eau par petites quantités, quand la dissolution est complète, y ajouter l'alcali, mettre en flacon et agiter de temps en temps pendant quelques jours.

Remarque. — Il faut juste 28 centilitres d'eau prise sur la quantité d'eau ci-dessus pour délayer les 200 grammes de carmin en forme de pâte pour éviter les grumeaux. Le reste de l'eau est ajoutée soit en entier, soit par petites doses. (E. Lacomme, de l'*Académie de cuisine.*)

On obtient aussi des couleurs qui peuvent servir pour la confiserie ou la distillerie de la façon suivante :

Rouge pour liqueur. — *Formule 1200.* — Faire infuser, pendant trois jours, 375 grammes de bois de Fernambouc en poudre dans 2 litres d'alcool à 80 degrés centigrades; filtrer et mettre en bouteilles.

Rouge aux baies de myrtilles. — *Formule 1201.* — Faire infuser, pendant 24 heures, 500 grammes de myrtilles bien mûres dans 2 litres d'alcool à 85 degrés. On presse les myrtilles pour en extraire le suc, on filtre et l'on met en bouteilles.

Jaune au safran. — *Formule 1202.* — Faire infuser dans 2 litres d'alcool, à 85 degrés, 33 gr. de safran du Gâtinais. Après 48 heures, exprimer, filtrer et mettre en bouteilles.

Jaune au gingembre. — *Formule 1203.* — Faire macérer 250 grammes de gingembre broyé dans 1 litre 1/2 d'alcool à 80 degrés centigrades, pendant 8 jours, après lesquels on décante la liqueur au clair. Le caramel joue également sa part de rôle daus la coloration.

Orange. — *Formule 1204.* — On mélange du rouge liquide à du jaune; il faut que le rouge domine.

Aurore. — *Formule 1205.* — Mélanger du rouge et du jaune de façon à ce que le jaune soit la partie dominante.

Remarque. — Le rouge et le bleu selon la dose de l'un ou de l'autre produisent depuis le violet d'évêque jusqu'au lilas clair.

Les couleurs préparées d'après les formules qui précèdent sont belles et de parfaite innocuité.

COULEUVRE, *s. f.* (*Colubra*). All. *Natter;* angl. *snake;* ital. *colubro;* esp. *colebra;* port. *cobra.* — Reptile de la famille des serpents. Couleuvre des buissons ou *anguille des haies*, dépourvue de glandes à venin et de crochets mobiles venimeux. On distingue, dans cette famille, la couleuvre ou serpent d'eau, qui est le nom vulgaire du *coluber natrix.*

La couleuvre est comestible, c'est-à-dire qu'elle a une grande analogie avec l'anguille; sa chair est plus grasse et plus tendre, et partant plus délicate, mais elle est très peu usitée dans l'alimentation. Seules, les peuplades nomades en font leur régal en les rôtissant sur la braise.

Lorsque la couleuvre est tuée, on lui coupe la tête à 3 centimètres du cou, de façon à ne pas crever le fiel qui se trouve près de la gorge; on détache alors la peau autour de la chair en la retournant. On la vide et on la prépare en matelotte, à la tartare, enfin à toutes les formules applicables à l'anguille.

COULEUVRÉE, *s. f.* (*Tamnus communis*). All. *Zaunrübe;* angl. *bryony;* ital. *vitalba, brionia.* — Cette plante, que la médecine populaire emploie depuis longtemps pour dissiper les traces des contusions, et connue sous le nom peu galant d'*herbe aux femmes battues*, est aussi utilisée comme aliment en Italie et dans certaines provinces du Midi. Au printemps, on récolte les jeunes pousses dans les haies, où elles abondent, et, après les avoir cuites, on les mange comme les asperges, accompagnées d'une sauce.

HYGIÈNE. — La couleuvrée est diurétique, mais les propriétés fébrifuges qu'on lui attribue sont moins démontrées. Le fruit rouge que porte cette plante grimpante et que les paysans appellent *raisin de chien*, ne paraît pas être sans danger.

COULIBIAC, *s. m.* (*Cuis. russe*). — Dans le Nord, on prépare des coulibiacs avec du sterlet, de la truite, du saumon, etc.

Coulibiac de saumon. — *Formule 1206.* — Hacher des oignons et des champignons (dans une

proportion de deux tiers de champignons pour un tiers d'oignons), les passer au beurre frais dans un sautoir; y aujouter des filets de saumon cru, les faire roussir; lier le tout avec un peu de sauce; assaisonner de haut goût, le cuire à point et laisser refroidir.

