façon à ce que les soudures se trouvent en dedans. Dorer, couvrir d'un papier beurré et faire cuire dans un four doux pendant environ une heure et demie. Servir très chaud.

Remarque. — Lorsque les coulibiacs se font avec du gibier ou de la volaille, on remplace le poisson par des filets de gibier ou de volaille et on procède de la même manière quant au fond. On lie légèrement les viandes avec de la sauce réduite au vin blanc, dont on accompagne le coulibiac.

COULIS, *s.m. pl.* All. *durchgeseihte Kraftbrühe;* angl. *cullis;* ital. *sugo spremuto.* — Terme générique employé pour désigner une purée liquide.

Les anciens grimoires de la cuisine appelaient coulis les sauces que Carême a dénommées *espagnole, allemande, velouté,* ce qui a complètement dérouté la classification de la cuisine française.

En effet, les coulis ne contiennent ni fécule, ni farine et ne sont que la purée de la substance passée à l'étamine avec sa propre coction.

Fonssagrives, le savant professeur de la Faculté de Montpellier, auteur du *Dictionnaire de la santé* que j'ai souvent cité avec éloge dans cet ouvrage, ne peut avoir la même autorité dans l'article confus qu'il a consacré aux coulis. « Les coulis, dit-il, ne sont que des jus plus liquides; ils se préparent tantôt avec de la viande et en particulier du bœuf, tantôt avec des écrevisses; ils constituent une sauce qui sert à rehausser le goût des viandes fades et du poisson, mais, de même que le *velouté*, leur expression la plus succulente intéresse bien plus la gastronomie que l'hygiène. »

Voilà comment un professeur trop rhéteur en suivant l'étymologie peut ignorer jusqu'aux plus simples notions pratiques des sujets qu'il prétend connaître.

Les coulis ne sont que des jus plus liquides? Ne vous déplaise, maître! Ce sont des purées. *De même que les veloutés* sont des sauces ou des appareils.

Il est à présumer que le professeur avait une bien piètre ménagère et qu'il n'a jamais consulté d'autres cuisiniers que les *gargouilleux* du « mastroquet du coin. »

Grâce à la vulgarisation de l'hygiène alimentaire à laquelle ont puissamment contribué le « Conseil d'hygiène publique » d'une part, la *Société française d'hygiène* de l'autre, et les spécialistes culinaires aidant, la cuisine est aujourd'hui étudiée, ses formules précisées, classées et mises à la portée de tous.

HYGIÈNE. — Les propriétés des coulis, tels que je les traite, dépendent, bien entendu, de la nature des aliments naturels avec lesquels on les prépare; ils sont décrits pour le médecin qui trouvera un choix complet selon l'opportunité.

Sous forme de coulis, les aliments les plus substantiels peuvent être acceptés par les estomacs les plus rebelles. On trouvera des coulis très réparateurs, émollients, laxatifs, astringents et toniques.

Pour la lucidité de l'ouvrage, la facilité de l'application, et surtout pour bien distinguer les genres de coulis, je les divise en quatre classes :

Les coulis de viandes blanches; les coulis de gibiers; les coulis de poissons et les coulis de végétaux.

COULIS DE VIANDES BLANCHES. — Dans cette classe je mentionne les :

Coulis de veau (*Gélatineux. Cuis. de régime*). — *Formule 1210.* — Prendre les jarrets de derrière, l'os du quasi et la queue d'un veau; les tailler et les mettre dans une casserole avec le museau, ou les cornes taillées dans la tête et un oignon. Submerger d'eau en ajoutant une poignée de gruau d'avoine et, lorsque la cuisson s'est opérée pendant deux heures, on passe le liquide à travers un tamis de crin et on continue à faire réduire jusqu'à ce que le liquide devienne gluant.

Coulis de poulet (*Emollient. Cuis. de régime*). — *Formule 1211.* — Flamber et vider un jeune poulet, le mettre avec ses abatis dans une casserole étroite et haute avec le blanc d'un poireau et deux cuillerées de gruau d'orge préalablement lavé; remplir d'eau jusqu'à parfaite submersion, c'est-à-dire un litre et demi. Soumettre à l'ébullition, écumer et laisser cuire doucement jusqu'à ce que le poulet ait atteint sa cuisson; on le sort alors pour le désosser, piler les viandes et les remettre dans la casserole. On continue la cuisson pendant une heure, et enfin on passe le tout à travers un tamis de crin. On met alors le sel nécessaire, car les coulis ne doivent jamais être salés avant la réduction.

Coulis pectoral (*Cuis. pour régime*). — *Formule 1212.* — Mettre dans une casserole de terre dix escargots décoquillés, les cuisses de deux douzaines de grenouilles, deux jarrets de veau,

une laitue verte, le blanc d'un poireau, deux feuilles de pourpier, une carotte, six dattes; faire cuire le tout, l'écumer et le retirer sur l'angle du fourneau pour lui faire subir deux heures de douce ébullition. On le décante à travers un linge fin et on ajoute une pincée de sel pour le rendre agréable à boire, et on le maintient dans un pot de terre au chaud pour le service de la journée.

Ce coulis est avantageusement employé contre les rhumes et pour les maladies de poitrine.

Coulis laxatif (*Cuis. pour régime*). — *Formule 1213.* — Mettre une égale quantité de chevreau et de lapereau dans une casserole avec deux côtes de rhubarbe et un oignon; faire cuire, désosser les viandes, les piler et les faire réduire; passer à travers un tamis de crin, y ajouter une pincée de sel et servir comme un potage dans une tasse.

Coulis à la reine (*Cuis. pour régime*). — *Formule 1214.* — Le coulis à la reine se compose de riz et de poulet, coq ou poule, et n'est autre que le potage déjà connu sous cette dénomination; je prie le lecteur de se reporter au mot REINE.

COULIS DE GIBIERS. — Dans ce genre, je classe tous les coulis de gibiers à plumes et à poils. En voici quelques formules :

Coulis de perdreaux (*Cuis. réparatrice*). — *Formule 1215.* — Faire rôtir trois perdreaux, lever les filets des poitrines; piler dans un mortier le restant des perdreaux avec le fond, s'ils ont été cuits au four. Mettre les perdreaux pilés dans une casserole avec un mirepoix et mouiller d'eau; saler légèrement si les perdreaux ne l'ont pas été avant le rôtissage. Faire réduire pendant quelques heures; passer au tamis de crin d'abord, puis à l'étamine; remettre dans la casserole et servir avec les filets des poitrines.

Remarque. — Comme on le voit, il n'y a rien de moins hétérogène qu'un coulis, qui n'est autre que l'aliment réduit dans son expression la plus essentielle. Tels sont d'ailleurs les salmis, avec cette différence qu'ils sont légèrent relevés par les condiments.

Coulis de bécasses (*Cuis. pour régime*). — *Formule 1216.* — On procède de la même manière pour tous les gibiers à plumes, c'est-à-dire comme il est indiqué plus haut pour les perdreaux, à l'exception des grives et des bécasses dont on laisse les intestins; on enlève simplement le sac et le gros boyau. On relève à volonté le goût par l'adjonction de baies de genièvre pour les grives et d'autres condiments pour les bécasses.

Ce sont des coulis excessivement chauds et stimulants.

Coulis de chevreuil (*Cuis. pour régime*). — *Formule 1217.* — Choisir les bas morceaux de chevreuil, cou, tête, jarrets, poitrine, épaules, etc.; faire roussir au four et faire cuire pendant quelques heures. Désosser les viandes et les mettre dans le mortier avec la cervelle; les piler, les remettre dans le bouillon avec un appareil mirepoix; faire cuire une heure à petit feu et passer la purée au tamis, puis à l'étamine. Faire réduire le coulis selon le degré plus ou moins fort que l'on désire obtenir.

COULIS DE POISSONS, All. *Fischkraftbrühe;* angl. *fish cullis.* — Dans cet article, je classe aussi les crustacés qui forment la principale base des coulis.

Coulis de homards (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 1218.* — Cuire les homards vivants dans du vin blanc allongé d'eau, le jus de quelques citrons, quelques grains de poivre et de sel, du thym et du céleri. Couvercler et les faire rougir. Les tailler en deux pièces longitudinales et sortir les chairs cuites des bisques; ôter également les parties noirâtres et amères qui pourraient se trouver dans les coquilles près de l'organe buccal; piler dans un mortier les carapaces, en ayant soin d'y ajouter le corail ainsi que le contenu de l'estomac et sa cuisson.

Recueillir le tout, le mettre dans une casserole avec un peu de sauce suprême ou sauce allemande, faire cuire pendant quelques heures en dégraissant à mesure que la graisse apparaît; passer au tamis de crin et ensuite à l'étamine.

Ce coulis doit être d'un rouge pâle, homogène et succulent. Ce serait un crime d'y ajouter de la couleur, rien n'étant plus appétissant que les teintes naturelles.

Remarque. — Lorsque le coulis doit être servi seul, on taille en dés les chairs cuites des bisques et on les ajoute dans le coulis, soit qu'on les échauffe et qu'on les place taillées et remises à leur juxtaposition sur un plat; on sert le coulis à part.

Coulis de crevettes (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 1219.* — Les crevettes, lavées crues, sont

jetées dans une casserole avec du vin blanc sec, du sel, du poivre en grain, du thym, du blanc de céleri et le blanc d'un poireau. Faire cuire; les piler dans un mortier avec la cuisson, remettre dans la casserole, y ajouter un peu d'eau, de la sauce allemande et faire réduire. Passer le coulis à travers un tamis de crin, puis à l'étamine.

S'il est trop clair, on fait réduire. En général, ces coulis ne se lient pas avec des œufs, mais simplement avec du beurre frais ou du beurre d'écrevisses.

Coulis de crabes (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 1220.* — De préférence on se sert de crabes vulgairement appelés *pouparts* ou *tourteaux*, contenant davantage d'œufs et de laitance que les autres variétés.

Choisir de jeunes crabes, vivants si possible, sinon très frais et crus; les mettre dans une casserole avec du sel, du poivre en grain, du thym, du céleri et un oignon émincé; mouiller avec du vin blanc sec, de l'eau et le jus de quelques citrons. Faire cuire. Piler les crabes dans un mortier avec leur cuisson, les mettre dans une casserole, les faire cuire pendant quelques heures, y ajouter de la sauce allemande pour la lier; la passer au tamis de crin, puis à l'étamine.

Remarque. — Lorsqu'on ne veut pas ajouter de la sauce blanche pour la liaison du coulis, on doit avoir soin de mettre dans la cuisson une quantité relative de riz ou de gruau d'orge entier, pour y donner du corps. Il ne reste alors qu'à conduire la cuisson de manière à obtenir une purée lisse et coulante, la condimentation se réglant à volonté.

Coulis d'écrevisses (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 1221.* — Châtrer les écrevisses en leur enlevant le *telson;* dans ce but, on pince près du corps, avec l'ongle du pouce et du doigt indicateur, l'écaille centrale qui se trouve au milieu et à l'extrémité de la bisque; on l'arrache; elle entraîne alors le boyau abdominal plein de matière amère. On les cuit dans du vin blanc sec condimenté de poivre en grains, de sel, d'oignons, de thym, de céleri, de blanc de poireau et du jus d'un ou plusieurs citrons. On pile alors le tout dans un mortier, on remet dans la casserole en y ajoutant du velouté et du bouillon blanc ou simplement de l'eau, et on fait réduire. On passe au tamis de crin, puis à l'étamine.

On beurre en dernier lieu et on ajoute, si on le désire, quelques queues que l'on aura préalablement prélevées.

Coulis de saumons (*Cuis. réparatrice*). — *Formule 1222.* — Prendre les têtes, avec une tranche du tronc, à trois saumons très frais et les laver. Faire un mirepoix composé de carottes, d'oignons, de persil, de thym, de poivre en grains et de céleri. Faire roussir le mirepoix, le mettre avec les têtes dans une casserole de forme haute et mouiller avec du vin blanc sec, de l'eau et le jus de quelques citrons. Soumettre à l'ébullition, écumer et laisser cuire doucement pendant quelques heures. Sortir les os de la tête, passer le coulis à travers un tamis de crin et enfin à l'étamine. Remettre dans la casserole et faire réduire.

Remarque. — La difficulté de ce coulis est de le maintenir blanc; on peut le faire au vin rouge, de la qualité duquel dépend sa délicatesse. C'est ce changement de vin qui a fait faire la sauce à la *genevoise, rouge* en France, lorsqu'elle doit être blanche comme dans son pays d'origine où elle ne se fait qu'avec du vin blanc. J'estime donc que la conservation intégrale de chaque mets est du devoir de tout praticien aimant la classification distincte des mets qu'il doit savoir distinguer; et c'est de la précision apportée par le cuisinier à cette classification que dépend l'ordre de l'alimentation à venir.

Coulis de lottes (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 1223.* — La lotte offre pour le coulis des avantages que l'on ne trouve pas dans les autres poissons; sa chair, sa laitance douce et succulente, forment, par le seul moyen de la cuisson, une sauce gélatineuse et homogène:

Vider des lottes fraîches, les mettre dans une casserole avec du vin blanc sec allongé d'eau et aromatisé d'un jus de citron; condimenter de sel, de poivre en grains, de thym, d'oignons émincés et enfin d'un blanc de poireau. Faire cuire pendant une heure; sortir le poisson à l'aide d'une écumoire et retirer les arêtes; passer le coulis à travers un tamis de crin. S'il n'était pas assez lié, lui ajouter de la fécule délayée dans de l'eau froide, ou de la crème de riz.

Remarque. — Le hareng frais, comme tous les poissons fournissant des laitances blanches, est susceptible d'être mis en coulis. Le cuisinier saura lui-même le profit qu'il peut tirer de ces différents coulis, et les appropriera aux exigences que réclame le service.

COULIS DE VÉGÉTAUX. — Toutes les pulpes, les légumineuses, les graminées peuvent servir à faire des coulis. Je ne donnerai donc que quelques formules comme modèle servant de base pour toute la nomenclature.

Coulis au gluten (*Cuis. antidiabétique*). — J'entends parler ici du gluten qui se trouve dans le blé *froment*, les lentilles, etc., qui, entre les graminées et les légumineuses, en contiennent la plus grande proportion.

Formule 1224. — Deux décilitres de lentilles décortiquées et un décilitre de froment, quelques tranches de jambon cru, un oignon, une queue de bœuf taillée par tronçons, un kilogr. de bœuf maigre haché et un jarret de veau.

Mettre du beurre dans une casserole et faire prendre couleur à la queue de bœuf et au jambon; ajouter les lentilles et le blé; lorsqu'ils sont tendres, submerger d'eau le tout en ajoutant l'oignon, le bœuf haché et le jarret de veau. Mettre en ébullition, écumer et retirer sur l'angle du fourneau pour lui faire subir cinq heures de cuisson lente; désosser la queue de bœuf et passer les viandes avec la purée à travers un tamis. Ce coulis doit être lié, homogène et gélatineux.

Se sert comme un potage.

Coulis de céleri (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 1225.* — Eplucher des têtes de céleris, les tailler en quatre, y joindre la tige blanche; mettre le tout dans une casserole, avec la quantité relative d'un verre de farine d'avoine pour 3 kilogrammes de céleri. Submerger d'eau, faire bouillir jusqu'à dissolution du céleri; le passer à travers un tamis, faire réduire; le saler, s'il était nécessaire, et le lier avec du beurre fin.

Tels se font les coulis aux navets, aux ignames, aux choux-raves, aux citrouilles, etc., qui ne sont autres que des purées pouvant servir de soupe.

Coulis d'asperges (*Cuis. pour régime*). — *Formule 1226.* — Pour maintenir la couleur verte, ajouter un tiers de volume de petits pois avec les pointes d'asperges vertes et tendres que l'on aura soumises à l'ébullition avec une petite dose d'eau salée. Etant cuites à grand feu, passer le tout au tamis; le saler alors au besoin et le lier avec du beurre frais.

Remarque. — Tous les coulis verts, seigle, avoine, petits pois, épinards, etc., doivent cuire promptement et, aussitôt passés, remis dans une casserole étamée. Les coulis blancs, au contraire, ont besoin d'être cuits avec de la farine de riz pour les maintenir blancs. Toute adjonction de condiments ou d'autres végétaux ferait perdre au coulis le caractère spécial qui doit le distinguer.

COULOMMIERS, *s. p.* (*Fromage de*). — Sous-préfecture du département de Seine-et-Marne.

Ce fromage, bien connu à Paris, est fait avec du lait de vache; il est plus ou moins bon selon qu'il est fabriqué avec du lait gras ou écrémé. La pâte est blanche et peu salée et a une petite saveur aigrelette qui rafraîchit le palais. Il s'importe à Paris deux fois par semaine et se mange de préférence frais; cependant, il est des personnes qui le préfèrent raffiné. Il a la forme d'un disque de 18 à 20 centimètres sur 4 à 5 d'épaisseur.

COUMAROU, *s. m.* — Arbre de la Guyane, dont le fruit ou noix a une odeur aromatique et est vendu en Europe sous le nom de *fève du Tonka.*

COUMIER, *s. m.* — Arbre de la Guyane, dont l'écorce distille un suc laiteux qui forme nne résine analogue à l'ambre gris; son fruit doux est comestible et se vend à la Guyane sous le nom de *poire de Couma.*

COUPAGE, *s. m.* (*Des liquides*). All. *Mischung;* angl. *mixing.* — Action d'atténuer une liqueur forte par une plus faible; l'esprit par l'eau, les vins chargés de couleur et spiritueux du Midi par des petits vins blancs légers. Mélange des liquides de même nature, mais de force différente.

COUP-D'AVANT, *s. m.* — Cette expression explique par elle-même que la dose doit être petite et peut être prise d'un coup. Le coup d'avant le repas consiste en un verre d'apéritif pris au moins vingt minutes avant le repas. Le meilleur apéritif que je connaisse est l'air, cependant puisque la mode veut que l'on prenne quelques liqueurs, j'indiquerai celles qui peuvent être prises sans inconvénient.

Ce sont : le *Bitter hollandais,* l'*Amer Mourget* et l'*Amer Lacaux,* de Limoges; l'*Absinthe Edouard Pernod,* de Couvet (Suisse) et le *Byrrh,* de la maison Violet aîné (Thuir).

Dans les pays du Nord, on a l'habitude de prendre un petit verre d'alcool quelconque; ce mode est contraire au but que l'on veut obtenir, car toute liqueur spiritueuse prise dans un moment où l'estomac est en état de vacuité, crispe et resserre ce viscère plutôt qu'il ne le dispose à l'appétit. L'on doit d'ailleurs bien se pénétrer que l'appétit est un effet naturel des fonctions organiques et qu'en habituant l'estomac aux stimulants on diminue et paralyse l'énergie de sa fonction.

COUP-D'APRÈS, *s. m.* — Se dit d'un verre de vin que l'on boit immédiatement après le potage et qu'on appelle aussi le *coup du médecin;* il dispose l'estomac en aidant à faire évacuer le potage qui gonfle ce viscère au lieu de le remplir, donne du ton aux fibres, de la force aux sucs gastriques et de l'activité au mouvement péristaltique.

COUP-DU-MILIEU, *s. m.* — Le coup-du-milieu se prend après l'entrée froide, c'est-à-dire au milieu du dîner, avant les rôtis, les végétaux et les entremets. Il consiste généralement en un *punch à la romaine,* un verre de marasquin, de rhum, etc. En Normandie, où on en abuse, il a pour but, disent les Normands, d'activer la digestion et de provoquer un nouvel appétit. C'est l'eau-de-vie de cidre, le cognac et le marc qui en font les frais; ils sont répétés trois ou quatre fois pendant le repas.

COUPE, *s. f.* (*Cupa*). All. *Becher;* angl. *cup;* ital. *coppa;* esp. *copa.* — Vase à boire, de forme évasée et à pied. La coupe était le vase servant à la boisson des Assyriens, des Grecs et des Romains. Les modèles en étaient variés, le service des vins était toujours accompagné de vases spéciaux contenant du miel aromatisé. L'histoire nous enseigne qu'après avoir distribué des coupes aux convives et fait des libations, on apportait le premier service, qui se composait généralement d'œufs frais, ce qui avait fait dire *ab ovo usque ad mala,* pour dire des œufs au dessert, c'est-à-dire du commencement à la fin.



Fig. 403. — Variétés de coupes antiques.

La poésie a chanté la coupe et la cuisine l'a imitée, en en faisant le symbole de la volupté et l'ornement des plus somptueuses tables. Aussi fait-on des coupes en pâte d'amande, en nougat, en pastillage, en sucre filé, etc.

Coupe en nougat (*Garnie de crème aux fraises*). — *Formule 1227.* — Préparer un nougat avec des amandes effilées et en faire une coupe, en procédant d'abord par la moité supérieure. Le pied doit contenir deux gradins; sur le premier, on posera de grosses fraises coupées par le milieu;

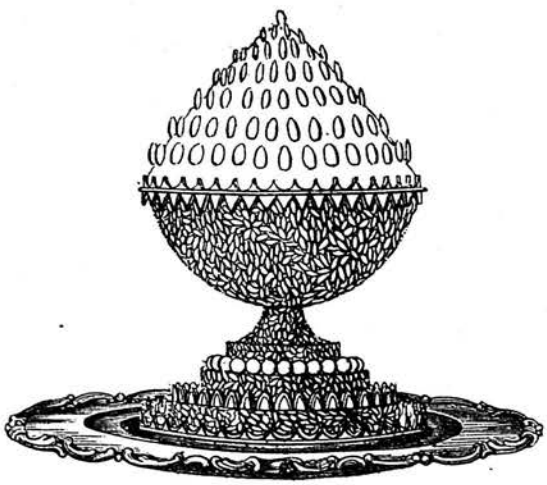


Fig. 404. — Coupe en nougat garnie de crème aux fraises.

sur le second des petites fraises blanches, Constante ou Sedling (voir FRAISE). Glacer les grosses moitiés au sucre rouge cuit au cassé. Les autres au sucre naturel cuit au cassé. Garnir les gradins avec les fraises, en les sortant du sucre de façon à les fixer sur le socle. Au moment de servir, fouetter la crème, lui incorporer une purée de fraises et garnir en pyramide la coupe. Décorer la crème avec de belles fraises rouges et bien mûres.

Coupe à la chinoise (*Entremets*). — *Formule 1228.* — On procède d'abord à la confection du pavillon chinois, avec de la pâte d'office ou d'amandes. Ce pavillon est à six colonnes rayées jaune et blanc; sa forme est polygone. L'entre-colonnement est garni d'un châssis avec treil-

lage, le tout est couvert de sucre filé; les petits œufs sont en pastillage blanc et suspendus avec de petits bouts de soie. La base est blanche. L'in-



Fig. 405. — Coupe garnie d'un pavillon chinois, d'après Carême.

térieur du pavillon est garni de duchesse à la crème et le tour de grosses meringues blanches à la crème. Le tout est dressé sur une coupe d'argent.

COUPERET, *s. m.* All. *Hackmesser;* angl. *chopper;* ital. *cultelaccio.* — Se dit d'une sorte d'abatte à large et lourde lame à un tranchant; à l'extrémité du dos est un trou destiné à le suspendre.

Dans les boucheries et les cuisines, le couperet sert à couper les os et à aplatir les viandes.

COUR, *s. f.* (*Curtis*). All. *Hof;* angl. *court;* ital. et esp. *corte;* dérivé du mot latin *cohors,* basse-cour, dont on trouve la même signification en grec, comme dans le radical allemand *Garten* et le latin *hortus,* enclos ou jardin; lieu de plaisance, de là *faire la cour, être courtois.* — L'étymologie demandait une synthèse entre cour rurale et cour royale, de justice, etc.; de là *basse-cour* et *haute cour.*

La haute et la basse sont du domaine culinaire, car si l'artiste transforme en mets succulents les habitants de la basse-cour pour les servir aux gens de haute cour (dont un chef de bouche fait naturellement partie), il a le double mérite d'être à la fois bon cuisinier et homme de cour, avec cette différence qu'il est moins esclave que les gens de cour proprement dits, qui passent leur vie à faire des espiègleries, des louanges et des révérences systématiques.

La cour offre à nos yeux de superbes esclaves,
Amoureux de leur chaîne et fiers de leurs entraves,
Qui, toujours accablés sous des riens importants,
Perdent les plus beaux jours pour saisir des instants,

a judicieusement dit Bernis, et Lafontaine ajoute

Messieurs les courtisans, cessez de vous détruire;
Faites, si vous pouvez, votre cour sans vous nuire.

Rien ne se distingue plus que les manières, le sourire, la prestance et le dévouement apparent d'un être dont le cœur est très loin d'obéir à la volonté intellectuelle qui dirige l'organisme. L'expansion, la franche gaîté, les élans du cœur sont inconnus des gens de cour; même dans les délices des plus somptueuses fêtes, comme dans le plus grand éclat de la gloire, la froideur magistrale détruit jusqu'à sa dernière étincelle la joie qui allume un cœur généreux.

Par contre, rien n'est plus étudié que l'art d'imposer, d'ordonner; le moindre geste est observé, le regard, l'accent, la démarche, la tenue, les révérences, la correction de style, la sagacité de lire sur le visage et la pénétration forment un ensemble qui distingue les gens de cour.

COURBARIL, *s. p.* (*Hymenea courbaril*). — Arbre résineux de l'Amérique méridionale. De son tronc et de ses branches coule une résine jaunâtre, très abondante, difficile à fondre, inflammable et d'une odeur agréable. Il porte un fruit ou gousse très farineuse, aromatique et d'un goût qui rappelle le pain d'épice. Cette gousse est un régal pour les Indiens et ils emploient sa résine comme masticatoire.

COURCOUÇON, *s. m.* — Nom que les Maures donnent au grain de blé écrasé entre deux pierres et réduit à l'état de polenta; ils la préparent en mettant cette semoule dans un vase de terre percé de petits trous et le placent en forme de couvercle sur la marmite où cuit la viande. Les vapeurs pénètrent dans le blé et le gonflent, ce qui constitue leur pain.

COURGE, *s. f.* (*Cucurbita*). All. *Speise-Kürbiss;* angl. *gourd, squash;* holl. et flam. *pompoen,* dan. *græskar;* ital. *zucca, cuenzra;* esp. *calabaza;* port.

gabafa. — Terme générique d'un genre de cucurbitacées, dont les principales variétés sont : la *citrouille*, le *potiron*, le *patisson*, le *pepo* et le *giraumon*, qui forment elles-mêmes un grand nombre de sous-variétés.

La courge était connue des Romains, mais il ne paraît pas qu'elle ait été cultivée en France avant Rabelais, auquel on devrait l'innovation à Paris du couronnement annuel du plus gros des potirons.

On a réuni ce genre en trois groupes, qui sont : la *C. maxima*, la *C. moschata* et la *C. pepo*. Dans le premier groupe on distingue :

Le POTIRON (voir ce mot).

La C. BRODÉE GALEUSE. — D'origine bordelaise, est très voisine du giraumon. Sa chair est d'un jaune orange, un peu sucrée et de qualité supérieure.

La C. MARRON, aussi appelé *courge châtaigne, courge pain des pauvres, potiron de Corfou.* — Elle se distingue par sa forme déprimée, par la couleur de sa peau lisse, d'un jaune foncé, très épaisse, sucrée et farineuse.



Fig. 406. — Courge marron.

La C. DE VALPARAISO, dont le fruit oblong est aminci aux deux extrémités. — L'écorce d'un blanc grisâtre est sillonnée à sa maturité d'un très grand nombre de petites fentes aux broderies très fines; sa chair d'une couleur orangée est sucrée et fine. Le poids de la courge de Valparaiso atteint jusqu'à 15 kilogrammes.

La C. DE L'OHIO. — Variété américaine appelée *Ohio squash* et *Californian marrow;* sa forme est pointue, avec des côtes et une peau presque lisse. Sa chair farineuse est très estimée des campagnards des Etats-Unis.

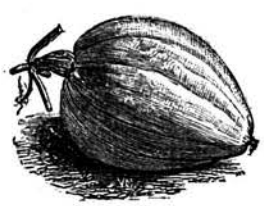


Fig. 407. — Courge de l'Ohio.



Fig. 408. — Courge olive.

La C. OLIVE. — Se distingue surtout par sa forme et la couleur d'une olive verte; le fruit atteint le poids de 4 à 5 kilogrammes; la peau est lisse, l'écorce mince et la chair jaune, ferme et bonne.

La C. GIRAUMON (voir ce mot).

Dans le groupe *moschata*, on classe :

La C. PLEINE DE NAPLES, aussi appelée *C. d'Afrique, C. de la Floride, C. portemanteau, C. valise*, et que les Allemands nomment *Grosser Neapolitanischer Mantelsack Kürbiss.* — La forme de cette courge volumineuse est renflée au fond, légèrement déprimée au milieu et plus petite vers le pédoncule. L'écorce est lisse d'un vert foncé, pâlissant à la maturité. La chair est jaune très épaisse, douce et parfumée; d'une grande production. En Italie, on cultive l'une de ces variétés qui est vraiment gigantesque.

La C. COU TORS DU CANADA, que les Anglais dénomment *Canada crook-neck gourd.* — Jolie petite race dont nous donnons la figure.



Fig. 409. — Cou tors du Canada.

La C. MELONETTE DE BORDEAUX. — A fruits nombreux, presque cylindriques et aplatis aux deux extrémités. Variété tardive.

On distingue encore la *C. violette du Midi* et la *C. pascale.*

La C. DE YOKOHAMA. — Magnifique variété japonaise, race coureuse, à fruit aplatie, rugueuse et d'une couleur vert-noir.

Dans le troisième groupe, *Cucurbita pepo*, nous citerons parmi les courges blanches :

La C. BLANCHE NON COUREUSE, ou *courge de Virginie*, que les Anglais appellent *long white gourd* et les Allemands *Weisse Kürbiss.* — Son fruit long cannelé, d'une couleur blanche, se cueille presque toujours avant maturité pour être mis en marinade.

LA C. A LA MOELLE, aussi appelée *moelle végétale, souki blanc des Indes;* anglais, *vegetable marrow;* allemand, *Englischer Schmeer-Kürbiss;* flamand, *Mergpompoen,* et danois, *Mandel-Groeskar.* — Les fruits se consomment habituellement lorsqu'ils ont atteint la moitié de leur développement : la chair en est alors tendre et moelleuse.



Fig 410. — Courge blanche à la moelle.

LA C. CITROUILLE. — La courge de Touraine est la variété type de ce genre; elle atteint jusqu'à 60 kilogrammes. Le fruit, tantôt arrondi, tantôt allongé, contient une chair jaune et épaisse; elle réussit assez bien pour faire des confitures.

LA C. CROCHUE, ou *cou tors hâtive,* que les Anglais dénomment *summer crook-neck gourd,* porte un fruit couleur orange, mais peu usité en alimentation.

LA C. DES PATAGONS. — Remarquable par sa forme côtelée et sa couleur d'un vert foncé, sa chair jaune et la rusticité du fruit en général.



Fig. 411. — Courge des Patagons.

LA C. SUCRIÈRE DU BRÉSIL, que les Allemands appellent *Brasilianischer Zucker-Kürbiss,* remarquable par son fruit oblong, cloqué, d'un vert foncé, à chair jaune, épaisse et sucrée.

LA COUCOURZELLE, ou *C. d'Italie,* que les Italiens appellent *cocozella di Napoli;* les Allemands, *Italiœnische Kürbiss;* les Anglais, *italian vegetable marrow.* — Fruit très allongé, quelquefois en forme de massue. On cueille le fruit avant maturité lorsqu'il a atteint la dimenssion d'un petit concombre, sa chair blanche est alors délicate.



Fig. 412. — Coucourzelle d'Italie.

LA C. PATISSON (voir ce mot).

LE COURGERON DE GENÈVE. — Plante coureuse, à fruits nombreux, petits, très déprimés, à écorce lisse, d'un vert brun, devenant orange à la maturité, sa chair jaune, peu épaisse. On doit cueillir ce fruit avant complète maturité.



Fig. 413. — Courgeron de Genève.

Enfin les *courges bouteilles,* qui servent très peu en alimentation, bien que comestibles, et dont on distingue la *C. massue,* la *C. siphon* la *C. plate de Corse.*

LA C. PÈLERINE. — Ce fruit présente la forme d'une marie-jeanne des temps anciens, il y en a de toutes les formes et de toutes les grandeurs.



Fig. 414. — Courge pèlerine.

LA C. POIRE. — Aussi appelée *C. à poudre* parce que les chasseurs en font des gourdes pour la poudre. On s'en sert quelquefois pour garnir les grandes corbeilles de fruits qui ne servent pas au dessert, dont elle imite très bien les poires.



Fig. 415. — Courge poire.

HYGIÈNE. — La chair des courges possède des propriétés rafraîchissantes. La médecine a classé la semence des courges parmi les drogues officinales. Elle a des propriétés certaines contre le *tœnia.*

USAGE CULINAIRE. — Dans toutes les cuisines dirigées par des personnes intelligentes, on sait que le potage de courge (voir POTIRON) ou citrouille est rafraîchissant et tient le ventre libre; le potiron est un aliment froid qui a besoin d'être relevé par des condiments stimulants. Il est peu nutritif, mais d'une digestion facile. Ne convient pas aux tempéraments bilieux et sanguins.

Graines de courge contre le ver solitaire (*Tænia*). — *Formule 1229.* — Employer :

Graines de courge décortiquées . .	grammes	60
Sucre en poudre	—	25

Procédé. — Piler au mortier les amandes de courge avec le sucre. En faire une pâte que l'on fait prendre après douze heures de diète, et on administre après 30 grammes d'huile de ricin.

Courgeron frit (*Cuis. italienne*). — *Formule 1230.* — Les courgerons, ou *coucourzelle, zuchetti*, ne doivent pas être pelés, mais seulement râclés légèrement, puis taillés en pommes paille et macérés une heure au sel, ensuite épongés, farinés et plongés dans une grande friture d'huile bien chaude, égoutter et dresser aussitôt sur serviette avec bouquets de persil frit. (Charles DIETRICH, *Hôtel du Quirinal, à Rome.*)

Courge au gratin. — *Formule 1231.* — Eplucher la courge, la faire cuire à l'eau salée; l'égoutter, la presser, la passer au tamis. Faire fondre un bon morceau de beurre frais dans un plat à gratiner, de préférence en terre; y passer la courge, la saupoudrer de fécule, de pommes de terre, et éclaircir avec du lait ou de la crème. Battre quelques œufs entiers, les ajouter ainsi que du gruyère râpé; bien opérer le mélange et assaisonner de poivre, de sel et d'un peu de muscade; mettre dessus quelques petits morceaux de beurre frais et faire prendre couleur au four. On peut saupoudrer de sucre si on le désire.

Soupe à la courge. — *Formule 1232.* — Faire cuire dans de l'eau salée de la courge coupée en dés; laisser réduire jusqu'à consistance de bouillie et écraser. Ajouter un peu de fécule de pommes de terre, éclaircir avec du lait, bien mélanger et ajouter un morceau de beurre frais. Mettre dans la soupière un des croûtons frits ou simplement du pain. (Voir POTIRON.)

Remarque. — La courge sert avantageusement pour la confection des confitures. Les grandes fabriques de confiture s'en servent surtout pour les mélanger aux coings, aux abricots, qu'ils vendent sous ces noms à un prix très élevé. La plupart des confitures vendues par les épiciers à la mode sont mélangées de betterave ou de courge. Dans ces conditions, il est préférable de les préparer soi-même.

Courgette à la provençale. — *Formule 1233.* — Peler des petites courges, cueillies avant maturité, les vider avec la cuillère à légumes; les mettre dans un sautoir avec huile, sel, poivre, ail et fines herbes hachées. Chauffer le sautoir sur le feu et le mettre dans un four très chaud. Un instant avant de servir, saupoudrer avec de la chapelure et arroser d'huile et faire gratiner. Servir en arrosant de son fond.

Confiture de courge. — *Formule 1234.* — Faire fondre de la chair de courge coupée en morceaux, dans une bassine avec un peu d'eau; y ajouter un tiers de son volume de coings, ou d'abricots, aromatiser avec du zeste de citron ou d'orange. Lorsque le tout est à moitié cuit, y ajouter *un kilo* de sucre par *litre* de marmelade. Achever la cuisson jusqu'à consistance de confiture.

COURLIS, *s. m.* (*Scolopax arquata*). — Oiseau de l'ordre des échassiers appelé aussi *courlieu*, de la grosseur d'un gros dindon. Sa chair est d'une qualité secondaire.

COURONNE, *s. f.* (*Corona*). All. *Krone;* angl. *crown;* ital. *corona;* port. *coroa.* — En terme culinaire, tout mets, tout entremets ayant la forme d'un cercle : couronne de brioche, de fleurs en sucre, etc.

On sait que Frédéric le Grand faisait des vers à son cuisiner Noël et qu'il lui donna une couronne de laurier-sauce en reconnaissance de sa bonne cuisine. Voici comment le raconte Berchoux :

Poursuis, et je prétends, dans ma reconnaissance,
Dérobant les lauriers d'un jambon de Mayence,
D'une *couronne* un jour décorer ton bonnet.
Puisse la récompense égaler le bienfait!

C'est ainsi qu'un héros célèbre à plus d'un titre
A daigné dans Potsdam adresser une épître
A l'illustre Noël, digne du noble emploi
De commander en chef les cuisines d'un roi.

Potsdam est toujours le Versailles allemand, mais les cuisiniers n'y reçoivent plus de couronnes. On les garde; qu'à cela ne tienne, continuons à en faire et servons-les généreusement aux princes qui en sont friands.

Voici d'abord, pour les artistes culinaires, différentes couronnes qu'ils pourront imiter en sucre ou en pâte :



Fig. 416. Couronne de Marquis.



Fig. 417. Couronne de Prince.



Fig. 418. Couronne de Duc.



Fig. 419. Couronne de Vicomte.



Fig. 420. Couronne de Comte.



Fig. 421. Couronne de Baron.

Mais les meilleures couronnes, les plus appétissantes, sont celles que je vais décrire.

Couronnes de choux à la marmelade d'abricots (*Entremets*). — *Formule 1235.* — Préparer une pâte à choux (voir ce mot); d'autre part, faire une pâte à feuilletage composée de 1 kilo 500 grammes de farine pour 1 kilo de beurre; procéder comme pour le feuilletage ordinaire en donnant six tours. Abaisser la pâte à 3 millimètres avec un moule rond et uni, grand de 5 centimètres; couper des rondelles comme pour les petits pâtés; les déposer sur des plaques légèrement mouillées et distantes de 2 centimètres. Coucher avec le cornet une petite couronne de pâte à choux sur les abaisses. Dorer la couronne et saupoudrer de sucre en grains. Faire cuire dans un four moyen et, lorsqu'elle est refroidie, en garnir le centre avec de la marmelade d'abricots.

Couronne de brioche (voir BRIOCHE).

Couronnes de meringue glacée (*Entremets*) — *Formule 1236.* — Faire six blancs d'œufs pour meringue, coucher en couronne sur papier six couronnes de 10 à 12 centimètres de diamètre, les saupoudrer de sucre et les cuire à l'étuve, de façon à obtenir les couronnes d'une belle couleur et les laisser refroidir. Poser les couronnes sur un fond de pâte d'amande, garnir entre chaque couronne d'un cordon de sucre blanc filé et l'intérieur d'un fromage à la Chantilly glacé; aromatiser de vanille, de chocolat ou de toute autre essence. Couronner en dernier lieu d'un turban de sucre filé.

Couronnes de choux aux cerises (*Entremets*). — *Formule 1237.* — Procéder comme ci-dessus et avec les mêmes pâtes; lorsqu'elles sont cuites, les garnir avec des cerises cuites bien égouttées. Gommer et saupoudrer de sucre rouge grené.

Couronnes au verjus. — *Formule 1238.* — Faire de petites couronnes comme il est indiqué plus haut; lorsqu'elles sont cuites, les garnir de verjus confits et bien égouttés; gommer et saupoudrer de sucre colorié.

Remarque. — On fait ainsi des couronnes à tous les fruits, à toutes les marmelades, gelées ou confitures. Mais pour que toutes ces petites couronnes soient appétissantes, les garnitures doivent être selon le genre égouttées ou fermes, car rien n'est plus désagréable à la vue que le sirop, fondu avec le sucre en couleur, coulant sur les bords.

Couronnes de salsifis (*Entremets*).— *Formule 1239.* — Eplucher et cuire six bottes de salsifis dans de l'eau blanchie et salée. Les couper de 5 à 6 centimètres de hauteur, les glacer à la gelée. Les poser debout en rond sur un plat où on aura fait couler un peu de gelée, de façon à tenir les bottes que l'on aura attachées étant cuites; les garnir des filets d'anchois. Décorer le bord superficiel avec des carottes et des navets; emplir le centre d'une sauce ravigotte.

Remarque. — On fait en outre des couronnes moulées avec du riz, des épinards et des pommes de terre en purée, etc., que l'on appelle aussi *fond-de-plat, turban* ou *bordure.*

COUROUPITA DE LA GUYANE (*Couroupita Guianensis*). — Arbre de la Guyane qui porte un fruit en forme de capsule brune, sphérique, raboteuse en dehors, munie à sa partie supérieure d'un rebord circulaire contenant une pulpe fibreuse et un noyau en forme de seconde capsule globuleuse, mince, cassante, ayant dans chaque loge plusieurs semences comprimées, arrondies, nichées dans une pulpe succulente, de saveur acide-agréable et rafraîchissante.

COURSEULLES, *s. p.* (*Huitres de*). — On réserve dans les nombreux parcs de Courseulles des huîtres de moyenne grandeur, grasses et savoureuses.

COURT-BOUILLON, *s. m.* All. *kurze Brühe;* angl. *court-bouillon;* ital. *inzimino marinato;* l'étymologie vient de ce que la cuisson des assai-

sonnements ayant eu lieu avant la cuisson du poisson, elle ne doit faire qu'un court bouillon.

Court-bouillon. — *Formule 1240.* — Le court-bouillon est composé de vin blanc, d'eau, de poivre en grains concassés, de sel, d'un bouquet de persil garni, de carottes et d'oignons émincés. On le fait aussi avec de l'eau et du vinaigre, qui remplace le vin; dans ce cas, il est bon d'ajouter quelques tranches de citron.

Remarque. — Le court-bouillon a l'avantage de pouvoir servir plusieurs fois pour la même espèce de poisson; il doit alors être décanté et on n'utilise que sa partie claire, mais il est préférable de se servir du court-bouillon frais. On fait cuire le court-bouillon pour condimenter l'eau et on met alors le poisson qui demande à être relevé par un assaisonnement de haut goût. Certains poissons se cuisent simplement à l'eau salée et acidulée. Le court-bouillon au bleu ne contient que sel, citron, vinaigre et poivre concassé, dont on règle la dose d'après le genre de poisson, l'état, l'âge ou le goût du convive.

COURTOISIE, *s. m.* (*Influence de la cuisine sur la*). All. *Hœflichkeit;* angl. *courtesy;* ital. *cortesia.* — Civilité relevée d'élégance et d'amabilité.

La courtoisie et la gaieté dépendent plus souvent de la cuisine et de la boisson que de l'éducation et du tempérament, d'où je conclus à cet aphorisme :

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

En effet, quel est le savant qui, de nos jours, oserait contester l'influence de l'alimentation et principalement des boissons sur la pensée? Que l'on mette deux individus ayant la même éducation et le même âge (18 ans par exemple), l'un dans le Nord et nourri de choucroute, d'eau-de-vie et de bière; l'autre dans un pays fertile et relativement chaud, en le nourrissant de vin de Bourgogne, de gibier, enfin d'une cuisine savamment traitée; après deux ans de ce régime, que l'on réunisse ces deux jeunes hommes dans un salon, au milieu d'une société, en présence du beau sexe : on sera frappé du contraste! Que l'on fasse improviser à ces deux êtres, qui auparavant étaient d'une égale instruction, on sera étonné de voir la finesse de l'esprit fécond de l'un, dont les vins auront développé la fonction des facultés intellectuelles jusqu'au génie; tandis que l'autre restera froid, peu expansif et morose; l'eau-de-vie, la bière et la choucroute en auront fait un taciturne peu courtois et d'une puissance intellectuelle très secondaire.