D'autre part, faire blanchir à l'eau bouillante et salée du *visigha* (moelle épinière de l'esturgeon) et cuire durs quelques œufs. Hacher les œufs durs, le *visigha* et des fines herbes; le tout séparément et réservé sur leurs assiettes respectives. Pendant ce temps, on aura fait cuire une quantité relative de *kasche* (blé de sarrasin) et procéder à la confection de la pâte à coulibiac :

Pâte à coulibiac. — *Formule 1207.* — Dans une proportion de 2 décilitres de lait tiède, délayer 20 grammes de levure de bière et déposer dans une terrine en ajoutant une pincée de sel et une quantité relative de farine pour former un levain; le saupoudrer de farine, le couvrir d'un linge et le faire lever.

Former la fontaine sur une table avec 300 gr. de farine, faire dissoudre le levain en ajoutant progressivement 6 œufs, remettre cette pâte dans la terrine et la *briocher,* c'est-à-dire la travailler jusqu'à ce qu'elle se décolle des doigts; la laisser relever pour s'en servir.

Procédé. — Fariner une serviette sur laquelle on abaisse en forme de carré long une couche de pâte à *coulibiac;* mouiller les bords de la pâte et placer une couche de *kasche,* en laissant assez de marge pour pouvoir plus tard envelopper le contenu; ajouter sur le *kasche* une couche de *visigha* et saupoudrer avec les œufs hachés, puis avec les fines herbes, et enfin avec une couche de tranches de saumon recouverte de champignons.

Continuer à garnir en alternant les couches, relever les bords des quatre faces et les coller en soudant les ouvertures. Renverser le pâté sur une plaque de tôle, de façon à ce que la partie soudée vienne sur la plaque; donner une forme oblongue, décorer légèrement la partie superficielle et pratiquer une cheminée au milieu. Le laisser reposer pendant une demi-heure en lieu un peu chaud, dorer avec du beurre fondu, saupoudrer de chapelure ou de mie de pain.

Le faire cuire dans un four moyen pendant trois quarts d'heure environ, selon la grosseur; le couper par tranches et envoyer séparément une saucière de beurre fondu. Le tout doit être très chaud. Les coulibiacs de sterlet se font de la même manière.

Coulibiac de truites. — *Formule 1208.* — Lever les filets de quelques truites de rivière et un égal volume de filets de *ierschis* (voir ce mot), pour une proportion de 500 grammes de chair à poisson; ajouter 3 douzaines de bisques d'écrevisses fraîches; assaisonner et tenir en lieu froid. Faire une farce à quenelles avec 500 grammes de chair de *soudac* (voir ce mot), dans laquelle on ajoutera des fines herbes blanchies, égouttées, pressées et hachées.

Laver 300 grammes de riz de la Caroline, lui ajouter du sel et les deux tiers de hauteur de bouillon de volaille ou simplement d'eau; le faire cuire en le conservant entier; étant cuit, le beurrer en le remuant légèrement, de façon à ne pas le briser; le beurre étant absorbé, l'étendre sur un sautoir pour le faire refroidir.

Fariner une serviette, sur laquelle on couche une abaisse de pâte à coulibiac de forme oblongue, puis une couche de farce à quenelles; une de riz froid; une autre de filet de poisson, en ayant soin de saupoudrer chaque couche de fines herbes hachées. Procéder de façon à ce que la dernière couche soit de farce.

Procéder pour finir comme il est indiqué plus haut pour le coulibiac de saumon.

On sert ordinairement avec ce mets une sauce madère ou une demi-glace au vin blanc.

Coulibiac à la polonaise. — *Formule 1209.* — Employer :

Pâte à brioche	kilogr.	1
Poisson	—	2
Œufs durs hachés	nombre	5
Oignons hachés et blanchis	—	3
Visigha haché	grammes	500
Fines herbes.		

Procédé. — Lever les filets, soit de *sandre,* de *siguis,* de *soudac,* de *carpe,* de *truite* de rivière ou autre poisson; les assaisonner et les faire sauter vert-cuit. Faire cuire du *visigha* (moelle épinière de l'esturgeon et qui peut être remplacée par les amourettes du bœuf lorsque le *coulibiac* est de viande), le laisser refroidir et le hacher.

Abaisser la pâte sur un torchon fariné sur lequel on couche un lit de poisson, de *visigha,* d'œufs hachés et des fines herbes; le pâté doit avoir environ 7 centimètres de hauteur sur 30 de longueur. Souder les ouvertures après avoir enveloppé la garniture avec la pâte et le tourner de