Rien n'est donc plus important, pour l'homme qui veut conserver sa jeunesse, que de savoir alimenter le foyer qui nourrit les facultés intellectuelles.

COUSCOUS, *s. m.* (*Cuis. indienne*). — De l'arabe *kouskous,* qui lui-même vient d'un autre mot : *kouskou,* qui est la graine de houlque en forme d'épi de maïs (voir MILLET), dont les Orientaux se servent pour la confection du *couscous* ou *kouskoussou.*

Le couscous est un aliment primitif de cette grande civilisation arabe; modifié par les Assyriens longtemps avant les Grecs de Sparte et les Grecs d'Athènes, il fut comme le *brouet-noir* un mets national des Orientaux; cependant les peuples qui modifièrent le plus ce mets furent les Carthaginois, ils l'élevèrent à la dignité de mets national, dont je trouve la recette dans un ouvrage de Caton : *De Re rusticâ;* ils en faisaient leur délice journalier, ce qui leur a valu de la part des Athéniens le nom de *pultophage.*

Le couscous primitif est loin de ressembler à celui que l'on fait aujourd'hui, modifié en aliment que les Européens accepteraient sur leurs tables, tandis qu'il y a lieu de croire que la plupart de mes lectrices feraient une moue dédaigneuse en voyant apparaître le gâteau que je vais décrire.

Couscous indien (*Cuis. primitive*). — *Formule 1241.* — Lorsque les sauterelles affamées ont envahi un champ de céréales ou une vaste prairie, on les recueille quand elles se sont repues; on leur ôte la tête, les jambes et les ailes; on les met dans un grand vase de terre pour les piler, les saler, les condimenter et ajouter, pour épaissir la bouillie, une quantité relative de farine de *couscous.* On expose le vase de terre au soleil brûlant et on laisse cuire en remuant de temps en temps; après quelques heures, la fermentation commence, provoquée par l'herbe qui leur a servi de nourriture; il se produit une espèce d'ébullition et la bouillie exhale alors une odeur fétide, qui s'échappe bientôt. Lorsqu'elle s'est épaissie, que la fermentation a cessé et que l'odeur s'est évaporée, on sort cette pâte que l'on étend sur des nattes de joncs. Mais comme cette pluie de sauterelles n'est heureusement que momentanée, on conserve ainsi cette pâte en

forme de gâteaux ou pains; ils se durcissent et lorsqu'on veut les employer pour l'alimentation, on doit les faire tremper dans l'eau. Tel est le couscous des premières civilisations arabes.

Mais, de nos jours, le mode de préparation du couscous varie selon la contrée; les peuples les plus raffinés dans leur genre suppriment les sauterelles, c'est ainsi que les préparent les nègres de la Sénégambie. Il en est de même actuellement en Algérie, les sauterelles sont imitées par des raisins de Malaga; mais le plus souvent le couscous se fait simplement avec de la farine de *couscous* ou avec du maïs.

Couscous (*Cuis. des Colonies*). — *Formule 1242.* — Les grains de millet étant proprement vannés, on les concasse entre deux meules et on mouille de façon à faire une pâte, que l'on met ensuite à la fermentation du soleil, et assaisonnée de haut goût, ou par des condiments sucrés. Cette pâte est mise sur un linge dans une espèce de passoire ou tamis servant de couvert à une marmite de terre contenant le plus souvent du mouton fortement aromatisé et en ébullition; on conduit la cuisson de façon à ce que la viande et le couscous soient cuits en même temps; lorsqu'il est cuit, on le sert avec le potage ou bouillon du mouton et la viande bouillie.

Remarque. — Dans le Sénégal, on se sert du millet commun pour ce genre de mets, qui est souvent fait avec des raisins, ce qui lui donne l'aspect d'un plum-pudding.

COUSSE-COUCHE. — Racine potagère, très commune aux Antilles, de la grosseur et de la couleur d'un radis noir; mais sa chair étant cuite a le goût d'une châtaigne bouillie; sa couleur est blanche, quelquefois violacée. C'est un aliment qui manque en Europe.

COUTEAU, *s. m.* (*Cultellus*). All. *Messer;* angl. *knife;* ital. *cultello;* esp. *cuchillo.* — Instrument en acier tranchant et emmanché dans une poignée de bois dur, de métal ou d'ivoire.

Le couteau est l'arme indispensable du cuisinier et il constitue son plus bel ornement. Et si

Mille instruments divers, dont s'entoure l'artiste,
Lui donnent l'importance et l'orgueil d'un chimiste,

c'est aussi la marque distinctive de sa dignité.

Un cuisinier sans couteau est un soldat sans arme. Méfions-nous de la capacité culinaire d'un *chef* qui, dans une cuisine où il y a plusieurs cuisiniers, n'est pas armé de sa gaîne; avec celui-là, on ne deviendra ni artiste, ni cuisinier.

Les couteaux indispensables pour un cuisinier sont: le tranche-lard, mince et long; le couteau à volaille, à lame large, un peu forte et pouvant couper les os; le couteau à découper, qui doit être long à lame fine, mais inflexible, qualités indispensables pour donner à la galantine, au pâté, au saucisson un profil régulier et une surface unie; le couteau à désosser ou couteau de boucher fort, pointu et tranchant; le couteau abatte, servant à tailler les côtelettes, dont l'un des plus utiles perfectionnement est certainement celui apporté par M. Landry dans son nouveau couteau demi-abatte.



Fig. 422. — Couteau demi-abatte, système Landry.

Citons encore le petit couteau servant à tourner les champignons, les fruits et les racines tubéreuses et bulbeuses.

C'est avec le petit couteau que l'artiste fait jaillir, d'une carotte ou d'un navet, une rose ou toute autre fleur et fait ainsi de ces vulgaires légumes le plus attrayant ornement de la table.

Dans les hautes cuisines, les couteaux sont essuyés par l'aide à mesure que l'on s'en sert et remis propres et brillants sur la nappe.

Couteau de table (voir COUVERT), couteaux à dessert; ces derniers sont petits, quelquefois ciselés, en argent ou en or.



Fig. 423. — Couteau d'argent.

Couteau de boulanger. — Un industriel parisien, M. C. THIBAUDET, a perfectionné cet instrument, indispensable dans toutes les boulangeries. Le couteau de boulanger, *système Thibaudet,* est à lame droite, en acier fondu de première qualité. Ce couteau est coquet et solide. (Voir BOULANGERIE.)

Couteau. — Se dit aussi d'un coquillage long, plat et à coquille bivalve.

COUVAIN, *s. m.* — Amas d'œufs, d'insecte; rayon de cire des ruches où se trouvent les œufs et les larves.

COUVAISON, *s. f.* All. *Brühzeit;* angl. *brooding-time.* — Temps pendant lequel couvent les oiseaux libres et les volailles de basse-cour.

COUVERCLE, *s. m.* (*Cooperculum*). All. *Deckel;* angl. *cover;* ital. *coperchio.* — Pièce servant à couvrir un vase, une marmite, une casserole, du même métal.

Dans les cuisines, il est de toute nécessité de se servir des couvercles, tant pour maintenir chauds les aliments que pour les préserver des insectes qui pourraient tomber dans les casseroles.

COUVERT, *s. m.* — Tout ce dont on couvre la table à manger, tout particulièrement la cuillère, la fourchette. Mais au propre, le couvert comprend les verres, couteaux, fourchettes, cuillères, assiettes, serviettes et les accessoires de service.

COUVET (*Produit de*). — Couvet, le berceau de l'absinthe, est un joli petit village situé dans le Val-de-Travers, Neuchâtel (Suisse), à 734 mètres d'altitude.

Bien que le nombre de ses habitants ne dépasse guère 2,000, cette localité jouit dans le monde civilisé tout entier d'une renommée connue pour être le siège de la *véritable absinthe suisse* (voir ABSINTHE). Cette industrie y occupe en effet plusieurs maisons de commerce, et nombre de personnes des villages environnants font de la culture des herbes d'absinthe une spécialité.

L'origine de la fabrication de l'absinthe remonte en 1789, époque à laquelle un médecin français, le docteur Ordinaire, échappant à la furie révolutionnaire, alla se réfugier en Suisse et y exerça en même temps la médecine et la pharmacie. Définitivement fixé à Couvet, il eut connaissance d'un élixir renommé que les moines de l'abbaye de Mont-Benoît fabriquaient avec une variété spéciale d'absinthe du Jura. Intrigué du succès de cette liqueur, il se mit à en composer une qu'il vendit sous la dénomination d'*Elixir d'absinthe*, qui prit bientôt la renommée d'une panacée contre les embarras gastriques et les maladies qui en dérivent. Il avait surtout la propriété de rétablir la fonction menstruelle et d'exciter les facultés intellectuelles.

Le succès de cet élixir, dû à ses propriétés et à son goût agréable, en fit la spécialité de sa pharmacie. Après la mort du docteur Ordinaire, le « secret » de sa fabrication, qui avait été soigneusement gardé, passa dans les mains de sa jeune gouvernante, qui le transmit aux demoiselles Henriod, qui l'exploitèrent en commun, et, colporté de maison en maison, de village en village, l'élixir d'absinthe se fit partout de nouveaux amis.

En 1797, le secret de sa fabrication devint la propriété d'un industriel suisse, M. Henri-Louis Pernod, de Couvet, qui se voua avec l'aîné de ses fils, Edouard Pernod, à l'exploitation commerciale de cette nouvelle industrie, dont ils furent les premiers vulgarisateurs.

Ami de la France, Henri-Louis Pernod pressentit que cette liqueur aurait un succès certain chez nous; il fonda en 1805 une fabrique à Pontarlier qui, plus tard, passa à ses petits-fils et fut exploitée sous la raison commerciale de « Pernod fils », tandis que l'aîné des fils, le vrai collaborateur, prit la succession de son père et y fonda la maison EDOUARD PERNOD, qui existe encore à l'heure où j'écris ces lignes. Successivement agrandi, transformé et rebâti, l'établissement d'*Edouard Pernod* est devenu une installation modèle pour la distillation de l'absinthe suisse, qui transporta dans tous les continents le nom de ce village ignoré, situé dans le canton du révolutionnaire Marat.

Grâce à Pernod, le développement de cette industrie créa une certaine aisance aux campagnards de ce village du Jura Neuchatelois, dont il en est aujourd'hui l'ornement.

COUVEUSE, *s. f.* All. *Brüthenire;* angl. *brooder;* ital. *chioccia.* — Se dit de la poule qui couve ses œufs. Four hydraulique où se font les couvaisons artificielles.

COWPOX, *s. m.* — Terme anglais composé de deux mots : *cow*, vache, et *pox*, bouton.

Se dit des boutons qui se manifestent sur les trayons des vaches et qui contiennent le virus vaccinal.

CRABE, *s. m.* (*Cancer*). All. *Krabe;* angl. *crab;* ital. *granchio di mare;* de *carabus.* — Terme générique désignant le genre des crustacées décapodes branchyures, famille des cicloménopodes, tribu des cancériens, dont on distingue plusieurs variétés.

Celui qui nous occupe, le crabe ordinaire, *cancer pagurus*, fournit plusieurs espèces que l'on ap-

pelle vulgairement *poupart*, *point-clos*, *tourtau* et *gourballe*. Le crabe se remarque par son corps très développé sous une carapace forte, une queue courte, des serres aux premières pattes qui peuvent embrasser tout le corps. Il varie de couleur et de grosseur selon les mers où il a été pêché,

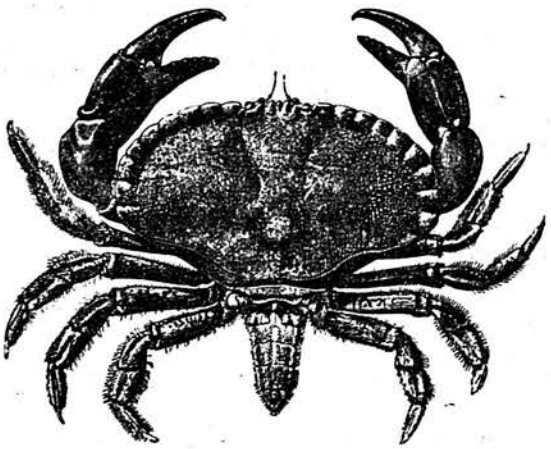


Fig. 424. — Crabe (*Cancer pagurus*).

tantôt la carapace est verdâtre, ou d'un gris sale et de forme cloquée (voir CALAPE). La voracité du crabe est extrême, il s'attaque même à l'homme; s'il faut en croire l'amiral anglais François Drake qui débarqua en 1605 sur une île déserte des côtes de l'Amérique et y trouva une multitude ef-

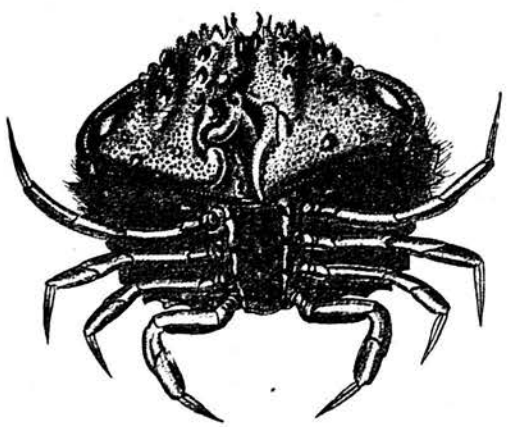


Fig. 425. — Crabe, calape vu de dessous.

froyable de crabes énormes qui attaquèrent les matelots et, malgré leur résistance, s'accrochèrent à eux, les accablèrent de fatigue par leur nombre et finirent par les dévorer.

HYGIÈNE. — On doit se méfier des crabes que l'on tire des eaux marécageuses, dont l'intoxication a souvent déterminé des empoisonnements; leur goût prononcé pour les animaux morts et en décomposition, pour les fruits et amphibies vénéneux, explique d'ailleurs le danger qu'il y a à manger les crabes des eaux stagnantes.

Les crabes de mer seuls devraient paraître sur les marchés et l'on devrait interdire ceux de provenance marécageuse. La chair du crabe de mer est blanche et d'un goût délicat lorsque la cuisson en a été faite selon la formule culinaire, mais indigeste lorsqu'il a été cuit à l'eau salée, tel que le pratiquent les marchands de marée. L'eau simplement salée et acidulée ne suffit pas pour annihiler l'intoxication. Les Caraïbes qui font du crabe la base de leur alimentation le savent très bien.

USAGE CULINAIRE. — Le crabe s'applique aux mêmes sauces que le homard et les écrevisses : on en fait des coulis (voir ce mot), des salades, des mayonnaises et on le sert en outre à la bordelaise, à la cardinale, etc.

La cuisson du crabe. — *Formule 1243.* — Faire cuire un court-bouillon très salé, une demi-saumure; avec carottes, oignons cloutés, ails, thym, laurier, piment, poivre concassé, basilic, estragon, sauge, céleris et vinaigre. Plonger le crabe vivant dans ce court-bouillon et le laisser cuire. Ce court-bouillon aromatique doit être fragrant et fort, condition indispensable pour pénétrer les chairs à travers la carapace.

CRAGON, *s. m.* (*Crago vulgaris*). — Variété de crevette, à corps très déprimé, incolore ou tirant sur le vert, et qu'on mange sous le nom vulgaire de *crevette de mer*.

CRAM. — Voir RAIFORT et COCHLÉARIA.

CRAMANT, *s. p.* (*Vin de*). — Vin blanc de Champagne, classé en deuxième rang et contenant de 12 à 13 degrés d'alcool.

CRAMBÉ, *s. m.* — Chou de colza ou *chou marin* (voir ce mot), qui est un genre de plante appartenant à la tribu des raphanées, famille des crucifères à fleurs blanches, dont une espèce commune est cultivée sur les bords de la Méditerranée pour ses rejetons ou jeunes pousses, que l'on mange en salade, à l'instar des choux de Bruxelles ou comme les asperges.

CRANIC, *s. f.* — La cranic est le type d'un genre très étendu de la famille des branchio-

podes, à coquille bivalve, et qu'on mange comme les moules, les huîtres et les autres craniacés.

CRAPAUD, *s. m.* — Outre l'animal immonde que nous connaissons en Europe, il y a aux Antilles un crapaud remarquable par sa grosseur et qu'on mange comme les grenouilles.

Crapaud de mer. — Se dit aussi du *scorpène*, connu dans la Havane sous le nom de *rascacio* et à Marseille sous celui de *rascasse*. Ce poisson est de couleur brunâtre mélangé de brun plus foncé, blanchâtre sous le ventre et parsemé de petites taches brunes à l'origine de la nageoire dorsale, portant un appendice ou lambeau de peau et remarquable par sa longueur; d'un aspect hideux dans ses formes.

CRAPAUDINE, *adj.* — A la façon du crapaud; qui a la forme et l'aspect du crapaud. Pigeon, colombe, tourterelle à la crapaudine. (Voir PIGEON.)

CRAQUELIN, *s. m.* (*Pâtisserie*). — Genre de pâtisserie appelée ainsi parce qu'elle craque sous la dent; ses formules sont variées; elle se fait tantôt avec la pâte à *échaudés*, tantôt comme les biscuits de Reims, etc.

CRAQUELOT. — Hareng-saur nouveau, légèrement fumé, que l'on consomme dans les deux ou trois jours après qu'il a été pêché.

CRASIOLOGIE, *s. f.* — Partie de l'hygiène concernant les tempéraments.

CRASSANE, *s. f.* — Variété de poire d'hiver très estimée, remarquable par sa grosseur, sa robe jaune terne, sale, maculée de fauve, et son pédoncule recourbé; elle mûrit en hiver et se conserve jusqu'au printemps; sa chair est tendre, succulente, d'un goût légèrement acidulé, sucré et parfumé.

CRATELAIN, *s. m.* (*Pâtisserie pour thé*). — *Formule 1244.* — Faire dissoudre 50 grammes de levure de bière dans un quart de litre d'eau tiède à 26 degrés. Passer sur une table 500 grammes de farine fine, former la fontaine, au centre de laquelle on met l'eau de la levure avec un grain de sel. Travailler en soulevant avec les doigts de façon à ce que la farine s'imbibe également partout en même temps; pétrir en rompant avec le talon de la main; la déposer dans une terrine recouverte et la tenir en lieu chaud. Lorsque la pâte est levée, on en prend des morceaux d'égale grandeur que l'on forme en petits anneaux et que l'on pose sur une plaque; on les dore et on les met au four; en les sortant, les dorer une seconde fois pour faire adhérer le cumin et le sel avec lesquels on les saupoudre.

Se servent sur les tables des brasseries, à disposition du consommateur.

CRAVAN, *s. m.* (*Anas bernicla*). — Espèce de palmipède du genre canard, de passage pendant l'hiver; sa chair huileuse est d'une qualité secondaire.

CRÉATINE, *s. f.* — Substance cristallisable découverte dans la viande; elle renferme du carbone, de l'hydrogène, de l'oxygène et de l'azote.

CRÉCY (*Produits de*). — Arrondissement de Meaux (Seine-et-Marne), renommé pour une variété de carotte (voir ce mot), aussi connue par les maraîchers sous le nom de *carotte de Meaux.*

Purée à la Crécy. — Le vrai nom serait tout simplement *purée de carottes.*

Procédé général. — *Formule 1245.* — Râcler des carottes rouges de Meaux ou de Crécy; en tailler les chairs par lames minces jusqu'au bois, sans toucher à celui-ci. Saupoudrer de sel et de sucre. Faire étuver dans une casserole avec du beurre; lorsqu'elle est cuite, y ajouter quelques tomates rouges bien mûres et égrenées; mouiller avec un peu de bouillon, faire recuire encore et passer au tamis de crin.

Cette purée sert à garnir les viandes ou à faire des potages.

Crécy au riz (*Potage*). — *Formule 1246.* — Préparer une purée de carottes selon la *formule* 1245, et y ajouter du consommé. Laver du riz et le faire cuire avec le potage.

Crécy au riz conservé. — F. CHEVET (voir ce mot), de la maison universellement connue, a merveilleusement conservé en forme de tablettes cet excellent potage. On évite par ce moyen un travail toujours long et difficile à obtenir. Le potage Chevet est prêt en six minutes de cuisson. On le trouve dans toutes les meilleures maisons d'épicerie.

Crécy au sagou (*Potage*). — *Formule 1247.* — Préparer une purée de carottes selon la *formule* 1245; y ajouter du consommé et du sagou. Faire cuire.

Crécy au tapioca (*Potage*). — *Formule 1248.* Préparer une purée de carottes selon la *formule 1245*; y ajouter du consommé et faire tomber dans le potage en ébullition une pluie de tapioca. Laisser cuire.

Crécy aux petits pois (*Potage*). — *Formule 1249.* — Faire cuire à l'étouffée de petites carottes nouvelles et les passer au tamis fin; y ajouter des petits pois nouveaux cuits à l'eau et du consommé.

Crécy aux pointes d'asperges (*Potage*). — *Formule 1250.* — Faire cuire à l'étouffée de petites carottes nouvelles; d'autre part, faire cuire à l'eau des épinards très verts; les passer au tamis de métal, les ajouter aux carottes et passer le tout au tamis de crin. Ajouter à cette purée verte du consommé de volaille, des pointes vertes d'asperges préalablement cuites.

CRÉMAILLÈRE, *s. f.* — Appareil culinaire servant à suspendre les chaudières dans la cheminée. Pendre *la crémaillère;* donner un repas à ses amis pour fêter son installation dans un nouveau logement.

CRÈME, *s. f.* (*Crémor*). All. *Milch rahm;* angl. *cream;* esp. *nato de leche;* suéd. *graedda,* de *cremum,* dérivé de deux mots grecs *aphro,* mousse et *gala,* lait. — Substance onctueuse, épaisse, de saveur agréable, qui remonte sur le lait et de couleur blanche ou jaune, selon sa qualité.

La crème contient du *serum,* du *butyrum* et du *caseum;* le *butyrum* est le principe du beurre, le *caseum* celui du fromage, et le *serum* celui du sérac ou fromage blanc. La crème remonte d'elle-même à la surface du lait lorsqu'on le laisse reposer chaud au sortir des trayons de la vache, pendant vingt-quatre heures.

On peut activer la montée de la crème en additionnant une petite quantité d'eau au lait mis chaud en repos. On retardera la séparation du corps gras par l'adjonction d'une faible dose de carbonate alcalin qui a la propriété d'empêcher la coagulation de la caséine. L'ébullition neutralise complètement la séparation de la crème.

La bonne crème contient jusqu'à deux tiers de beurre; elle est excessivement variable et sa qualité dépend non seulement de la manière de la laisser former, de la qualité et de l'âge du lait de la laitière, mais encore de la qualité du fourrage qu'elle broute, vert ou sec, du foin ou refoin, de la paille ou du foin des marais; de toutes ces causes dépendent la finesse de son arome, l'exquisité de son goût, sa couleur et sa consistance.

La crème produite par le lait d'une annolière (1) d'octobre est plus grasse, plus aromatique et d'une couleur plus jaune que celle résultant du lait d'une laitière d'un mois pendant l'hiver, la saison contribuant aussi pour sa part aux propriétés et à la délicatesse de cet aliment. Les pâturages élevés sont ceux qui contribuent à fournir les crèmes les plus colorées et les plus aromatiques. Les montagnes des Alpes suisses, la vallée du Rhône, le versant qui sert de contrefort au Mont-Blanc, la vallée gauche d'Hérens, les montagnes couronnant les cimes élevées de *Méribé* à *Closon,* la vallée de Conche (Valais). La Norvège, le Luxembourg, l'Angleterre. En France, les Alpes-Maritimes, les plateaux de la Normandie et de la Bretagne, de Flandre, le Gâtinais, la Touraine, les Ardennes et l'Alsace, fournissent les meilleures crèmes d'Europe.

Au détriment de l'art culinaire, on obtient difficilement de la bonne crème dans les grandes villes, ce qui rend impossible la confection de certains mets et entremets pour lesquels il faut de la crème naturelle et de première qualité. Dans les vacheries parisiennes, on recueille d'abord la première couche de crème pour le beurre fin; le plus souvent avant de lever la deuxième crème, les producteurs ne se font aucun scrupule d'additionner de l'eau au lait et lèvent ensuite le lendemain cette crème sans consistance (à laquelle ils ajoutent encore quelquefois d'autres ingrédients) qui est débitée aux pâtissiers et restaurateurs et dont tout le public parisien fait une si grande consommation. En laissant former entièrement la crème, on obtient la crème double.

HYGIÈNE. — La crème pure et fraîche est un prophylactique de la phthisie pulmonaire et sert même de traitement en Angleterre. Certains médecins l'ordonnent comme succédané de l'huile

(1) Terme que je ne trouve dans aucun ouvrage, mais qui a sa raison d'être; il était déjà employé, au temps de Tacite, par les campagnards de la rive gauche du Valais (Suisse). En remontant l'histoire de ce peuple, on en étudiant la linguistique, on ne tarde pas à trouver que ce mot est formé de deux mots *anno,* année, et *liere,* dérivé d'*alis,* d'*annus, annualis,* annuel. Ainsi formé par diffusion du latin et du patois celtique et romand *annolière,* vache qui n'a pas été fécondée et fournissant depuis un an le même lait. J. F.

de morue, toujours difficile à prendre; dans ce cas, on l'aromatise avec un peu de vanille, on la sucre et on l'additionne d'un peu de rhum vieux.

USAGE CULINAIRE. — La crème de lait, bonne et de premier choix, est une des plus riches ressources de l'entremétier. Que de choses excellentes et engageantes ne fait-on pas avec la crème? Mais quelle affreuse galimafrée lorsque le blanc d'œuf et le bicarbonate de soude viennent tromper et annihiler jusque dans ses moindres éléments les propriétés délicates de la crème!

Remarque. — En abordant les séries des crèmes alimentaires que j'ai classées dans un ordre nouveau et méthodique, je dois au lecteur quelques lignes explicatives pour justifier l'utilité de ce classement en lui démontrant dans quel état se trouve la cuisine contemporaine avec ces fatras d'ouvrages à pièces montées confondant tout et ne distinguant rien. En effet, les Traités de cuisine les plus autorisés sont peu ou point lucides et confondent *crème à la Colbert, à l'anglaise, à la française* et *crème* pour *glaces;* cela parce que certains auteurs voulant s'attribuer le mérite qui ne leur appartient pas n'ont pas voulu suivre les données établies par Carême en lui reconnaissant sa propriété. Pour ne pas le citer, on devait nécessairement tronquer ses formules et changer les noms; ce qui a été le point de départ des plus étranges interprétations par une foule d'ouvrages qui constituent les types de grimoires. Sur ces contradictions ont été publiés plusieurs ouvrages par des auteurs d'ailleurs d'une grande valeur littéraire, mais d'une ridicule ignorance sur les sujets culinaires qu'ils ont prétendu traiter de main de maître. Tous, jusqu'au *Grand dictionnaire Larousse,* se sont faits les éditeurs complaisants de compilations amphibologiques, qui ont complètement dérouté le praticien du progrès dont la voie avait été ouverte par Carême.

Pour ne parler que des ouvrages des cuisiniers, je trouve Carême faisant la *crème française* avec des jaunes d'œufs, du lait aromatisé, du sucre, de la gélatine et refroidie comme un *bavarois.* Cette même crème, je la trouve dans Gouffé sous le nom de *Colbert,* en y ajoutant de la crème fraîche. Ce n'est pas tout, on trouve dans les ouvrages de Dubois, sous la rubrique *anglaise,* la crème ou appareil pour glaces! On se demande quel titre on donnerait à la crème que l'on sert comme entremets accompagnée de pâtisserie et qu'un ouvrage récent dénomme aussi à l'*anglaise?* Il n'est d'ailleurs pas rare d'appeler à l'*anglaise* ce qu'à Londres on nomme à la *française,* mais l'Art n'a pas de patrie. En d'autres termes, la cuisine française est la cuisine de toutes les nations civilisées et il importe surtout pour le cuisinier français de se faire comprendre, et qu'il soit compris dans tous les pays du monde.

Pour la lucidité de l'ouvrage et la facilité de l'opération, je les classe en dix genres, comprenant plusieurs variétés chacun :

Les *crèmes fouettées* ou *à la Chantilly;*
Les *crèmes mousselines;*
Les *crèmes d'office;*
Les *crèmes pâtissières;*
Les *crèmes françaises;*
Les *crèmes prises;*
Les *crèmes à glaces;*
Les *crèmes liqueurs;*
Les *crèmes végétales* } servant de potages.
Les *crèmes animales* }

CRÈME FOUETTÉE, *s. f.* All. *Rahm-Schaum;* angl. *whipped cream;* ital. *crema frus tava.* — Crème mousseuse mise en état d'émulsion au moyen d'un fouet.

Ce genre de crème était déjà connu des Romains, qui la mélangeaient avec du miel et des aromates.

L'émulsion mousseuse de la crème a lieu lorsque la caséine, qui en est l'un des principes, se coagule par agitation avec les globules gonflés du butyrum et du serum, dont l'un en augmente le volume et l'autre le solidifie. Mais si l'on continue à fouetter la crème, elle commence à grener, enfin les corps se séparent et le principe butyrique se transforme en beurre, tandis que la caséine et le serum encore assimilés restent dans le lait battu.

A Paris, cette crème est connue sous la dénomination de *crème à la Chantilly.*

Crème à la Chantilly. — *Formule 1251.* — Fouetter la crème dans une bassine étamée, ou dans une terrine en grès posée sur la glace; au moment de servir, la saupoudrer de sucre vanillé.

Crème au café. — *Formule 1252.* — Fouetter la crème de préférence avec un fouet de bois dans une terrine en grès, ou autre vase vernissé; étant ferme, lui mélanger une quantité suffisante de sucre et d'essence de café qui se vend en pe-

tite bouteille. Dans le cas où l'on ne pourrait se procurer cette essence (voir ce mot), en faire une soi-même. On ajoute l'essence froide en même temps que le sucre en poudre, opération qui ne doit avoir lieu qu'au dernier moment.

Crème au chocolat. — *Formule 1253.* — La crème étant ferme, on fait dissoudre du chocolat à la vanille de première qualité dans un peu de lait chaud; étant bien lisse, l'homogénéiser avec un peu de crème fouettée afin de le rendre plus léger, et l'incorporer froid dans la crème fouettée en y ajoutant du sucre s'il est nécessaire.

Crème à la fraise. — *Formule 1254.* — Choisir de petites fraises rouges de montagne et d'égale maturité, les passer au tamis de crin, sucrer légèrement la purée et la mélanger dans de la crème fouettée très ferme. (Voir COUPE.)

Crème à la framboise. — *Formule 1255.* — Fouetter la crème, passer des framboises au tamis de crin et incorporer la purée dans la crème au moment de servir.

Crème au marasquin. — *Formule 1256.* — Fouetter la crème sur la glace et, si l'on craint qu'elle ne devienne suffisamment ferme, ajouter deux pincées de gomme adragante pulvérisée; lorsqu'elle est ferme, la faire égoutter sur un tamis, lui mélanger dans une terrine le sucre nécessaire et une quantité suffisante de marasquin pour lui donner un goût prononcé. Elle se sert sur le compotier, dans des coupes en pâte d'amandes, des croûtes, des turbans, etc., ou simplement dans une timbale d'argent.

Crème à l'orange. — *Formule 1257.* — Râper des oranges rouges et à peau lisse avec du sucre en morceaux; laisser sécher le sucre, le piler et le tamiser; fouetter la crème selon la règle et la sucrer avec le sucre à l'orange. On procède de même pour les crèmes à la bigarade, au citron comme au cédrat.

Crème aux quatre zestes. — *Formule 1258.* — Râper le zeste d'une orange, d'un citron, d'une bigarade et d'un cédrat avec du sucre en morceaux; réduire le sucre en poudre et en sucrer la crème fouettée selon la règle.

Crème à la rose. — *Formule 1259.* — Fouetter la crème selon la règle; lorsqu'il est possible d'avoir des roses, émincer quelques feuilles que l'on mélange dans la crème en ajoutant un peu de carmin, pour lui donner une teinte à peine perceptible et de l'essence de rose pour la parfumer.

Crème au caramel. — *Formule 1260.* — Procéder à un sirop caramélisé, un peu épais et d'une teinte noisette brune, dans lequel on aura ajouté un peu d'anis étoilé; passer le caramel à travers un tamis, y ajouter de la crème par petites cuillerées et l'incorporer ensuite dans la masse de la crème.

Crème à la fleur d'oranger. — *Formule 1261.* — Prendre des fleurs d'oranger, les praliner dans du sucre cuit au caramel, laisser refroidir, mouiller et faire réduire en sirop épais; passer le sirop à travers le tamis et le mélanger à la crème fouettée en ajoutant, s'il était nécessaire, un peu d'eau de fleur d'oranger.

Crème à la pistache. — *Formule 1262.* — Râper les zestes d'une orange, d'un citron et d'un cédrat. Faire sécher des pistaches et les piler avec le sucre aux zestes; tamiser. La crème étant fouettée dans la règle, lui ajouter ce sucre en lui mélangeant un peu de vert breton (voir COULEUR), en ayant soin d'obtenir une teinte vert-pâle. Dresser la crème en pyramide et la piquer avec des pistaches émincées en long, de façon à ce qu'elle forme le hérisson.

Crème à l'anisette. — *Formule 1263.* — Fouetter la crème selon la règle et l'aromatiser avec de l'essence d'anisette et du sucre en poudre.

Crème à l'abricot. — *Formule 1264.* — On doit choisir de petits abricots rouges, parfumés et de bonne maturité; on les passe au tamis fin et on mélange du sucre en poudre à la purée que l'on incorpore dans la crème fouettée.

Remarque. — Pour toutes ces différentes préparations qui ne varient que dans les aromates, la crème fouettée qui en est la base doit être de première fraîcheur et très ferme, car le moindre goût d'aigreur annihilerait l'arome délicat des fruits et des essences; si elle n'était pas très ferme, on obtiendrait un liquide coulant au lieu d'une mousse neigeuse engageante et résistante. Comme la variété des fruits et des essences est inépuisable, la qualité de la crème étant obtenue, cet entremets offre un choix infini.

CRÈME MOUSSELINE, *s. f.* All. *Musselin-Rahm;* angl. *muselin cream;* ital. *crema mossalina.*

— Les crèmes mousselines se distinguent des crèmes fouettées par le glaçage, qui les fait classer dans un ordre autre que les crèmes collées. Ce sont des crèmes fouettées, aromatisées et sanglées au naturel sans gélatine, ce qui constitue un entremets aussi riche, aussi sain qu'agréable. Cet entremets exquis, dont je revendique la création, réclame une crème fraîche et ferme.

Crème mousseline aux fraises. — *Formule 1265.* — Préparer une purée de fraises très rouges, la mélanger dans la crème très fraîche et ferme. Sangler un moule dans la glace et l'emplir de la crème préparée; après trois heures, selon le moule, sa grosseur et sa manière de sangler (deux heures suffisent généralement), démouler en trempant le moule dans l'eau chaude; poser la crème sur un plat rond ou sur un compotier couvert d'une serviette à franges et en garnir les quatre coins de petits bouquets de fraises sur tiges.

Crème mousseline aux violetttes. — *Formule 1266.* — Cueillir trois forts bouquets de violettes de montagne, en mettre un dans un vase contenant de l'eau pour le conserver frais; avec les deux autres, procéder à l'essence suivante : faire cuire au soufflé 500 grammes de sucre dans lequel on jette les deux bouquets de violettes; laisser refroidir ainsi; passer le sirop au tamis et le mélanger ensuite à la crème fouettée; effeuiller la moitié du bouquet conservé et mélanger les feuilles à la crème. Sangler la crème dans un moule à bombe. Démouler et garnir les coins de la serviette à franges avec de petits bouquets de violettes parfumées.

C'est un des entremets les plus agréables et qui offrent le plus de variété, surtout sur les montagnes, où toutes les ressources ne sont pas à disposition.

J'ai également obtenu du sucre de violettes, comme l'on obtient le sucre vanillé, c'est-à-dire en mettant une forte proportion de violettes fraîches avec du sucre en poudre dans un bocal fermé; ce qui est facile avec les violettes parfumées qui croissent dans les lieux élevés.

Crème mousseline à l'abricot. — *Formule 1267.* — Choisir des abricots bien mûrs et parfumés, les passer au tamis fin de façon à obtenir une purée lisse et liée que l'on mélange dans la crème fouettée et qu'on sangle dans un moule à glace selon la règle.

Remarque. — Tous les fruits aromatiques et toutes les essences provenant de végétaux comestibles s'accordant avec la crème, peuvent entrer dans la nomenclature des crèmes mousselines. La bonne qualité de la crème fouettée, comme celle des fruits qui l'aromatisent, étant de rigueur absolue, j'engage les artistes à y renoncer lorsqu'il leur serait impossible de s'en procurer de premier choix.

CRÈME D'OFFICE, *s. f.* All. *Anrichtzimmer-Rahm;* angl. *office cream;* ital. *cremo d'officio.* — J'ai classé sous cette dénomination les crèmes qui se servent comme entremets et accompagnées de pâtisserie; n'étant pas des crèmes pâtissières proprement dites, ni des crèmes fouettées, et se traitant de différentes manières. Voici les trois principales bases de ces diverses crèmes :

Crème d'office, A (*Procédé général*). — *Formule 1268.* — Un litre de lait cuit et une cuillerée de farine fine délayée dans une terrine avec cinq jaunes d'œufs; ajouter peu à peu le lait ainsi que le sucre, selon qu'on désire la crème douce ou peu sucrée. Remettre dans la casserole sur un feux doux, et remuer constamment sans laisser bouillir. On reconnaît que la cuisson est achevée lorsque la crème blanchit et couvre la cuillère quand on la retire. Il faut éviter de la mettre à grand feu et veiller à ce qu'elle ne cuise pas; un seul bouillon suffit pour la grener. On la passe de suite à travers un tamis fin et on la remue pour empêcher la formation de la peau. L'arome étant au choix, je n'en mentionnerai que quelques-uns comme types.

Crème d'office, B. (*Procédé général*). — *Formule 1269.* — Sucrer et aromatiser un litre de lait, le faire cuire et le laisser refroidir; casser dans une terrine quatre œufs entiers et deux jaunes; ajouter par petites doses le lait et fouetter vivement pour commencer, en continuant ainsi jusqu'à ce que le tout présente un aspect mousseux; la mettre dans une casserole sur un feu doux en fouettant toujours comme lorsqu'on bat les œufs.

On doit attentivement observer que la cuisson n'ait pas lieu, car cette crème présente un aspect mousseux et lisse quand elle n'a pas cuit; devant cependant atteindre son degré de cuisson, qui se reconnaît lorsqu'elle est filante. On la passe au tamis fin et on la remue jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Crème d'office, C. (*Procédé général*). — *Formule 1270.* — Un litre de lait cuit avec le sucre et l'arome, mettre dans une terrine huit ou dix jaunes d'œufs, y verser peu à peu le lait et remettre dans la casserole, remuer sur un feu doux jusqu'à parfaite liaison sans laisser cuire; passer au tamis fin et remuer jusqu'à parfait refroidissement. On règle la consistance en augmentant ou en diminuant la quantité de jaunes d'œufs et on varie la qualité par les aromes, dont voici quelques procédés qui donneront la clef pour tous les autres :

C. d'office au chocolat. — *Formule 1271.* — Faire dissoudre 300 grammes de chocolat dans un peu de lait, y ajouter une gousse de vanille et faire cuire avec le lait avant de faire cuire la crème. Dresser sur un compotier et décorer avec de la crême blanche fouettée, une fois froide.

C. d'office à la vanille. — *Formule 1272.* — On fait cuire la vanille dans le lait et on la laisse dans la crème jusqu'au moment de servir, afin de l'aromatiser. On la décore au chocolat.

C. d'office au caramel. — *Formule 1273.* — On fait caraméliser d'une couleur brune, sans le laisser brûler, 250 grammes de sucre; on le mouille avec de l'eau et on le laisse réduire en sirop épais; on l'ajoute à la crème avant de la faire cuire.

C. d'office au café. — *Formule 1274.* — Torréfier 125 grammes de café de la Martinique et 150 grammes de moka; le concasser et le mettre dans le lait pour cuire, le passer avant de procéder à la cuisson de la crème. On fait aussi une infusion très forte dont on prend l'essence, le café peut alors être utilisé de nouveau, mais je préfère mettre le café dans le lait, la finesse de l'arome étant plus prononcée.

C. d'office d'amande prâlinée. — *Formule 1275.* — 250 grammes d'amandes mondées que l'on jette dans 250 grammes de sucre cuit au soufflé; on laisse cuire un instant et, lorsqu'il se cristallise et se graine, on le met sur le marbre; étant froid, on pile le tout au mortier et on le met dans le lait en opérant la liaison.

C. d'office à la noisette. — *Formule 1276.* — Les noisettes doivent être mondées et l'on procède de même que pour les amandes, comme il est indiqué plus haut.

C. d'office au céleri. — *Formule 1277.* — Tailler en dés les têtes de deux céleris et les mettre dans 500 grammes de sucre cuit au soufflé; continuer la cuisson jusqu'à cristallisation; lorsque le sucre est praliné, on sort le tout sur le marbre, on le laisse refroidir, on le pile et on s'en sert pour sucrer l'appareil. La crème étant liée sur le feu, on la passe à travers un tamis.

CRÈME PATISSIÈRE, *s. f.* All. *Backwerk-Rahm;* angl. *pastry cream;* ital. *crema pasticciere.* — Terme générique embrassant toutes les crèmes liées sur le feu et usitées pour les entremets et les pâtisseries.

Crème à frangipane. — *Formule 1278.* — Employer :

Farine	grammes	250
Beurre fin	—	60
Sucre	—	150
Lait	litre	1
Œufs	nombre	10
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre dans une casserole quatre œufs entiers et six jaunes; la farine, le sucre, le sel; travailler le tout avec la cuillère en bois jusqu'à mélange parfait; ajouter alors à petites doses le lait en continuant de remuer pour éviter la formation des grumeaux. Ajouter le beurre et mettre la casserole sur un feu doux; remuer constamment la crème en appuyant sur le fond pour empêcher qu'elle ne s'attache. Lorsqu'elle est liée, sans bouillir, on la remue dans une terrine pour éviter la formation de la peau. Si elle était trop épaisse, il faudrait la liquéfier dans la casserole.

Crème à gâteau de Pithiviers. — *Formule 1279.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Beurre fin	—	500
Amandes douces mondées	—	500
Œufs	nombre	8
Crème double très fraîche	litre	1/2

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre et deux œufs mis par intervalles. Lorsque les amandes auront formé la pâte, ajouter les œufs, l'un après l'autre, en continuant la trituration, et mettre la crème en dernier lieu.

Crème à gâteau fourré. — *Formule 1280.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	200
Amandes douces mondées		200
Beurre fin	—	200

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre; étant réduites en pâte, mettre cette pâte dans une terrine, y ajouter le beurre et travailler le tout; y ajouter une égale quantité de crème frangipane. Homogénéiser le tout et conserver dans une terrine.

Crème à choux. — *Formule 1281.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine fine	—	60
Jaunes d'œufs frais	nombre	16
Gousses de vanille	—	2
Lait	litre	1 1/2

Procédé. — Mettre le sucre, les jaunes d'œufs et la farine dans une casserole; délayer le tout en ajoutant le lait par petites doses, mettre la vanille et mettre sur un feu doux pour faire lier selon la règle.

Crème à Saint-Honoré. — *Formule 1282.* — Dans l'origine, la crème Saint-Honoré n'était autre que de la crème à la Chantilly à la vanille; mais, devant l'impossibilité de se procurer de la crème fraîche, les pâtissiers parisiens ont confectionné la crème suivante :

Procédé. — Faire une crème à choux (voir la *formule 1281*, et la laisser refroidir. Lui mélanger légèrement seize blancs d'œufs en neige. La substitution d'une crème fouettée à la vanille, aux blancs d'œufs la rend plus délicate.

Crème à flan et à Saint-Honoré. — *Formule 1283.* — Employer :

Beurre fin	grammes	90
Sucre en poudre	—	250
Farine fine	—	250
Jaunes d'œufs	nombre	6
Vanille	gousse	1
Lait bouillant	litre	1

Procédé. — Délayer le sucre, les jaunes d'œufs, la farine en ajoutant le lait à petites doses; faire lier la crème sur le feu, aussitôt prise y ajouter dans la terrine le beurre fin et remuer. Si cette crème devait servir pour le Saint-Honoré, ajouter à la crème froide six blancs d'œufs battus en neige.

Crème à fanchonnettes. — *Formule 1284.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	100
Sucre en poudre	—	100
Jaunes d'œufs	nombre	12
Crème double	litre	1/2
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajouter le sel et la crème; faire lier sur le feu, sans ébullition, et remuer de temps à autre pour la faire refroidir.

Crème à Breton. — *Formule 1285.* — Employer :

Beurre fin	grammes	200
Glace royale	—	500
Arome au choix.		

Procédé. — Travailler le beurre et l'arome avec les mains dans une terrine pour le rendre moux; lui incorporer peu à peu la glace. Cette crème doit être homogène et lisse, qualités indispensables pour bien décorer.

Crème au Moka. — *Formule 1286.* — Employer:

Sucre en poudre	grammes	500
Beurre fin	—	500
Jaunes d'œufs	nombre	16
Forte infusion de café	litre	1/2
Lait cuit	—	1/2

Procédé. — Travailler ensemble dans une casserole le sucre en poudre et les jaunes d'œufs; ajouter peu à peu le lait et le café; faire lier sur un feu doux et ôter avant l'ébullition. Laisser refroidir; incorporer alors le beurre et travailler de façon à en faire une pâte homogène et lisse dont on se sert pour garnir et décorer le gâteau Quillet (voir ce mot). Lorsqu'on a de l'essence de café, on remplace le café par la même proportion de lait, c'est-à-dire un litre au lieu d'un demi-litre, l'essence n'augmentant la dose qu'imperceptiblement. On la conserve dans une température propre à faciliter le maintien de sa mollesse.

Crème à Quillet. — *Formule 1287.* — Employer :

Sirop vanillé à 28 degrés	litre	1/2
Sirop d'orgeat	décilitre	1
Jaunes d'œufs	nombre	16
Beurre fin	grammes	500

Procédé. — Mélanger le tout ensemble, lier sur le feu sans laisser bouillir; le déposer dans une terrine en remuant toujours; la crème étant à peu près froide, lui ajouter le beurre par morceaux. Remuer et conserver dans un lieu de température moyenne.

Crème à tartelettes. — *Formule 1288.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Beurre fin	—	250
Farine tamisée	—	375
Œufs frais	nombre	10
Eau	litre	1/2
Eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Mettre le sucre, l'eau et le sel dans une casserole; faire bouillir; ajouter alors la farine et faire dessécher comme une pâte à choux; ajouter les œufs un à un en remuant jusqu'à absorption, et enfin l'eau de fleur d'oranger. On en garnit les tartelettes ou des flans; on la rend meilleure en y ajoutant un demi-litre de crème fouettée, dans laquelle on a mis un quart de livre d'amandes pilées.

Crème à l'amande. — *Formule 1289.* — Employer :

Amandes douces mondées.	grammes	250
Sucre en poudre	—	250

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre de façon à obtenir une poudre fine passée au tamis. D'autre part, faire une crème cuite dans les proportions suivantes :

Sucre en poudre	—	250
Farine tamisée.	—	60
Vanille.	bâton	1
Lait	litre	1/2

Faire lier cette composition sur le feu en remuant constamment et, lorsqu'elle a de la consistance, lui ajouter la poudre d'amandes.

CRÈME A LA FRANÇAISE, *s. f.* All. *Französischer-Rahm;* angl. *french cream;* ital. *crema alla francese.* — Sous ce titre, je classe les crèmes cuites contenant de la gélatine et servant à former des entremets froids. Cette crème avait été improprement appelée *à la Colbert* par Gouffé.

Crème française au marasquin (*Procédé général*). — *Formule 1290.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Jaunes d'œufs	nombre	10
Gélatine	feuilles	5
Lait frais.	litre	1

Procédé. — Faire lier la crème sur le feu, lui ajouter la gélatine trempée; lorsque le tout est fondu et homogène, la passer au tamis de crin; y ajouter le marasquin et faire refroidir en remuant dans une terrine de grès. Avant qu'elle soit coagulée la verser dans des moules légèrement huilés, et mettre en lieu froid. Démouler après deux heures au moins sur une serviette posée sur un compotier ou sur un plat rond.

Remarque. — Toutes les crèmes à la française aromatisées avec des liqueurs se traitent de la même manière.

Crème à l'abricot. — *Formule 1291.* — Choisir des abricots de parfaite maturité, les faire cuire avec du sucre et une goutte d'eau; passer la purée au tamis fin. Sur un litre de cette purée ajouter dix jaunes d'œufs, un demi-litre de lait frais et six feuilles de gélatine préalablement trempées; passer la crème au tamis fin et la mettre dans les moules à mi-froide.

Crème à la fraise. — *Formule 1292.* — Procéder à froid à la purée de fraises parfumées et rouges de façon à en obtenir un demi-litre et la sucrer; mélanger à un demi-litre de lait dix jaunes d'œufs, un grain de sel et faire lier sur le feu; la passer et y ajouter la purée de fraises. La mettre dans des moules.

Crème à la vanille. — *Formule 1293.* — Faire cuire un litre de lait, dans lequel on met 2 gousses de vanille et 200 grammes de sucre concassé. Le laisser réduire doucement pendant un quart d'heure pour effectuer l'infusion; verser le lait à petites doses, pour commencer, sur dix jaunes d'œufs déposés dans une terrine. Mettre à feu en remuant pour la faire lier, sans ébullition, et ajouter six feuilles de gélatine trempées. La passer au tamis fin.

Crème à l'aveline. — *Formule 1294.* — Monder 25 gr. d'avelines, les faire sécher et les passer dans un poêlon avec 250 gr. de sucre en poudre cuit au caramel; le laisser rafermir sur le marbre, le piler et le faire cuire dans un litre de lait. Passer le lait à travers un tamis et délayer dans une terrine dix jaunes d'œufs avec le lait, puis lier sur le feu; y ajouter six feuilles de gélatine préalablement trempées. Passer la crème au tamis fin, remuer un instant pour la faire tiédir avant de la mettre dans le moule.

Remarque. — On procède de la même manière pour la crème d'amande. Quant aux crèmes au café, au chocolat et au cacao, la base de gélatine, d'œufs et de lait est la même; on n'a qu'à y ajouter l'arome que l'on désire.

CRÈME PRISE (*Au bain-marie*). — Aussi appelées : *crème renversée; crème en pot; pudding Saint-Clair* et *flan.* — Appareil composé d'œufs, de lait, de sucre, d'arome et cuit au bain-marie

La cuisson (*Procédé général*). — *Formule 1295.* — La réussite de cette crème dépend essentiellement de la cuisson.

Un corps ferme et uni, sans globules d'air, sont les qualités que l'on doit obtenir; le moyen est

simple, mais il demande beaucoup d'attention et consiste à ne pas laisser bouillir l'eau dans laquelle est placé le moule ou le pot contenant la crème. On fait d'abord bouillir l'eau et on place au fond de la casserole un objet de fer quelconque pour maintenir l'espace d'un centimètre entre le moule et le fond de la casserole. On place la casserole contenant le moule dans l'étuve chaude ou dans un four tiède-chaud, puis on couvre. Après une heure et demie, la crème doit être prise, c'est-à-dire ferme.

Lorsque ces crèmes se font dans des moules unis, on met dans le fond un papier coupé de même dimension et imbibé d'huile fine; on passe la pointe d'une lame fine autour de la crème en appuyant contre le moule pour la détacher; elle doit alors sortir d'un seul pain.

Lorsque les crèmes sont au caramel, au nougat, etc., on caramélise le moule, afin que le sucre, se fondant autour du pain, en facilite le démoulage. Mais l'essentiel est de ne point laisser bouillir l'eau et, cas échéant, on devrait procéder à une crème mousseuse pour masquer le pain. Dans les restaurants, ces crèmes se servent dans les petits pots où elles ont cuit.

Crème au caramel. — *Formule* 1296.— Faire cuire au caramel 200 grammes de sucre, en masquer légèrement le moule, mouiller le restant avec un peu d'eau et 50 grammes de sucre blanc et faire cuire à consistance d'un sirop. Le mettre dans un litre de lait cuit. Casser dans une terrine 5 œufs entiers, auxquels on ajoute 5 jaunes d'œufs; soit le volume de 8 œufs entiers par litre de lait. Ajouter du sucre à volonté. Battre les œufs avec le sirop, y ajouter à petites doses le lait et passer au tamis; mettre dans deux moules à timbales unis, préalablement caramélisés et cuire selon la prescription.

Crème à la vanille. — *Formule* 1297. — Faire cuire dans un litre de lait une gousse de vanille avec 200 grammes de sucre, 5 œufs entiers et 5 jaunes, soit le volume de 8 œufs entiers; battre le tout ensemble, passer au tamis et mettre au bain-marie à l'étuve. Le moule doit être légèrement beurré ou huilé et foncé d'un papier.

Crèmes à liqueurs.— *Formule* 1298.— Toutes les liqueurs aromatiques : marasquin, menthe, curaçao, crème de myrtilles, de cacao, de moka, etc., qui peuvent entrer dans la composition des *crèmes prises au bain-marie*, se mettent selon la quantité d'un à deux tiers de verre par litre de lait composant l'appareil plus haut mentionné et se traitent par la même méthode.

Crème aux quatre zestes. — *Formule* 1299. — A l'aide de sucre en morceaux ou d'une râpe fine, lever les zestes d'un citron, d'une orange, d'une bigarade et d'un cédrat. Ces zestes doivent être levés très superficiellement; les mettre dans un litre de lait en ébullition, avec le sucre nécessaire; ajouter les œufs et achever selon la règle. On fait ainsi des crèmes au zeste de chacun de ces fruits.

Remarque. — On étend la variété à une foule d'essences, de fruits ou liqueurs. Par cet aperçu, le praticien utilisera tout ce qui présente une ressource économique et variable.

CRÈME A GLACE, *s. f.* All. *Eis-Rahm;* angl. *icecream;* ital. *crema a diacciare.* — Appareil à la crème servant à faire les glaces.

La nomenclature des crèmes à glaces que l'on a improprement appelées *anglaises*, étant d'une étendue très variée, je ne traite ici que des *crèmes à glaces* à base de lait, en donnant les proportions exactes de chacunes d'elles; traitant d'ailleurs, à leur nom alphabétique, des appareils à glaces à base de sirop et de fruits. (Voir GLACES.)

Crème à la vanille (*Pour glace*). — *Formule* 1300. — Employer :

Lait frais	litres	3
Belle vanille	gousses	2
Jaunes d'œufs	nombre	18
Sucre	grammes	700

Procédé général. — Faire cuire la vanille, le sucre et le lait, laisser refroidir la vanille dans le lait de façon à lui donner le plus d'arome possible; lier avec les jaunes d'œufs et mettre sur un feu doux sans laisser bouillir, en remuant toujours et en appuyant sur le fond. Passer au tamis fin et remuer dans une terrine jusqu'à ce qu'elle soit froide. Mettre dans la sorbetière et glacer.

Il est évident qu'on pourra diminuer la quantité à volonté, en suivant toutefois les proportions indiquées.

Crème au chocolat (*Pour glace*). — *Formule* 1301. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	375
Chocolat de premier choix	—	125
Jaunes d'œufs	nombre	9
Vanille	gousse	1
Lait frais	litre	1 1/2

Procédé. — Travailler ensemble le sucre et les jaunes d'œufs; faire dissoudre le chocolat dans 2 décilitres de lait, l'ajouter aux jaunes d'œufs, mélanger le tout avec le lait dans une casserole et faire lier sur le feu sans laisser cuire. Passer au tamis de crin.

Crème à la pistache (*Pour glace*). — *Formule* 1302. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	375
Amandes douces mondées	—	65
Pistaches mondées	—	70
Jaunes d'œufs	nombre	9
Vanille	gousse	1/2
Lait	litre	1 1/2

Procédé. — Travailler le sucre, la vanille avec les jaunes d'œufs; d'autre part, piler les amandes et les pistaches dans le mortier, les triturer avec un peu de lait; colorer légèrement en vert. Mettre le tout dans une casserole sur un feu doux; faire lier et passer au tamis.

Crème au café (*Pour glace*). — *Formule* 1303. — Employer :

Café de choix	grammes	750
Sucre	—	500
Jaunes d'œufs	nombre	18
Lait frais	litres	3

Procédé. — Concasser ou moudre grossièrement le café et le cuire avec le lait; filtrer ou passer à travers un linge et y ajouter un peu de caramel pour colorer; faire lier sur le feu avec les jaunes d'œufs et passer au tamis.

Remarque. — On peut faire cette crème d'une qualité secondaire et résistant plus longtemps glacée, étant plus maigre : en substituant 1 litre de fort café à 1 litre de lait, c'est-à-dire 2 litres de lait et 1 de café dans la proportion égale de 18 œufs et 775 grammes de sucre.

Crème blanche à la noisette (*Pour glace*). — *Formule* 1304. — Employer :

Noisettes mondées des champs	grammes	250
Sucre en poudre	—	375
Jaunes d'œufs	nombre	18

Procédé. — Piler les noisettes dans le mortier en humectant avec du lait; les faire cuire avec le lait et laisser tiédir; mettre avec les jaunes d'œufs et le sucre préalablement travaillés ensemble et faire lier sur le feu. Passer au tamis.

Remarque. — Ce mode présente une glace blanche d'un goût très délicat, mais moins fragrant que celui que l'on a l'habitude d'avoir dans les glaces aux avelines torréfiées; par contre, il convient justement pour la composition de certaines glaces panachées.

Crème à l'aveline (*Pour glace*). — *Formule* 1305. — Employer :

Avelines	grammes	250
Sucre	—	500
Lait	litres	3
Jaunes d'œufs	nombre	18

Procédé. — Torréfier les avelines, les ajouter dans la moitié du sucre que l'on aura cuit au caramel; le faire cristalliser et sortir le tout sur un marbre pour faire refroidir. Lorsque cet appareil sera froid, le piler dans un mortier et le mettre dans une casserole avec le restant du sucre, les jaunes d'œufs et le lait. Faire lier sur le feu selon le procédé général.

Crème à l'amande (*Pour glace*). — *Formule* 1306. — Employer :

Amandes douces mondées	grammes	250
Sucre en poudre	—	775
Jaunes d'œufs	nombre	18
(Ou à volonté 8 œufs entiers et 5 jaunes).		

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs, en y ajoutant une goutte de lait. Piler les amandes dans le mortier en les humectant avec du lait, enfin mettre les amandes et le lait sur le feu et faire cuire; verser pour commencer par petites doses dans la terrine aux jaunes d'œufs (œufs bien battus s'il y en a d'entiers) et faire lier sans laisser cuire. Passer au tamis.

Crème à la truffe du Piémont (*Pour glace*). — *Formule* 1307. — Employer :

Truffes bl. épluchées et à maturité	grammes	500
Sucre	—	775
Jaunes d'œufs	nombre	18
Lait	litres	3

Procédé. — Piler les truffes crues dans le mortier, les passer au tamis de métal, les cuire dans un litre de lait pendant une heure à petit feu. Ajouter les jaunes, le sucre, le restant du lait et faire lier; passer par pression à l'étamine et remuer. On peut cuire les truffes épluchées dans une partie du sucre en forme de sirop.

Crème de noix fraîches (*Pour glace*). — *Formule* 1308. — Employer :

Noix fraîches sans épiderme	grammes	200
Amandes douces mondées	—	100
Sucre	—	500
Lait frais	litres	3
Jaunes d'œufs	nombre	18

Procédé. — Piler les pulpes des noix avec les

amandes en les humectant avec du lait; faire cuire avec le lait; lier avec les jaunes d'œufs et le sucre sur le feu sans ébullition.

Crème Sicilienne (*Pour glace*). — *Formule* 1309. — Employer :

Amandes douces	grammes	50
— amères	—	50
Coriandre	—	50
Pistaches mondées	—	150
Sucre	—	775
Jaunes d'œufs	nombre	16
Crème fraîche	litres	2 1/2
Lait	—	1/2

Procédé. — Piler les amandes et la coriandre dans le mortier en humectant avec le lait; le faire cuire, passer au tamis. Mettre cette purée dans une casserole avec les jaunes d'œufs, le sucre et la crème; faire lier sur le feu sans laisser cuire, passer au tamis. Emincer les pistaches et les mettre dans la crème en colorant d'un rose pâle.

Crème à la portugaise (*Pour glace*). — *Formule* 1310. — Employer :

Sucre	grammes	375
Crème fraîche	litres	2
Lait frais	—	1
Zeste d'oranges	nombre	3
Jaunes d'œufs	—	18
Eau de fleur d'oranger.		

Procédé. — Faire lier le tout sur le feu, à l'exception de l'eau de fleur d'oranger, qui sera ajoutée lorsque la crème sera passée.

Crème aux Diavoli (*Pour glace*). — *Formule* 1311. — Employer :

Sucre	grammes	185
Diavoli (voir ce mot)	—	75
Crème fraîche	litre	1/2
Lait	—	1
Jaunes d'œufs frais	nombre	9
Cannelle	bâton	1

Procédé. — Mettre dans une casserole la crème, le lait, la cannelle, le sucre et les jaunes d'œufs; faire lier sur le feu, passer et ajouter les *diavoli*.

Crème au gingembre (*Pour glace*). — *Formule* 1312. — Employer :

Sucre	grammes	185
Gingembre blanc en poudre	—	15
Crème fraîche	litres	1 1/2
Jaunes d'œufs	nombre	9

Procédé. — Mettre le tout dans une casserole et faire lier sur le feu; passer à travers un tamis et faire refroidir en remuant.

Crème d'asperges (*Pour glace*). — *Formule* 1313. — Piler des pointes vertes d'asperges crues en quantité suffisante pour donner un fort arome à 3 litres de lait; ajouter 18 jaunes d'œufs et 775 grammes de sucre. Faire lier sur le feu; colorer légèrement en vert après l'avoir retirée; la passer au tamis fin.

Crème au maté (*Pour glace*). — *Formule* 1314. — Employer :

Maté en feuille	grammes	150
Noisettes mondées	—	150
Sucre	—	550
Lait frais	litres	2
Jaunes d'œufs	nombre	12

Procédé. — Faire cuire le lait avec le maté. D'autre part, faire torréfier les noisettes et les jeter dans 200 grammes de sucre cuit au caramel; le faire refroidir sur le marbre. Piler les noisettes avec le sucre, mettre cette poudre dans la casserole du lait avec les jaunes d'œufs, faire lier sur le feu en remuant, sans laisser cuire. Passer au tamis fin.

Crème au thé (*Pour glace*). — *Formule* 15 — Obtenir une forte infusion de thé vert et employer :

Infusion de thé	litre	1 1/2
Crème double fraîche	—	1 1/2
Jaunes d'œufs	nombre	18
Sucre	grammes	375

Procédé. — Lier la crème sur le feu et passer au tamis fin.

Crème au pain d'épice (*Pour glace*). — *Formule* 1316. — Employer :

Pain d'épice	grammes	500
Sucre	—	375
Vanille, gousses	nombre	3
Jaunes d'œufs	—	18
Lait	litres	3

Procédé. — Faire lier sur le feu, le lait, les jaunes d'œufs, la vanille et le sucre. Confriguer le pain d'épice, le passer au tamis grossier et l'ajouter dans la crème refroidissante.

Crème au pumpernikel (*Pour glace*). — *Formule* 1317. — Même proportion et même procédé que pour la crème au pain d'épice, que l'on remplace par du pain *pumpernikel*.

Crème au candi d'œufs (*Pour glace*). — *Formule* 1318. — Obtenir dans un litre d'eau l'arome que l'on désire donner à la crème avec la couleur que l'on veut, chocolat, café, fraises, vanille, thé, citron, orange, etc. et employer :

Eau aromatisée	litre	1
Crème double très fraîche	—	2
Sucre	grammes	375
Jaunes d'œufs	nombre	18

Procédé général. — Lier sur le feu l'eau, le sucre et la crème fraîche naturelle; remuer et passer au tamis. La crème, d'où dépend surtout la délicatesse de ces glaces, doit être de premier choix.

Remarque. — On peut faire des crèmes à glaces à tous les fruits et à un grand nombre de végétaux, tels qu'aux *asperges, melon, potiron, cacao, lait de végétaux* (arbre de la vache, etc.), *blé vert* et certaines racines tubéreuses.

CRÈME LIQUEUR, *s. f.* All. *Liqueur Rahm;* ital. *crema liquore.* — On classe sous ce titre les liqueurs siropeuses à différentes bases, dont en voici quelques-unes :

Crème de cassis (*Par macération*). — *Formule* 1319. — Faire macérer, pendant deux mois, 1 kilo 500 gr. de cassis dans 3 litres d'esprit-de-vin à 60 degrés; filtrer et ajouter au liquide 750 grammes de sucre fondu dans 1/4 de litre d'eau; mélanger, filtrer et mettre en bouteille.

Crème d'œillet (*Par infusion*).— *Formule* 1320. — Employer :

Pétales d'œillets rouges	grammes	20
Feuilles de cassis	—	20
Cassis	—	300
Cerises noires	—	300
Alcool à 60 degrés	litres	2

Procédé. — Faire infuser le tout ensemble pendant deux mois, sucrer à volonté et filtrer.

Crème pectorale. — *Formule* 1321. — Mélanger à parties égales du sucre clarifié, du sirop de Tolu ou du sirop capillaire, dont on modifie la douceur, selon le désir, par une certaine quantité de sucre et d'eau.

Ce sirop est efficace contre les bronchites; il se prend par cuillerée matin et soir.

Crème de noyau. — *Formule* 1322. — Employer :

Noyaux de pêches cassés et mondés	grammes	200
Sucre	—	500
Alcool à 70 degrés	litres	2

Procédé. — Concaser les noyaux, les faire macérer pendant douze jours dans l'alcool. Faire fondre le sucre dans un décilitre d'eau; mélanger et filtrer.

Crème de vanille. — *Formule* 1323. — Employer :

Alcool à 75 degrés	litre	1
Vanille	gousses	4
Sucre	grammes	300

Procédé. — Faire infuser la vanille coupée par le milieu en long, avec l'alcool, pendant quarante-huit heures. Faire fondre le sucre avec un peu d'eau et le mélanger à l'infusion. Filtrer et mettre en bouteilles.

Remarque. — On fait des crèmes à liqueur (voir ce mot) à tous les aromates et à tous les condiments. Les meilleures sont obtenues par distillation.

CRÈME, *s. f.* (*Potages à la*). — Terme générique des potages rendus en purée, passés à l'étamine et liés avec de la crème ou du lait et des jaunes d'œufs.

Crème d'avoine (*Potage à la*). — En allemand, *Hafer-Rahm;* en anglais, *oath cream;* en italien, *crema d'avena.*

Formule 1324. — Choisir de l'avoine décortiquée, la laver, la mettre dans une casserole avec un jarret de veau, un oignon clouté et submerger de bouillon jusqu'aux deux tiers de hauteur; faire cuire lentement pendant quatre heures; sortir alors les os et passer le restant à travers un tamis; recueillir la crème, la mettre dans une casserole et lui faire donner un bouillon en l'allongeant, s'il y a lieu, avec du consommé, du bouillon ou du lait, selon qu'on veut l'obtenir plus ou moins consistante.

Préparer une liaison avec des jaunes d'œufs, du lait, de la crème fraîche et opérer le mélange dans la soupière.

Remarque. — On met à volonté des croûtons grillés, de l'avoine perlée et cuite, ou des macaronis coupés en petits morceaux; dans ce cas, elle se nomme *crème d'avoine à l'italienne,* ou d'orge, selon la céréale avec laquelle on l'a faite.

S'il s'agit de crème pour les bébés, on cuit l'avoine avec un jarret de veau et on mouille moitié eau et moitié lait, on sucre légèrement la liaison à la crème ou à l'œuf, on la passe à la passoire. Les crèmes de riz, d'orge, de seigle, se traitant de la même manière, le lecteur s'y reportera.

HYGIÈNE. — Dans les restaurants, on emploie communément de la farine d'avoine, prête à être délayée dans le lait et jetée dans le liquide bouillant, ce qui active la préparation; mais rien n'est moins justifiable que l'étiquette garantissant la pureté de son contenu. En supposant même qu'elle fut vraie, l'innocuité de cette farine tassée dans des paquets et emmagasinée tantôt à l'hu-

midité, tantôt au chaud et de date incertaine, est-elle sans reproches? Deux fois sur trois elle est échauffée et aigre, et donne un potage délétère.

Ces mêmes doutes s'appliquant également à toutes les farines en paquets : crèmes de riz, d'orge, de châtaigne, etc., je conseille donc de suivre les moyens les plus simples, qui sont aussi moins coûteux; on sera certain d'avoir ce que l'on désire et on sera largement récompensé de sa peine.

Crème d'asperge (*Potage à la*). — *Formule* 1325. — Faire blanchigumer des pointes vertes d'asperges, les passer au tamis fin; avec cette purée, procéder à la confection d'un appareil à la royale légèrement vert; le faire cuire. Pendant ce temps, on aura fait un fond blanc de volaille, de veau et d'asperge. Lier la crème avec des jaunes d'œufs et du beurre fin, couper l'appareil en losanges et les mettre dans la soupière en guise de croûtons. (Voir aussi ASPERGE.)

Crème de céleri (*Potage à la*). — *Formule* 1326. — Cuire des têtes de céleri dans un fond blanc de volaille, d'abatis ou de veau; les passer au tamis fin, puis à l'étamine. Lier la crème au moment de servir avec des jaunes d'œufs et du beurre fin, ou bien avec de la crème fraîche. Garnir le potage à la crème avec des petits pois, des pointes d'asperges ou de la royale à l'asperge, de croûtons ou de quenelles de volaille.

HYGIÈNE. — Ce potage jouit de propriétés réparatrices, génésiques et convient surtout aux convalescents affaiblis, aux épuisés et aux vieillards.

Crème de volaille (*Potage à la*). — *Formule* 1327. — En général, pour obtenir une bonne crème de volaille, il faut faire cuire avec les abatis, le veau et les garnitures une quantité relative d'orge perlé et de riz. Lorsque le tout a cuit pendant trois ou quatre heures, on désosse les viandes et on les passe avec le liquide, l'orge et le riz à travers le tamis. On prélève un peu de purée de viande de volaille pour en faire un appareil à la royale, que l'on fait pocher dans des moules à darioles. On ajoute à la purée obtenue du consommé et du lait, on la fait recuire et on l'amène à point.

Au moment de servir, on lie avec de la crème fraîche, ou du beurre, du lait et des jaunes d'œufs; on coupe des rondelles de *pains de volaille à la royale*, que l'on dépose dans la soupière en guise de croûtons.

HYGIÈNE. — Ce potage est rafraîchissant et convient aux enfants et aux convalescents.

Remarque. — Pour les potages crème de gibier, crème de poisson, voir le mot COULIS. On obtiendra ces crèmes en allongeant les coulis par des bouillons qui leur sont propres.

CRÈME DE TARTRE, *s. f.* — Le tartre de potasse épuré porte le nom de *crème de tartre* en cuisine et en pâtisserie où elle est d'un usage commun. Elle est chimiquement composée :

D'acide tartrique	73.85
Potasse	26.15
	100.00

CRÉMOMÈTRE, *s. m.* (*Krémomètre*). — Éprouvette en verre, destinée à faire apprécier la quantité de crème que renferme le lait.

CRÊPE, *s. f.* (*Entremets*). All. *Krauskuchen;* angl. *pancake,* étymologiquement de *crispus frisu,* parce que cette galette se crêpe en cuisant.

La pâte (*Entremets*). — *Formule* 1328. — Employer :

Farine tamisée	grammes	250
Œufs frais	nombre	5
Lait frais	litre	1
Sel.		

Procédé. — Mettre dans une terrine le sel, le mouiller avec du lait et délayer peu à peu la farine pour éviter la formation des grumeaux; la travailler en ajoutant du lait par petites doses, jusqu'à ce que la pâte soit filante.

Dans le Midi, on y ajoute de l'huile d'olive, et, dans le Nord, on remplace le lait par de la crème.

La cuisson. — Affriter deux petites poêles à omelettes, dans lesquelles on met une cuillerée de beurre fondu et tenu à disposition dans une petite casserole; reverser le beurre dans la casserole de façon à ne laisser que très peu de beurre; coucher une nappe mince de crème à crêpe et, après un instant, par un mouvement brusque que l'on imprime à la poêle, la crêpe doit faire complaisamment le demi-tour pour se cuire de l'autre côté; pendant ce temps, on met sur le feu la seconde crêpe, quand celle-ci est sur le feu on fait glisser la première sur un plat rond et on la saupoudre de sucre, et ainsi de

suite. Les crêpes doivent être servies très chaudes.

Achille Ozanne dédie ainsi à sa cousine les crêpes de sa grand' mère :

Te rappelle-tu chez grand' mère,
Les bonnes crêpes qu'on faisait
Et comme de sa figure austère
Un sourire s'épanouissait;

Quand le jour de la mi-carême
Chez elle, arrivant tout joyeux,
Nous guettions ce régal suprême,
Avec des éclairs dans les yeux.

Puis j'en ai gardé, précieux gage
D'un estomac reconnaissant,
Sa recette; et je vous engage,
Goûtez ce mets appétissant :

RECETTE

Je la revois encor, notre grande terrine.
La grand' mère y versait un kilog de farine
Et commençait en faisant tout d'abord
Remonter la farine, autour jusques au bord.
De manière à former un semblant de fontaine.
Alors, pour opérer d'une façon certaine,
Dans le milieu mettant, huit œufs, un tas de sel.
A nos tout jeunes bras, elle faisait appel,
Pour faire en remuant une pâte bien lisse.
Quand nous avions fini ce petit exercice,
D'un bon litre de crème, alors elle étoffait
Cette pâte — et c'est tout, l'appareil était fait.

Quelle joie et quels cris, et quels enchantements,
Quand la poêle rendait ses gais crépitements.
D'où les crêpes sortaient frissonnantes et belles
Comme des lunes d'or aux rebords de dentelles!

Crêpe à la Dugniol. — *Formule 1329.* — Dugniol, le célèbre gérant du restaurant Paillard de la chaussée d'Antin, est l'auteur de l'appareil d'un genre de crêpe qu il appelle *Crêpe du Diable boiteux*, et que je classe sous son patronage.

Procédé. — Faire une pâte à crêpe, dans laquelle on aura introduit deux blancs d'œufs et faire les crêpes; pendant ce temps, procéder à l'appareil suivant :

Prendre deux ronds de beurre fin; deux cuillerées de sucre en poudre et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit très crémeux; y incorporer un filet de jus de citron et trois petits verres de vieille fine-champagne.

Etendre de cet appareil sur chaque crêpe et les plier vivement en quatre. Les servir très chaudes.

HYGIÈNE. — Les crêpes de cette dernière formule sont plus digestives et bien plus exquises que les premières qui ne peuvent être digérées que par les estomacs robustes.

CRÉPINETTE, *s. f.* All. *Harnwurst;* ital. *trina di porco,* de *crépine,* toile abdominale de l'agneau. — Aliment composé de porc frais haché, assaisonné et enveloppé dans la *crépinette.*

Crépinettes (*Charcuterie*). — *Formule 1330.* — Rouler de la chair à saucisse par boules du poids de 50 grammes; donner à ces boules une forme allongée; les envelopper de crépine et les aplatir légèrement.

Crépinettes frites. — *Formule 1331.* — Rouler de la chair à saucisse du poids de 50 grammes; leur donner la forme longue; les passer à la mie de pain; les faire frire et les dresser sur une serviette garnie de persil frit.

Remarque. — Depuis Napoléon Ier on a fait des crépinettes de perdreaux, et voici comment :

Un jour, l'Empereur demanda pourquoi on ne servait jamais sur sa table des crépinettes de porc.

Dunand, — le maître d'hôtel de l'Empereur, — resta un instant ébahi de la question et répondit :

« Sire, ce qui est indigeste n est pas gastronomique. »

Un officier qui était présent ajouta :

« Votre Majesté ne pourrait pas manger de crépinettes et travailler aussitôt.

« — Ah! bah! ce sont des contes. Je travaillerai malgré ça.

« — Sire, dit alors Dunand, Votre Majesté sera obéie; demain à déjeuner je lui servirai des crépinettes. »

Et le lendemain, le premier maître d'hôtel des Tuileries servit le mets demandé. Mais l on avait adroitement substitué à la chair de porc celle de jeunes perdreaux (voir la *formule 1330*).

L Empereur en mangea avec délices.

« Votre plat est excellent, lui dit-il, je vous en fais mon compliment. »

Un mois après, c'était vers l'époque de la rupture avec la cour de Prusse, Dunand inscrivit des crépinettes sur le menu et les présenta au déjeuner.

Ce jour-là, Murat et Bessières devaient déjeuner au palais; mais des affaires importantes les avaient éloignés de Paris. L Empereur, qui déjeunait seul, se mit à table d'un air distrait, avala à sa manière et en une seconde quelques cuillerées de consommé. Dunand déclocha vivement son mets favori; la figure de Napoléon se contracta; il se leva brusquement, repoussa la table et la renversa avec tout ce qui était dessus, sur un magnifique tapis d'Ispahan; il s'éloigna en

agitant les bras, en élevant la voix et en jetant les unes sur les autres les portes de son cabinet.

Dunand se crut foudroyé et resta sur le plancher, immobile et brisé comme les belles porcelaines de service : quel souffle avait donc traversé le palais? Les écuyers étaient tremblants, les gardes pâlissants, les valets de pieds effarés s'étaient enfuis, le maître d'hôtel s'était rendu chez le grand maréchal du palais pour invoquer ses conseils et en appeler à ses bontés.

Duroc, dans sa parfaite tenue, paraissait froid et fier; mais il n'était ni l'un ni l'autre au fond; il écouta donc le récit de la scène. Quand il la connut, il sourit et dit à Dunand :

« Vous ne connaissez pas l'Empereur; si vous voulez m'en croire, vous irez sur-le-champ faire recommencer son déjeuner et surtout les crépinettes; vous n'êtes pour rien dans cet éclat; les affaires seules en sont cause. Quand l'Empereur aura fini, il vous demandera son déjeuner. »

Le pauvre chef de bouche ne se fit pas prier et courut faire exécuter ce second déjeuner; Dunand le porta jusqu'à l'appartement et Roustant le présenta. Ne voyant pas à ses côtés son affectionné serviteur, Napoléon demanda avec vivacité où il était et pourquoi il ne le servait pas.

On l'appela.

Il reparut, la figure encore toute pâle, portant dans ses mains tremblantes un splendide plateau chargé de l impérial déjeuner.

L'Empereur lui sourit gracieusement et mangea une aile de poulet et un peu de crépinettes, ensuite il fit l'éloge du déjeuner; puis, faisant signe à Dunand d'approcher, il lui toucha la joue à plusieurs reprises, en lui disant d'un accent ému : « Mon cher Dunand, vous êtes plus heureux d'être mon maître d'hôtel que moi d être empereur. » (Confidences faites à CARÊME par DUNAND, chef de bouche de Napoléon Ier, le 20 mars 1830.)

Je suis donc heureux de pouvoir donner ci-après la formule authentique des fameuses crépinettes que Dunand servit à Napoléon Ier :

Crépinettes de perdreaux. — *Formule 1332.* — Hacher les chairs de deux beaux perdreaux rouges avec des truffes épluchées et un quart de son volume de lard frais. Assaisonner le tout de haut goût avec muscade, poivre fraîchement moulu, sel et un demi-petit verre de vieille eau-de-vie d'Armagnac, et autant de vin de Madère. Envelopper le tout de toile abdominale, les former et les cuire à la poêle avec une poignée de baies de genièvre récentes. Les dresser au naturel.

Crépinettes de caille. — *Formule 1333.* — Les cailles étant plus grasses, il suffit de hacher les chairs avec leur graisse, de les assaisonner, de les envelopper de panne et de les faire cuire avec du genièvre.

Remarque. — Par les mêmes procédés on peut faire des crépinettes avec toute espèce de gibier; il est donc superflu d'en répéter les formules.

HYGIÈNE. — Les crépinettes de porc sont lourdes et ne conviennent qu'aux estomacs robustes, par contre, les crépinettes de perdreaux et d'autres gibiers possèdent toutes les propriétés du gibier avec lesquels on les a faites; c'est-à-dire chaudes et stimulantes.

CRESSON, *s. m.* (*Sisymbrium Naxturtium*, L.). All. *Kresse;* angl. *cress;* esp. *bero;* ital. *crescione;* port. *agroiâo*, flam. et holl. *kers.* — Plante de la famille des crucifères, dont on distingue quatre principales espèces :

LE C. ALÉNOIS (voir ce mot).

LE C. EN PLEINE TERRE se distingue surtout des autres cressons par la forme étoilée de sa plante à plat de terre dont elle aime la fraîcheur.



Fig. 426. — Cresson de terre.

Il y a dans cette espèce une variété connue en Angleterre sous le nom de *C. d'hiver* (*winter-cress*), dont on se sert pour garniture et comme salade.

Le C. des prés ou *cardamine* (voir ce mot) doit être classé dans ce groupe.

LE C. DE PARA. — Genre de la famille des composées, que l'on appelle aussi *spilanthes oleracea*, originaire des Antilles; plante presque rampante.

Les feuilles mélangées à de la salade ou utilisées comme garniture agissent sur les gencives et sur les glandes salivaires par une action piquante très forte. On ne doit en mettre que très peu dans une garniture ou dans une salade. Dans ce genre il y a encore :

Le C. du Brésil, qui a une grande analogie avec le *C. du Para*, ne se distingue de celui-ci



Fig. 427. — Cresson du Brésil.

que par la teinte brune de ses feuilles et de ses tiges. Ses propriétés sont les mêmes que celle du cresson de Para.

Le C. de fontaine. — Plante vivace, aquatique et indigène; elle croît sur les bords des



Fig. 428. — Cresson de fontaine.

ruisseaux, se baignant dans les fontaines d'eau fraîche et limpide. La réputation du cresson de fontaine a suscité à un maraîcher l'idée de créer une cressonnière artificielle pour la vente de ce crucifère renommé. En 1811, il établit à Saint-Léonard, dans la vallée de la Nonette, entre Senlis et Chantilly, en raison des sources qui y abondent, la première cressonnière française.

Le succès en fut tel qu'il fit sa fortune en peu de temps; dès lors, de nombreux imitateurs se sont établis dans toute la France et, aujourd'hui, on se figurerait difficilement la quantité de cresson qui entre à Paris dans un an.

Poussé par la curiosité de voir ces cressonnières, je me présentai chez l'un des producteurs et l'interrogeai sur tous les détails de cette industrie afin d'en connaître à fond les mystères. Je fus fort bien accueilli et, après avoir pris toutes mes notes, le soir au soleil couchant je me disposai à rentrer à Paris avec une botte de cresson cueilli de mes mains et dont j'allais me régaler à mon déjeuner du lendemain.

— Vous voulez vous embarrasser de cela? me dit-il, avant dix heures demain matin il s'en trouvera à Paris devant votre porte.

— Comment cela?

— C'est bien simple; les trois plus fortes maisons d'approvisionnement des halles viennent de nous commander en tout 4,000 mannes de cresson pour demain et, dans un instant, nous allons commencer à le couper.

— Je veux voir cela, je suis de la partie et veux suivre ma botte de cresson, m'écriai-je.

— C'est bien facile, mais vous ne dormirez guère, me dit le cressonnier.

Dix minutes après, une trentaine d'hommes, femmes et enfants, enjambaient les fossés sur des planches, coupaient, empaquetaient et liaient les bottes de cresson; et, à huit heures du soir, à la nuit tombante (juillet 1889), les 4,000 mannes de 25 grosses bottes chacune étaient prêtes et les planches de cresson rasées comme un champ vert après l'invasion des sauterelles.

Dormant en plein air, couché sur l'un des lourds véhicules, emportant ces montagnes de cresson, nous arrivâmes à trois heures du matin aux halles où l'on déballa les 4,000 mannes, aussitôt après vendues aux maisons d'approvisionnement à raison de 2 francs la manne, soit 8.000 francs, et revendues par ceux-ci aux gros détaillants commissionnaires à raison de 2 fr. 50 la manne, soit 10.000 francs. Au premier coup de cloche de huit heures du matin tout était vendu à une moyenne de 3 francs la manne, soit 12.000 francs les 4,000 mannes, et les mar-

chandes des quatre saisons dédoublant les bottes en firent 200,000 et se dispersèrent dans les rues de la capitale en criant :

J'ai du bon cresson de fontaine, *la santé du corps*,
A deux sous la botte! A deux sous la botte!

Si bien qu'à 11 heures du matin, hôtels, restaurants et ménagères possédaient une parcelle de ce cresson et le ventre de Paris avait avalé 200,000 bottes, soit pour 20.000 francs de cresson dans une journée.

Voilà comment une botte de cresson, coupée la veille au soir, peut être vendue à neuf heures du matin 10 centimes devant votre porte, à meilleur marché et rendue plus vite qu'une lettre à la poste.

Analyse chimique. — D'après Chatin, dit le docteur Vigouroux, une huile essentielle sulfo-azotée, un extrait amer, de l'iode, du fer, des phosphates, quelques autres sels et de l'eau de végétation, tous ces principes sont plus prononcés dans la plante fleurie que dans la plante avant sa floraison.

Hygiène. — Selon l'analyse chimique le cresson est donc excitant, amer, tonique et dépuratif. Les propriétés du cresson varient selon qu'il est sauvage ou cultivé. Le cresson des fontaines qui sourdent sur les hautes montagnes possède des propriétés plus actives que le cresson cultivé qui est en quelque sorte *falsifié*. La médecine lui a attribué des propriétés antiphtisiques, qui certes passeront de mode. On l'utilise encore dans le régime des scrofuleux et des scorbutiques; mais la réputation populaire, cette reine de la rue, ne s'est point arrêtée là, c'est *la santé du corps*, et partant celle de l'âme. Le cresson cultivé est rebelle à plus d'un estomac, tandis que cueilli à la fontaine naturelle il excite l'appétit et fouette le sang; d'après Pline, il est anaphrodisiaque, sa graine est bonne contre l'asthme et la toux. Il dissipe les tumeurs et fait sortir les épines. Cette propriété de stimuler le sang (sans doute la plus certaine), était formulée ainsi par l'école de Salerne :

Prenez jus de cresson, frottez-en vos cheveux;
Ce remède les rend plus forts et plus nombreux,
Apaise la douleur des dents et des gencives.
Dartres farineuses ou vives
S'en vont quand par son suc, avec miel apprêté.
On corrige leur âcreté.

En résumé, le cresson est un aliment ou condiment échauffant très actif, analogue au raifort, à la moutarde et au poivre. Les personnes qui ont la digestion pénible doivent rigoureusement s'en abstenir, ainsi que celles qui ont des dispositions aux congestions sanguines ou hémorrhagiques.

Usage culinaire. — Pour qu'il soit bon et conserve toutes ses propriétés, le cresson doit être mangé cru; cuit il perd sa succulence et ses vertus. Aussi lorsqu'on le fait entrer dans les potages ou soupes comme garniture, on doit en jeter les feuilles hachées dans la soupière sans le faire bouillir.

La salade de cresson ne doit être assaisonnée qu'au moment de la manger. Les amateurs le mangent au naturel autour des grillades qui ont le plus grand succès dans les restaurants de Paris. Qui n'a entendu résonner les voûtes des tavernes par l'écho du *bifteck au cresson, buom!* et le gavroche ajouter : *un idem au cresson avec bifteck autour!*

CRÊTE DE COQ, *s. f.* (*Gallus crista*). All. *Hahnenkamm;* angl. *cock's comb;* ital. *cresta di gallo.* — Excroissance charnue de forme dentelée et de couleur rouge que le coq et autres gallinacés ont sur la tête.

Les crêtes et les rognons de coq constituent une garniture des plus luxuriantes.

Préparation des crêtes de coq. — *Formule 1334.* — Faire blanchir les crêtes de coq en les laissant dégorger dans l'eau fraîche pendant une demi-journée; les jeter dans l'eau tiède, puis dans l'eau bouillante pour les échauder, de façon à leur enlever l'épiderme avec un linge. On les pare en rognant les parties noires et on les fait cuire dans le ragoût, ou bien on les met dans un flacon pour les conserver en leur donnant dix minutes d'ébullition.

Crêtes imitées. — *Formule 1335.* — On peut imiter les crêtes de coq avec du palais de bœuf blanchi, émincé et artistement taillé à l'emporte-pièce. On les distingue des crêtes naturelles de coq par les dentelles à faces vives et carrées. Quant à leur valeur nutritive, elle ne diffère que par la confiance accordée à la vraie crête, et dont le prix élevé en fait tous les frais.

Crêtes rougies pour attelet. — *Formule 1336.* — L'une des plus agréables trouvailles que j'aie faites dans le cours de ma pratique culinaire est certainement celle de la coloration des crêtes de

coq pour attelet, que tous mes élèves n'ont pas manqué d'utiliser à l'occasion.

Procédé. — Se procurer des crêtes crues et les mettre quelques heures dans l'eau froide; après parfait dégorgement, les parer en rognant les parties difformes. Faire bouillir de l'eau dans une petite casserole et y jeter trois ou quatre crêtes à la fois, les ressortir aussitôt; à l'aide d'un linge et d'un peu de sel fin, enlever l'épiderme sur toute la surface. Ce travail doit être exécuté promptement pendant que la crête est chaude; il importe également de ne pas laisser cuire les crêtes, un bouillon suffit à cette opération; si elles étaient cuites, les jeunes et petites se fondraient et l'épiderme adhèrerait à la chair et la coloration deviendrait impossible.

On met ensuite les crêtes dans beaucoup d'eau fraîche pour les faire dégorger encore; puis, étant bien blanches, on les sort sur un linge.

Dans une petite casserole, on aura mis du carmin liquide avec une pincée d'alun ou bien un jus de citron; ajouter les crêtes, mettre sur le feu et retirer au premier bouillon. Les sauter pour que la coloration soit uniforme; leur donner une couleur rouge-foncé, en les laissant à froid dans la casserole, le temps nécessaire pour que la couleur adhère aux chairs. Les sortir de la casserole et les jeter dans beaucoup d'eau fraîche, pour leur enlever la couleur qui n'a pas adhéré, et lorsqu'elles auront acquis la teinte rose pâle, on les sortira sur un linge pour les essuyer.

Le glaçage. — Piquer les crêtes, les dentelles en haut debout sur un tamis, avec une petite buche de bois que l'on aura légèrement fait pénétrer du gros côté. Poser le tamis sur un grand plateau ou sur un grand plat rond sur la glace; arroser plusieurs fois les crêtes avec une très forte gelée au moment où elle va se coaguler. On les laisse en lieu froid jusqu'au moment de dresser. On coupe légèrement le bout de la dentelle du milieu et on y enfile l'attelet, puis une truffe glacée. Les crêtes doubles sont celles qui font meilleur effet.

La teinte vive et brillante de la crête et de la truffe font de ce nouveau genre d'attelet l'un des plus jolis et des plus appétissants ornements des mets froids.

CRETONS, *s. m. pl.* All. *Grieben;* angl. *graves.* — Résidu de la fonte du suif et de la graisse des viandes de boucherie, qui sert principalement à faire des pains pour la nourriture des animaux.

CREUZE (*Produits de la*).— La production gastronomique de ce département est celle des bœufs, des porcs gras, des agneaux, du beurre, du seigle et du miel.

CREVER, *v. n.* All. *Aufsprengen;* angl. *toburst.* — Action par laquelle on fait gonfler les graminées ou céréales dans l'eau : crever du riz, le faire imbiber dans l'eau en lui faisant donner un bouillon : crever de l'orge, de l'avoine, etc.

CREVETTE, *s. f.* (*Gammerus fluvialitis*). All. *Flohkrebs;* angl. *prawn;* ital. *scavamento;* esp. *langostino,* de *carabus,* d'où s'est formé l'ancien français *escrevette,* petite écrevisse. — Crustacé du genre des décapodes, *palœmon squilla,* qui forme deux espèces, celle de mer et celle de fleuve, ainsi que deux principales variétés, la *blanche* et la *rose.*

La plus estimée est celle appelée *cragon,* qui devient rouge en cuisant; la *salicoque* reste

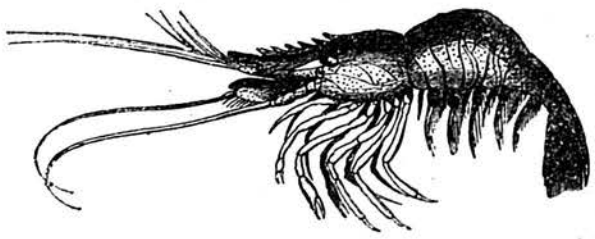


Fig.429. — Crevette cragon.

blanche. Les unes comme les autres ont l'aspect grisâtre étant en vie et se cuisent au court-bouillon. (Voir CRABE.)

HYGIÈNE. — La chair des crevettes est fine et blanche, quelquefois superficiellement rosée; d'un goût agréable, possédant des propriétés aphrodisiaques et nutritives; de digestition moyenne, que l'art culinaire modifie à volonté par la condimentation et en les servant très fraîche, la même journée qu'elles ont été cuites.

USAGE CULINAIRE. — Les crevettes entrent dans une foule de hors-d'œuvre, et quand elles sont traitées comme je l'indique aux mots : *Buisson, Bouchée, Beurre* et *Coulis,* auxquels je prie le lecteur de se reporter, elles constituent un aliment exquis à prendre en petite quantité comme hors-d'œuvre. Les dames, quel que soit leur goût pour certains aliments, acceptent volontiers de grignoter ce petit crustacé rose pour attaquer ensuite le châteaubriand aux truffes qu'elles avaient bien juré de laisser intact.

Comme les écrevisses, les crevettes jouissent d'une réputation populaire chez le parisien, cet enfant, qu'un rien, un cri met en mouvement.

A la crevette!... Toute fraîche!
Elle est bonne, la crevette!
A la crevette.

Et voilà cent mille personnes demandant des crevettes dans vingt mille restaurants de tout ordre; cela suffit pour que les Halles en regorgent et qu'elles ne soient pas toujours en odeur de sainteté auprès des gourmets et des hygiénistes.

CREYSSE, *s. p.* (*Vin de*). — Dans le Périgord (Dordogne), il s'y récolte un vin rouge de troisième classe.

CRIÉE, *s. f.* All. *Ausruf;* angl. *public announcement;* ital. *pubblicazione bando.* — Terme de commerce. Publication vocale pour la vente aux enchères publiques et au comptant.

Poisson vendu à la criée, etc.; mode usité dans les halles.

CRISSINS, *sm. pl.* (*Entremets*). — Pâtisserie dont la formule est la suivante :

Formule 1337. — Préparer une pâte feuilletée, lui donner quatre tours, en ayant soin de saupoudrer à chaque tour avec du parmesan sec râpé en guise de farine. L'abaisser et en tailler de petits bâtons de la largeur d'un centimètre. Faire cuire dans un four chaud et servir de suite.

CRISTALLERIE, *s. f.* — Lieu où l'on fabrique les cristaux. Le cristal est plus brillant, plus transparent et plus lourd que le verre. La verrerie de luxe se compose de cristaux : ils sont indispensables à l'ornement et à la richesse d'une table correctement dressée; ils comprennent les verres et les coupes, les carafes à eau et à vin, les salières, les huilliers, caves à liqueurs, etc. Il y en a de toutes les formes et de tous les prix; pour se rendre un compte exact de la variété infini qu'offrent les cristaux de table, il n'y a qu'à faire une visite à la cristallerie de M. E. BOURGEOIS, au Grand Dépôt, rue Drouot, à Paris.

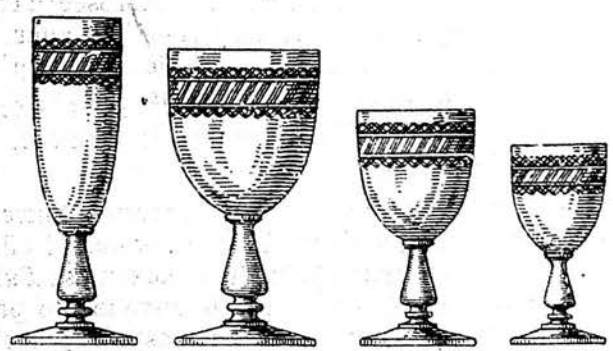


Fig. 430. Fig. 431. Fig. 432. Fig. 433.

Avec les cristaux qui nous occupent, la faïence et la porcelaine sont les trois grandes spécialités de cette Maison.

Nulle autre, à Paris, n'est à même d'offrir un choix semblable en services de table en cristal, taillés, gravés et dorés; fabriqués spécialement pour elle; services à liqueur, garniture de toilette, verres d'eau, broc de style avec monture en argent, lustres et candélabres, vrais chefs-d'œuvre d'art.



Fig. 434.



Fig. 435.

Il serait trop long d'énumérer toutes les merveilles contenues dans ces vastes magasins uniques au monde. En un mot, on n'a pas offert jusqu'à ce jour au regard ébloui du visiteur une collection plus variée de cristaux, pour satisfaire dans ce genre les caprices les plus ambitieux, comme pour résoudre le problème difficile du bon marché; il fallait disposer des innombrables ressources qu'offre seule cette Maison, pour laquelle plus de cent fabriques maintiennent haut la réputation au prix des plus grands efforts et des plus grands sacrifices. Du reste, cette réputation est si ancienne que l'éloge de cet établissement n'est plus à faire.

Le jugement des nombreux acheteurs, ou simples curieux, visitant chaque jour cette exposition permanente est la sanction la plus autorisée

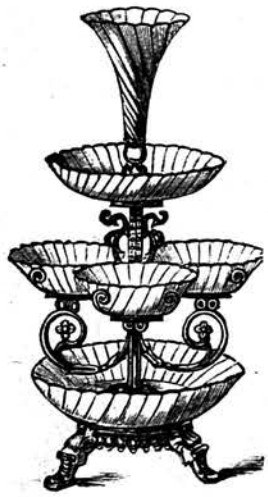


Fig. 436. — Etagère porte-bouquet en cristal.

et bien au-dessus de la plus haute des récompenses de jury.

CRISTALLISATION, *s. f.* All. *Krystallisirung;* angl. *crystallyzation;* ital. *cristallizzazione.* — En cuisine, se dit de la transformation du sucre cuit en sirop, en corps solide et se divisant de l'eau. Qui redevient solide : liqueurs cristallisées.

CROCODILE, *s. m.* (*Crocodilus*). All. *Krokodill;* angl. *crocodile;* ital. *coccodrillo;* esp. *cocodrilo. Gavial* en Asie, *alligator* ou *caïman* en Amérique, *crocodile* dans les fleuves africains. — Grand lézard amphibie, très commun dans les grands fleuves de l'Inde, de l'Amérique et de l'Afrique; d'une voracité extrême; ovipare et pond dans le sable. Crocodile est le nom général du genre monstrueux de ces sauriens énormes.

On savait que pour l'indigène des Tropiques la chair du crocodile est un aliment de haut luxe, mais on ignorait les propriétés excitantes de cet étrange aliment.

Vers la fin de 1831, je reçus une pressante invitation de Fulbert-Dumonteil pour une affaire urgente; j'arrive et, me tendant la main avec une cordialité joyeuse :

— Vous ne savez pas, dit-il, la grande nouvelle?

— De quoi s'agit-il?

— Affaire superbe, mon cher: les dix africains du Jardin d'acclimatation s'en vont à Paris, demain. Et l'exécution sera faite par le Ministre lui-même.

— Ce sont des criminels étrangers que l'on exécute à Paris?

— Occasion magnifique et rare, cher ami! vous qui avez des docteurs dans votre manche, tâchez d'obtenir une tête et une queue des suppliciés. Nous les mangerons.

— Comment! Manger une tête d'Africain!

— Parfaitement; une tête et une queue de crocodile.

— Une agape exotique? J'y suis maintenant et j'en suis!

Paul Bert avait reçu d'Egypte dix crocodiles, placés en villégiature au Jardin d'acclimatation, en attendant les expériences auxquelles ils devaient servir dans l'amphithéâtre de la Sorbonne. Fulbert-Dumonteil, le poète naturaliste qui habite Neuilly, eut vent de l'affaire et, aussitôt, m'en informa. Il fut convenu que je me procurerai les plus succulents morceaux des condamnés à mort et que nous inviterions Charles Monselet à déjeûner.

Tout réussit à souhait. Assisté du docteur Blanchard, Paul Bert étudia les organes respiratoires et le système nerveux des crocodiles. La masse ancéphalique, sur laquelle je comptais particulièrement pour notre déjeuner, était insignifiante — preuve inéluctable de la stupidité et de la gloutonnerie du crocodile.

Paul Bert se réserva un morceau de queue et deux cervelles. Je fus assez heureux pour obtenir une queue, six cervelles et dix œufs presque à maturité. Aussitôt, j'adressai à Monselet ce télégramme :

« Cher maître, demain fine partie de fourchette avec notre ami Fulbert-Dumonteil, 5, rue d'Orléans, Neuilly. C'est moi qui ferai la cuisine. »

Charles Monselet faisait alors la chronique théâtrale; il écrivait la nuit, tandis que Fulbert-Dumonteil travaille le matin.

A dix heures, j'arrive à Neuilly avec mes provisions d'un nouveau genre et j'inscris mon menu :

Foie de lotte en caisse.
Saucisson de Lyon.
Beurre d'Isigny.
Escalopes de saumon sauce tartare.
Pommes nouvelles.
Omelette à l'ambre gris.
Salade de légumes.
Dessert.

Dumonteil offrait le vin, moi la sauce, Monselet son esprit. J'avais, à dessein, acheté du saucisson

de cheval et de la margarine, produits assez discrédités, comme on sait.

A midi, à une heure, pas de Monselet. Nous voici à table, déjeunant comme des princes, que dis-je? comme des Lucullus! Vers quatre heures, Monselet arrive le teint frais et l'œil brillant, une rosette toute neuve à sa boutonnière. Il vient de se lever. Je me remets aussitôt à l'œuvre, recommençant le... déjeûner pour Monselet, le... dîner pour nous. A six heures tout est prêt : Monselet juge le foie de lotte délicieux, les escalopes excellentes, l'omelette exquise. Est-il besoin d'ajouter que toute la conversation roule sur la gastronomie, en s'arrosant des meilleurs vins.

Au moment où Monselet croit nous avoir prouvé son infaillibilité culinaire, je lui dis en souriant : « Eh bien! cher maître, apprenez que ce dîner, comblé de vos éloges, est une mystification des plus originales », et je tire de ma poche le vrai menu :

Cervelle d'alligator.
Saucisson de cheval.
Margarine.
Escalopes de queue de crocodile.
Omelette d'œufs de caïman.
Etc., etc.

Monselet proteste, nie, s'emporte, mais il est bien forcé de se rendre à l'évidence, quand nous lui mettons sous les yeux les débris de la queue du lézard.

Ah! les brigands! s'écrie l'auteur de *Monsieur Cupidon*, en cachant sa confusion derrière sa serviette; ils ont voulu me déshonorer!...

Puis, revenu de son émotion, il ajoute avec son fin sourire : « C'est bien. Je ne serai pas le seul mystifié. Je sais une bouche charmante qui, à la sortie du théâtre, sera aussi surprise que ravie de se délecter de la chair de ce monstre. » Et il me prie de lui disposer un paquet d'escalopes de crocodile, qu'il emporte précieusement, avec la fierté d'un Pharaon. A dix heures, nous échangions la poignée de main de la séparation...

Etranges et doux effets de ce règne exotique, aimé du bel Antoine et de sa reine, Cléopâtre!

Le lendemain, la chronique gourmande de Fulbert-Dumonteil avait pour titre *Amour et fourchette*, et faisait venir l'eau à la bouche de tous les célibataires. Une indiscrétion légère nous apprit qu'il se trouva redevable de tendresses irrésistibles au grand saurien du Nil. Plus tard, il nous avoua qu'en longeant le bois de Boulogne, après nous avoir quittés, il prenait les chênes pour des myrtes, entendait chanter dans sa tête rajeunie les fauvettes et les pinsons, se croyait en avril quand nous étions en décembre.

Quant à Charles Monselet, sa chronique théâtrale ne parut pas : l'éloquence de l'alcôve avait remplacé le génie de la plume!

Le crocodile était jugé.

CROCUS, *s. m.* (*Crocus vernus*). — Le *crocus vernus* est l'espèce sauvage de safran indigène la plus répandue, celle qui fournit le plus de variétés. Sa floraison a lieu au printemps, les feuilles



Fig. 437. — Bouquet varié de crocus ou safran sauvage.

apparaissent à peu près en même temps que les fleurs; elles sont planes, un peu plus large que celles du safran ordinaire; le style est à peine plus long que les étamines, en y comprenant les stismates qui sont courts, droits, de couleur orangé, divisés en trois lobes, quelquefois un peu découpés; la corolle est blanche, violette, purpurine ou lilas, quelquefois agréablement panachée, selon les variétés. Cette plante croit dans les prairies des Alpes, du Jura, des Pyrénées, en Hongrie, en Suisse où on l'appelle aussi *veillerette*.

USAGE ALIMENTAIRE (*Hygiène*). — Cette plante possède des propriétés emménagogues actives; à cet effet, on en fait des tisanes ou bien on mélange ses fleurs à la salade.

CROISSANT, *s. m.* (*Pâtisserie*). All. *Halbmond;* angl. *crescent;* de l'italien, *mezzaluna*, d'où vient son étymologie. — Petit pain, ou pâtisserie en forme de croissant. L'histoire nous enseigne que Mahomet II arbora le croissant sur les murs de

Constantinople. Les pâtissiers et les boulangers eux arborent des monceaux de croissant sur la devanture de leur magasin. Eh bien! si je devais choisir, j'obterais pour le croissant à un sou.

Passons sur la formule du croissant des boulangers, qui est une pâte fine tordue et formée en croissant et cuite.

Croissant de pâtisserie. — *Formule 1338.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	375
Amandes mondées	—	200
Blancs d'œufs	nombre	3
Orangeat	—	3

Procédé. — Piler les amandes avec l'orangeat en mouillant progressivement avec les blancs d'œufs; ajouter par petites doses le sucre et triturer jusqu'à ce que l'on ait obtenu une pâte homogène.

Coucher sur une plaque cette pâte; en forme de croissants très réguliers. Saupoudrer d'amandes effilées; les cuire dans un four de chaleur moyenne; en les sortant du four, les glacer avec une glace à la vanille.

CROIX DE MALTE, *s. f.* (*Gâteau*). All. *Malta-Kreuz;* angl. *Malthe cross.* — Se dit d'un gâteau d'amandes garni de pommes et dont on a formé une croix dessus.

CROMESQUIS, *s. m. pl.* (*Cuis. polonaise*). — Sorte de petits boudins ou croquettes dont voici quelques formules générales :

Cromesquis de homard (*Procédé général*). — *Formule 1339.* — Tailler du homard en petits dés ainsi que des champignons, frais de préférence; faire réduire de la sauce allemande avec le jus de champignons. Mélanger ce salpicon avec la sauce en procédant comme pour les croquettes. Beurrer une plaque de cuivre étamée, y coucher l'appareil fort de 2 centimètres et laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer des pannequets (voir ce mot) minces et sans sucre, en tailler des morceaux carrés-longs et réguliers, comme des petits sandwichs; humecter ensuite les bords pour les dorer. Entre deux feuilles de pannequets, mettre une couche de l'appareil et faire souder les bords en laissant raffermir un instant. Paner les cromesquis à l'œuf et à la chapelure, puis les frire dans une friture fraîche. Les dresser sur un plat rond contenant une serviette.

Remarque. — Les cromesquis d'écrevisses, de crevettes et de crabes se font de la même manière. Les cromesquis d'huîtres et de moules ne diffèrent qu'en les blanchissant et en substituant la sauce béchamelle à la sauce allemande. On les enveloppe aussi dans de l'hostie que l'on fait ramollir entre deux linges humides.

Cromesquis d'amourettes. — *Formule 1340.* — Faire cuire des cervelles de veau, de la moelle épinière et couper le tout en petit dés avec des champignons. Lier ce salpicon avec une sauce demi-glace très réduite; étendre l'appareil sur une plaque beurrée et le laisser refroidir; préparer pendant ce temps des pannequets sur lesquels on met des petits tas d'appareil que l'on dore autour, recouvrir d'un autre pannequet et, à l'aide d'un emporte-pièce, enlever les cromesquis comme les petits pâtés chauds. Les paner et les frire. On peut à volonté les envelopper entre deux grosses hosties, et on prépare une pâte à frire dans laquelle on les plonge un à un pour les mettre dans la friture chaude.

Cromesquis de ris de veau. — *Formule 1341.* — Tailler un salpicon de ris de veau, de champignons, de jambon et de langue de bœuf; d'autre part, réduire une demi-glace dans laquelle on aura ajouté des oignons hachés et sautés à la poêle; incorporer le salpicon dans la sauce, de façon à obtenir un appareil ferme. Rouler l'appareil dans une tranche mince de jambon *genuine* cru, de manière à former des petites croquettes d'égale grandeur; les passer à la pâte à frire et les plonger ensuite dans la friture.

Cromesquis de gibier. — *Formule 1342.* — On compose un appareil avec du foie gras frais, des champignons, des truffes et des viandes de gibier; le tout coupé en dés et relevé par un assaisonnement, puis lié avec une sauce espagnole réduite et refroidie avec l'appareil. Former de petits carrés-longs de la grandeur d'un domino, les envelopper dans de l'hostie ramollie, les paner et les frire.

Remarque. — On fait avec n'importe quelle viande des cromesquis, de forme carré-long ou rond, selon ce qu'on désire, bien que la forme réglementaire soit celle d'un domino enveloppé dans des pannequets; on peut indifféremment, selon l'espèce, les entourer de pain azyme ou hosties; dans ce cas, ils doivent être frits dans une pâte à frire.

CROQUANTS, *s. m. pl.* (*Petits-fours*). All. *harte Torte;* angl. *crisp tarts;* ital. *che strido.* — Se dit

des gâteaux qui croquent sous la dent, mais plus spécialement des petits-fours suivants :

Formule 1343. — Employer :

Amandes	grammes	250
Sucre	—	500
Blancs d'œufs	nombre	4
Vanille	gousse	1
Cassonade.		

Procédé. — Piler les amandes et ajouter au fur et à mesure les blancs d'œufs, la vanille et le sucre; passer au tamis, former des petites navettes roulées dans la main et d'égale grandeur. Les rouler dans de la cassonade, les aligner sur une plaque de tôle beurrée et les cuire dans un four très doux.

Croquant au chocolat (*Procédé*). — *Formule 1344.* — Préparer une pâte avec amandes, sucre, blancs d'œufs, ayant les mêmes proportions que dans la formule précédente, et y ajouter 250 gr. de chocolat fin à la vanille, préalablement fondu; triturer dans le mortier afin de rendre la pâte homogène; la passer au tamis et en former des petits-fours que l'on roule dans le sucre. Cuire dans un four très doux.

CROQUANTE, *s. f.* (*Grosse pièce de pâtisserie*). All. *Krachtorte;* angl. *crisp tart.* — Pièce montée de pâtisserie qui se fait de diverses manières; créée par Tiroloy, célèbre pâtissier parisien du XVIIe siècle.

Depuis quelques années, les croquantes ont été singulièrement modifiées comme travail et améliorées comme élégance et beauté.

Croquante aux fruits confits. — *Formule 1345.* — Préparer des anneaux ou gimblette en pâte d'amande pour abaisse (voir la *form. 101*), glacer la moitié au kirsch rose et l'autre au kirsch blanc. Les laisser sécher. Huiler un grand moule à dôme et monter intérieurement en spirale en alternant les couleurs de la croquante, en fixant les rondelles avec du sucre cuit au *gros cassé.* Laisser refroidir en mettant le moule dans l'eau et enfin sortir la croquante. Préparer un fond vert bordé dans la règle. Garnir les vides des anneaux avec des ronds levés à l'emporte-pièce sur de l'angélique et des pains d'abricots; on met l'angélique dans les roses et l'abricot dans les blanches. Garnir la croquante à sa base d'un turban de fruits confits en alternant les couleurs et en la surmontant d'un sujet.

Croquante à la moderne. — *Formule 1346.* — Faire de la pâte d'amande selon la formule 101 et l'abaisser à cinq millimètres d'épaisseur; avec un coupe-pâte rond de trois centimètres, en couper des rondelles, que l'on vide avec un autre emporte-pièce, grand d'un centimètre et demi et en ayant soin de tailler juste dans le milieu. Les faire sécher à blanc sur une plaque farinée. Lorsqu'ils sont séchés, les glacer à la glace royale, les saupoudrer de sucre granit et les faire sécher de nouveau.

Préparer une colle, qui servira à souder les rondelles, avec de la pâte d'amande, du blanc d'œuf et un peu de gomme adragante dissoute dans l'eau.

Huiler légèrement l'intérieur d'un moule à grosse pièce et coller dans le moule, les uns contre les autres, les anneaux en spirale. Cette opération demande du soin et de la justesse dans le premier rang, lequel guide tous les autres. Faire sécher et démouler. Garnir les vides des ronds avec des cerises confites et du verjus, en alternant les lignes.

Faire avec de la pâte d'amande une timbale de la même forme que la croquante, mais d'un tiers plus petite; la faire sécher à blanc et la réserver. Faire un fond en pâte d'office au sucre rose.

Poser la croquante sur le fond pour en garnir le tour d'une rangée de croûtons de nougat aux pistaches, mais de manière à ce que l'on puisse retirer la croustade sans déranger la garniture. Surmonter la croquante d'un sujet ou de sucre filé, en préparer un autre très petit pour la timbale.

Au moment de servir, remplir la timbale d'amandes, d'une glace aux fraises, la poser sur le fond, la surmonter de son sujet et enfin la couvrir par la croquante.

C'est un entremets de surprise agréable.

Croquante nouvelle. — *Formule 1347.* — Préparer une pâte à cornet (voir ce mot) en quantité suffisante pour faire une plaque de 40 centimètres sur 50. Colorer cette pâte en rose clair; la cuire et la rouler chaude du côté le plus large, autour d'un moule en fer-blanc en forme de tambour, souder les jointures et laisser refroidir. Avec la même pâte, préparer deux raccords en forme de trompette, de façon à ce que le tambour s'emboîte du côté le plus étroit; pour obtenir cette forme, on se sert d'un moule spécialement évasé. On soude les deux raccords et on décore les jointures avec de la pâte d'amande blanche (*formule 101*), coupée à l'em-

porte-pièce; les rosaces sont rouges, de même que les deux croissants, les garnitures ornementales et les statuettes. Les pavillons, les tourelles et la flèche sont en pâte d'amande rose et peints en jaune à l'intérieur.

On procédera à la confection du dôme de façon à pouvoir servir de couvercle au tambour; à cet effet, les sommets des tourelles seront séparées et fixées au dôme par un fil de fer, auquel seront également adhérents les épis des pointes supportant la flèche. Au raccord du bas seront fixés les deux pavillons gothiques et collés sur une abaisse de pâte d'office sèche, qui elle-même, sera soudée sur un socle de métal posé sur un plat. Les fleurons suspendus au-dessous des pavillons, ainsi que la guirlande du centre, sont collés après avoir adapté la pièce sur le socle. Les suspensions du dôme, soutenues par un fil jaune, sont rouge et jaune. L'intérieur de la croquante est rempli de petits fours, caramel à la crème, fondants au chocolat, marrons, pastilles, pralines, pâtes de fruits, le tout enveloppé de papier de devises, de pétards à surprises, à franges d'or. Le tout par couches alternées. La hauteur totale de cette pièce est de 1m,20. Il est important pour la réussite du coup d'œil, de n'y mettre que du rose, du rouge, du jaune et du blanc. Le *rouge* pour les rosaces, le *jaune* pour l'intérieur, le *rose* pour le corps de la pièce et le *blanc* pour les fleurons et les sujets, couleurs qui se rapportent aux couleurs nationales russes.

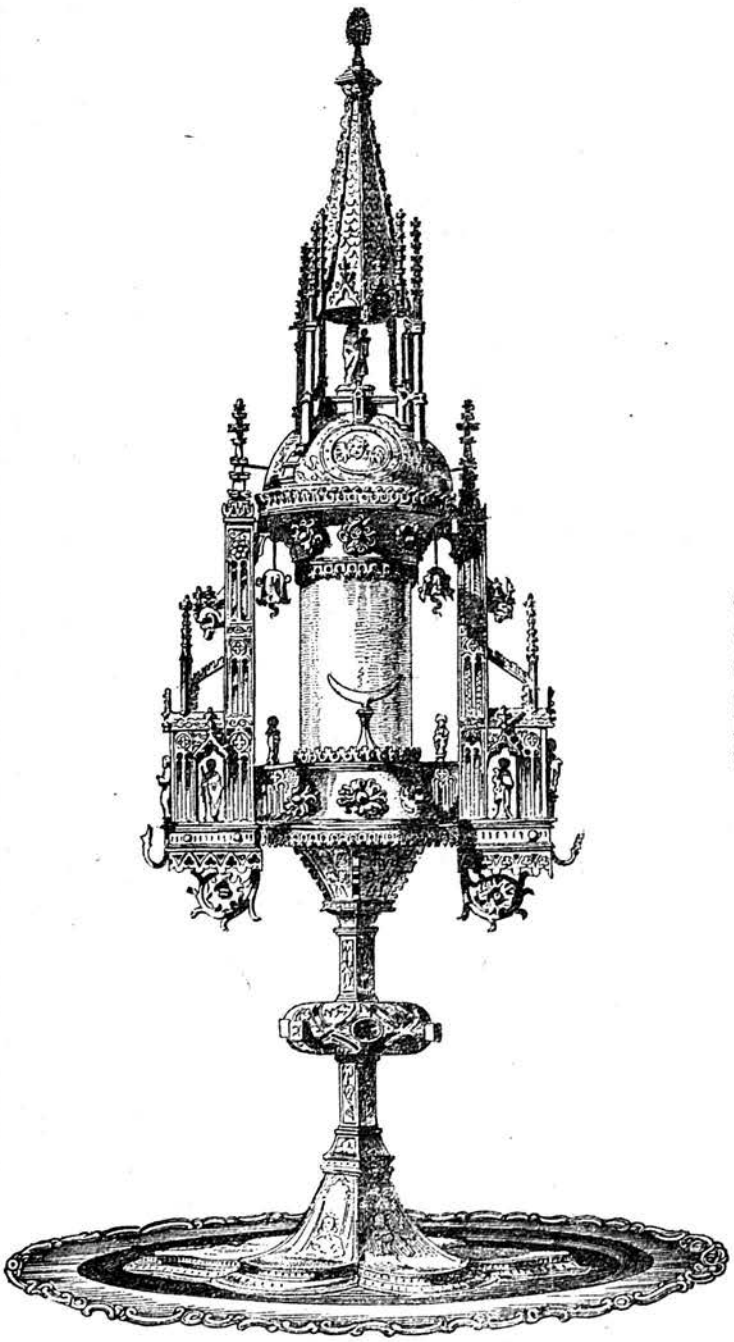


Fig. 438. — Nouvelle croquante représentant un ciboire russe.

CROQUEMBOUCHE, *s. m.* (*Pièce de pâtisserie*) de *croque en bouche*. — Selon l'Académie, terme générique de *toute pâtisserie croquante*; et d'après Littré, ce serait une *tourte* (sic).

Erreur d'un côté comme de l'autre: les pralines et les langues de chat croquent dans la bouche, mais elles ne sont pas plus des croquembouches qu'elles ne sont des tourtes.

Il serait donc à désirer que les quarante princes des lettres veuillent bien distinguer à la prochaine réédition, la *tourte* des *petits-fours* et des *croquembouches*. Le croquembouche est le congénère de la croquante, exécutée pour la première fois par Carême, pour le prince Berthier, mais très modifié depuis.

Croquembouche (*Procédé général*). — *Formule 1348.* — Faire de la pâte à choux (voir ce mot), la coucher à la poche ou bien la rouler sur une table farinée, l'allonger et en former de petites boulettes que l'on range sur une plaque

de tôle beurrée et que l'on fait cuire. Faire cuire 800 grammes de sucre au gros cassé et le maintenir chaud. Huiler légèrement un moule; tremper les petits choux dans le sucre et monter une paroi dans l'intérieur du moule, que l'on tient dans une terrine avec de la glace et du sel pour en activer le refroidissement. Garnir le dessus avec du sucre filé.

Croquembouche à la crème. — *Formule 1349.* — Faire de petits choux auxquels on pratique, lorsqu'ils sont froids, un petit trou afin de pouvoir leur introduire, à l'aide d'une poche, de la crème Saint-Honoré vanillée (voir ce mot). Hacher des pistaches très vertes; faire cuire du sucre au gros cassé. Huiler le moule à croquembouche; tremper les petits choux un à un dans le sucre, puis dans les pistaches, et former la paroi en commençant par le fond. Cette opération doit être faite vivement. On alterne à volonté les rangs de choux, les uns trempés dans des pistaches, les autres trempés dans du sucre rose, la couleur se variant à volonté. Faire un fond en pâte d'office ou le servir simplement sur une serviette posée sur un plat.

Croquembouche à la Chantilly. — *Formule 1350.* — Garnir l'intérieur du croquembouche à la crême, d'une crême à la Chantilly.

Croquembouche de gimblettes aux choux. — *Formule 1351.* — Coucher avec la poche des petits anneaux de trois centimètres, sur une plaque légèrement beurrée; les cuire et les faire refroidir; garnir la moitié de ces gimblettes avec des cerises confites et l'autre moitié avec des verjus. Cuire le sucre au cassé, selon la règle; huiler le moule et dresser en dedans le croquembouche, en alternant les gimblettes garnies.

Croquembouche d'abricots. — *Formule 1352.* — Coucher sur une plaque légèrement beurrée de petits choux de 4 centimètres de long sur un de large; les faire cuire, les laisser refroidir; leur pratiquer un petit trou et, à l'aide d'un cornet, les farcir d'une marmelade d'abricots. Préparer des amandes hachées et colorées en rose, et du sucre en grains blancs. Faire cuire du sucre au *gros cassé* et, après avoir huilé le moule, monter dans l'intérieur le croquembouche en trempant les choux dans le sucre et dans les amandes, en alternant les rangs par d'autres choux trempés dans le sucre rose et enfin avec des choux simplement glacés.

Croquembouche de génois. — *Formule 1353.* — Préparer un biscuit génois dans les proportions suivantes :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine tamisée	—	500
Beurre fin	—	225
Œufs frais	nombre	10

Procédé. — Mettre le sucre dans une bassine et ajouter d'abord les œufs et la farine, puis fouetter sur l'angle du fourneau chaud-tiède jusqu'à ce que la masse ait doublé de volume. Beurrer une plaque d'office, la foncer de papier également beurré et y coucher la pâte d'une épaisseur d'un centimètre. Faire cuire à point, c est-à-dire jusqu'à parfaite cuisson partout, et la laisser raffermir jusqu'au lendemain.

A l'aide d'un coupe-pâte en forme de losange, couper la génoise, qui sera posée sur un linge. Glacer la moitié de ces losanges au chocolat et l'autre moitié à la glace royale au kirsch, coloriée en rouge vif; les laisser sécher; pendant ce temps, coucher une douzaine de petits choux que l'on glacera lorsqu'ils seront cuits, la moitié au chocolat et l'autre moitié à la glace rose. Coucher de petits demi-cercles que l'on glacera également comme les petits choux.

Huiler légèrement un moule cylindrique comme un bain-marie. Couper un nombre suffisant de losanges rouges pour faire le tour intérieur du moule en posant les pointes en haut; entre ces pointes, coller avec le sucre cuit au cassé les losanges roses, la partie glacée contre le moule, bien entendu. Tâcher de finir par des roses, dont on coupe également les pointes dépassant le moule. Démouler.

Au bord supérieur, coller avec le sucre les demi-cercles en alternant les couleurs sur lesquels on colle également les choux; un rouge sur un demi-cercle au chocolat, etc., en ayant soin de faire pencher cette couronne un peu en dehors. Faire un dôme en forme de demi-sphère, en sucre filé blanc, que l'on place dans l intérieur de la couronne et sur lequel on dresse un panache de sucre filé.

Croquembouche de gimblettes. — *Formule 1354.* — Faire une pâte génoise pour biscuit, comme la précédente et, lorqu'elle est raffermie, tailler des gimblettes ou petits anneaux de la grandeur de 3 centimètres et d'un vide intérieur de 1 centimètre. Glacer la moitié blanc et l'autre moitié rose; sur le blanc, saupoudrer du sucre rose et sur le rose du sucre vert en grains. Laisser

sécher. Huiler le moule à croquembouche et avec du sucre cuit au cassé, coller les gimblettes en alternant les couleurs par rangs réguliers; lorsque le croquembouche est froid, le démouler et garnir les trous avec des cerises et du verjus bien égouttés. Faire cinq montants en forme d'arc couronnant le croquembouche et les surmonter d'une boule de sucre filé.

Croquembouche de pâte d'amande. — *Formule 1355.* — Faire de la pâte d'amande pour abaisse; l'abaisser à 3 millimètres d'épaisseur et en tailler des gimblettes ou anneaux de 5 centimètres; les glacer à la glace royale, la moitié

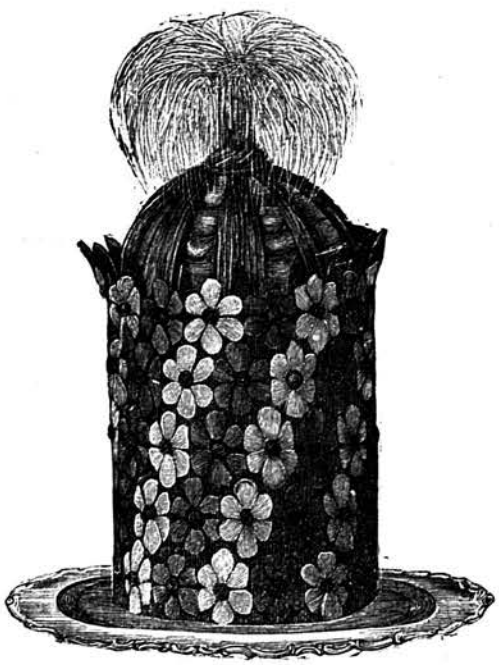


Fig. 439. — Croquembouche de pâte d'amandes.

blanches et saupoudrées de sucre rose et l'autre moitié à la couleur rose, saupoudrées de sucre vert. Laisser raffermir. Huiler légèrement un moule à grosse pièce; cuire du sucre au gros cassé et monter le croquembouche en alternant les rangées; la seconde rangée sera commencée entre deux gimblettes de façon à ce que les lignes forment un spiral régulier.

Pendant l'opération, on tient de préférence le moule dans une casserole avec de la glace, de manière à solidifier immédiatement le collage des anneaux; lorsque le moule est froid, on garnit l'intérieur des gimblettes blanches avec de l'angélique coupée à l'emporte-pièce et les gimblettes roses avec de l'abricot confit, également taillé pour être ajusté dans l'intérieur.

Le haut du croquembouche se décore d'une couronne en bordure ou d'une gerbe de sucre filé.

Remarque. — Avec le nouveau système Landry on peut désormais faire ces croquembouches en coulant la pâte d'amande dans les plaques à couler le sucre, ce qui gagne du temps et facilite l'opération.

Croquembouche de meringue italienne. — *Formule 1356.* — Beurrer des plaques d'office, les saupoudrer de sucre à glace; avec le dos d'un coupe-pâte uni, grand de 5 centimètres, marquer des ronds sur lesquels on couche des anneaux de meringue italienne (voir ce mot) à proportion de quatre œufs; les saupoudrer de sucre blanc en grains et les faire cuire dans un four chaud-tiède; les déposer sur deux feuilles de papier. Faire du fondant ferme aux fraises et aux pistaches, à l'aide du cornet. Garnir l'intérieur des cercles à trois quarts pleins, dont la moité aux fraises et l'autre au fondant aux pistaches; laisser raffermir le fondant, de manière qu'il soit solidifié à la meringue. Huiler le moule et dresser dans l'intérieur (en fixant les meringues avec de la glace royale au marasquin) les meringues en alternant les couleurs, de façon à ce qu'elles fassent des lignes en spirales.

Ce croquembouche étant très fragile, tous les soins doivent être pris pour ne pas le laisser s'attacher au moule, il demande à être monté par un habile praticien, car il doit être d'une parfaite exécution et réunir les qualités de régularité et de propreté.

Petit croquembouche de noix vertes. — *Formule 1357.* — Éplucher de belles noix vertes, aussi régulières que possible, en ayant soin de

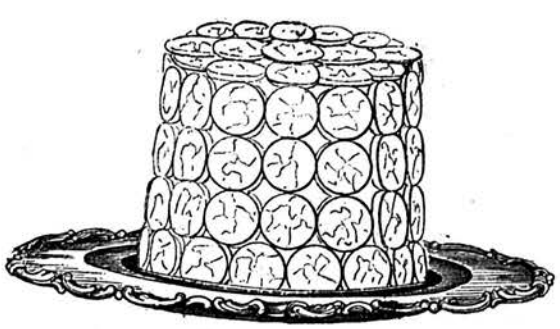


Fig. 440. — Petit croquembouche de noix vertes, d'après Carême.

les conserver entières. Les passer au four un instant, puis dans le sucre cuit au *cassé* au mo-

ment où il passe au caramel. Monter aussitôt le croquembouche dans un moule uni et préalablement huilé.

Ce croquembouche ne doit être monté qu'au dernier moment, en raison de l'humidité des fruits qui fait promptement ramolir le sucre.

Croquembouche de fruits. — *Formule 1358.* — Couper en deux des reines-claude et des abricots de la même grosseur; éplucher des oranges sans enlever la petite peau blanche qui recouvre la pulpe, les embrocher avec de petites brochettes de bois. Faire cuire du sucre au cassé et glacer tous les fruits. Huiler le moule avec de l'huile d'amande douce, commencer le croquembouche par un rang de quartiers d'orange, un d'abricots et un de prunes et ainsi de suite. Ce croquembouche doit être servi aussitôt terminé.

Croquembouche d'abricots. — *Formule 1359.* — Tailler des rondelles dans la pâte d'abricots avec un moule uni et grand de 3 à 4 centimètres; glacer la moitié au sucre cuit au cassé et coloré en rose, et l'autre moitié au sucre cuit au cassé sans couleur. Huiler le moule et dresser le croquembouche dans l'intérieur en faisant faire le spiral aux lignes de couleur. Démouler; d'autre part, on aura taillé et glacé des losanges d'angélique, avec lesquels on couronne le tour supérieur. Former un dôme en sucre filé, surmonté d'un pompon.

Croquembouche de marrons. — *Formule 1360.* — Faire torréfier des marrons à blancs; lorsqu'ils sont cuits, les décortiquer en ayant soin de les conserver entiers; les glacer au sucre



Fig. 441. — Croquembouche de marrons, d'après Carême.

cuit au gros cassé, les laisser refroidir et monter le croquembouche dans un moule huilé comme d'habitude. Ce croquembouche est très goûté.

Croquembouche de cerises. — *Formule 1361.* — Oter le pédoncule à de belles cerises; les glacer au sucre cuit au cassé, les laisser refroidir; pendant ce temps, faire de petits choux, les glacer et les saupoudrer de sucre vert; laisser sécher le tout et monter le croquembouche dans un moule huilé en alternant les cerises et les choux. Etant froid, démouler et servir sur serviette à franges.

Croquembouche sultane. — *Formule 1362.* — Faire cuire du sucre au *gros cassé* (voir CASSÉ) dans un poêlon système Landry; se procurer une planche à couler le sucre. L'huiler légèrement et mettre le sucre dans un poêlon à couler le sucre; quand il est au point désiré pour couler on fait d'abord un petit filet sur les bords de la planche et on procède ensuite au treillage en montant de *b* à *c* sans interruption, tel qu'il est démontré par la figure 428. Lorsque le treillage est fait en deux sens inverses de *d* à *a*, on recoule

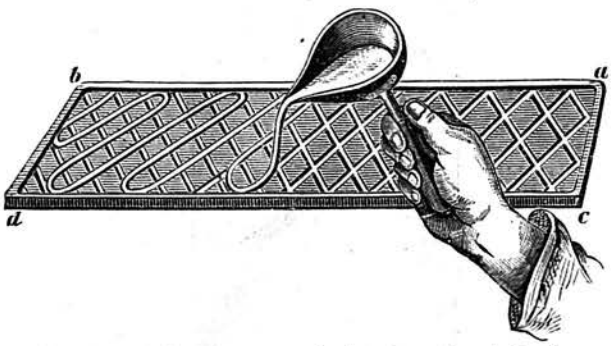


Fig. 442. — Coulage du sucre sur la planche, système A. Landry.

un filet sur les bords pour bien le souder. Ce travail terminé, on rogne les excédents sur chaque bout de la planche, ainsi que les bavures qu'il pourrait y avoir. On présente alors la planche à la bouche du four pendant deux à trois secondes et en tournant pour la chauffer régulièrement. Lorsque le sucre est ramolli, on s'assure s'il se détache bien de la planche en levant chaque bout l'un après l'autre et en les laissant retomber à leur juxtaposition.

Assuré que tout est parfaitement soudé, poser sur le milieu de la planche, sur le sucre même, un moule cylindrique comme l'indique la fig. 429, et prenant les coins *b* et *d*, on les rapporte dans le moule que l'on fait rouler pour que le treillage se joigne à *a* et *c* où doit se faire la soudure. Après un instant, dresser le moule et couler dessus un treillage s'adaptant au corps de la pièce. Laisser refroidir.

Glacer des quartiers d'orange et coller au milieu du croissant une cerise rouge glacée; glacer

également des petits choux aux abricots, de l'angélique en feuille et des raisins.

Monter les quartiers d oranges sur un plateau

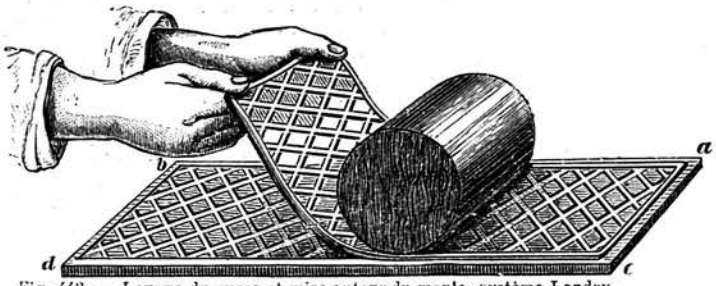
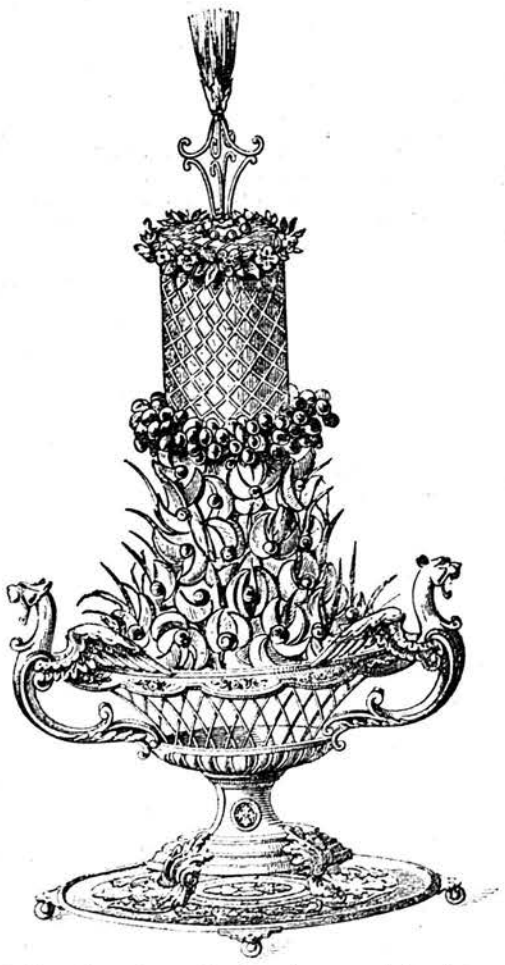


Fig. 443. — Levage du sucre et mise autour du moule, système Landry.

posé sur une corbeille de métal, de façon à former un soubassement un peu plus haut que la cage de sucre. Garnir de verdure avec l'angé


Fig. 444. — Croquembouche sultane, par A. Landry.

lique et former dans le haut un turban de raisin; poser dessus, la cage de sucre et décorer le haut d'une couronne de fleurs.

Dresser sur le tout une gerbe de sucre filé supportée par un porte-bouquet en sucre tiré.

Remarque. — On tirera un grand avantage en employant cette méthode pour faire toutes sortes de croquembouches. Les pâtissiers, confiseurs, etc., pourront couler la sultane la veille et la garnir le lendemain.

Pour tous les croquembouches il est une règle: celle de ne pas laisser apparaître le collage qui enlève toute la grâce et l'élégance pour ne donner qu'un aspect désagréable; la correction du style, la propreté dans la distinction des variétés des couleurs, sont les conditions nécessaires et indispensables à ces pièces montées qui ont alors le double mérite d'être un fort joli ornement comestible.

CROQUET, *s. m.* (*Pâtiss. sèche*). All. *Harter-Honigkuchen;* angl. *crip biscuit;* ital. *ciambella.*— Groupe de pâtisserie de dessert. Je commence la série des croquets par la plus aimable formule.

Croquets de dame. — *Formule* 1363. — Employer :

Farine tamisée	grammes	250
Sucre en poudre	—	125
Amandes blanchies et hachées	—	125
Beurre fin	—	125
Œufs très frais	nombre	2
Rhum, verre à bordeaux	—	1

Procédé général. — Former la fontaine avec la farine; mettre dans le centre le beurre, les amandes, les œufs et le rhum. Pétrir et former une pâte malléable, la laisser reposer dix minutes et former de petites navettes en les roulant dans la main. Les dorer, les rouler dans du petit sucre grené et les aligner sur une plaque beurrée pour les cuire dans un four très doux.

Croquets de Paris. — *Formule* 1364. — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Amandes hachées	—	250
Sucre en poudre	—	250
Œufs frais	nombre	8

Procédé. — Former la fontaine et mettre dans le centre les œufs, le sucre, l'eau de fleurs d'oranger et pétrir; ajouter les amandes hachées et travailler de manière à faire une pâte homogène. L'abaisser et former des bandes de façon à pouvoir couper de petits carrés; les rayer avec le dos du couteau, les dorer, les saupoudrer de sucre et les cuire dans un four chaud. On peut

à volonté faire cuire les bandes et les couper en sortant du four; c'est ainsi que procèdent les pâtissiers parisiens.

Croquets de Nantes. — *Formule* 1365. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Amandes blanchies et hachées	—	500
Blancs d'œufs	nombre	6

Procédé. — Former la fontaine et mettre dans le centre les blancs d'œufs, le sucre et les amandes; pétrir le tout de façon à former une pâte ferme. Après un instant de repos, abaisser la pâte, en tailler des bandes. Le lendemain les cuire, en les saupoudrant de sucre après avoir été préalablement dorées. En les sortant du four, les tailler en losanges.

Croquets de Bordeaux. — *Formule* 1366. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine tamisée	—	500
Amandes blanchies et hachées	—	375
Œufs frais	nombre	3
Une prise de carbonate de soude.		

Procédé. — Former la fontaine et mettre dans le centre le sucre, les œufs et les amandes. Pétrir le tout et abaisser la pâte, en tailler des bandes qu'on laisse reposer pour les cuire le lendemain, après avoir été dorées. En les sortant du four, les dorer une seconde fois, les saupoudrer de sucre et les tailler en carrés.

Croquets suisse. — *Formule* 1367. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	200
Amandes effilées ou hachées	—	250
Farine tamisée	—	100
Sucre de cannelle	—	50
Citronnat haché	—	30
Petit sucre en grains	—	50
Blancs d'œufs.		
Une pincée de sel.		

Procédé. — Mettre le sucre, le sel, la farine et le citronnat dans une terrine, en mouillant avec des blancs d'œufs jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans être trop molle; ajouter les amandes et si elles sont effilées éviter de les briser. Coucher de petits bâtons longs de 7 centimètres et gros de 1 centim. 1/2 sur une plaque d'office légèrement cirée; les dorer et les faire cuire dans un four chaud; en les sortant du four, les siroter avec un sirop cuit à 30 degrés et saupoudrer avec le sucre en grain.

Croquets de Port-Mahon. — *Formule* 1368. — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Sucre en poudre	—	250
Amandes hachées	—	250
Œufs frais	nombre	2
Zeste de citron râpé	—	1
Une pincée de sel.		

Procédé. — Former la fontaine avec la farine; mettre dans le centre, les œufs, le sel, le sucre, le zeste de citron et les amandes hachées; pétrir pour en former une pâte un peu molle, mais résistant en tas. Laisser reposer et l'abaisser à 2 centimètres de hauteur; on taille dans la pâte des bandes de 10 centimètres de largeur. Rayer en long avec le dos du couteau et dorer à l'œuf. Faire cuire dans un four moyen et les couper en les sortant du four.

Croquets de Lyon. — *Formule* 1369. — Employer :

Amandes hachées	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Zeste de citron râpé	nombre	1
Zeste d'orange râpée	—	1
Un grain de sel et des blancs d'œufs.		

Procédé. — Tailler les amandes en filets, mettre dans une terrine, le sucre, les zestes et le sel; mouiller avec deux blancs d'œufs, et travailler un instant; ajouter la farine et travailler de nouveau en ajoutant encore des blancs d'œufs si cela est nécessaire; mettre les amandes. Cette pâte doit être mollette de façon à pouvoir être couchée à la poche par des bandes sur des plaques cirées à la cire vierge; laisser un intervalle entre chaque bande. Les cuire dans un four moyen, les glacer en les sortant du four, et les tailler par morceaux longs de 4 ou 5 centimètres.

Croquets glacés. — *Formule* 1370. — Employer :

Farine tamisée	grammes	375
Sucre en poudre	—	625
Amandes blanchies et hachées	—	375
Vanille fendue	gousse	1
Blancs d'œufs	nombre	5

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre dans le centre quatre blancs d'œufs, la vanille, une prise de sel, le sucre et les amandes hachées. Pétrir pour faire une pâte ferme, ce que l'on a à volonté par la quantité de blancs d'œufs. L'abaisser mince et mettre l'abaisse sur une plaque légèrement cirée, glacée à la glace royale. Couper des bandelettes que l'on sépare

à petites distances et que l'on taille en petits losanges que l'on distance également. Faire cuire dans un four moyen.

Croquets d'ananas. — — *Formule 1371.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	500
Sucre	—	500
Blancs d'œufs	nombre	6

Procédé. — Broyer les amandes et le sucre avec les blancs d'œufs, donner du corps à la pâte. Diviser cette pâte en deux parties égales pour en faire deux abaisses longues de la largeur d'une tranche d'ananas et de 5 millimètres d'épaisseur; placer entre ces abaisses des tranches d'ananas confit, parées et de l'épaisseur ordinaire, donner un coup de rouleau pour bien coller le tout, mouiller des deux côtés avec du blanc d'œuf, poudrer également des deux côtés de pistaches et d'amandes hachées; couper en carrés que l'on place sur une plaque garnie de papier fort. Cuire à four chaud après avoir laissé étuver pendant quelques heures; gommer en sortant du four. (E. Lacomme, de *l'Académie de Cuisine.*)

Croquets à bière. — *Formule 1372.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	500
Sucre pilé	—	500

Procédé. — Piler les amandes avec de l'eau de fleurs d'oranger et ajouter le sucre; dessécher la pâte sur un feux doux, jusqu'à ce qu'elle soit malléable pour pouvoir l'étendre en abaisses très minces, et la découper ensuite à l'emporte-pièce de différentes formes; placer ces croquets sur plaques garnies de papier et les cuire à four modéré chaud en dessous, après avoir doré à l'eau. (E. Lacomme, confiseur.)

Croquets pralinés. — *Formule 1373.* — Employer :

Farine	kilogr.	1
Sucre	grammes	500
Beurre	—	400
Jaunes d'œufs	nombre	20

Procédé. — Tamiser la farine sur le tour, faire une fontaine dans laquelle on met les jaunes d'œufs et le sucre; travailler le tout ensemble pour blanchir; faire ensuite entrer le beurre et la farine, fraiser la pâte et faire des abaisses de 5 millimètres d'épaisseur sur 5 centimètres de largeur; garnir la surface d'une légère couche de pâte d'amandes ramollie avec du rhum, ensuite d'une couche de fruits confits hachés (orangeat, angélique, ananas, etc.), saupoudrer d'amandes hachées, de sucre blanc grainé; cuire à four modéré. Lorsque le tout est cuit et froid, couper en petits bâtons. (E. Lacomme.)

Croquets aux amandes. — *Formule 1374.* — Employer :

Farine	grammes	500
Sucre	—	250
Beurre	—	200
Jaunes d'œufs	nombre	8

Procédé. — Passer la farine sur le tour; faire la fontaine et mettre dans le centre les jaunes d'œufs et le sucre; travailler et faire entrer au fur et à mesure le beurre et la farine. Fraiser la pâte et en faire des abaisses de 5 centimètres de large sur plaque légèrement cirées et mouillées. Relever les bords de chaque abaisse, de façon à former un canal que l'on remplira, après l'avoir laissé essorer au frais pendant deux heures d'un appareil composé comme suit :

Amandes mondées	grammes	500
Sucre	—	500
Fruits confits : angélique, cerises, orangeat, poires, etc.	—	200
Blancs d'œufs	nombre	6
Rhum	centilitr.	5

Procédé. — Broyer, le plus fin possible les amandes avec le sucre et les blancs d'œufs; ajouter le rhum et les fruits coupés en dés. Mettre cet appareil dans une poche à douille et emplir les abaisses formant canaux; les dorer, les saupoudrer de sucre en grains et cuire à four chaud. Lorsque le tout est cuit et froid en couper des bâtons de la largeur de 2 centimètres. (E. Lacomme, de *l'Académie de cuisine.*)

CROQUETTE, *s. f.* (*Mets composé*). — All. *Krustgebackenes;* angl. *croquette.* — Terme générique d'une petite masse de salpicon de différentes viandes, que l'on a réuni avec une sauce allemande, panée et frite, de la forme d'un bouchon.

Je divise les croquettes en quatre genres : les *C. de viandes;* les *C. de poisson;* les *C. de fruits* et les *C. de pâtisserie.*

Croquettes de volaille. — *Formule 1375.* — *Procédé général.* — Tailler un salpicon composé de poulet, de truffes, de langue de bœuf et de champignons. Mettre cette garniture dans un blanc de volaille (voir ce mot) ou dans une sauce suprême très réduite, en quantité suffisante pour

produire un corps solide en refroidissant dans une terrine ; on obtient cela facilement, lorsque les appareils sont très réduits et gélatineux. Former alors de petites boules très régulières, en forme de bouchons (mais plus grandes), en les passant d'abord dans la chapelure aussi blanche que possible, en les façonnant sans y laisser de crevasses ; les laisser raffermir et les passer dans un appareil d'œufs, d'huile, de sel, d'une pointe de piment et de muscade râpée, le tout battu ensemble, et enfin les rouler dans la chapelure, en ayant soin que l'appareil ait masqué toute la croûte, principalement dans les deux bouts. Les aligner alors dans un linge étendu sur une plaque et les frire (peu à la fois), les dresser sur une serviette et les garnir de persil frit.

Remarque. — On fait des croquettes avec toutes les viandes qui en déterminent le nom ; on supprime à volonté les truffes, mais toutes ces différentes croquettes demandent une sauce exquise pour en former la pâte des salpicons, d'où dépend la succulence que l'on ne peut attendre des viandes cuites. Certains cuisiniers et cuisinières substituent à la sauce suprême la sauce béchamelle, ce que font aussi les cuisiniers allemands ; ce ne sont plus des croquettes, mais des boulettes que les menus allemands décorent du nom de croquettes, au détriment de la bonne cuisine : la cuisine française. Je crois donc superflu de citer tous les différents noms, l'opération étant la même, je ne m'étendrai pas plus loin, les autres formes étant fantaisistes.

Croquettes de homard. — *Formule 1376.* — Ici la sauce béchamelle bien assaisonnée remplace la sauce suprême. On joint au salpicon de homard des champignons taillés en dés. Même procédé que pour les croquettes de volaille. De cette manière se font aussi les croquettes d'huîtres.

Croquettes de crevettes. — *Formule 1377.* — Ajouter dans une sauce suprême, allemande ou béchamelle très réduite, la moitié de son volume de coulis d'écrevisses ou d'autres crustacés très rouges ; y ajouter les crevettes et les champignons et procéder comme pour les croquettes de volaille.

Inutile d'ajouter que l'on peut faire des croquettes avec tous les crustacés.

Croquettes de pommes (*Entremets sucré*). — *Formule 1378.* — Tailler des pommes en petits dés, les sauter au beurre dans une poêle à feu vif, pour les attendrir seulement ; les mettre dans une terrine avec de la marmelade de pommes et un petit verre de marasquin ; mélanger le tout, former des boulettes régulières en forme de poires ; les passer et leur ajouter un filet d'angélique, pour imiter le pédoncule. Les frire, en les posant debout sur une large écumoire. Les saupoudrer en les sortant, avec du sucre de cannelle. Les dresser sur une serviette, en les entourant de cerfeuil frit et saupoudré de sucre.

Croquettes de riz (*Entremets sucré*). — *Formule 1379.* — Cuire du riz dans du lait avec une ou deux gousses de vanille et du sucre. Quand il est cuit et encore entier, lui ajouter de la crème cuite et chaude ; laisser donner un bouillon, sortir le riz sur un plateau et le laisser refroidir. Former des croquettes dans la règle, en les passant à l'œuf, puis à la chapelure. Les cuire et les saupoudrer de sucre en les sortant, les dresser sur une serviette.

Le riz doit être un peu liquide et parfaitement cuit, pour que les croquettes restent moelleuses.

Croquettes à la moelle (*Entremets sucré*). — *Formule 1380.* — Employer :

Moelle de bœuf	grammes	500
Beurre frais	—	250
Sucre en poudre	—	250
Noisettes torréfiées et pelées	—	175
Amandes douces mondées	—	175
Œufs frais	nombre	10

Procédé. — Hacher la moelle avec du sucre en saupoudrant de farine pour empêcher la formation des grumaux. Mettre dans un mortier les noisettes, les amandes, le sucre et la moelle ; piler en ajoutant deux œufs entiers, puis quatre jaunes, et plus si cela est nécessaire. Lorsque la pâte est homogène sans être trop molle, on forme des croquettes que l'on passe deux fois à l'œuf et à la chapelure, de façon à former une croûte sans ouverture. Les frire et les dresser sur une serviette en les accompagnant d'une saucière de sabayon aux noisettes.

Cet entremets que j'ai composé dans le Nord est exquis, surtout dans la saison froide, époque à laquelle l'organisme réclame des aliments respiratoires.

Croquettes vanillées (*Pâtisserie*). — *Formule 1381.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	250
Sucre concassé	—	200
Sucre vanillé	—	50

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre en morceaux et le sucre vanillé, en mouillant avec des blancs d'œufs, de façon à faire une pâte que l'on puisse abaisser au rouleau. Laisser reposer la pâte, l'abaisser ensuite et y tailler des bandes de 7 centimètres de largeur. Coucher sur les bandes une nappe de glace royale forte de 2 millimètres et y tailler transversalement des bâtons larges de 2 centimètres. Beurrer et fariner des plaques d'office, sur lesquelles on aligne les croquettes que l'on cuit dans un four de chaleur moyenne.

Croquettes grillées au citron. — *Formule 1382.* — Même procédé que pour la formule précédente, sauf que l'on remplace la vanille par le citron, et la glace royale par des amandes hachées et pralinées.

Croquettes au petit sucre (*Pâtisserie*). — *Formule 1383.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	200
Sucre en poudre	—	100
Beurre	—	50
Sucre d'anis	—	25

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre dans le centre le beurre, le sucre, le sel et le sucre d'anis, ajouter un œuf et mouiller avec de la crème double. Pétrir de façon à obtenir une pâte ferme. La laisser reposer; abaisser la pâte à 4 millimètres de hauteur et à l'aide d'un coupe-pâte ovale long, de 6 à 7 centimètres de long sur 3 à 4 de large; y couper des croquettes que l'on aligne sur des plaques beurrées; mouiller légèrement le dessus avec des blancs d'œufs mousseux, saupoudrer de sucre en grains au moment de mettre au four; on les retire aussitôt qu'elles ont acquis une belle couleur blonde.

Croquettes de marrons. — *Formule 1384.* — Faire une purée avec des marrons glacés, la passer au tamis et la tenir un peu ferme. Donner à chaque croquette la forme que l'on désire et mettre dans le milieu de chacune un demi-marron glacé et paner à l'anglaise. Faire frire, glacer à la glacière et servir chaud sur une serviette. (E. Darenne, de *l'Académie de cuisine.*)

CROQUIGNOLES, *s. f. pl.* (*Pâtisserie sèche*). All. *Krachgebackenes;* angl. *craknel;* ital. *buffeto;* de deux termes de pâtisserie : *croqui de croquette* et *gnole,* d'un terme de mépris pour les pâtissiers, *gnoleux;* qui fait de la *gnole,* de là, croquette de gnoleux, *croquignole.* — On fait des croquignoles de différentes manières, mais ne variant que dans les détails de la forme et des aromates; je me bornerai à donner la recette la plus usitée à Paris.

Formule 1385. — Employer :

Farine	grammes	500
Glace royale à la vanille	—	600
Œufs frais	nombre	10

Procédé. — Mélanger d'abord une partie des blancs d'œufs avec la glace royale, ajouter la farine, et enfin le restant des blancs d'œufs. Dresser sur des plaques légèrement beurrées et laisser étuver quelques heures. Les cuire dans un four de moyenne chaleur.

CROSES (*Vin de*). — Dans le Dauphiné; on y récolte un vin rouge de troisième classe.

CROSS-BUNS (*Pâtiss. anglaise*). — En Angleterre, le Vendredi-Saint, on voit dans toutes les pâtisseries des gâteaux en forme de croix, qui ne sont autre que des *cross-buns.*

Cross-Buns. — *Formule 1386.* — Préparer une pâte à Buns (voir ce mot) et lui ajouter 15 grammes d'épices par kilogramme de farine. Pétrir et former des croix régulières et cuire dans un four moyen.

CROTALE, *s. m.* (*Crotalus*). — Depuis la découverte de l'Amérique, ce serpent est resté fameux par le danger de sa morsure, qui entraîne la mort au bout de cinq à dix minutes dans une agonie terrible, et les espèces de grelots écailleux dont sa queue est garnie à l'extrémité et qui raisonnent quand il rampe, ce qui l'a fait dénommer *serpent à sonnettes.* Le crotale ne mord que lorsqu'il est attaqué; il répand au loin une odeur fétide; cependant les Indiens et les naturels du Mexique en mangent l'extrémité. Ils font cuire cette chair sous les cendres chaudes et la dépouillent ensuite, ou bien d'abord, et la font bouillir; mais ils jettent le bouillon à cause de l'odeur fétide qu'il répand.

CROUCHKA, *s. f.* — Mesure de capacité pour les liquides, employée en Russie, et valant un peu plus d'un litre.

CROUPION, *s. m.* All. *Steiss;* angl. *rump;* ital. *groppone.* — Se dit de la partie inférieure du tronc des oiseaux, composée des dernières vertèbres dorsales; éminence visqueuse à laquelle sont adhérentes les plumes de la queue.

Croûte au madère (*Cuis. de restaurant. Entremets sucré*). — *Formule 1396.* — Tailler de petites tranches de pain anglais, régulières et les frire dans du beurre frais; préparer d'autre part une purée d'abricots au vin de Madère et au kirsch; masquer les croûtes. Allonger le restant de la sauce avec du sucre, du kirsch et du vin de Madère, de façon à en faire une sauce aromatisée et chaude. Dresser les croûtes en turban sur un plat ou à volonté debout autour d'un croûton collé sur le plat et masqué de marmelade d'abricots; surmonter le croûton d'un attelet et saucer avec la sauce d'abricots au vin de Madère.

Remarque. — On peut aussi saupoudrer ou garnir les croûtons avec des fruits hachés, et remplacer le pain par des *zwibacks* ou des tranches de savarin; je n'insisterai pas sur ces divers modes qui dépendent exclusivement des goûts ou des ressources dont on dispose.

Croûte aux fruits (*Cuis. de restaurant. Entremets sucré*). All. *Fruchtkruste;* angl. *fruit crust;* ital. *crosta di frutto.*

Formule 1397. — Procédé général. — Tailler une croustade de pain anglais en forme de calice ou de coupe évasée; la faire griller dans le four avec du beurre frais; quand elle est de belle couleur et ferme, la laisser au chaud. Tailler d'autre part des croûtes de forme légèrement oblique, soit de pain, soit de *savarin, brioche* ou *zwiback.* En garnir une partie d'ananas et l'autre

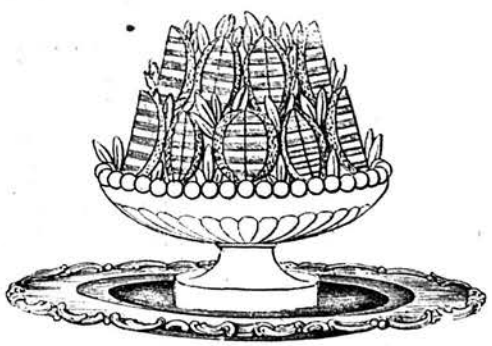


Fig. 418. — Croûte aux fruits (Carême).

de fraises, c'est-à-dire sept pièces de chacune, comme il est indiqué plus haut. Préparer d'autre part des fruits confits ou frais au sirop; soit verjus, cerises, prunes, abricots chinois et de l'angélique taillée en losange. Garnir le centre de la croûte avec les fruits et décorer avec des quartiers d'ananas et d'angélique. On colle préalablement cette coupe au milieu d'un plat; on tient le plat à l'étuve et on sauce légèrement les fruits de la coupe avec un sirop de fruits au marasquin et au kirsch. On sert chaud et on envoie une saucière de sirop à part.

Croûtes aux fraises. — *Formule 1398.* — Tailler des tranches régulières dans un savarin fait la veille, les griller légèrement. Passer à travers un tamis la moitié des fraises destinées à cet effet; mettre dans la purée du sucre ainsi que les autres fraises entières, en garnir les croûtes et les servir sur des serviettes. On peut aussi employer de petits pains longs que l'on partage en deux et que l'on frit dans le beurre frais.

Croûtes à l'ananas. — *Formule 1399.* — Préparer les croûtes comme ci-dessus; les garnir d'une couche de marmelade d'abricots sur laquelle on met une forte couche d'ananas taillé en salpicon ou tout bonnement haché menu. Saucer avec le sirop d'ananas aromatisé de kirch ou de marasquin.

Croûtes au gingembre. — *Formule 1400.* — Pour ce genre de croûte, il faut avoir du gingembre confit et conservé dans le sirop; on prend la moitié du gingembre, on le pile au mortier et on le passe à travers un tamis, on mélange cette purée avec un peu de son sirop, et l'on masque les croûtes que l'on a préparées dans la règle; on taille l'autre moitié du gingembre en salpicon fin, avec lequel on garnit les croûtes. Chauffer le sirop avec du vin de Porto en y joignant du cognac vieux. Saucer chaud et servir.

Croûtes gratinées (*Potage aux*). — *Formule 1401.* — Carême mentionne plusieurs potages de croûtes gratinées dont les bases sont toutes à peu près les mêmes que celle du potage croûte-au-pot (voir ce mot). Quant au bouillon et aux garnitures, on les met dans une casserole d'argent, sur laquelle on étend une grande croûte de pain qui doit gratiner au four sur le potage. Ici la variété est naturellement facile et s'étend de la soupe à la farine et au fromage, jusqu'aux primeurs. La condition indispensable est de faire gratiner la croûte dans le potage.

CROUTON, *s. m.* All. *Brodkrüstchen;* angl. *sippet;* ital. *Corteccia di pano.* — En cuisine on distingue :

Les *croûtons de potages,* taillés en petits dés

ou en rondelles; les *croûtons de garniture d'entrée*, taillés en cœur, en losange ou en triangle; les *croûtons de garniture pour gibiers*, farcis; les

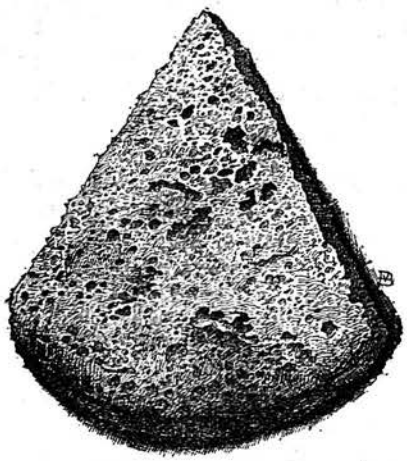


Fig. 449. — Croûton en cœur grandeur naturelle.

croûtons de gelée, servant à garnir les mets froids.

Croûtons pour gibier (*Garniture*). — *Formule 1402.* — Tailler des croûtons ayant la forme de la fig. 436, les frire à la poêle d'un côté seulement. D'autre part, faire sauter à la poêle des foies de volaille, quelques baies de genièvre récentes, les entrailles du gibier que l'on veut garnir, le tout assaisonné de poivre et de sel. Etant cuit, passer au tamis de crin et mélanger à la purée un ou deux jaunes d'œufs et en farcir les croûtons du côté frit. Les poser sur une plaque beurrée et au moment de servir mettre la plaque dans un four chaud.

Découper le gibier et le garnir de croûtons farcis.

Croûtons de gelée (*Garniture*). — *Formule 1403.* — Les croûtons de gelée pour qu'ils soient beaux doivent être aussi simples que possible. Pour obtenir ce résultat, on doit se servir du couteau et nom de l'emporte-pièce.

On colore généralement une partie de la gelée

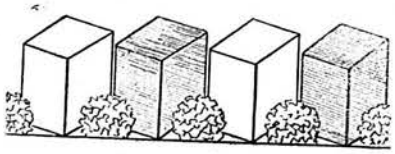


Fig. 450. — Croûtons de gelée en dés.

avec un jus foncé, tandis que tous les soins doivent tendre à conserver claire l'autre moitié; on les fait refroidir séparément dans une terrine ou dans un sautoir. Pour les tailler, démouler sur un linge et avec le tranchelard en découper des croûtons très réguliers; et, pour éviter de les ternir, les mettre aussitôt taillés sur le plat qui sera froid, mais non glacé, ce qui ne manquerait pas de faire produire la buée aussitôt au chaud.

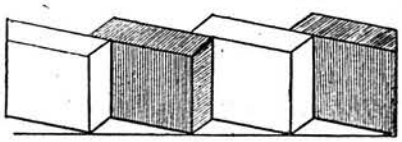


Fig. 451. — Croûtons de gelée en dominos.

On peut garnir un plat de la même gelée, dans ce cas la gelée hachée qui sert à garnir doit être plus foncée. On peut aussi alterner les couleurs et dresser entre chaque croûton une pyramide de gelée hachée. Il est d'un bon effet de hacher



Fig. 452. — Croûtons de gelée triangulaires.

très menu et séparément une ou deux truffes noires, que lon mélange à la gelée; on met alors la gelée dans une poche à douille. Les débris des croûtons servent à cette opération, qui doit se faire vivement et en lieu froid. (Voir BORDURE.)

CROUTONNER, *v. a.* — Action par laquelle on garnit un plat, un mets, un potage de croûtons. Croûtonner le gibier, mettre les croûtons farcis autour du gibier rôti.



Fig. 453. — Plat garni de croûtons.

CRUCHE, *s. f.* All. *Krug;* angl. *pitcher;* ital. *brocca mezzina.* — Vase en poterie à large panse et à anses, servant à porter l'eau et à la contenir. Comme on le voit par ces vers de Boileau, les anciens s'en servaient pour mettre le vin sur la table; tout le monde s'y abreuvait :

D'un vin pur et vermeil il fait remplir sa coupe;
il l'avale d'un trait, et, chacun l'imitant,
La cruche au large ventre est vide en un instant.

CRUCHON, *s. m.* — Diminutif de cruche; petite cruche.

CRUCIFÈRE, *adj.* All. *Kreuzpflanzen;* angl. *cruciferous;* ital. *crucifero;* de deux mots latins, *crux,* croix et *ferre,* porter. — Terme générique de toutes les plantes qui ont leurs pétales en croix. Famille immense qui forme la classe des crucifères.

CRUDIVORE, *adj.* — De *crudus,* cru, et *vorare,* manger. — Les populations crudivores sont dans l'échelle zoologique d'un degré inférieur aux populations dont la cuisine est civilisée et se sert du feu.

CRUSTACÉ, *adj.* All. *Schalthiere;* angl. *crustaceous;* ital. *crustacco.* — En histoire naturelle, classe d'animaux à pattes articulées, dont le corps est recouvert d'une enveloppe dure et consistante, et qui vivent en général dans l'eau; le crabe, l'écrevisse, la crevette, le homard et la langouste sont du nombre.

Moyen d'en connaître la fraîcneur. — Un phénomène curieux chez les crustacés de cette espèce, c'est la communication des yeux avec les muscles des pinces. L'action musculaire persistant assez longtemps on peut, par cela même, se rendre compte de leur fraîcheur en utilisant ce principe: si la pression du doigt sur les yeux ne communique aucun mouvement aux pinces, c'est que le crustacé n'est pas frais; et, plus le mouvement est accentué, plus il est frais. Après la cuisson, la queue doit conserver son élasticité, sinon il faut en conclure qu'il y a longtemps que l'écrevisse ou le homard est sorti de l'eau.

Hygiène. — En général, les crustacés sont de digestion assez difficile, mais ils ont des propriétés sympathiques que nul n'ignore, cela en raison de la grande quantité de soufre qu'ils contiennent.

Pourquoi les crustacés rougissent. — L'enveloppe des crustacés est formé de carbonate de chaux, de matière animale, et d'une quantité moindre de phosphate calcaire.

La couleur carminée, qui est toute contenue dans ces animaux, ne fait que se répandre dans la carapace, par le simple fait de la cuisson, dont la composition est particulièrement propre à la transformation de la couleur.

CRYPTOGAME, *adj.* All. *geschlechtslos;* angl. *cryptogamie;* de deux mots grecs, qui signifient *mariage caché.* — Terme générique de botanique, désignant les plantes dont les organes sexuels sont peu apparents ou cachés: les champignons, le lichen, les fougères et les mousses; tandis que l'on appelle *agames* les plantes dont les organes sexuels sont inconnus. Au pluriel s. m.: les cryptogames; classe distincte dans l'histoire naturelle.

CUBÈBE, *s. m.* (*Piper Cubeba*). — Arbre asiatique, qui croît en Amérique et aussi en Océanie, qui porte un fruit en forme de baie à pédoncule. D'un goût âcre et aromatique, moins fort que le poivre. Les Indiens le font macérer dans le vin des repas de noce, lorsque l'âge du mari dépasse quarante ans; il est très recherché pour ses merveilleuses propriétés sympathiques.

Outre ces divines vertus, si appréciées des Indiens, il possède celle, non moins utile, de combattre efficacement la *spermatorrhée.*

CUBILOSE, *s. f.* — Substance muqueuse, qui forme les nids d'hirondelles, et que la salangane sécrète de son bec.

CUCHIRI, *s. m.* — Arbre très abondant sur les bords du fleuve des Amazones, dont le fruit, de la grosseur d'une noix muscade, est aromatique et sert de condiment, ainsi que son écorce. Les Français de Cayenne la dénomment *bois de crabe.*

CUCI, *s. m.* — Fruit de la forme d'une mandarine, mais renfermant un noyau, produit par une sorte de palmier d'Ethiopie et des Indes-Orientales. Ce fruit est rafraîchissant, cordial et nutritif.

CUCIDO, *s. m.* (*Cuis. portugaise. Potage*). — *Formule 1404.* — Faire un pot-au-feu composé de jambon, de mouton, de bœuf, le tout garni de légumes et traité suivant l'ensemble. Lorsque les viandes sont aux trois quarts cuites, y ajouter quelques poignées de *garbaços* et deux ou trois saucisses fumées. Achever la cuisson; préparer d'autre part, avec le bouillon, un potage au tapioca et, dans une petite casserole, un riz cuit à point. Servir le potage, accompagné des viandes garnies des légumes, et envoyer le riz en même temps.

CUCURBITACÉ, *adj.* All. *Kürbissgewœchse;* angl. *cucurbiceous;* ital. *cucurbiceons.* — Famille

de plantes à tiges rampantes et à fruit sphérique et aqueux; tels sont la *courge*, le *melon* et le *concombre*, etc., qui en sont les types.

CUEILLETTE, *s. f.* — Récolte des fruits; c'est leur point de maturité qui en décide. Celle des fruits rouges, comme les cerises, les fraises, etc., se reconnaît à leur couleur et les autres lorsqu'ils se détachent de l'arbre. La cueillette des fruits doit se faire par un temps sec, en ayant soin de conserver le pédoncule aux poires et aux pommes et éviter soigneusement de les meurtrir.

Les fruits cueillis trop tôt se flétrissent et n'ont plus aucune saveur.

La maturité de la pêche, de l'abricot et de la poire se reconnaît en tâtonnant légèrement auprès du pédoncule; si le fruit fléchit sous le pouce, il est temps de le cueillir. En général, les fruits d'été ne doivent pas être cueillis trop mûrs, ils deviennent moux et cotonneux, et, partant, perdent toute leur succulence. On peut cueillir quelques poires beurrées un peu sur le vert, pour en manger longtemps; elles mûrissent parfaitement dans la fruiterie.

CUILLER, ÈRE, *s. f.* All. *Lœffel;* angl. *spoon;* ital. *cucchiajo.* — Ustensile de table et de cuisine, servant à contenir du liquide. Palette de bois ou de métal creux à l'une des extrémités et aplati de l'autre, dont on se sert pour porter à la bouche les aliments liquides ou peu consistants. Cuiller à *potage*, à *ragoût*, à *café;* il ne faut pas confondre *cuiller* avec *louche* (voir ce mot). Une *cuillerée* est ce que peut contenir une cuiller.

De la main droite, c'est l'usage,
On mange un coulis parfumé,
La soupe ainsi que le potage,
Le bouillon et le consommé.

CUISINE, *s. f.* All. *Küche;* angl. *Kitche;* ital. *Cucina;* esp. *Cocina;* port. *Cozinka*, dérivant du latin *Cozina*, de *Cozuere*, provenant du grec, qui vient de l'hébreu et signifie *lieu* où l'on *cuit.* — Pièce d'un palais, d'une maison où l'on fait la cuisine.

Pour qu'une cuisine d'établissement public réunisse à la fois les conditions hygiéniques et pratiques, elle devra être installée au rez-de-chaussée, et former une vaste salle haute, claire et bien aérée; là seulement, on pourra préparer des aliments sains, d'une forme attrayante et d'un goût exquis.

La cuisine modèle est encore à faire, et celà parce qu'il n'y a pas d'architecte qui sache :

Que la cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.

Et il en sera ainsi tant qu'on ne consultera un maître en l'art culinaire; avant que la prétentieuse routine de la plupart des architectes veuille en venir là, on aura encore longtemps à lutter pour faire des cuisines hygiéniques. Comme complément de leur instruction, il ne serait point superflu qu'ils se familiarisassent avec des traités spéciaux d'hygiène, appliquée à la cuisine; cela leur réveillerait peut-être l'idée que le local où l'on prépare les aliments, d'où dépendent la santé, la vie même du public, ne devrait avoir sa place dans des sombres et humides catacombes, où la spéculation le relègue. Il y va d'ailleurs de l'intérêt public, de faire disparaître ces foyers d'infirmités, pour établir l'hygiène du cuisinier et si l'on veut que le chef,

Auprès de son fourneau que le flamme illumine,
Donne avec dignité des lois dans sa cuisine,

il faut lui donner un local conforme aux exigences du travail.

Dans une cuisine d'établissement public parfaitement installée, les parois seront en briques blanches et vernissées; le plancher en ciment blanc ou noir et carrelé. Au plafond, droit au-dessus des fourneaux placés au centre de la cuisine, doit être un immense ventilateur à large embouchure, aspirant la chaleur et les vapeurs qui s'échappent des diverses ébullitions. Dans l'un des murs, à proximité de la table de service, doit se trouver une étuve pour chauffer les plats et les cloches destinées à les recouvrir, ainsi que des armoires vitrées contenant l'argenterie et la porcelaine, tandis que les autres parois seront tapissées par le cuivre. Entre la table de service et le mur où se trouve l'étuve, sera placée une table de tôle en forme de caisse plate, contenant de l'eau en ébullition, et alimentée par la chaudière du fourneau. Plus loin, des caisses de cuivre entièrement étamé, avec des tuyaux, conduisant à volonté la vapeur, pour y cuire certains poissons, tubercules et puddings. Ailleurs un fourneau à vapeur ou à gaz, pour la cuisson lente des bouillons et des grandes sauces. Un *ascenseur* chaud et mu par un mécanisme, pour transporter les aliments. Une estrade, munie des principaux ouvrages de cuisine, où arrivent les *bons* et correspondent les téléphones et la sonnerie électrique,

et d'où le chef annonce les ordres à ses chefs de partie. Une des pièces attenantes à la grande cuisine doit être la *blanchigumerie* (voir ce mot), où l'on blanchigume les végétaux verts et où l'on échaude les abatis; cette pièce doit être munie de bassins et de fontaines, de chaudières et de bassines.

Du côté le plus froid, et dans un lieu très aéré, doit se trouver le grand *garde-manger* ou boucherie, où l'on désosse ou taille les viandes de boucherie, muni de réfrigérents et de timbres à glace, pour la conservation des viandes et des poissons. Un autre garde-manger, le *salon culinaire*, l'atelier de l'artiste, sera près du grand garde-manger; il sera destiné au travail des pièces froides et à leur conservation; là il pourra

Mettre au rang des beaux arts celui de la cuisine.

Ailleurs enfin, le réfrigérant pour la conservation des viandes, et dans des pièces séparées, seront installés la *Pâtisserie*, la *Confiserie*, la *Glacerie* et l'*Office*, contenant des fourneaux appropriés au genre de travail qu'on y fait. Toutes ces pièces de cuisine doivent être divisées avec ordre, de façon à faciliter le service.

Voici, en d'autres termes, comment s'exprime le docteur ès-culinaire A. Laurent, de Rouen.

Le local où chacun doit apprêter les mets
Sera grand, aéré, propre comme un palais.
La stricte propreté marche en première ligne
Et je dois insister sur cette règle insigne.
Nettoyez le carreau, lavez-le; tous les jours,
De sciure de bois adjoignez le concours.
Les fourneaux, chaque soir, seront au nettoyage
Soumis assidûment; la brosse et le grattage
Complèteront ces soins. Autre point capital :
L'ordre dans l'outillage aura droit principal.
Casseroles et plats, bassines et marmites,
Ecumoires et grils, poêles et lèchefrites,
Balances, moules, brocs, couperets, entonnoirs,
La planche à découper, les couteaux, les hachoirs,
Carafes, verres, bols, couverts et poterie,
En un mot l'attirail qu'on nomme batterie;
Tous ces objets seront votre souci constant,
Bien placés, bien soignés, propre pour tout instant.
Un pot sale suffit pour gâter une sauce,
Faire tourner du lait. Aussi rien ne rehausse
La femme cuisinière autant que ces deux mots :
Elle est PROPRE SURTOUT. Lavez donc, même à flots,
Et de plus récurez les nombreux ustensiles.
Plus la pièce est petite et plus ces soins utiles
Multiples, détaillés, ont de nécessité.
Ce sont les vrais gardiens de notre sûreté.
Je rappelle *aéré;* car l'air qui nous entoure
Agit sur notre corps et les mets qu'on savoure.
Altéré par l'odeur et les gaz malfaisants,
Il altère à son tour bon nombre d'aliments.
C'est pourquoi, très souvent ouvrez votre cuisine.
Ventilez et chassez l'air qu'elle emmagasine.
Songez à la clarté. Plus règne le jour,
Mieux vos yeux bien guidés combattront le séjour
Des poudres et des corps ténus et peu visibles,
Sales ou salissant, à la santé nuisibles.
N'oublions pas l'évier ou la pierre à laver;
Armé du savon noir, vous devez enlever
Par l'eau chaude et non moins par un fréquent rinçage
Les restes et débris devenus hors d'usage.
De l'évier négligé des fluides impurs
S'exhalent lentement, sources de maux futurs.
Quant aux divers objets jugés indispensables
Que j'ai déjà cités, choisissez-les durables,
De cuivre, ou fer battu. Le cuivre bien tenu
N'offre pas le danger qu'on prétend reconnu
La faïence à bas prix n'est pas économique
Par sa fragilité. Puis son vernis plombique
Se dissout aisément. Je prise peu l'émail;
Je redoute son grain usé par le travail :
Enfin, c'est dans du bois qu'on lave la vaisselle,
De peur d'un choc trop prompt qui raie et qui morcelle.

Cuisine à vapeur. — Les premières tentatives de cuisson des aliments, par la vapeur, remontent à 1829, époque à laquelle une Société dite « Compagnie hollandaise » a fait construire des appareils à bain-marie, chauffés par la vapeur, pour la fabrication en grand du bouillon.

Les appareils à double fond, chauffés par la vapeur même, firent leur apparition à la Maison de Force de Gand; puis, plus tard, un essai coûteux et infructueux fut fait par M. Duval à Paris. Enfin un frère des Ecoles chrétiennes, le frère Pierre Célestin, frappé de ne pas voir se réaliser pratiquement la cuisine par la vapeur, s'adressa à M. Egrot père, et combina avec lui un appareil nouveau installé, en 1862, dans la Maison Mère, rue Oudinot, où il fonctionne encore aujourd'hui.

Le succès couronna cette tentative et une deuxième cuisine à vapeur fut mise en marche dans l'établissement de Saint-Nicolas, rue de Vaugirard. La qualité des aliments obtenus, ainsi que la facilité d'emploi et l'économie réalisé, firent remarquer ces nouveaux appareils, qui ne tardèrent pas à se répandre en assez grand nombre.

L'Assistance publique les adopta pour l'Hôtel-Dieu, l'hôpital Tenon, l'hospice des Incurables à Ivry. L'Administration départementale en pourvut ses nouveaux asiles de Sainte-Anne, de Ville-Evrard, de Vaucluse (Seine-et-Oise) et de Ville-juif. Les frères firent construire de nouvelles cuisines à vapeur à leur établissement de Saint-Nicolas à Issy, à l'asile Ecole Fénélon à Vaujours et à l'Internat de la rue Vaugirard à Paris

Un grand nombre d'établissements particuliers s'en sont pourvus, tels que les Dames de Sion, l'Œuvre du Saint-Cœur de Marie, la Crèche de Plaisance, la Colonie de Citeaux (Côte-d'Or), etc.

Enfin, en 1876, sur un rapport du capitaine du Génie Corbin, la cuisine à vapeur, mise en essai d'abord, à la caserne de la Pépinière à Paris, M. le Ministre de la Guerre en prescrivit l'emploi dans les casernes et hôpitaux militaires. On installa depuis la cuisine à vapeur dans les casernes de la Pépinière à Paris, de Châlons-sur-Marne, Saint-Quentin, Orléans, Angers, Cholet, Bordeaux, Lodève, Alger, etc., et les hôpitaux militaires de Bourges, de Bourbonne-les-Bains, de Saïgon en Indo-Chine.

La cuisine à vapeur transformée entre dans une phase nouvelle, marquée par son adoption dans les yachts de plaisance et dans les grands hôtels et restaurants de luxe. Ce n'est plus seulement la cuisine des malades ou des soldats, mais la cuisine élégante, grandiose et scientifique, qui permet de procéder en grande quantité et d'une façon très précise. Ainsi le banquet des Maires de 1889 (13,000 couverts), doit pour la qualité des mets et surtout pour la rapidité du service, une bonne part de son succès à la *cuisine à vapeur* installée par Egrot. Nos illustrations représentent une installation moderne de cuisine à vapeur, telle qu'elle a fonctionné dans un restaurant de la Tour Eiffel, pendant toute la durée de l'Exposition de 1889.

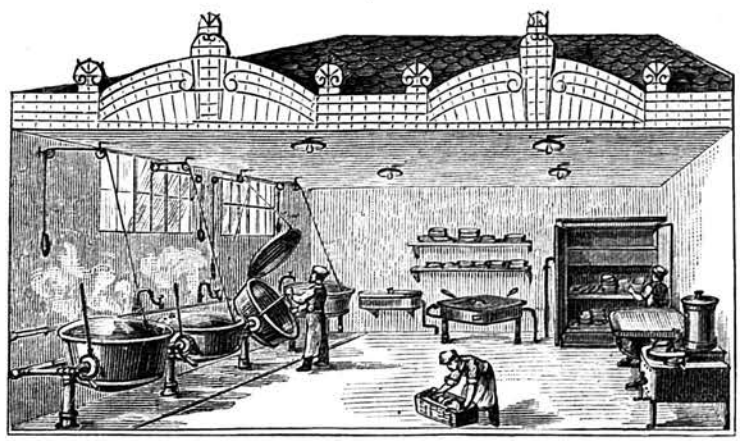


Fig. 466. — Cuisine d'un restaurant de la tour Eiffel.

Le principe de la cuisine à vapeur est des plus simples. Une chaudière à vapeur et des marmites à double fond en forment les organes essentiels.

Les marmites où s'effectue la cuisson des aliments sont en fonte, venues d'une pièce et entourées d'une enveloppe en tôle, qui les préserve des chocs, aussi bien que des refroidissements. Selon leur destination les marmites sont à fond bombé pour le lait, le bouillon, les pommes de terre, les légumes, les ragoûts, les poissons, et à fond plat pour les fritures et les rôtis.

Les marmites reposent sur des pieds en fonte au moyen de tourillons.

Mobiles autour d'un axe horizontal, le basculement, qui rend la vidange et le nettoyage très faciles, est obtenu par des mécanismes, variant avec leur capacité.

Pour les petits calibres un levier à main suffit; pour les moyens, on emploie un volant, qui, par une vis sans fin, agit sur une bielle; tandis que pour les marmites de très grandes dimensions, comme celles à bouillon de 800 litres et celles à ragoûts de 400 litres, à l'établissement de Saint-Nicolas à Issy, à l'asile hospice de Villejuif et dans les grands magasins de nouveautés à Paris; pour ces dimensions un appareil basculeur hydraulique permet, au moyen d'un seul robinet de distribution, d'utiliser à leur basculement la pression ordinaire de l'eau de conduite des villes. Les couvercles des marmites sont montés à charnières et chacun se trouve équilibré par un contre-poids, qui lui permet de se maintenir dans une position voulue.

La vapeur arrive par un des tourillons, supportant la marmite, pénètre par un tuyau en cuivre dans la spirale, en suivant le serpentin formé par les cloisons du double fond; l'eau de condensation, s'écoulant vers le centre, est refoulée dans un tuyau qui traverse le tourillon opposé. Cette construction écarte tout danger d'explosion; elle offre la plus grande surface de chauffe et réduit au minimum le temps nécessaire pour porter à l'ébullition le liquide contenu dans les marmites.

Les tuyauteries, disposées d'une façon apparente le long des murs ou au plafond des sous-sols, conduisent la vapeur du générateur dans les doubles fonds et déversent les eaux de condensation dans le réservoir des retours, d'où elles descendent dans la bouteille alimentaire, qui les introduit presque bouillantes dans la chaudière. Ce système a l'avantage de réaliser une économie de combustible et surtout d'éviter l'incrustation de la chaudière.

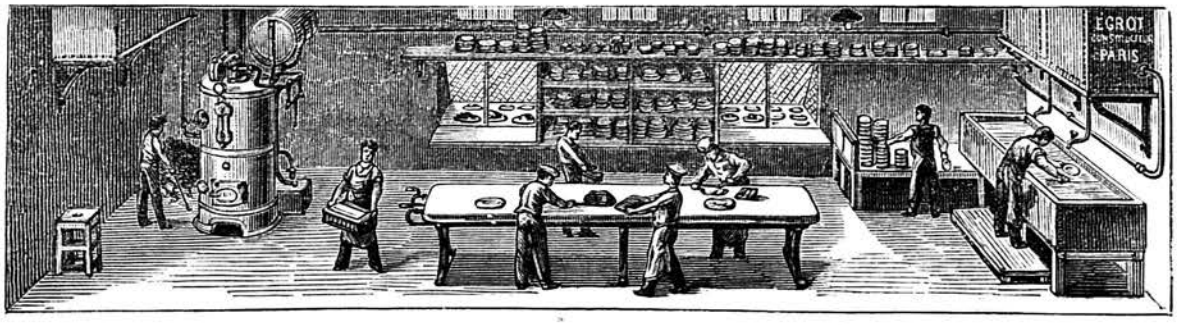


Fig. 467. — Cuisine avec moteur, cylindre, table chaude et étuves.

Le générateur est habituellement du type vertical, avec foyer intérieur et à flamme renversée, disposition peu encombrante, qui permet de l'installer dans un coin de la cuisine, ou mieux dans une pièce voisine ou en sous-sol, afin d'en éloigner le charbon et les cendres, causes principales de la malpropreté dans une cuisine. Ce générateur, souvent conduit par le cuisinier lui-même, produit la vapeur nécessaire aux marmites, au réservoir à eau chaude et quelquefois aux bains. Lorsqu'il y a lieu de fournir de la vapeur, non seulement pour la cuisine, mais aussi pour les bains, les étuves à linge, pour la buanderie, pour la pharmacie et la tisanerie, pour pomper et élever l'eau et souvent pour le chauffage des locaux, il est nécessaire d'employer des chaudières à vapeur de grande puissance et de les installer d'une façon toute spéciale.

Les installations modernes de cuisine à vapeur comprennent encore, en plus des marmites à usages variés, une série d'appareils nouveaux d'une grande utilité qui sont :

Le *four à rôtir*, se chauffant partie par les gaz de la combustion, partie par la vapeur du générateur, soit uniquement à la vapeur, là où l'on emploie les gaz s'échappant du foyer pour chauffer une *étuve chauffe-plats*.

Les *tables chaudes* à circulation de vapeur, pour le découpage des viandes, et servant également à tenir les plats et les aliments au chaud.

La *marmite cafetière à vapeur* se compose d'une marmite à vapeur, absolument semblable à celles de la cuisine, munie seulement d'un robinet pour l'extraction du café. Dans cette marmite, on place le petit appareil qui la transforme en cafetière à circulation. Le café moulu, placé dans un panier métallique au-dessus de l'eau, est épuisé par l'écoulement en nappe mince, de l'eau qui s'élève par un tube central et puis retombe en pluie sous un chapeau. Il suffit de retirer l'appareil intérieur pour avoir une marmite à vapeur, propre à tout usage culinaire et qui en tous cas rendrait un grand service, comme marmite de secours.

Enfin les *laveries* et *réservoirs à eau chaude* peuvent se chauffer presque sans dépense si le chauffeur a soin d'employer à cela l'excédent de vapeur produit par le générateur dans les instants où les marmites sont ralenties ou arrêtées.

Les marmites à vapeur peuvent être disposées le long des murs, en laissant le milieu de la cuisine aux tables chaudes de découpage et de service, ou bien réunies autour d'un pied central surmonté d'une colonnette creuse, qui reçoit les différentes conduites, amenant aux marmites la vapeur, l'eau froide, et emmenant la vapeur condensée. Cette colonnette centrale sert aussi de support, soit à une hutte en tôle et à la cheminée d'appel, qui empêchent les vapeurs de l'ébullition de se répandre dans la pièce, soit aux appareils d'éclairage de la cuisine. Cet ensemble, d'un fort bel effet, a le grand avantage de permettre ainsi la mise en place de plusieurs marmites, sans nécessiter la moindre fondation, ni le moindre scellement. Le tout arrive entièrement monté, les joints faits, et constitue une disposition très élégante et avantageuse, comme économie d'installation, en présentant une grande facilité de service.

Les cuisines à vapeur ont un inconvénient: leur prix est plus élevé que celui des appareils à feu direct. Mais hâtons-nous de dire que cette légère dépense supplémentaire se trouve, de fait, amortie dans les premières années, par les économies réalisées. L'économie de combustible varie de 30 à 60 0/0, suivant l'importance de l'établissement.

L'économie du personnel surtout est très notable. Dans l'établissement des Dames de Sion,

qui comporte environ 500 personnes, une sœur conduit elle-même le générateur et les marmites. Chez les frères de Saint-Nicolas, à Issy, où l'on nourrit environ 1,500 personnes, le service des repas étant très varié, les générateurs et la cuisine sont conduits par un frère, aidé de deux garçons, qui en soignent eux-mêmes l'entretien.

Il y a enfin économie de linge de cuisine, en ce qu'il n'est plus détruit au contact des fourneaux brûlants. La grande propreté est aussi considérée que la suppression de la température élevée des fourneaux ordinaires, qui en rendent l'approche si pénible. Les frais d'entretien, si coûteux pour les fourneaux en tôle et surtout pour les fourneaux en maçonnerie, sont à peu près nuls dans les cuisines à vapeur. Dans les installations importantes, il suffit de décrasser la grille du générateur tous les jours, de faire le graissage des robinets toutes les semaines et de nettoyer l'intérieur de la chaudière tous les trois mois. Ce

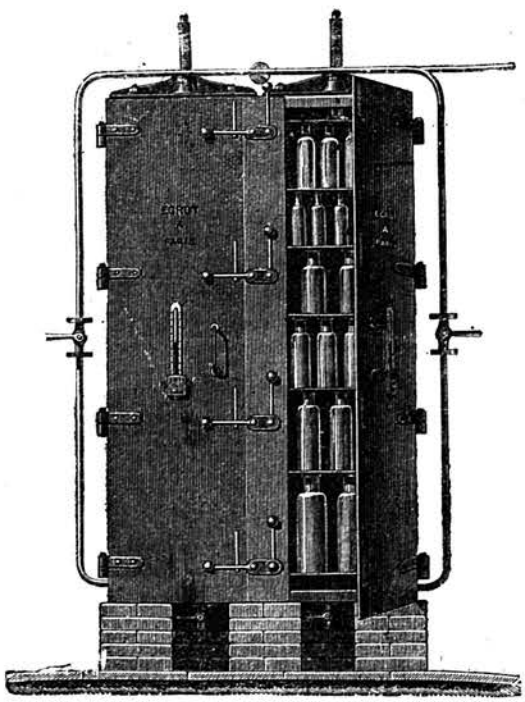


Fig. 468. — Armoire à vapeur pour conserves alimentaires.

travail est fait par le chauffeur. — En 1874, le capitaine du génie Corbin, dit : « Nous n'avons « aucune donnée sur la durée probable de ces « cuisines ; toutes celles qui fonctionnent à Paris « ont plus de dix ans d'existence et aucune d'elles « n'a exigé jusqu'à ce jour, de réparation sé- « rieuse, surtout si les marmites sont en fonte ; « on ne voit pas, en effet, de limite à leur durée, « car elles ne peuvent se casser ni par le feu, ni « par les chocs ; le générateur seul semble sus- « ceptible d'usure. » (Mémoires sur les *Cuisines à vapeur*, par M. A. CORBIN, capitaine du génie.)

Cuisine au gaz. — Les Anglais furent les premiers qui appliquèrent le gaz pour la cuisson des aliments. La cuisine des fils d'Albion se prête plus particulièrement à ce genre de combustible que

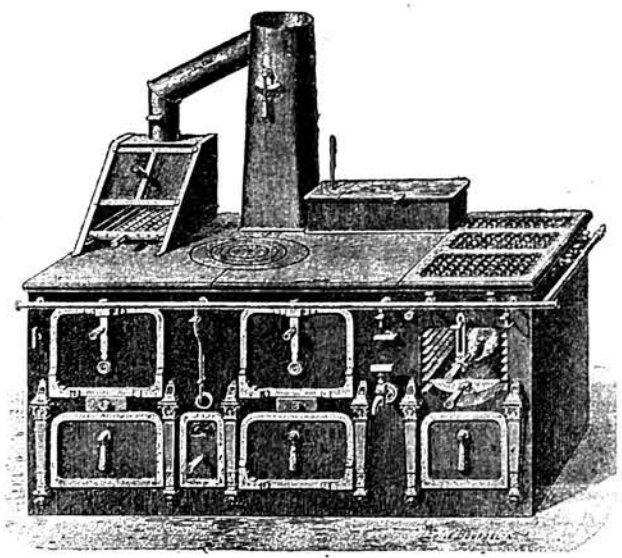


Fig. 469. — Fourneau de cuisine mixte, gaz et coke.

la cuisine française. Cependant elle rend de grands services, ayant pour avantage le chauffage immédiat et la cuisson régulière des aliments.

Un seul point m'a fait douter du succès pratique de la cuisine au gaz dans notre pays : c'est que les fours n'étant pas isolés des flammes, les entremets contenant des essences volatilles et inflammables peuvent prendre feu. Sur mes indications, la Compagnie parisienne du gaz a promis d'en faire la modification ; de sorte que le problème de la cuisine au gaz appliquée à la haute cuisine française serait résolu. (Voir FOURNEAUX DE CUISINE.)

CUISINIER, *s. p.* All. *Kock ;* angl. *cook ;* ital. *cucinère ;* esp. *cucinero ;* port. *cozinhero.* — Celui qui cuit et prépare les aliments de l'homme.

Qui fut le premier cuisinier? Si nous remontons aux premiers degrés de l'échelle anthropologique, nous trouvons l'homme quartenaire n'ayant qu'un faible degré de relations sociales et d'autres nourritures que les algues les racines

et les fruits. Ce n'est que des milliers de siècles après, lorsqu'on su utiliser le feu pour griller les vers, les reptiles et les fruits, que la préparation des aliments prit une forme culinaire (voir BANQUET). Cette cuisine primitive traversa la période préhistorique où l'homme cuisinier se distingua des autres animaux. L'expérience démontra peu à peu les différentes propriétés des végétaux, il s'attaqua à son ennemi même et devint omnivore, les hommes les plus expérimentés, les plus intelligents furent les premiers cuisiniers; c'est eux qui apprirent à connaître les aliments, les condiments et qui établirent la *cuisine à effets*, d'où a pris naissance l'officine de la pharmacopée. La cuisine est la première des sciences et le premier cuisinier a été le premier homme.

Les plus anciens moralistes que l'histoire connaise, Moïse, Brahma, donnèrent en leur qualité de demi-dieu les premières notions de cuisine hygiénique. Plus tard, les grecs, Solon, Bias, Pittacus, Thalès de Milet, Esope, esclave et cuisinier de Xantus, Cadmus, ancien cuisinier du roi de Sidon, qui apporta l'écriture en Grèce, s'occupèrent de cuisine comme de la plus haute nécessité sociale, et la pratique de cet art avait chez eux les premiers titres d'honneurs.

Il n'y a pas bien longtemps que la noblesse française et les cuisiniers n'avaient guère de distinction entre eux. Les *Annales* de Saint-Denis mentionnent que Thibaut de Montmorency, chevalier de l'ordre et seigneur de Boury, avait été chef de cuisine (grand queux) du roi Philippe de Valois.

On trouve un arrêté, datant du règne de Louis IX (saint Louis), qui maintient dans sa noblesse et les privilèges d'icelle, Cyrant des Bartas, ancien cuisinier de M^me^ de Beaujeu. Le célèbre Montesquieu, descendait de Robin, second cuisinier du connétable de Bourbon, annobli par ce prince. Henri IV annoblit Nicolas Fouquet, premier cuisinier de la reine Marguerite et en fit le seigneur de la Varenne. C'est en parlant de cette époque que Molière dit :

> Que de son cuisinier il s'est fait un mérite,
> Et que c'est à sa table à qui l'on rend visite.

Carême en parlant des grands cuisiniers, cite plusieurs noms et regrette qu'ils ne nous aient rien laissés, puis il ajoute :

« Ces Messieurs étaient trop heureux pour s'occuper d'un ouvrage qui eût réclamé leurs loisirs et leur application; cela ne pouvait leur convenir en aucune manière, et aussitôt que leur travaux de table étaient faits, ils ne pensaient plus qu'aux plaisirs de la société, où ils jouaient un grand rôle : partout ils étaient estimés, recherchés même par leur amabilité et leur bonne tenue. Cela n'est pas étonnant, l'extrême bon ton de la cour de Louis XV a singulièrement influé sur la civilisation de toutes les classes de la société, mais particulièrement sur les hommes de bouche, qui, à cette époque, étaient justement considérés des grands : aussi il n'existait pas un



Fig. 470. — Costume de cuisinier du XVII^e^ siècle.
Fig. 471. — Costume de cuisinier du XVIII^e^ siècle.

cuisinier de seigneur qui n'eût lui-même la tournure et les manières d'un homme de cour : l'habit brodé, les manchettes de dentelles et les boucles à diamants étaient leur parure; l'épée était leur armement, et ils savaient la porter. » (CARÊME, *Pâtissier royal.*)

Aujourd'hui les titres de noblesse ne nous sont plus gratifiés, c'est de l'étranger que nous viennent les récompenses : Louis Bérenger a été décoré par l'empereur de Russie, Alexandre III; A. Lescarboura, par la reine Isabelle d'Espagne; et Isidore Grimbod, cuisinier du duc de Fernan-Nuñez, par le roi d'Espagne Alphonse XII.

Si le cuisinier de maison bourgeoise est aujourd'hui moins récompensé de son talent qu'autrefois, c'est qu'il est aussi plus libre et plus instruit. Mais la cause précise de la méconnaissance du talent des grands cuisiniers par nos gouvernants, c'est que nous assistons aux convulsions de la phase évolutionnaire de la cuisine prodigue de somptuosité, à laquelle succédera, avant qu'il soit longtemps, la cuisine scientifique rationnelle, démocratisée, vulgarisée et mise à la disposition des masses.

La transformation est douloureuse parce qu'elle est lente, et le cuisinier d'aujourd'hui vit entre l'alternative de grandeurs du passé et la perspective de l'avenir; entre le privilège particulier et l'harmonie universelle. Qu'on ne l'oublie pas, c'est vers la cuisine scientifique, qui est la loi du progrès, que le cuisinier et la société trouveront leur salut dans le nouvel horizon qui s'ouvre.

On a dit avec raison que les cuisiniers étaient les agents les plus actifs de la vie des peuples, surtout de notre temps où la vie des affaires se passe dans les cafés, les restaurants et les marchands de vins.

Sachons donc honorer comme il convient une profession sans laquelle aucune des autres n'existerait. Tirons-la de l'oubli où l'indifférence et l'ingratitude de la plupart des hommes paraît l'avoir plongée; rappelons-nous que d'elle dépend l'humeur des masses, faisons-en une affaire publique intéressant au plus haut point le gouvernement soucieux de l'avenir d'une nation. Accordons une considération méritée aux cuisiniers, à leurs talents dévoués que tout l'or du monde ne suffirait pas pour récompenser dignement.

En effet, les grands artistes culinaires ne sont point des hommes ordinaires. De tout temps la corporation des cuisiniers a eu ses écrivains, et nous pouvons citer parmi les contemporains : *Jules Barafort; Philéas Gilbert*, le fécond prosateur; le cuisinier poète *Achille Ozanne*, et j'en passe de non moindre. Espérons qu'à cette liste de spécialistes notre époque pourra ajouter des écrivains scientifiques. D'ailleurs l'étude des lettres est parfaitement en harmonie avec la pratique culinaire.

Un petit grain de poésie
Ne gâte rien dans cette vie,
Même en cuisine; et la saveur
Provient de l'esprit et du cœur.

Continuez dans cette voie,
Rimez, cuisinez avec joie;
Les littérateurs vous liront
Et les gourmets vous mangeront.

Voilà comment s'exprimait un poète genevois L. Rœhrich, pour me féliciter d'un dîner.

Allard Pestel a broché en poésie *l'Ecrivain et le Cuisinier*, inspiré par l'intéressant aphorisme suivant de Jules Janin : « Il y a beaucoup d'analogie entre le cuisinier et l'écrivain, mais le cuisinier est bien mieux partagé en fait d'épices. »

D'un bon dîner, quand l'on sert le potage,
Un bon fumet dispose un bon gourmand;
Pour l'écrivain c'est la première page,
L'avant-propos qui présage un talent.

Dans un *menu*, comme dans une histoire,
On peut citer Richelieu, Pompadour.
Villars, Soubise, ou cent noms pleins de gloire,
Un nom parfois vous garantit d'un four.

Trop de lenteur rend le public morose,
Tout doit marcher avec beaucoup d'entrain;
C'est avec feu qu'il faut traiter la chose,
En veste blanche ou la plume à la main.

Savante entrée est le fruit de l'étude;
Il faut mêler bon goût, parfum, couleur;
Des liaisons avoir grande habitude,
Quant au beau sexe on offre une douceur.

Si le public, en sa toute-puissance,
Veut du nouveau, toujours de la primeur,
Tous deux alors, adroits en leur science,
Doivent chercher sujets plein de fraîcheur.

Quand l'écrivain, d'une page brillante
Nourrit l'esprit et captive un lecteur,
Un cuisinier, par sa verve bouillante,
Saura doubler l'appétit et l'ardeur.

L'historien des exploits de nos aigles,
Pour nos neveux retrace les hauts faits;
Un cuisinier inscrivit dans ses règles
De Marengo les glorieux poulets.

Si la critique à la pointe de flamme,
Par des bons mots rend le public friand,
Le cuisinier tourne bien l'épigramme,
Et sans effort fait du Châteaubriand.

Lorsque sa prose encore n'est pas lancée,
L'écrivain gèle en un pauvre grenier
Pour bien donner l'essor à sa pensée,
C'est un palais qu'il faut au cuisinier.

Certain journal permet, c'est sa coutume,
A l'écrivain d'illustrer un canard;
Et c'est alors que notre homme de plume
Ressemble plus à notre homme de l'art.

Quand l'écrivain peut, grâce à son génie,
Chez plus d'un grand mettre un pied triomphant,
L'ambitieux cuisinier s'ingénie
A mettre un pied dans la bouche d'un grand.

Si quelques fois tous deux font des boulettes,
Du cuisinier ne plaignez pas le sort;
Car en ce genre il a dans ses recettes
De quoi, Messieurs, ressusciter un mort.

Bon écrivain a du goût et du style,
Bon cuisinier a du goût et du fond,
Et pour tous deux, si l'art est difficile,
Avec plaisir on mord sur ce qu'ils font.

La Presse culinaire. — Le premier journal culinaire, rédigé par un cuisinier, paru en 1877 et avait pour titre : *La Science culinaire.* Il cessa de paraître en janvier 1884. Pendant sept ans il fut soutenu par son fondateur et directeur, M. Joseph Favre, à l'aide duquel il stimula les cuisiniers du monde entier. Il fut succédé par *L'Académie culinaire* (?), organe de « l'Académie de cuisine », qui paru du 15 janvier 1883 jusqu'en 1886.

La même année, en février 1886, parut le premier numéro du *Progrès des cuisiniers,* organe de la Chambre syndicale des cuisiniers.— Principaux rédacteurs : MM. Jules Barafort, Philéas Gilbert, Kannengieser, Cavé, etc. C'est à l'aide de cet organe que la Chambre syndicale organisa la *Fédération des cuisiniers de France.*

Ces trois journaux furent les seuls rédigés par les cuisiniers eux-mêmes.

Plusieurs autres journaux furent créés dans différents pays, notamment à Paris, par des journalistes, dans un but tout autre que celui de soutenir la corporation.

SOCIÉTÉS DE CUISINIERS. — Il existe à Paris plusieurs sociétés de cuisiniers, dont le plus grand nombre sont de secours mutuels, tels sont la *Société des cuisiniers de Paris,* la *Saint-Laurent,* la *Persévérance,* la *Saint-Michel.* La première comprend surtout les cuisiniers d'hôtels et de restaurants; la deuxième et la troisième, les cuisiniers de maisons particulières; la quatrième, les pâtissiers et confiseurs. Il existe encore trois autres sociétés dont le but est tout différent, ce sont : l'*Académie de cuisine,* la *Chambre syndicale des cuisiniers de Paris,* et la Société dite des *Cuisiniers français.*

L'Académie de cuisine. — Sur la proposition de M. Joseph Favre, dans l'assemblée générale du 18 février 1883, la section générale de Paris de l'*Union universelle pour le progrès de l'art culinaire,* prit le titre d'ACADÉMIE DE CUISINE.

Ses statuts furent ratifiés par une ordonnance de la Préfecture de police, en date du 18 mai de la même année. Le bureau était composé de : MM. Corentin Pacos, A. Cocquelet, A. Colombié, W. Hansjacob, J. Favre, L. Hanni, A. Holl et L. Lallemant.

Président : M. *C. Pacos.*

Secrétaire général : M. *J. Favre;* secrétaire de séance : M. *A. Colombié.*

Le secrétaire général, M. J. Favre, donna sa démission dans une lettre publiée dans *la Science culinaire* du 1er au 15 octobre 1883.

Plusieurs autres membres firent depuis partie du secrétariat, entre autres : MM. E. Lacomme et A. Durand.

En 1888, sur l'insistance de ses confrères, M. J. Favre consentit à rentrer dans le mouvement. On réorganisa l'*Académie de cuisine* en lui donnant un caractère plus spécial et plus scientifique. Son président, élu pour deux ans, fut M. Léopold Hanni, et son secrétaire général, M. J. Favre. C'est dans cette dernière phase que cette Société s'est réellement affirmée.

« L'*Académie de cuisine* a pour but de donner le plus grand essor possible au développement de l'Art culinaire, par l'étude de toutes les sciences qui se rattachent à l'alimentation; de faire de cet art une science, basée sur les propriétés analeptiques que réclame, d'après les individus, la répartition légale de la nutrition. En un mot, d'établir la cuisine hygiénique dans l'intérêt de la santé publique.

« Comme moyen, elle utilise les trois règnes de la nature qui sont tributaires de l'art culinaire, auquel elle applique les théories scientifiques. Elle encourage par son concours artistique et scientifique toutes les entreprises, telles que les expositions d'aliments naturels, expositions culinaires, écoles de cuisine; enfin, toutes les institutions n'allant pas à l'encontre du but de ses statuts.

« L'*Académie de cuisine* donne des cours oraux et pratiques sur toutes les branches de la science alimentaire.

« Elle enregistre, dans le *Dictionnaire universel de Cuisine et d'Hygiène alimentaire,* en cours de publication, toutes les nouvelles connaissances culinaires qui lui sont communiquées, et qui méritent d'être mentionnées. Enfin, elle groupe dans sa bibliothèque tous les ouvrages culinaires, artistiques et scientifiques pouvant étendre la connaissance des substances propres à la nourriture de l'homme. »

« L'*Académie de cuisine* se compose de trente membres titulaires;

« D'un nombre illimité de membres associés;

« D'un nombre illimité de membres correspondants.

« Les membres titulaires et correspondants sont élus à vie. »

Au moment où j'écris (1890), la direction est confiée à un comité d'études ainsi composé :

MM. A. Paillard, président d'honneur;
Casimir Moisson, président;
Léopold Mourier, Léopold Hanni } vice-présidents;
Joseph Favre, secrétaire général;
Emile Darenne, Auguste Colombié } secrétaires de séance;
Edouard Lacomme, trésorier;
Jules Garde, trésorier adjoint.
Auguste Ripouteau, bibliothécaire;
Auguste Pierdon, questeur.

Membres titulaires

MM. Alfred Bastien.	MM. J. Baptiste Haas.
Ernest Bourgeois.	Henri Lafont.
Auguste Colombié.	Jules Lépy.
Joseph Dugniol.	Ernest Mourier.
Victor Elembert.	Jules Garde.

Correspondants

Etats-Unis. — M. Edouard Bénard.
Madrid. — M. Charles Le Sénéchal.
Rome. — M. Gaston Fées.
Londres. — M. Alphonse Landry.

La Société des cuisiniers de Paris. — Cette Société a été fondée le 26 mai 1840, mais elle n'a fonctionné régulièrement que depuis le 26 juin 1856, époque à laquelle un décret en sanctionna les statuts. Avant la nomination de Verdugardin comme président, il n'y avait pas de président; le conseil nommait son président à chaque séance.

PRÉSIDENTS	DATES DE L'ÉLECTION
MM.	
Ed. Verdugadin	Le 4 mars 1853.
Réélu 4 fois.	
E. Leclerc	Le 4 mars 1873.
R. Dubusc	Le 23 mars 1873.
C. Denis	Le 23 octobre 1882.
P. Ruellan	Le 27 octobre 1888.
GÉRANTS	
A. Duvernois	Le 28 octobre 1840.
J. Duchêne	Le 26 juin 1847.
L. Lourdault	Le 18 septemb. 1859.
Réélu 2 fois.	
Aug. Corbière	Le 16 novemb. 1872.
J.-B. Frémiot	Le 1er avril 1876.
Aug. Voisinot	Le 27 novemb. 1876.
Réélu	Le 28 septemb. 1890.
F. Lacrose	Le 26 novemb. 1883.
Réélu	Le 28 octobre 1886.
Réélu	Le 29 octobre 1889.
SECRÉTAIRES	
Aug. Gaillot	En 1871 et août 1884.
Er. Chardon (Er.)	Trois mois en 1884.
F. Fiscalini	Le 26 novemb. 1884.
E. Contat	Le 1er mai 1890.

Cette Société de secours mutuels donne chaque année un bal au profit de la caisse des orphelins. Elle est administrée par un conseil de 25 membres et un comité d'administration, dont la composition est, au moment où j'écris, de :

MM. P. Ruellan, président;
Ch. Brobek, E. Girard } vice-présidents;
F. Rousselle, vérificateur;
F. Lacrose, gérant.

La Chambre syndicale des cuisiniers de Paris. — Conformément à la loi qui permettait aux corporations ouvrières de se syndiquer pour défendre les intérêts des travailleurs, il s'est fondé le 1er août 1879 la Chambre syndicale ouvrière des cuisiniers de Paris, sous la présidence de M. Bienfait et M. A. Ripouteau, secrétaire. Plus tard, nous retrouvons cette même Chambre syndicale sous la présidence de M. Caze et M. A. Colombié, secrétaire. Mais ce n'est qu'en 1885, lors de la promulgation de la loi sur les syndicats professionnels, que la Chambre syndicale a commencé de s'affirmer. C'est elle qui organisa le premier Congrès des cuisiniers, d'où est née la *Fédération ouvrière des cuisiniers de France.*

Réorganisée sur l'initiative des membres du Cercle « la Fraternité » le 24 décembre 1884. — Cinq délégués mandatés à cet effet par le Cercle, les citoyens C. Grehwind, Eugène Boury et C. Cavé, Louis Rava et L. Barafort, furent reçus rue Quincampoix par ceux des membres qui composent toute la Chambre syndicale et en sont les adhérents : Perreux, président; Bienfait, Ripouteau, Genin, Bernier, Girot, Leclerc, Raff, Pierquin. Il fut décidé dans cette séance qu'un appel serait adressé à toutes les sociétés ou groupes de cuisiniers organisés.

La *Société de secours mutuels des cuisiniers de Paris*, la *Société des cuisiniers français*, répondirent à l'appel par l'envoi de cinq délégués chacune.

C'est de cette époque que commence le travail de complète réorganisation (1er février 1885), et c'est le 16 mars 1885 que fut élu le premier conseil de vingt membres, dans une première assemblée tenue salle de la Redoute, devenue plus tard l'annexe de la Bourse du travail. Le premier bureau fut ainsi composé : président, *Marius Berte;* vice-président, *Perreux;* secrétaire, *Barafort;* secrétaire adjoint, *V. Cornut;* trésorier, *Pierquin;* adjoint, *Ripouteau.* Elle comptait alors 400 adhérents.

Ce premier conseil élabora les premiers statuts (peu modifiés depuis). Au premier renouvellement d'octobre 1885, par le fait de la démission de M. Berte, M. Louis Kannengieser fut élu président. Le restant du précédent bureau demeura en fonctions jusqu'en avril 1886. A cette époque, il fut modifié de la façon suivante : *Louis Kannengieser*, président; *Louis Guittoneau*, vice-président; *Barafort*, secrétaire; *Allier*, adjoint; *Jean Gadin*, trésorier. C'est sous ce bureau que fut fondé le journal *le Progrès des cuisiniers*.

M. Louis Kannengieser fut démissionnaire pendant quelques mois et fut remplacé à ce poste par M. *Louis Guittoneau*.

Après les élections semestrielles d'avril 1887, le placement ayant pris une très grande importance, une modification fut apportée aux statuts et, en raison aussi du Congrès qui venait d'être tenu, on décida de conserver la forme fédérative.

Composèrent le bureau de cette dernière période : MM. Plée et L. Kannengieser, présidents; A. Frémont et L. Rada, vice-présidents; Barafort et Allier, secrétaires; Clément, Privé, Chopin, trésoriers; Dupuis. M. Chopin, élu président, a conservé ses fonctions, de même que M. A. Frémont, comme vice-président. Les autres vice-présidents qui se sont succédé sont : MM. Arbault, C. Cavé et Bernier. Le secrétaire est toujours resté le même (Barafort); les secrétaires adjoints sont : MM. Charvay, Dubuisson et Jacquin. Le trésorier, M. Mavré; les trésoriers adjoints, MM. Prudon et Charvay.

Les délégués chargés du travail et rétribués ont été les citoyens Remy Dupouy (deux fois), C. Cavé, Abbat, Dubois, Léon Livenais, Lahaye. Les délégués chargés de la permanence au siège ont été : Remy Dupouy, Barafort, M. Mavré et Lahaye.

Depuis la réorganisation, la Chambre syndicale a atteint le chiffre de près de 1,500 inscriptions. Par sa participation constante à la ligue pour la suppression des bureaux de placement, elle a contribué à obtenir la création de la Bourse du travail. Par ses démarches, elle a obtenu l'inscription de la corporation dans la nouvelle loi réorganisant le conseil des Prud'hommes dans la deuxième catégorie des produits chimiques; a obtenu du Conseil municipal un projet établissant les conditions d'hygiène des cuisines; a fondé une caisse de secours en faveur des ouvriers victimes du chômage, ayant jusqu'à ce jour distribué plus de 4,000 francs; a pris l'initiative des pétitions en faveur des jours de repos; a donné par son journal le développement de la fédération; a donné naissance aux syndicats de Marseille, Lyon, Saint-Etienne, Béziers, Constantine, Angers, Narbonne. (J. BARAFORT.)

La Chambre syndicale des cuisiniers est administrée par un conseil de trente membres, dont le comité est ainsi composé, au moment où j'écris ces lignes :

MM. PIERRE CHOPIN, président;
ARISTIDE FRÉMONT, AUGUSTE BERNIER } vice-présidents;
JULES BARAFORT, secrétaire;
FRÉMONT, secrétaire adjoint;
MARIUS MAVRÉ, trésorier;
CHARVAY, trésorier adjoint;
PAUL LAHAYE, gérant délégué.

La vulgarisation de la cuisine française. — Après les désastres de Sedan, les fourneaux des cuisines princières s'éteignirent, et le souffle démocratique qui traversa la France inspira à notre savant collègue, J. Favre, l'idée de vulgariser la cuisine française et de la mettre à la disposition des masses; il élabora un programme de cours de cuisine pratique et publique qui, plus tard, fut appliqué et fonctionne aujourd'hui avec succès en Angleterre et en Suisse.

A l'aide de son organe, *la Science culinaire*, il forma une ligue des cuisiniers français répandus dans le monde entier (voir CONCOURS). La ville de Paris ne pouvait rester étrangère à ce mouvement, qui pouvait profiter aux enfants de ses écoles. Le Conseil municipal, sur un intéressant rapport de M. Strauss, décida que des classes ménagères où l'on enseignerait la cuisine seraient ouvertes dans les écoles primaires de filles. A la suite d'une circulaire en date du 27 janvier 1887, signée E. Carriot, directeur de l'Enseignement primaire à la préfecture de la Seine, les essais eurent lieu dans la plupart des écoles d'après un programme élaboré par Mme Schéfer, inspectrice des écoles, officier de l'Instruction publique, auteur de plusieurs ouvrages scolaires; et, bien que le résultat en fût excellent, nous ne pensons pas que le dernier mot soit dit sur cette organisation nouvelle.

Nous ne doutons pas non plus que nos Conseillers municipaux veuillent bien accorder les capitaux nécessaires pour modifier et perfectionner l'enseignement de cette science, aussi utile à la femme pour resserrer les liens de famille qu'à la santé publique. (C. D.)

CÉLÉBRITÉS CULINAIRES. — Parmi les cuisiniers des plus célèbres amphitryons contemporains, nous citerons :

MM. Louis Tabernat, chef des cuisines de M. Carnot, président de la République; Louis Fauvet, fils et frère de cuisiniers, chez le baron de Mohrenheim, ambassadeur de Russie à Paris. Fauvet est un cuisinier de race, réunissant au bon goût le génie de la création qui s'est encore développé sous l'impulsion inspirée de Mme la baronne de Mohrenheim dans les remarquables et splendides dîners de réception qu'elle offrit l'hiver de 89-90. M. Goulette, au Jockey-Club, qui maintient haut la renommée gastronomique de cette maison. Citons encore: MM. A. Soner, l'habile cuisinier de M. Drexel; Casimir Moisson, chef à la Maison Dorée, le doyen des grands cuisiniers des Boulevards; Landry, le savant travailleur du sucre, etc. Enfin les hommes du jour suivant :

Le Sénéchal (CHARLES). — Né à Pontivy (Morbihan), le 31 janvier 1851, descendant de *Le Sénéchal*, intendant général de François II, duc de Bretagne, redevenu vassal après le mariage d'Anne de Bretagne avec Charles VIII. La famille des Le Sénéchal est l'un des derniers vestiges des Celtes.

Muni d'une bonne instruction primaire, Charles Le Sénéchal fut mis en apprentissage en pâtisserie et en cuisine dans les premières maisons de Paris. Son début comme ouvrier fut chez le vice-président du Sénat, où il resta deux ans en qualité d'aide; il entra ensuite à l'hôtel Bristol, à Paris, où il occupa successivement les fonctions de pâtissier-entremétier et de rôtisseur, puis nous le voyons chez le roi de Hanovre comme premier aide à la tête d'une brigade de douze cuisiniers.

Travailleur sérieux, intelligent et actif, partout où il passa il sut se faire estimer et aimer.

Le Sénéchal quitta les cuisines royales en 1875 pour entrer, où il est encore au moment où nous écrivons, chez M. le duc de Fernan-Nuñez, alors ambassadeur d'Espagne à Paris; il travaillait sous les ordres de M. Grimbot, bien que par ses capacités il fût depuis longtemps à même de diriger une grande cuisine. Enfin, il devint chef des cuisines du duc en 1883, M. Grimbot se retirant fatigué par l'âge.

Ce fut dans ces palais que notre ami put donner l'essor à son talent, et, s'il est honoré de remplir les fonctions de son art chez le plus digne amphitryon de ce siècle, on peut dire que ce travailleur modeste est à la hauteur du poste qu'il occupe.

Ses débuts dans les travaux importants où il s'est signalé eurent lieu à l'occasion du grand bal costumé que le duc de Fernan-Nuñez donna en 1884, à sa rentrée en Espagne, et auquel assistaient le roi Alphonse XII, la reine Isabelle, les infantes, l'archiduchesse d'Autriche, le duc d'Edimbourg, les ambassadeurs, toute la haute noblesse madrilène et parisienne arrivée de France tout exprès.

Paris se souvient, du reste, de cette fête sans pareille qui fit travailler des centaines d'artistes de tous métiers : modistes, couturiers, cordonniers, perruquiers, s'ingéniaient à qui mieux mieux à confectionner les toilettes princières qui devaient concourir à la splendeur de ce bal et de ce festin grandiose pour lesquels une fortune fut dépensée.

Tout était majestueusement ordonné et digne des royaux invités; le menu était savamment composé et artistement exécuté. La table royale comprenait environ 40 couverts, celles des autres convives environ 800; le service fut fait avec un ordre et une exactitude méthodiques et classiques. Ce dîner, pour l'excellence duquel rien ne fut négligé, fut trouvé exquis; la direction la plus correcte et la plus sûre n'abandonna pas un instant notre ami; malgré des nuits passées au tr vail, il sortit triomphant de cette première épreuve qui fut le prélude de ses succès.

Les félicitations bienveillantes dont l'honorèrent son noble amphitryon et Mme la duchesse furent bien faits pour redoubler son zèle et son dévouement. Juges compétents du travail de leur cuisinier, ils savent combien il faut de vigilance, d'activité, d'intelligence et surtout de sang-froid, pour conduire à bonne fin ces dîners où se déploie la plus grande magnificence; car rien ne peut égaler le spectacle grandiose et magnifique qu'a présenté cette fête unique dans les annales gastronomiques de notre époque.

S'il est une misère à soulager, les salons de ces princes s'ouvrent avec la même générosité. Le 27 janvier 1885, le duc et la duchesse de Fernan-Nuñez donnèrent, en faveur des victimes du tremblement de terre de Murcie, une de ces fêtes comme eux seuls en ont la conception. Elle fut organisée dans une vaste serre de leur palais, merveilleusement illuminée et garnie de plantes exotiques les plus recherchées; l'effet de ce décor était féerique, les yeux étaient éblouis et les

oreilles étaient charmées par la musique la plus exquise. Le roi Alphonse XII, qui assistait à cette fête, paya une tasse de chocolat 300 francs. Le résultat de cette matinée, où chacun payait son déjeuner, produisit 70,000 francs. Ces chiffres sont assez éloquents par eux-mêmes pour nous dispenser de plus d'éloges.

Le souper fut servi gracieusement aux invités et coûta peut-être la même somme à l'heureux initiateur de cette brillante réunion.

La table du roi comprenait quarante couverts; le menu était élégamment gravé en français; sept cents couverts étaient dressés pour les autres convives.

En 1889 eut lieu également un grand bal, suivi d'un souper de mille personnes, toujours ordonné avec la même somptuosité; et elles se renouvellent chaque année, ces fêtes splendides, dont Mme la duchesse de Fernan-Nuñez fait les honneurs avec une grâce inimitable. Tout dernièrement encore (5 mai 1890), Le Sénéchal servit avec un succès qui lui fait honneur, et plus encore à l'amphitryon, un déjeuner de *huit cents* couverts qui eut lieu dans le magnifique château *La Flamenca*, à la suite des courses données par le duc de Fernan-Nuñez; qui acheta de la reine Christine ce château historique, situé à *dix-huit* lieues de Madrid, près d'Aranjuez, où se trouve le célèbre palais Laboureur *Casa Labrador*, résidence royale d'Espagne.

Cette réception, qui fit grand bruit dans la haute presse espagnole, ne l'a cédé en rien aux précédentes sous tous les rapports.

C'est un volume entier qu'il faudrait pour enregistrer les splendides délices du goût de ce célèbre gourmet, entouré de Mme la duchesse de Fernan-Nuñez, du duc et de la duchesse d'Albe, des marquis de la Mina et de Castel-Moncayo, leurs fils et leur fille.

Cette impulsion généreuse de convivialité a largement contribué au succès diplomatique de l'illustre ambassadeur d'Espagne, que Paris regrette encore.

Dans toutes ces fêtes mémorables, Le Sénéchal ne s'est jamais départi de son sang-froid et de son énergie. Plein de discernement, soucieux de la réputation gastronomique de cette noble maison, autant que de sa propre renommée, il tient à honneur de ne jamais faillir à l'œuvre.

Nous sommes donc heureux de rendre un hommage public à notre ami, digne d'exercer ses talents chez le plus généreux des princes.

Le Sénéchal, membre de l'*Académie de cuisine* depuis sa fondation, est un bon camarade, et il serait difficile de soupçonner la bonté de cœur qui se cache sous son regard sévère et son abord froid.

L'Héritier (VICTOR-ALPHONSE), né à Courgivaux (Marne), le 21 janvier 1854; fils d'entrepreneur des hospices de l'Assistance publique. Le jeune Victor manifesta de bonne heure des aptitudes spéciales pour la profession de cuisinier. Après avoir reçu une bonne instruction, il fut placé en apprentissage, en pâtisserie d'abord et en cuisine ensuite dans les premières maisons de Paris. Intelligent et sérieux, il sut profiter des leçons et des conseils de ses maîtres et devint bientôt un bon ouvrier.

Son apprentissage terminé, il débuta en cuisine sous les ordres de M. Montoit, chef chez le baron Séguet, préfet de Lille; ensuite, il entra chez le duc de Talleyrand-Périgord, qui soutenait dignement la noble réputation gastronomique de son illustre père, le prince de Talleyrand-Périgord, dont les grandes réceptions diplomatiques sont justement restées célèbres. Le stage que L'Héritier fit dans cette maison eut une heureuse influence sur ses aptitudes culinaires qui se développèrent d'une façon remarquable.

De là, nous le suivons chez la comtesse de Maupeou, nièce du chancelier de France de ce nom, où il travailla douze années consécutives. Fidèle à l'ancienne tradition française, la comtesse de Maupeou s'occupait elle-même avec le plus grand tact de l'organisation de sa maison; et, en juste appréciatrice de la valeur de son *chef*, elle ne dédaignait point de s'entretenir avec lui des mystères de la cuisine; L'Héritier méritait bien l'estime que lui montrait la comtesse, car ses talents distingués servaient admirablement la réputation gastronomique que cette famille s'était acquise depuis longtemps dans le faubourg Saint-Germain.

A la mort de la comtesse, survenue le 4 avril 1888, L'Héritier entra, où il est actuellement, chez le duc de La Rochefoucauld-Doudeauville, fils de l'illustre philanthrope, ministre sous Charles X, dont le descendant, François, duc de La Rochefoucauld, fit des *Maximes* remarquables qui parurent en 1665.

Certes, il faut être artiste dans son art pour avoir l'honneur de le professer chez des gourmets de race; nous avons déjà résumé plus

haut les qualités dont il faut faire preuve et L'Héritier les possède.

En nobles amphitryons qu'ils sont, le duc et la duchesse de Doudeauville tiennent haut la bonne réputation de la cuisine française et tout dans leurs réceptions, dont ils connaissent au suprême degré la science, révèle la sublimité et la dignité. Ces fêtes élégantes et grandioses dont le splendide hôtel de la rue de Varenne est si souvent le théâtre le prouvent suffisamment; jamais l'hiver n'entre dans les salons où se dressent les tables somptueuses transformées en parterres et en vergers. Nous ne parlerons que de la plus récente de ces fêtes, qui vient d'avoir lieu à la fin de cette saison (juin 1890), et dont la Presse parisienne a fait l'éloge bien mérité.

Ce dîner, d'une magnificence sans égale, réunissait la fine fleur de la noblesse et de l'élégance. Mme la duchesse de Doudeauville, née princesse de Ligne, en faisait les honneurs avec une grâce et une distinction toute courtoises, admirablement secondée, du reste, par sa fille, Mlle de La Rochefoucauld, et par ses fils, les ducs de La Rochefoucauld.

Le dîner comprenait environ cent trente invitations et la réception ouverte trois cents. Le service était divisé par tables de douze couverts, numérotées, et chaque convive recevait en entrant le numéro de la table qu'il devait occuper et le nom de la dame qu'il devait accompagner. Ce nouveau système de service divisé par groupes est des plus ingénieux, et prouve que c'est surtout dans cet art difficile qui consiste à placer les convives selon leurs goûts et leurs préférences que ces nobles amphitryons ont fait preuve d'un jugement délicat. Le menu était savamment composé; L'Héritier déploya pour son exécution le plus grand savoir-faire, et la façon délicieuse avec laquelle les convives se délectèrent des mets les plus délicats prouve éloquemment, à l'honneur de l'amphitryon et de l'artiste qui les a confectionnés, que tout fut trouvé exquis. De plus, le service fut exécuté d'une façon prompte et irréprochable. L'Héritier fit preuve du sang-froid, de la direction, de l'exactitude si indispensables pour la parfaite réussite d'un dîner qui n'est pas la chose la moins importante d'une réception; en effet, le cuisinier en est absolument l'auteur et l'entrepreneur responsable, et le moindre défaut suffirait pour ternir une réputation gastronomique.

Ces dignes amphitryons, gourmets de race et juges compétents des délices du goût, en félicitant L'Héritier du parfait résultat obtenu, acquièrent en retour en attentions et dévouement ce qu'ils donnent en cordialité.

Les invités conserveront un brillant souvenir de cette merveilleuse soirée qui rappelle en leur mémoire la splendide fête japonaise que le duc et la duchesse de Doudeauville donnèrent en 1883, et qui est demeurée comme l'une des plus belles fêtes qu'ait vu le Paris élégant.

Victor L'Héritier, reçu membre titulaire de l'« Académie de cuisine » en 1890, est un cuisinier probe, dévoué, intelligent, énergique et l'un des plus remarquables de notre époque.

Darenne (Emile). — Né à Paris, le 27 mars 1861. Le jeune Emile fut un élève studieux et intelligent; il subit avec succès l'examen du diplôme d'études de l'Enseignement secondaire spécial devant la Faculté des sciences de Poitiers. Ce diplôme a été plus tard remplacé par celui du baccalauréat de l'Enseignement spécial, équivalent au baccalauréat ès sciences et donnant accès aux études médicales.

Darenne, en effet, se destinait à la médecine ou à la pharmacie; mais la situation de fortune de ses parents l'empêcha de réaliser cette vocation. Il embrassa la profession paternelle, qui était du reste celle de sa famille; profession dans laquelle se sont illustrés son père d'abord, et son oncle, M. Cintract, universellement connu et estimé du monde de la pâtisserie et fondateur de la maison Frascati.

Darenne fit son apprentissage en pâtisserie dans la maison Sureau, plus tard maison Debain, qui est une des bonnes maisons de pâtisserie de Paris.

Doué de beaucoup d'intelligence, armé d'une bonne instruction et d'une éducation disciplinée, Darenne ne tarda pas à se faire remarquer par ses aptitudes et son goût particulier pour la cuisine. Les mystères de la chimie culinaire l'intéressaient surtout. Il travailla trois saisons consécutives à l'hôtel de l'Europe au Tréport, puis successivement dans différentes maisons, entre autres au Jockey-Club, sous la direction de M. Dessouches. De là nous le voyons au casino de Pourville (immortalisé par Paul Graff, une des célébrités culinaires de France); il y resta deux ans et entra ensuite dans la maison Carnet-Saussier, où trois années durant, il se consacra à l'art des conserves alimentaires sous

toutes les formes; là le savant cuisinier se trouvait dans son élément favori. Nous le retrouvons ensuite à l'hôtel Bristol, à Dieppe, époque à laquelle un comité républicain lui offrit la candidature ouvrière à la députation, qu'il refusa, préférant aux péripéties politiques un travail tranquille, plus propre à ses chères études. Chef chez Frontin, à Paris, puis chez Laurent, aux Champs-Elysées, qu'il quitta après avoir refusé la direction culinaire d'une importante maison de comestibles d'Alexandrie (Egypte), pour aller s'établir en 1887 à Versailles, où il dirige, à l'époque où nous écrivons, une des plus importantes maisons de pâtisserie et fait aussi la haute cuisine pour le service en ville. Dans cette manière de pratiquer son art, il s'est acquis une réputation d'habileté des plus méritées.

Darenne est un homme sérieux, sympathique, qui s'est toujours préoccupé de relever le niveau de l'art français, aujourd'hui menacé. Aimant au plus haut point la science culinaire, ses connaissances spéciales l'ont amené à étudier avec ardeur les questions qui se rattachent à la chimie alimentaire et les falsifications; il est l'auteur d'un intéressant traité de *Chimie alimentaire à l'usage des cuisiniers*. Nommé membre titulaire de « l'Académie de cuisine », il fut élu secrétaire le 6 juillet 1889, et plus tard chargé du cours de chimie alimentaire de cette Académie. Darenne est l'un des cuisiniers les plus savants de notre époque, il a su par son travail et sa persévérance arriver à cette supériorité qui le distingue de la classe ordinaire des hommes de son métier.

Mourier (ETIENNE-LÉOPOLD).— Né à Dieulefit (Drôme), le 30 mai 1862, de parents hôteliers. Après avoir fait ses études primaires avec succès, le jeune Léopold entra en apprentissage en 1875 à Avignon, chez M. Campé, très connu dans les Bouches-du-Rhône et la Vaucluse par ses restaurants de chemins de fer et ses dîners en ville.

Doux, dévoué et travailleur, ce jeune homme sut s'attirer l'estime de son patron et mettre à profit ses conseils; au bout de deux ans, son apprentissage terminé, il demeura encore en qualité d'aide sous l'habile direction de ce maître, si avantageusement connu, homme à la fois sévère et bon. Ayant remarqué les bonnes dispositions de son élève, il ne lui ménagea ni les conseils ni les encouragements. Voyant que celui-ci savait les mettre à profit, il le fit entrer chez son frère, qui tenait le buffet de Marseille. Nous le voyons ensuite au café-restaurant Bonfils, à Lyon, l'un des premiers de l'époque.

En 1878, alors que la cuisine de province n'avait plus de secret pour lui, avec cette intuition et cette soif d'acquérir des connaissances nouvelles qui sont la marque distinctive de tous les hommes appelés à réussir, Léopold Mourier fut attiré vers Paris. Il arriva dans la capitale porteur d'une lettre pour M. Marguery, restaurateur, chez lequel il travailla pendant un an comme aide dans toutes les parties culinaires.

Par la patience et une persévérance qui ne se sont jamais démenties, Mourier a su s'attirer la sympathie et se créer une renommée qui grandit progressivement. Voulant pénétrer tous les mystères de la science culinaire, nous le voyons ensuite au restaurant Notta, où l'art décoratif l'avait attiré par la renommée d'un cuisinier célèbre, M. Conus, artiste bien connu par ses chefs d'œuvre.

Après avoir vaincu les difficultés de la partie esthétique de son art, il entra chez Bignon, au café Riche, où il travailla dans toutes les parties; et redemandé par Notta il rentra dans ses restaurants une deuxième fois. Chef saucier à la maison Maire de 1880 à 1884, il y acquit une renommée d'excellent cuisinier; de là nous le voyons en qualité de chef au café Napolitain, où M. Paillard, qui venait d'acheter le café Bignon, le fit demander pour occuper la fonction de chef de cuisine dans son restaurant de la Chaussée-d'Antin.

Pendant deux ans, Mourier dirigea avec succès les cuisines du *restaurant Paillard,* dont la gérance était confiée à Joseph Dugniol, le futur chef de bouche de W. K. Vanderbilt. M. Paillard, reconnaissant les qualités de son chef, lui confia la direction des cuisines de la *maison Maire;* Joseph Dugniol, qui n'appréciait pas moins la valeur de Mourier, qui le secondait d'autant mieux dans son emploi de maître d'hôtel qu'il l'avait initié pendant deux ans aux caprices de tous ses clients, tenait aussi à conserver sa collaboration; mais comme de coutume la victoire resta au pot de fer et Mourier entra à la *maison Maire;* et ce fut là que, par les sages conseils de M. Paillard, il devint réellement administrateur. En un mot, grâce à lui, Mourier est aujourd'hui un des premiers cuisiniers qui ait mis en pratique et fait accorder le contrôle et le rendement avec la science plus difficile du bon goût.

Une remarque digne d'intérêt, c'est que Léopold Mourier n'a pas été trois jours sans place

depuis qu'il est à Paris, et que partout où il a été il sut s'acquérir l'estime de ses chefs.

Travaillant avec facilité et n'aimant point la routine, toujours désireux d'étendre ses connaissances, il profite de toutes les idées nouvelles, les étudie et les met en pratique s'il y a lieu.

Nommé membre titulaire de l'*Académie de cuisine*, en 1889 et vice-président en 1890, Léopold Mourier est l'un des plus jeunes et des plus habiles représentants de la cuisine des grands restaurants parisiens.

Dugniol (JOSEPH). — Né le 22 juin 1851. Son père, Jules Dugniol, fut restaurateur et concessionnaire de la pêche du canal de Saint-Denis pendant vingt ans; cette maison est tenue, au moment où j'écris, par le fils aîné Alphonse Dugniol. Très renommée pour la fraîcheur du poisson, l'excellence de la matelote, les fritures et sa bonne cuisine en général, elle est très fréquentée par les grands négociants de bois et de bétail.

Pendant les premières années de sa vie, Joseph étudia le français, et successivement l'anglais et l'allemand, qu'il apprit avec goût; mais la renommée de la maison paternelle l'obligea à prendre part au travail. C'est à la cuisine, sous les ordres d'un chef, que Joseph se plaça et où il fit pendant deux ans son apprentissage, et suppléa pendant un an le chef de cuisine aidé d'un *extra*, le dimanche seulement.

Mais le cabaret de son père ne répondait plus aux aspirations du jeune homme et, malgré ses parents, il poursuivit seul sa carrière.

Brébant avait la grande vogue du jour. Joseph, frappé de sa gloire, jura d'entrer dans cette maison; quelques jours après la conception de son projet, Joseph remplissait chez Brébant les fonctions de fournier, puis de glacier, et passa successivement à l'entremets, au garde-manger, aux rôtis et aux sauces sous les ordres de l'un des premiers gros bonnets de l'époque, M. Berthoud.

Après un stage de trois ans fait dans toutes les parties de la cuisine de cette importante maison, alors qu'il était déjà l'un des meilleurs aides de sa cuisine, M. Brébant, qui avait apprécié les aptitudes du jeune homme, lui proposa de passer à la salle en qualité d'omnibus où il ne tarda pas à se faire remarquer par M. Désiré, le plus fameux maitre d'hôtel de l'époque. C'est sous l'impulsion de ce maître que cette nouvelle partie gastronomique intéressa au plus haut point le jeune cuisinier, qui comprit bientôt tout le parti qu'on pouvait tirer de cette nouvelle profession.

Bon cuisinier, actif, intelligent et armé de trois langues, il acquit promptement l'affection de ses supérieurs et l'estime de sa clientèle, sachant par une remarquable sagacité d'esprit prévenir et satisfaire les goûts variés de ses nombreux convives.

Il avait sept ans de stage dans cette première maison de Paris quand la guerre éclata. D'une nature ardente, impressionable, au bruit des armes il ne tint plus; il jeta son habit et s'engagea volontaire, fut promu au grade de sergent; après la défaite, il fit le siège de Paris.

La paix rétablie, Brébant, qui ne l'avait pas perdu de vue, l'envoya en qualité de maître d'hôtel chez sa belle-mère, M^me^ Bouricart, au buffet de Creil. Voulant se perfectionner dans la langue allemande, nous le voyons en 1872 faire une saison thermale sur le Rhin. Rentré à Paris, ses parents firent tout pour le mettre à la tête de leur établissement, mais c'était un palais et des seigneurs à servir qu'il fallait à Joseph, il le sentait et réalisa tous ses rêves.

— Il y a l'Exposition à Vienne, disait-il à sa mère en 1873, et je veux voir ça; je veux y travailler et dans l'une des premières maisons.

— Tu ne partiras pas, répétait sa mère.

Joseph Dugniol avait passé un engagement en qualité de maitre d'hôtel au grand hôtel du Danube, qui devait s'ouvrir le 1^er^ avril sous la direction de M. Charles Traut, ex-chef des cuisines de l'empereur d'Autriche.

Au moment de partir, sa mère lui avait caché sa malle contenant ses habits de service et une partie de ses économies. Joseph n'insista pas. Il lui restait encore quelque argent de poche, juste le nécessaire pour le voyage et l'acquisition d'un habit de travail; sans rien dire, il prit le train express de façon à travailler aussitôt arrivé. Joseph se présenta le matin en habit de service à M. Traut, mais l'hôtel construit pour l'Exposition n'était pas achevé.

— Vous allez vous promener un mois, lui dit son patron, vous verrez la ville en attendant l'inauguration de l'hôtel.

Comment faire, il ne lui restait plus qu'un louis. Expliquer sa position à M. Traut? Il ne le croirait pas et il perdrait toute considération. Ecrire à ses parents, il ne fallait pas y songer; aller travailler chez un gargotier, dans une brasserie, ce

serait ternir la réputation de la maison et compromettre sa renommée. Cependant il fallait une solution au quart d'heure de Rabelais. Il se présenta au directeur d'un chantier et expliqua l'affaire.

— Allons donc! lui dit celui-ci, que voulez-vous que je fasse d'un muscadin en habit noir comme vous?

Joseph insista, et le lendemain matin le maître d'hôtel, transformé en terrassier, était vêtu d'une blouse et avait une brouette à la main. Etonné de l'entendre parler plusieurs langues, au bout d'une semaine le chef de chantier le fit passer à la correspondance de son bureau aux appointements de huit florins par jour; à la fin du mois Joseph avait économisé 150 francs. Mais voilà que le chef de chantier ne voulait plus le lâcher, il eut toute les peines du monde à faire comprendre qu'il était engagé en qualité de maître d'hôtel.

Enfin, il passa l'année de l'Exposition à Vienne; là encore son activité, son énergie infatigables le firent remarquer par M. Traut, qui le maintint dans ses fonctions. Nommé directeur du Kaiserhof à Berlin en 1875, M. Traut lui fit signer avant de partir un engagement en qualité de gérant du restaurant de l'hôtel, et Dugniol tint ses fonctions au Kaiserhof pendant deux ans et demi, où il se créa une réputation méritée et une clientèle parmi le monde d'ambassade. Il avait déjà acquis la réputation d'un maître d'hôtel hors ligne, mais cette renommée devait encore grandir plus tard.

Pris de nostalgie, il rentra à Paris et fut immédiatement engagé comme maître d'hôtel au restaurant Bignon, avenue de l'Opéra, où il resta pendant cinq années; là il se fit une clientèle étrangère, surtout, qui s'augmentait de jour en jour.

Polyglotte, doublé d'un bon cuisinier et possédant d'une façon innée l'art de deviner et de satisfaire au premier coup d'œil les différentes appétences, Joseph Dugniol poussa cet art à un point où nul plus que lui n'en connaît le secret. D'un abord sympathique, empressé, il scrute d'un regard expert l'état physique du convive, pénètre jusque dans son estomac et d'un seul coup il en établit le diagnostic. Dugniol ne se trompe pas et, s'il reste des doutes, il sait par des ressources infinies mettre tous les sens du convive à l'épreuve, il devient le tentateur, le conseil, il sait dissimuler le côté commercial pour se styler dans l'art de bien dire afin de colorier le projet de repas qu'il soumet à son convive et agir sur l'imagination pour oublier un instant la machine qu'il va alimenter. Après avoir préparé l'ouïe, disposé l'imagination, Dugniol devient le metteur en scène : il séduit le regard par une exposition de hors-d'œuvre, de crustacés, de primeurs et de fruits dont la fraîcheur le dispute à la beauté. Le premier mets arrivant, il se pose devant le convive de façon que celui-ci voie découper avec agilité et élégance, et replacer sur le plat le mets d'où s'exhale le fumet qui va caresser ses narines qui tressaillent de désir; aussitôt on le voit faire un léger mouvement de déglutition : il a *l'eau à la bouche*, il mangera avec appétit; le charmeur sourit, satisfait, il est maître du convive.

Cette suggestion du consommateur n'est point passagère, elle persiste pendant des mois, des années; aussitôt que son estomac est fatigué par des excès, qu'il ne sait plus quoi manger, l'idée se reporte vers ce maître d'hôtel de restaurant qui, à certains jours, lui a servi de si bonnes choses. Il se représente devant lui sans savoir pourquoi, attiré par le tentateur qui, semblable au cavalier sur une monture essoufflée, sait encore lui faire faire quelques foulées prodigieuses qui décident de la victoire.

Ce maître d'hôtel n'est plus un artiste, c'est un psychologiste, un hypnotiseur. Telle est la puissance de Joseph Dugniol.

C'est ainsi qu'il emmena à sa suite une partie de la clientèle du café Bignon, en prenant la direction du restaurant Paillard de la chaussée d'Antin en 1883.

Frappé de l'impossibilité, du moins de l'insuffisance de contrôle dans les restaurants, il étudia et finit par établir un système de contrôle simple, mais des plus exacts et des plus faciles. C'est un tableau mensuel très ingénieusement combiné, qui permet de se rendre un compte exact du nombre, de la qualité des produits entrés, restants, vendus dans la maison, de même que le bénéfice que ces produits ont réalisé. C'est à la maison Paillard qu'il mit ce système en pratique et les résultats ont été d'une exactitude inattendue. Cette œuvre ne pouvait être conçue que par un praticien, un administrateur du mérite de Joseph Dugniol qui avait entrevu la possibilité, pour un restaurateur habile, de faire la balance des produits destinés à l'alimentation comme à un caissier de faire la balance de son encaisse.



I. C. Le Sénéchal.
II. V. L'Héritier.
III. J. Dugniol.
IV. E. Darenne.
V. L. Mourier.

Cette œuvre est appelée à révolutionner le monde des hôtels, cafés et restaurants dont les contrôles ont été jusqu'ici incomplets.

Toujours recherché par ses clients, en 1886 le richissime américain W. K. Vanderbilt lui offrit une somme importante pour le suivre aux Etats-Unis, mais Dugniol préférait rester au milieu de sa clientèle à Paris et refusa. M. W. K. Vanderbilt revint l'année suivante et offrit à Joseph Dugniol 10,000 dollars (50,000 francs) par an, d'appointements pour le servir. Il accepta alors un engagement et alla en Amérique pour deux années. Rentré à Paris à la fin de 1889, M. Paillard lui rendit la direction de son restaurant de la Chaussée-d'Antin.

Ce maître d'hôtel eut un moment de gloire universelle, la Presse des deux mondes ne parlait que de lui et de son célèbre amphitryon.

Nommé membre titulaire de l'*Académie de cuisine* en 1890, Joseph Dugniol est un maître inimitable dans l'art de provoquer l'appétit, le type le plus parfait et le plus accompli du maître d'hôtel français.

CUISSE, *s. f.* (*Coxa*). All. *Schenkel;* angl. *thigh;* ital. *coscia;* port. *coxa.* — Terme générique désignant la partie des animaux qui s'étend de la hanche jusqu'au genou. Mais ce terme n'est usité que pour les batraciens et les gallinacés; cuisse de grenouille, de poulet et de perdreaux.

CUISSEAU, *s. m.* — Partie du veau, du daim, du chevreuil, du renne et du chamois, comprenant le dessous de la queue et allant en circonférence jusqu'aux rognons. (Voir VEAU.)

CUISSE-MADAME, *s. f.* — Je ne chercherai pas l'étymologie de cette galante dénomination. Il me suffira de dire que c'est le nom d'une poire de forme allongée et de couleur fauve. Elle mûrit en août et septembre; sa chair, demi-cassante, juteuse, acidule, est légèrement musquée.

CUISSON, *s. m.* (*Coquere*). All. *Kochen;* angl. *cooking;* ital. *cocitura.* — Action de cuire les substances organiques solides ou dissoutes en les soumettant, pendant un temps plus ou moins long, à une température de 100 degrés. Liquide qui reste après la coction des végétaux et des poissons cuits dans l'eau : cuisson du poisson, des asperges, du jambon. Le liquide dans lequel ont cuit les viandes fraîches prend le nom de *bouillon.*

La cuisson à l'eau est certainement l'une des plus anciennes et des plus simples préparations culinaires; il suffit de soumettre à l'action du feu le vase contenant les substances alimentaires avec l'eau pour obtenir la parfaite cuisson dans un temps variable.

On traite par la cuisson à l'eau les viandes, les poissons, les fruits et tous les végétaux. Ces mêmes substances peuvent également se cuire par la vapeur. La cuisson à l'eau a pour but de dissoudre les mucilages et d'augmenter la sapidité; elle développe les aromes, dilate et ramollit les parties fibreuses, rompt les petites cavités qu'elles circonscrivent, fait couler les sucs qui s'y trouvent incarcérés, dissipe le principe volatil âcre de certains d'entre eux, détruit les poisons fugaces de quelques autres, et livre à l'action des forces digestives des herbes potagères qui, sans cette préparation, ne feraient que traverser le canal gastro-intestinal.

La cuisson dans l'opération du blanchigumage des végétaux doit être rapide; au contraire la cuisson culinaire d'un mets, d'un entremets a s saisonné, doit être lente et continue; l'irrégula rité décompose et déforme la plus grande partie des substances qui sont soumises à l'ébullition précipitée.

TEMPS NÉCESSAIRE A LA CUISSON. — Il est impossible de déterminer exactement le temps nécessaire pour la cuisson des aliments. Cette durée dépend d'une foule de cas imprévus qu'il serait puéril de vouloir préciser. Une viande qui a quelques jours est plus tendre et partant plus vite cuite qu'une viande fraîche; la viande des jeunes animaux est plus tôt cuite que celle des vieux; il en est de même des végétaux qui varient à ce point, selon la récolte et la saison; de même que les mets, entremets et pâtisseries, selon leur grosseur et leur composition.

La cuisson des aliments est soumise à la vigilance attentive et intelligente du cuisinier, et le tact ne s'acquiert qu'après une longue expérience dans la pratique de cet art.

Cuisson du sucre. — Autrefois, on cuisait le sucre dans des poêlons en cuivre et à l'aide d'une éponge où des doigts en essuyait l'écume qui se portait sur les parois. Par ce mode, le sucre avait l'inconvénient de s'attacher et de brûler sur les bords.

M. A. Landry a imaginé un poêlon d'argent avec couvercle percé au milieu pour condenser

la vapeur et la faire retomber sur les parois. Ce poêlon a l'avantage d'être promptement nettoyé, il suffit d'y mettre un verre d'eau et de le faire cuire, le sucre attaché aux parois se fond; on rince et on peut recommencer l'opération. Ce poêlon argenté permet de colorer juste au degré

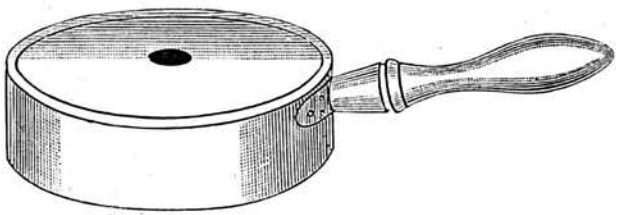


Fig. 448. — Poëlon Landry.

désiré le sucre qui se présente transparent et limpide; l'intérieur argenté permet aussi de le cuire le soir à la lumière.

La cuisson du sucre se divise en treize degrés, qui sont :

A. Le petit B. Le grand	PERLÉ.	G. Le petit H. Le grand	BOULÉ.
C. Le petit D. Le grand	SOUFFLÉ.	I. Le petit J. Le grand	CASSÉ.
E. La petite F. La grande	GLU.	K. L'extrémité,	CRISTALLIN
		L. Le brun M. Le noir	CARAMEL.

Clarification du sucre. — *Formule 1405.* — Mettre dans un poêlon ordinaire un quart de litre d'eau, la valeur d'un décigramme d'acide citrique et faire bouillir; on reconnaîtra si l'eau contient assez d'acide en trempant dedans un papier bleu de tournesol, qui deviendra d'une couleur mauve. Verser ensuite cette eau acidulée sur 500 grammes de sucre et faire bouillir pour l'écumer. Passer le liquide à travers un tamis de soie ou de la gaze dans un poêlon de mon système. (A. Landry, corr. de l'*Académie de cuisine.*)

Le petit perlé. — *Formule 1406.* — Faire cuire du sucre clarifié et acidulé dans un poêlon Landry; après quelques minutes d'ébullition, on trempe vivement le doigt dans le sucre et on frotte sur le pouce le peu de sucre qui reste attaché; séparer les deux doigts, s'il forme un filet qui se rompt aussitôt il est au *petit perlé.*

Le grand perlé. — *Formule 1407.* — Le sucre étant cuit au petit perlé, on est arrivé bien près du grand : on le reconnaîtra lorsqu'en procédant comme pour le petit perlé le filet restera plus solide et le sucre blanchira plus vite. On reconnaît aussi le degré en trempant une grosse épingle : si le sucre forme la perle, il est au degré désiré.

Le petit soufflé. — *Formule 1408.* — Cuire le sucre et tremper une aiguille bouclée à l'un des bouts, et souffler au travers de l'anneau; s'il se forme un petit globule sans se détacher, le sucre est au *petit soufflé.*

Le grand soufflé. — *Formule 1409.* — On reconnaîtra ce degré en trempant dans le sucre une aiguille courbée en anneau dans l'un des bouts et en soufflant dans l'anneau : si le globule se détache en ballon, le sucre est au *grand soufflé.*

La petite glu. — *Formule 1410.* — Faire cuire le sucre selon la règle, tremper vivement le doigt dans le sucre et aussitôt dans l'eau froide, s'il se transforme en corps gluant et mou, il est à la *petite glu.*

La grande glu. — *Formule 1411.* — On reconnaît la grande glu lorsqu'en trempant vivement le doigt dans le sucre, puis dans l'eau, il devient gluant, mais ne permet pas de former une boule.

Le petit boulé. — *Formule 1112.* — Procéder à la cuisson du sucre et tremper le doigt dans le sucre, puis dans l'eau froide : lorsqu'on pourra former une boule très molle, le sucre sera au *petit boulé.*

Le grand boulé. — *Formule 1413.* — On reconnaîtra ce degré en trempant une cuillère dans le sucre, puis dans l'eau froide; si le sucre permet la formation d'une boule plus ferme, le sucre est au *grand boulé.*

Le petit cassé. — *Formule 1414.* — Faire cuire le sucre acidulé selon la règle. On reconnaîtra ce degré lorsqu'en trempant le sucre dans l'eau froide il se cassera, mais restera un peu collant si on le met sous la dent. C'est alors qu'on doit additionner 2 ou 3 grammes d'acide acétique.

Le grand cassé. — *Formule 1415.* — Ce degré se reconnaît lorsqu'en le mettant sous la dent il ne se colle pas et se casse net comme du verre.

L'extrémité. — *Formule 1416.* — Ce degré cristallin a été classé par A. Landry; il ne se reconnaît qu'à la vue. « Je dois dire d'abord que le poêlon argenté seul permet par sa transparence de reconnaître le juste point de l'extrémité. Le sucre étant au *grand cassé*, je lui laisse faire encore quelques bouillons jusqu'au moment où il

prend une teinte vert d'eau. Ace point, je le jette sur un marbre qui aura été huilé pour le recevoir; je le verse en couronne pour qu'il refroidisse plus vite.

« S'il doit être employé immédiatement, il faut tremper le fond du poêlon dans l'eau fraîche, puis diviser la masse dans deux ou trois poêlons à couler, ou maintenir le tout au bain-marie; si au contraire on veut le conserver, après que le sucre a été refroidi sur le marbre, on le retourne, on l'essuie en-dessous pour enlever l'huile, puis on le renferme dans une boîte en fer-blanc. » (A. Landry, *l'Art de filer le sucre.*)

Le caramel brun. — *Formule 1417.* — Le caramel se déclare aussitôt après le dernier degré qui est l'extrémité ou cristallin, il prend une teinte brune et une odeur de noisette agréable.

Le caramel noir. — *Formule 1418.* — Il devient noir et d'un goût amer aussitôt que la cuisson dépasse le degré de noisette. (Voir CARAMEL.)

CUIVRE, *s. m.* All. *Kupfer;* angl. *copper;* ital. *rame.* — Métal rougeâtre, moins dur que le fer et tirant sur le jaune. Ce nom lui vient de *cuprum,* qui en grec signifie *Chypre,* ainsi nommé à cause des mines situées dans cette île et que les Grecs exploitèrent les premiers.

HYGIÈNE. — Si la batterie de cuisine en cuivre est la plus brillante, la plus commode et la plus luxueuse, elle est aussi la moins hygiénique et la plus dangereuse. La crème, le lait, les bouillons, enfin les liquides salés et gras ne doivent pas être en contact avec le cuivre. Un séjour de quelques heures seulement suffit aux aliments gras, salins, acidulés, pour faire oxyder. La crème devient noirâtre, le bouillon verdâtre. L'assaisonnement de la salade, sel et vinaigre, dissout le cuivre à froid, qui forme immédiatement avec le corps gras le vert-de-gris. Le danger peut être alors imminent.

Cependant il ne faudrait pas trop s'épouvanter sur la nocivité du cuivre. On se rappelle les expériences du docteur Galippe : pendant un mois ce savant s'est soumis à une alimentation à base de vert-de-gris. Aucun accident ne lui est survenu, pas même à la charmante artiste gagnée à ses convictions et qui a partagé son régime. Mais le docteur Galippe ne nous a pas dit quelle quantité de sels de cuivre il a absorbée dans un mois. Là-dessus l'*Académie de médecine* de Belgique, étudiant la question, a déclaré que les sels de cuivre dans l'alimentation n'étaient point nocifs et constituaient un prophylactique du choléra.

Le vrai danger du vert-de-gris formé dans des vases de cuisine étamés proviendrait non du cuivre, mais des sels de plomb renfermés dans l'étamage et que l'on emploie en guise d'étain fin.

Le sucres, les compotes, les confitures sont des aliments qui peuvent sans danger être cuits dans des vases de cuivre. (Voir BATTERIE.)

Nettoyage du cuivre. — *Formule 1419.* — Les garçons de cuisine experts dans le métier savent fort bien que l'eau de cuivre est un corrosif puissant; aussi on les voit laver les casseroles dans l'eau du cylindre, qu'ils ne changent que tous les six mois et plus; plongées dans l'eau froide et bien essuyées, elles restent brillantes, mais si l'eau fraîche manque, le cuivre qui paraît brillant en sortant du cylindre se ternit aussitôt et devient noir. Il importe donc de bien laver les casseroles, après les avoir récurées, si on désire obtenir ce brillant qui fait honneur à une cuisine. (Voir *Formule 271.*)

Eau de cuivre. — *Formule 1420.* — Employer :

Eau	grammes	100
Acide sulfurique	—	60
Alun	—	15

Procédé. — Mettre le tout dans une bouteille et agiter avant de s'en servir.

CUJELIER, *s. m.* (*Alaude cujelier*). — Se dit vulgairement de l'alouette des bois, appelée aussi *cochelerieu, cochelevier, turlut* et *turlutoir.*

CULACHE (*Cuis. allemande*). Voir KOULACHE.

CUL-BLANC, *s. m.* — Se dit de la bécassine et d'un autre oiseau appartenant au genre chevalier.

CULILAWAN, *s. m.* — Se dit d'une écorce d'arbre des îles Philippines, qu'on traite comme la cannelle et qu'on emploie aux mêmes usages.

CULINAIRE, *adj.* (*La science*). All. *Kochkunst;* angl. *culinary;* étymologiquement du latin *culinarino,* de *culina,* cuisine. — Science, art qui a pour but la cuisine. *Science culinaire,* connaissance approfondie dans toutes les sciences qui se rattachent à l'alimentation; *art culinaire,* faculté

de composer et d'embellir les aliments composés; cuisine artistique, cuisine scientifique. L'art et la science culinaires unis obtiennent le plus heureux des résultats, et placent ceux qui les possèdent au rang du professorat.

A côté de l'art de rendre beau, engageant et bon, il y a des choses plus vastes, de plus importantes, ce sont les sciences naturelles, l'hygiène, la chimie, appliqués à chaque substance pour en connaître les principes, de façon à donner aux mets les propriétés hygiéniques que l'on veut obtenir selon l'état, l'âge et le tempérament du convive ou du régimaire.

Je tiens à le dire, la *Science culinaire*, telle que je la comprends et telle que je la préconise dans cet ouvrage, et comme les artistes que nous représentons ici la pratiquent, nécessite des connaissances beaucoup plus étendues que ne l'ont réclamé les auteurs qui ont écrit avant moi. Cette science demande des connaissances plus étendues qu'il n'en faut pour d'autres professions, que le vulgaire place beaucoup plus haut dans l'échelle sociale.

Pour être cuisinier, artiste et savant, il faut être à la fois chimiste, botaniste, dessinateur, modeleur, architecte, peintre, et, de plus, il faut connaître l'anatomie animale pour la dissection des viandes; posséder un goût exquis, un tact parfait, une ouïe exercée et prompte, un coup d'œil profond qui embrasse à la fois tout ce qui vous entoure, une activité, une exactitude constante, les plus grandes capacités d'administration et de direction, et une force physique et morale des plus rares.

En un mot, la science culinaire exige des connaissances profondes, s'exerçant sur le vaste domaine dont les trois règnes de la nature sont tributaires; maître de ces trésors, l'artiste les réunit, les amalgame, les divise ou les assimile au gré des circonstances et leur fait prendre des formes nouvelles, en appelant à son aide les puissants auxiliaires dont dispose la chimie. Avec ces connaissances seulement, on peut modifier les aliments et obtenir des effets différents selon leur mode de préparation, et composer un menu remplissant toutes les conditions d'hygiène, favorables à la répartition égale que réclame la nutrition, et cela selon les âges ou l'opportunité.

C'est donc à l'aide des sciences naturelles et par l'application immédiate des théories de l'hygiène à la pratique culinaire qu'il faut chercher la conservation de la santé, de là mon aphorisme :

La cuisine prime la médecine.

C'est-à-dire que la médecine doit rester dans le rôle qui lui est dévolu : guérir les malades; tandis que la science qui nous occupe a pour but de maintenir l'intégrité physique et intellectuelle.

En effet, il ne faut pas confondre la science culinaire et la cuisine barbare; la cuisine savante et raisonnée et la gastronomie gloutonne; ce que certains médecins et pères de l'église semblent ne pas savoir distinguer. Ecoutons-les plutôt : « La variété des mets est cause de toutes nos maladies », dit saint Clément, d'Alexandrie. De telles absurdités se réfutent d'elles-mêmes, puisqu'il est sciemment démontré que la variété des aliments naturels est indispensable à la formation de nos tissus. Et saint Grégoire : « Il faut éviter d'ensevelir son âme dans la graisse d'un corps auquel on accorde toutes ses aises. » Comme on le voit, on était déjà « gras comme un moine ». Mais poursuivons. Franklin ajoute : « Le velours et la soie éteignent le feu de la cuisine. Cuisine raffinée, même à la pharmacie. » Diderot est plus précis : « Les médecins travaillent à détruire le mal que font les cuisiniers, mais il y a entre eux cette différence, que les premiers opèrent avec infiniment moins de certitude. » Foussagrives blessé ajoute cette jolie phrase : « C'est incontestable, on se fracture plus aisément la jambe qu'on n'en consolide les fragments »; puis il s'écrie : « Mais pourquoi se livre-t-on aux cuisiniers, dont les coups sont si sûrs et qui, suivant un mot incisif et peu exagéré, ne diffèrent des empoisonneurs que par l'intention? »

Voyons, maître, pourquoi tant d'anathèmes contre l'indigestion, puisque la mauvaise cuisine est un des plus beaux fleurons de la couronne du médecin? Et ne pourrait-on pas vous dire avec plus de raison : *que le diplôme de docteur en médecine est une permission d'empoisonner impunément?*

En effet, les personnes que la bonne chère a indisposées, on les entend, on les connaît; mais celles que la médecine a frappées de mort se taisent et leur nombre est inconnu.

La jalousie d'art, entre la cuisine et la médecine semble caractérisée; cependant le but des deux est le même : *la vie*, avec cette différence de moyens que la cuisine saine et hygiénique veut dispenser son hôte d'avoir recours à la drogue, en lui accordant la variété alimentaire

qui entretient la plus chère des libertés; tandis que la médecine entend dogmatiser sous sa rigidité doctorale la vie de l'homme en le rendant esclave de sa santé. Et cependant, malgré toutes les ressources de la pharmacopée, elle est impuissante le plus souvent à guérir les affections morbides. Elle est encore moins capable de prévenir les troubles des deux périodes extrêmes de la vie dont tous les soins sont du domaine de la cuisine hygiénique, seule capable de soustraire ces adolescents aux potions pharmaceutiques.

D'ailleurs, pourquoi tant de foudres pontificales, puisque c'est de la cuisine qu'est née la médecine?

Tout est d'ailleurs soumis à l'alimentation; elle tient dans la vie une place plus élevée que ne le pense le monde superficiel qui hausse les épaules au seul mot de cuisine, parce qu'il en ignore la valeur et les charmes. Tous les agissements de ce monde sont subordonnés à cette chose si simple pourtant, *le dîner*, mais indispensable à la vie.

La richesse et la somptuosité se jugent par la cuisine à l'excellence de laquelle aspirent toutes les forces de l'humanité.

CULOTTE, *s. f.* All. *Schwanzstück;* angl. *rump.* — Partie du bœuf qui forme le cimier avec le bout de l'aloyau; elle prend ce nom lorsqu'elle est taillée entre l'os enragé et la queue; elle s'étend jusqu'au filet et se termine en pointe dans l'intérieur de la cuisse.

La culotte de bœuf est avec l'aloyau le morceau de première qualité après le filet. On en fait des tranches pour griller qui conservent une succulence bien supérieure aux autres morceaux de bœuf. (Voir ce mot.)

CUL-ROUX, *s. m.* — Terme vulgaire d'une variété de fauvette, qui se prépare culinairement comme elle.

CUMBERLAND, *adj.* — Mode de préparation culinaire qui s'applique aux fricandeaux, aux côtelettes de veau et surtout aux poulets.

Poulet à la Cumberland. — *Formule 1421.* — Couper le poulet dans la règle. On couche dans un sautoir beurré des oignons émincés et du poivre concassé, sur lesquels on met le poulet assaisonné et recouvert d'un papier beurré; on fait étuver le tout au four sans laisser prendre couleur; le poulet étant cuit, on le sort; passer les oignons à travers un tamis fin, mélanger cette purée avec de la sauce béchamelle fraîche, lier avec de la crème et du beurre frais. Dresser le poulet et saucer dessus.

Hygiène. — Ce poulet est excellent et convient aux estomacs faibles.

Cumberland. — Se dit aussi d'une poire d'automne à chair fondante et parfumée, elle mûrit en septembre et octobre.

CUMIÈRES, *s. p.* (*Vins de*). — Champagne, Marne, rouge de troisième classe.

CUMIN, *s. m.* (*Cuminum, Cyminum*). All. *Kümmel;* angl. *cumin;* ital. *comino,* dérivé du mot hébreux *kamon.* — Plante crucifère de la famille des ombellifères et de la tribu des cuminées, dont le cumin est le type.

Le cumin est originaire d'Orient, où on le cultivait pour ses graines verdâtres semblables à celles du fenouil; elles ont une odeur *fragrante,* une saveur agréable et des propriétés stimulantes et digestives. L'un des écrivains de la Bible dit « que les Orientaux en mettaient dans leur soupe, dans leurs ragoûts et dans le pain; que le laboureur, avant de répandre la semence du cumin sur la terre, commençait par niveler celle-ci, et que, lorsque les tiges étaient mûres, il ne faisait pas tourner la roue du chariot sur elles, mais qu'il les battait avec le fléau. » (*Isaïe,* XXVIII, 25, 27). On distingue plusieurs variétés de cumin, entre autres, le *carvi,* la *nigelle* (voir ces mots), et le vulgaire dont nous nous entretenons.

On s'en sert pour le pain dans quelques contrées de l'Europe, principalement dans le Nord, où il entre dans presque toutes les préparations culinaires. On en fait des liqueurs, des essences. C'est en outre un excellent moyen de retenir les pigeons dans le colombier; pour cela on pétrit une forte quantité de cumin dans la terre glaise, ils y picotent avec avidité.

On distingue encore le cumin sauvage (*Lagœcia cuminoïde*), qui croît spontanément dans l'île de Crète, de Lemnos et dans la plupart des îles de l'Archipel, dans les Vosges, dont les montagnards mélangent la graine au fromage blanc lui donner du goût.

Hygiène. — Le cumin torréfié, pilé et macéré dans l'alcool, s'emploie contre les affections du foie; et, à l'état frais, on s'en sert contre le sai-

gnement du nez. En boisson, il dissipe les coliques, une pincée dans du vin arrête les vomissements. Macéré dans du vin à la dose de 100 gr. par litre, il dissipe les suffocations hystériques, stimule et fouette le sang. Ses propriétés sont à peu près celle de l'anis.

CUNAMA. — Fruit très répandu dans l'Orénoque, appelé par les Indiens *Abay*. On en tire une huile comestible très estimée.

CUP *ou* **NÉGUS** (*Limonade anglaise*). — Boisson très employée aux îles Britanniques.

Formule 1422. — Employer :

Vin de Xérès ou de Madère	litres	2
Cidre	—	4
Poiré	—	2
Jus de citrons	nombre	2
Muscade râpée	grammes	30
Sucre en poudre : quantité suffisante.		

Procédé. — Mélanger les liquides, faire fondre le sucre et y mélanger des croûtes de pain grillées et chaudes. Servir dans une bichopière.

CUPANI (*Cupania Americana*). — Vulgairement châtaignier d'Amérique. Son fruit, de la grosseur d'une châtaigne, a une pulpe de gland doux sucré.

CURAÇAO, *s. m.* (*Liqueur tonique*). Se prononce *cu-ra-so*. All. *Cürassao;* angl. *curacaçoa;* ital. *curaçoa*. — Ile des Antilles où croît en abondance l'orange amère, avec l'écorce de laquelle on fit la première liqueur de ce nom. Liqueur obtenue par distillation ou par macération.

Ce sont les Hollandais qui sont le plus renommés pour la fabrication du curaçao. Ils récoltent dans cette île une grande quantité d'oranges, dont ils font sécher l'écorce pour la livrer, dans le commerce, aux droguistes et aux distillateurs. C'est une des meilleures liqueurs de table, lorsqu'elle est de provenance certaine, lorsqu'elle sort des grandes maisons hollandaises qui en font une spécialité; elle est parfumée, douce et relevée d'une légère amertume qui excite l'appétit et stimule les organes de la digestion.

Curaçao, A (*Par macération*). — *Formule 1423.* — Employer :

Ecorces d'oranges amères	grammes	50
Cannelle en bâton	—	3
Bois de Fernambouc	—	50
Clou de girofle	nombre	1

Procédé. — Faire macérer le tout pendant quinze jours dans un litre d'alcool à 28 degrés. Faire un sirop avec 500 grammes de sucre en pain et un demi-litre d'eau; verser le sirop dans la macération et filtrer. S'il n'avait pas assez de couleur, on le colorerait avec du caramel et un peu de carmin.

Curaçao, B. (*Par infusion*). — *Formule 1424.* — Employer :

Sucre	kilogr.	1
Ecorce d'oranges sèches	grammes	100
Ecorce de bigarade fraîche	nombre	1
Eau-de-vie	litre	1

Procédé. — Tailler en julienne les écorces et les faire infuser pendant trente heures dans un litre d'alcool à 90 degrés. Clarifier et réduire en sirop le sucre; mélanger le sirop à l'infusion, colorer et filtrer.

CURAMA, *s. m.* — Genre de poisson analogue à la truite qui vit dans les fleuves du Brésil. Il se prépare, en cuisine, comme la truite de rivière dont il a la saveur.

CURCUMA, *s. m.* (*Safran des Indes*). All. *Gilbwurzel;* angl. *curcuma;* arabe *courcoum;* du sanscrit *kunkuma*. On doit remarquer que c'est de l'altération du sanscrit que provient *kulcuma*, mauvaise orthographe. — Plante d'Asie supposée originaire des Indes orientales, à bulbe rond ou long, selon la variété. Séchées et réduites en poudre, ces racines sont amères, excitantes, d'une odeur fragrante, et sont laxatives.

Cette poudre donne une matière colorante jaune dont on se sert pour la coloration des bonbons et de certains entremets. En y additionnant des alcalis, puis de l'eau, on obtient un rouge de sang.

CURE, *s. f.* (*Curu*). All. *Kur;* angl. *cure;* esp. et ital. *cura*, de *cavere*, avoir soin. — En médecine, il serait le synonyme de guérison : *une cure merveilleuse;* cependant, ce mot s'applique aussi au traitement thermal, qui prend alors le sens primitif *cure d'eaux*, traitement contre telle ou telle affection par certains moyens indiqués.

C'est dans ce sens que ce mot est compris en alimentation : cure de bouillon d'herbes, cure d'escargots; cure de raisins; cure de petit lait, etc. J'ajouterai que ce terme est plus concis que le mot *saison*, employé pour indiquer un séjour de santé concomitant avec un régime quelconque dans une contrée ou dans des thermes spéciaux.

CURÉ, *s. f.* — Poire qui mûrit en décembre et se conserve tout l'hiver. Sa forme est allongée; sa peau jaune verdâtre est d'un rouge éclatant du côté du soleil, son pédoncule oblique. Sa chair, sans parfum, est juteuse, tendre et d'un goût agréable.

CURE-DENT, *s. m.* All. *Zahnstocher;* angl. *toothpich;* ital. *stuzricadenti.* — Petit instrument de bois, de plume ou de baleine, pointu et destiné à dégager les dents des restes d'aliments qui y demeurent attachés.

L'homme se sert du cure-dent comme ses congénères du même ordre qui, par un merveilleux instinct naturel, se nettoient la bouche. On peut dire que son usage est aussi vieux que le monde, et a le double but de conserver l'haleine pure et les dents en bon état; on sait que le séjour des viandes saignantes pendant quelques heures seulement dans les interstices des dents suffit pour les attaquer. On doit se servir de cure-dents de plume, de bois ou de paille; les métaux sont dangereux, et il est de mauvaise éducation d'introduire dans la bouche des épingles, des couteaux, la fourchette ou tout autre instrument de métal, aussi bien que le doigt. On ne doit pas non plus, et cela d'après la règle de l'hygiène, introduire des allumettes dans la bouche : le phosphore ne manque pas de produire son action toxique au contact des gencives ou des dents. On ne doit se servir des cure-dents qu'avec décence et de manière à ne pas choquer la société; le sifflement d'air entre les dents, le soufflement pour en rejeter les matières dégagées n'est pas convenable dans une bonne société; on doit donc se servir du cure-dent avec discrétion.

CURIMATA, *s. m.* — Poisson d'eau douce qui habite les fleuves de l'Amérique du Sud. Sa chair est blanche, feuilletée comme celle du brochet.

CURIMATE, *s. m.* (*Palma cyprinoïdes*). — Poisson de Surinan, très recherché pour la délicatesse de sa chair.

CURRANT-WINE, *s. m.* (*Vin de groseille*). — Terme anglais, désignant le vin de groseille. On connaît en Angleterre deux espèces de ce vin : l'un fait avec le *red currant,* groseille rouge; l'autre avec le *white currant,* qui est le cassis; c'est une boisson rafraîchissante.

CARVI, *s. m.* — Genre de poisson sans écailles, qui vit dans les fleuves et les rivières des Indes orientales. Il se distingue par sa tête plate et ses six cornes flexibles, dont deux à sa mâchoire supérieure et quatre à l'inférieure. Les Indiens préfèrent ce poisson à tout autre pour la délicatesse de sa chair.

CUSSY (*Marquis de*). — Le marquis de Cussy était un gourmet délicat, un esprit fin et courtois. Né avec une belle fortune, sa table était ouverte deux fois par semaine; ces jours-là, il se transportait aux Halles à six heures du matin. Il savourait son dîner sans trop causer, et professait ensuite; c'est surtout au dessert qu'il commençait sa causerie fine, facile, polie, spirituelle et pleine de saveur. Il ne croyait pas trop aux splendeurs gastronomiques du passé, et il lui est arrivé de dire qu'il valait mieux dîner à un louis dans un grand restaurant de Paris que chez Lucullus au salon d'Apollon.

M. de Cussy fut préfet du Palais sous Napoléon Ier, et c'est lui qui reconduisit Marie-Louise à Vienne. Il revint à Paris après le 20 mars, mais cette restauration ne fut que de quelques mois : il perdit sa fortune et sa haute position, ce qui le força d'accepter la place d'intendant de la maison de M. Lariston, dont il était une ancienne connaissance; c'est là qu'il écrivit sa brochure : *l'Art culinaire* (voir les *Classiques de la table*), trop courte, mais concise et nette. Il a d'ailleurs plus parlé qu'écrit, sa position d'homme de cour l'explique.

Gâteau à la Cussy. — *Formule 1425.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine de riz	—	300
Sucre vanillé	—	25
Beurre frais	—	125
Œuf frais	nombre	14

Procédé. — Battre dans une bassine, sur le feu doux, le sucre et les œufs, et, lorsque cette masse a augmenté d'un tiers de son volume, on y ajoute le beurre fondu et la farine de riz en pluie pour éviter la formation de grumeaux. On coule cette pâte dans des moules plats. (Voir aussi BISCUIT, *formule 443.*)

CUVE, *s. f.* All. *Kufe;* angl. *tub, vat;* ital. *tino;* esp. *cuba,* d'incuber. — Vase pour cuver le vin : cuve-vinaire.

Les grands propriétaires de vins ont imaginé

de faire des cuves murées, mais il est démontré que les cuves de bois sont les meilleures; la conservation du vin cuvé dans les vaisseaux de bois est connue, tandis qu'il est rare que l'on puisse garder longtemps les vins cuvés dans les cuves de maçonnerie, dont les matériaux sont attaqués par les acides des vins.

Il est un autre danger contre lequel il faut se prémunir: je veux parler de l'asphyxie à laquelle sont exposés les cavistes traitant les vins. On sait, en effet, qu'une cave close peut, en peu de temps, être remplie par le gaz acide carbonique et déterminer l'asphyxie. La chandelle est à ce sujet l'avant-garde qui vous prévient en s'éteignant au moment où apparaît le danger; il faut alors de l'air; l'usage de la chaux n'est pas non plus à dédaigner dans ces moments. Il existe un appareil qui porte le nom de son inventeur, *Galibert*, qui permet aux ouvriers de respirer librement et sans danger dans une atmosphère viciée. C'est une sage précaution que les grands fabricants de vin doivent prendre.

CUY, *s. m.* (*Lepus mininus*). — Espèce de petit lapin domestique qui se trouve au Chili; il y en a de plusieurs couleurs. Il fuit le lapin malgré sa parenté zoologique; il craint le chat et les souris. Sa chair est très blanche et d'un goût qui rappelle le poulet.

CYCADÉES, *s. f. pl.* — Genre de plantes dont le *cycas* est le type. La plupart sont exotiques, de l'aspect des dattiers ou des fougères colapales. Elles contiennent de la gomme et une moelle alimentaire très farineuse.

CYCÉON, *s. m.* (*Cuis. anc. Entremets composé*). — Le cycéon était un aliment très usité parmi les Grecs; il y en avait de deux sortes : l'un plus grossier, en forme de bouillie, et l'autre consistant; je ne trouve pas à son sujet de formule exacte : le mot même κυκεων vient de κυκαν, qui signifie remuer, brouiller. Les ouvrages que j'ai sous les yeux disent que le meilleur cicéon était celui fait avec de la farine d'orge grillée, du vin de Chypre, de l'eau, du miel et du fromage; c'était l'aliment consistant. La bouillie se faisait avec de la farine d'orge également grillée, de l'eau et du miel.

CYGNE, *s. m.* (*Cygnus*). All. *Schwan;* angl. *swan;* ital. *cygno;* esp. *cisne.* — Selon Buffon, le cygne appartiendrait au genre de l'oie et du canard; au contraire, Cuvier dit qu'il forme un genre distinct de l'ordre des palmipèdes.

Le cygne est l'emblème de l'amour et de la poésie; sa forme est élégante, ses mouvements pleins de grâce, de majesté et de douceur. Il a été pris comme le symbole de la tranquillité et de la paix. Il se plaît sur les bassins des promenades publiques; son cou est aussi nerveux que flexible; ses ailes ont une vigueur surprenante. C'est une erreur proverbiale « le chant du cygne mourant, » cependant poétisé par Malherbe :

> Ce sera là que ma lyre
> Faisant son dernier effort
> Entreprendra de mieux dire
> Qu'un cygne près de sa mort...

et l'ingénieux La Fontaine ajoute :

> Un jour le cuisinier, ayant trop bu d'un coup,
> Prit pour oison le cygne, et, le tenant au cou,
> Il allait l'égorger, puis le mettre en potage;
> L'autre, prêt à mourir, se plaint en son ramage,

Mais tous ces chants vibrants et mourants ne suffiraient point pour prendre place ici, sans la qualité plus douce encore de la chair du *cygneau,* que l'on traite culinairement comme tous les autres oiseaux aquatiques.

La Seine était, autrefois, couverte de cygnes; ils avaient élu domicile dans les îlots du fleuve, notamment dans l'île *Maquerelle,* appelée plus tard *île aux Cygnes;* mais les pêcheurs et les braconniers leur firent une guerre acharnée sous prétexte qu'ils leur mangeaient les poissons.

Les gourmets et les amateurs étaient heureux et considéraient comme une fortune rare de pouvoir trouver des cygneaux au nid, dont les propriétés génésiques sont reconnues. C'est surtout les vieux garçons, les petites dames et les grandes maîtresses qui pourchassaient les cygneaux. Un usage tout particulier avait été observé pour le service de ce mets rare. La veille d'une réception intime, les vieux messieurs étaient invités à souper, et on leur servait des cygneaux rôtis et des œufs de cygne brouillés aux truffes. Le menu était invariable et le lendemain, jour de la réception, on répétait ces deux mets dans le menu des convives, mais seuls les privilégiés bénéficiaient par ce court, mais puissant régime, des effets sympathiques des propriétés des cygneaux.

Louis XIV avait lui-même des braconniers, à qui il avait fait grâce de plusieurs condamnations, qui devaient lui apporter tous les huit jours, d'avril au 1er août, des œufs de cygne ou des cy-

gneaux; ce mets, considéré comme remède par son médecin, qui en faisait un mystérieux secret, n'était autre qu'un puissant aphrodisiaque.

Cygneau à la Louis XIV (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 1426.* — Voici donc la célèbre formule traduite en français moderne.

Plumer le *cygneau* lorsqu'il a encore le duvet, le flamber, le vider; dépouiller le cou, lui sortir les yeux, lui couper le bec, les jambes et l'extrémité des ailes. Le dégager de ses abatis en coupant le cou et les ailes près du corps. Le faire rôtir dans une cocotte ou casserole en terre avec les abatis. Hacher et piler les abatis au mortier, les faire recuire avec un décilitre d'eau assaisonné de sauge et de céleri. Passer la purée au tamis de crin, l'ajouter dans la casserole au cygneau. Faire sauter le foie dans la poêle, le passer au tamis, lui mélanger du foie gras frais et de la crème; assaisonner et farcir un croûton de pain frit au beurre. Passer le croûton une minute au four et dresser dessus le cygneau, entouré d'une tresse de céleri taillé en demi-lune, cuit, sauté au beurre frais.

Cygne moulé en glace. — *Formule 1427.* — Se procurer un moule représentant un cygne et le remplir de glace. Remettre sangler le moule



Fig. 462. — Cygne en glace.

pendant une heure et le démouler sur une serviette; garnir le tour avec de la glace verte représentant des feuilles.

CYLINDRE, *s. m.* — Culinairement, chaudière ronde et murée dans un foyer, dans laquelle les casseroliers plongent les casseroles pour les soumettre à l'action corrosive de l'eau cuivrée. Plonger dans le cylindre, sortir la batterie ou la mettre dans le cylindre.

CYMETTE, *s. f.* — En terme de jardinage, se dit des rejetons d'une variété de chou appelé *chou de Bruxelles.*

CYNORRHODON, *s. m.* — Fruit du rosier sauvage ou églantier, vulgairement appelé *gratte-cul;* il jouit de propriétés astringentes; sa saveur aigrelette le fait rechercher par les enfants à la campagne, qui le mangent sans en être incommodés.

CYNOSURE KORAKAN. — Plante de la famille des graminées, dont il y a plusieurs espèces; celle-ci est la seule qui mérite d'être connue, à cause de son utilité dans l'alimentation. Elle est indigène des Indes orientales; sa racine est annuelle; ses tiges ressemblent un peu à celles du *panic vert.* On la connaît en Bohême, en Allemagne, etc., sous le nom de *manne;* elle s'élève à la hauteur d'un pied et demi; forme une touffe arrondie, avec un vide dans le milieu, assez ressemblant à un nid d'oiseau. Ses tiges sont lisses, comprimées et divisées dans leur longueur par quatre ou cinq nœuds; les feuilles sont opposées, longues, lisses et parsemées, ayant sur leur plan supérieur des poils longs, très fins; au sommet de chaque tige sortent d'un seul point des épillets droits, de la longueur d'environ deux doigts. A leur maturité ils se gonflent, se recourbent et ressemblent assez à une très petite queue de chien. On croit que c'est à cause de cette ressemblance que la plante a reçu le nom grec de *cynosure.*

C'est au commencement d'octobre que les épis commencent à jaunir; on les coupe alors et on les porte sur l'aire; lorsqu'ils sont suffisamment secs, on les bat et on serre le grain. Les peuples de plusieurs régions de l'Inde orientale, et notamment ceux de Ceylan et du Malabar, au rapport de Rhéad et de Rumphe, cultivent le cynosure à côté du riz et font entrer ce grain dans l'alimentation, en potages, qu'on prépare avec sa farine, ce qui leur est d'un grand secours quand le riz vient à manquer. Le docteur Arduino, Italien, l'a employé comme aliment préparé de diverses façons; il en a fait d'excellents potages au gras, nourrissant bien, de facile digestion et très certainement, ajoute-t-il, préférables à celui fait avec le panic; il l'a fait aussi cuire dans le lait, et l'a trouvé plus délicat encore et plus savoureux. Enfin il mêla la farine de cynosure par égale quantité avec celle de froment, et en fit un

pain qu'il trouva léger et de bonne qualité. Il obtint un résultat tout aussi satisfaisant en mêlant dans la même proportion la farine de cynosure avec celle de maïs. Cette espèce de grain peut être employée, non seulement aux mêmes usages que le panic, le millet, le sarrasin et le sorgho; mais il peut encore fournir aux habitants des campagnes, surtout dans le temps de disette, une nourriture capable de remplacer le froment. (Olag., *Dict. des aliments.*)

CYPRIN, *s. m.* (*Cyprinus*). All. *Karpfen.* — Terme de zoologie. Genre de poisson d'eau douce qui a pour type la carpe.

CYTISE, *s. m.* — Genre de plantes légumineuses, dont le *Cytisus Laburnums* est le type.

CZERNA (*Czerna Okrugla ranka, Hongrie*). — Cépage de Hongrie, aussi appelé en Allemagne *Edel-Hungar-Traube*, et *raisin noir de Scutari* dans les pays de langue française. Il porte un raisin noir, grain rond, précoce et donne un excellent vin de belle couleur.



Fig. 463.
Costume de cuisinier au XVII[e] siècle d'après Carême.

Fig. 464.
Costume de cuisinier au XVIII[e] siècle d'après Carême.



Fig. 465.
Costume du II[e] Empire, représenté d'après nature, par Jules Hépy, ex-chef au grand café de la Paix.

Fig. 466.
Costume de la III[e] République, représenté d'après nature, par M. P. Lahaye, délégué à la Bourse du Travail.



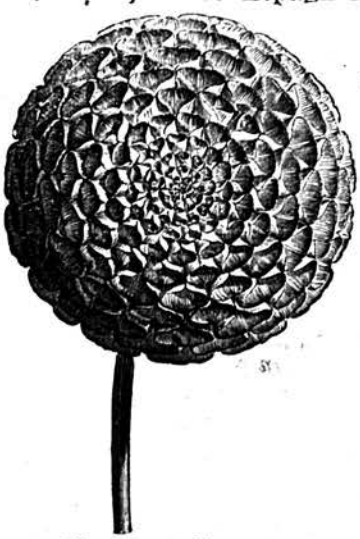
DACTILIFERE, *adj.* — Terme d'histoire naturelle. Qui porte des dattes; de *dacty,* datte, et *fere,* porter.

DACTYLOPTÈRE, *s. m.* — Se dit d'un poisson de mer acanthoptérigien, dont la chair est estimée; ses nageoires pectorales, très larges, s'étendent comme des ailes et lui servent à s'élever au-dessus de l'eau; il peut parcourir ainsi un espace de 30 à 40 mètres, ce qui lui a donné le nom vulgaire de *poisson volant.*

DÆDALÉA, *s. m.* — Genre de champignons à odeur d'anis, dont une espèce, qui pousse sur les vieux saules, est employée, réduite en poudre, contre la phtisie pulmonaire.

DAGUET, *s. m.* All. *Spiesshirsch;* angl. *young stag.* — Nom du jeune cerf qui a les cornes en forme de dague. Selon les pays, il a un an, dix-huit mois ou deux ans. On le traite culinairement comme le chevreuil.

DAHLIA, *s. m.* — Plante originaire du Mexique, importée par les Espagnols qui lui donnèrent le nom d'un savant Suédois, André Dahly. Décrite pour la première fois en 1791 par Cavanilles.


Fig. 467. — Dahlia en cire.

Les fleurs de l'une des variétés, *D. variabilis,* sont imitées dans les cuisines pour l'ornement des socles.

Au contraire de ce qui se passe pour la généralité des fleurs en cire, pour l'opération du dahlia on commence à poser les feuilles du bord sur une rondelle de cire préalablement fixée sur le pédon-

cule. Les feuilles doublées en forme de cornets arrondis doivent être préalablement coloriées. La grandeur de ces feuilles doit diminuer avec une progressive régularité. On en fait des rouges-sang, des panachés, des jaunes et des blancs. On peut aussi les imiter en navet à l'aide d'un emporte-pièce.

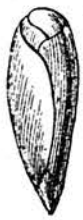


Fig. 468. Feuille de dahlia.



Fig. 469. — Dahlia tubéreux.

Dahlia tubéreux. — En Europe, on ne connaît que la fleur et on dédaigne sa racine tubéreuse bonne à manger. Les *D. tubéreux* ont une grande analogie de propriétés et de goût avec le topinambour. Au Mexique, on le soumet aux mêmes préparations culinaires que ce dernier.

DAIDSU. — Fève très commune dans le Japon et de la grosseur d'un gros grain de maïs. Les indigènes la réduisent en farine et en font une espèce de bouillie qu'ils utilisent avec les viandes en guise de sauce. Ils en font aussi une espèce d'embamma, appelé *sœja*, qu'ils mangent comme hors-d'œuvre pour exciter l'appétit.

DAIM, *s. m.* All. *Damhirsch;* angl. *deer;* ital. *damma;* esp. *dama.* — Quadrupède fauve du genre cerf, avec lequel il a une grande analogie par l'élégance de sa forme, bien qu'un peu plus petit; il aime les terrains élevés, comme le chamois, il marche en troupes à la tête desquelles est un chef, faisant la sentinelle; c'est d'habitude le plus vieux de la troupe qui donne le signal du danger par un sifflement perçant des narines et en frappant le sol avec ses pieds de devant pendant que sa tête indique la direction de la fuite, qui s'effectue aussi prompte que la foudre.

Le daim a la tête d'un gris fauve, un peu plus foncé sur la ligne du chanfrein et plus pâle autour des yeux. Au-dessous et en dehors des narines se trouve la tache blanche qu'on voit généralement chez le cerf. Le *faon* porte deux petites dagues revêtues de poil jusqu'à un an; alors le *daguet* porte deux andouillers dirigés en avant, et cela souvent pendant deux ans, au bout desquels les andouillers commencent à s'élargir au sommet pour former la palmature. Le *palmate* change ensuite les années suivantes l'ornement de sa tête; la palmature se dentelle à ses bords supérieurs et postérieurs; quelquefois même les crêtes qui bordent les échancrures se convertissent en de vrais andouillers récurrents. Son rut et sa mue sont de quinze jours plus tardifs que ceux du cerf d'Europe. La femelle porte huit mois, et c'est ordinairement vers le milieu du mois de juin qu'elle met bas deux faons.

Les Orientaux estimaient beaucoup la chair du daim, qui formait une des plus délicates nourritures des Israélites. (*Deut.* XII, 15.) Les Grecs, les Romains surtout, avaient en grande estime la chair du daim; avec l'invasion des barbares, cet animal fut importé dans toute l'Europe; mais, comme les autres genres de son espèce, il tend à disparaître complètement de cette partie de la terre. Comme le cerf et le chamois, le vieux daim ne vaut pas grand' chose pour la cuisine; par contre, le *daguet* et le *palmate* tués vers le mois de décembre sont excellents, de beaucoup supérieurs au daguet-cerf et aussi bons que le chevreuil; ils se distinguent de celui-ci par une succulence plus abondante.

On traite le daim comme le cerf, le chevreuil et le chamois. (Voir ces mots.)

DAINE, *s. f.* (*Dama*). All. *Hirschkuh;* angl. *doe;* ital. *daina.* — La femelle du daim, qui se nomme *dine* avant la première fécondation. La chair de la dine, vulgairement appelée *dinette*, est meilleure que celle du daguet.

DALBERGE, *s. f.*—Arbrisseau des pays chauds; on tire, par incision de son écorce au moment de la circulation de la sève, une gomme employée pour l'usage alimentaire et dont l'une des espèces fournit la *gomme laque.*

DALMATINE, *s. f.* (*Entremets glacé*). — La dalmatine se sert en place du punch à la romaine comme coup du milieu.

Formule 1428. — Faire une glace aux cerises dans une proportion de 2 litres; joindre 6 blancs d'œufs fouettés et sucrés dans la règle des meringues; 3 décilitres de marasquin et 4 de vin de Champagne. Couper à l'emporte-pièce rond des lames d'ananas et les mélanger avec des cerises divisées en deux; mêler le tout après l'avoir coloré d'un rose tendre.

DAMAS, *s. p.* (*Géographie gastronomique*). — Dans la Turquie d'Asie, derrière les montagnes de l'Anti-Liban, se trouve la plaine de Damas,

d'une fertilité incomparable en arbres fruitiers de toute espèce. Des raisins, prunes, pêches, abricots, cerises, poires et pommes; les variétés les meilleures nous viennent de Damas, d'où ces fruits furent importés en Grèce, en Italie, et, avec l'invasion des Barbares, dans toute l'Europe; ce pays avait aussi des fruits indigènes, mais inférieurs comme qualité.

DAME-BLANCHE, *s. f.* (*Glace plombière*). — — *Formule 1429.* — Moudre 250 grammes d'amandes douces, les piler dans le mortier en mouillant graduellement jusqu'à absorption d'un litre d'eau. Passer à l'étamine; ajouter 500 gr. de sucre à ce lait, pour faire un sirop à 20 degrés; ajouter alors deux petits verres de kirsch et glacer. D'autre part, faire tremper dans du kirsch des fruits confits et hachés. Sangler un moule à plombière et le remplir par couches alternées de glace et de fruits. Une heure après, démouler le tout et le surmonter d'un attelet aux fruits.

DAME (*Palais de*). — Petits-fours. — *Formule 1430.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine	—	000
Œufs	nombre	4
Rhum, petit verre	—	1

Procédé. — Travailler avec le fouet, dans une terrine, les œufs, le sucre, puis ajouter la farine et le rhum.

Lorsqu'on désire faire ces palais-de-dame aux raisins, il faut ajouter à la formule 125 grammes de raisins de Corinthe.

DAMPFNUDELN, *s. m.* (*Cuis. allemande*). — Entremets qui se fait de plusieurs manières, selon les villes ou les ressources dont on dispose. A Munich, la formule suivante se nomme *Dukatennudeln.*

Dampfnudeln à la munichoise (*Procédé général*). — *Formule 1431.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Levure de bière	—	25
Beurre fondu	—	100
Sucre en poudre	—	100
Lait	décilitres	2
Jaunes d'œufs	nombre	5
Zeste de citron	—	1
Une pincée de sel.		

Procédé. — Faire tiédir le lait et le délayer avec la levure et un quart de la farine préalablement chauffée, pour en faire un levain, que l'on maintient dans une température douce.

Lorsque le levain a doublé de volume on lui incorpore peu à peu le beurre fondu, le sel, le zeste de citron, les jaunes d'œufs, le sucre et la farine. Fouetter la pâte avec la main et la laisser lever de nouveau. La sortir sur le tour et la fariner.

La pâte est alors terminée.

On l'abaisse et, après un repos de cinq minutes, on en coupe des rondelles que l'on pose sur un linge fariné, et faire légèrement lever les rondelles à température douce. Humecter les rondelles les unes après les autres dans du beurre d'écrevisse, les plier en deux et les dresser en chevauchant dans un moule uni à cheminée. Couvrir le moule d'un papier beurré et faire cuire pendant 35 minutes dans un four moyen.

Démouler l'entremets sur un plat rond et envoyer séparément une crème d'office (voir ces mots).

Dampfnudeln à la polonaise. — *Formule 1432.* — Abaisser la pâte à *Dampfnudeln* (voir la *formule 1431*), en couper de petites rondelles, sur les unes desquelles on pose de la marmelade d'abricots très ferme et humectée en rhum. Ramener les bords des abaisses sur la marmelade de façon à souder la boulette. Les placer à mesure sur un plafond beurré, le côté soudé en bas; faire lever pendant une petite heure; beurrer les boulettes avec le pinceau, les saupoudrer de sucre fin et les cuire.

Les dresser en buisson sur une serviette à franges.

Dampfnudeln à la crème. — *Formule 1433.* — Faire la pâte selon la *formule 1431*, la pétrir pour la raffermir; l'abaisser et en tailler des bâtons pour pouvoir en tailler des dés de la même grosseur, qui puissent être roulés en petites boulettes. Les placer sur une plaque farinée et les laisser lever une heure environ; elles devront être alors de la grosseur d'une grosse noix.

Faire cuire une quantité suffisante de lait sucré et vanillé. Lorsque le lait est en ébullition, on y jette les boulettes; après dix minutes de cuisson, les sortir avec l'écumoir sur un compotier. Lier tout ou partie du lait avec des jaunes d'œufs sans laisser cuire et masquer avec cette crème les *Dampfnudeln.*

Remarque. — Je ne m'étendrai pas sur les différents modes de cuisson, à sec ou par ébullition, ni sur celui du dressage, qui doit être abandonné à l'opportunité du travail.

DAMPIERRE (*Gâteau*). — Cet entremets a été créé à Troyes en janvier 1889.

Formule 1434. — Employer :

Amandes fraîchement mondées . .	grammes	125
Sucre en poudre	—	200
Beurre fin	—	30
Poires blanches confites hachées. .	—	60
Blancs d'œufs	nombre	3
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes en ajoutant peu à peu les blancs d'œufs, puis le sucre et la vanille. Travailler dans une terrine le tout avec les poires et le beurre. Coucher la pâte dans un moule carré, foncé de papier et cuire à four moyen.

Abricoter et glacer à la vanille; le décorer avec des tranches de poire blanches et roses. (Albert Coquin.)

DAMSON-PUDDING, *s. m.* — Terme de cuisine anglais, désignant le pouding aux prunes de Damas. (Pour la formule voir *apricot-pudding* et *Damson-Tart*).

DANIEL-ROCHAT, *s. p.* (*Glace à la*). — Nom du créateur de la glace suivante :

Formule 1435. — 1° Faire une glace aux noisettes pralinées, dont on conservera quelques noisettes;

2° Une glace aux pistaches avec quelques pistaches émincées;

3° Une glace d'abricots avec quelques pêches parfumées au marasquin.

Procédé. — Chemiser un moule avec la glace aux noisettes en les décorant avec les noisettes que l'on a gardées. Napper cette couche d'une autre de glace aux pistaches. Remplir l'intérieur avec la glace d'abricots, des pêches au marasquin coupées en petits dés.

Sangler et démouler, selon la règle, après une heure.

DANNEMOINE, *s. p.* (*Vin de*). — Bourgogne, Côte-d'Or. On y récolte un bon vin rouge de troisième classe, contenant de 11 à 12 degrés d'alcool.

DANSE. — Hygiène et alimentation de la danse. (Voir BAL.)

DANTE. — Quadrupède à pieds fourchus commun dans les déserts de Numidie et de la Libye. De la grandeur d'un petit taureau à poil d'un bleu violacé, remarquable par ses oreilles droites et petites comme celles des chèvres, et par sa seule corne en forme d'anneau au milieu de sa tête.

Sa chair exquise, fine, parfumée, tenant entre le gibier à plume et l'âne, est très recherchée des Maures. On la conserve par le boucanage. Culinairement, elle se traite comme le veau.

DANZIG (*Eau de*). — *Formule 1436.* — Employer :

Alcool à 32 degrés	litres	2
Essence de Macis.	gouttes	5
Essence de cannelle	—	3
Essence de citron.	—	2
Sucre	kilogr.	2

Procédé. — Faire un sirop avec le sucre et 2 litres 1/2 d'eau, mélanger le tout une fois bien clarifié et filtrer au papier; laisser refroidir et mettre en bouteille.

DARD, *s. m.* (*Lenciens vulgaris*). — Poisson du genre carpe, aussi appelée *Vaudoise,* armé de fortes arrêtes sur le dos, en forme de dard, d'où vient son nom. Sa chair tendre, blanche, est d'une médiocre délicatesse. Dans le Languedoc, on lui donne le nom de *Sophie* et à Lyon celui de *Saiffe.*

DARENNE (EMILE). — Célèbre cuisinier-pâtissier, né à Paris, le 27 mars 1861, membre de l'*Académie de cuisine,* et auteur d'un *Traité élémentaire de Chimie à l'usage des cuisiniers.* (Voir CUISINIER.)

DARIOLE, *s. f.* (*Pâtisserie*). — Nom d'une confidente qui, en introduisant la correspondance galante dans de petites pâtisseries, favorisa les amours de Perion, roi des Gaules, et d'Elisène.

Ce genre de pâtisserie fut d'abord appelé *dariolette,* nom qui faisait allusion à mademoiselle Dariole, et s'est ainsi conservé au féminin. Cette pâtisserie avait pris le sens d'amour par les poètes qui s'en servaient au figuré. Mais laissons là l'étymologie et faisons des darioles d'une autre douceur.

Darioles. — *Formule 1437.* — Foncer des moules à darioles, ou à nougats, avec de la pâte à gâteau de roi à six tours (voir ce mot), ou facultativement avec de l'abaisse de feuilletage rebeurré. D'autre part, préparer l'appareil avec un moule plein de sucre et un autre plein de farine,

un grain de sel, trois macarons, trois et deux décilitres de lait aromatisé au chocolat, aux amandes, au marasquin, au citron ou à la vanille.

On met le tout sur le feu et on fouette jusqu'à consistance de crème; on remplit les moules au trois quarts et on les cuit dans un four chaud; saupoudrer de sucre en sortant du four.

DARCET, *s. p.* (*Garniture à la*). — *Formule 1438.* — Ce sont les viandes noires que l'on sert de préférence avec cette garniture, le plus souvent le filet de bœuf : Piquer dans la règle, le faire cuire; d'autre part, piquer et faire glacer des filets de veau coupés longitudinalement en deux; glacer également des ris d'agneau (ou à défaut des ris de veau) garnir le filet par groupes; le saucer, le surmonter d'attelets garnis de crêtes de coq, et servir séparément une sauce Soubise claire.

DARNE, *s. f.* All. *Schnitte;* angl. *slice;* ital. *fetta di pesce,* sans. *darana.* Terminologie très ancienne qui signifie *portion.* — Forte tranche d'un gros poisson, tel que le saumon, l'esturgeon, le cabillaud. La grosseur de la darne varie de 4 à 10 centimètres d'épaisseur.

Darne de saumon au beurre de Montpellier. — *Formule 1439.* — Tailler une forte darne dans un saumon gros et frais, la laver dans la règle, lui donner la forme ronde ou ovale, selon qu'on le désire, à l'aide de la ficelle et en ajoutant à l'intérieur un oignon ou un navet pour maintenir la correction de sa forme. De préférence, on la cuit dans un court bouillon froid, ce qui conserve la couleur d'un rose plus clair, lui permettant ainsi d'écumer. Quand elle est froide, l'égoutter, la glacer à la gelée; garnir le tour de beurre d'anchois décoré avec des filets d'anchois, des olives, des œufs, au besoin des truffes et du beurre de Montpellier.

Poser la darne sur un fond de plat au beurre de Montpellier ou sur un petit socle. Faire une couronne de salade et d'œufs, ou d'autres végétaux autour de la darne, ou simplement une bordure de crevettes et envoyer une sauce ravigote à part.

Remarque. — S'il s'agit de grands socles où doivent prendre place plusieurs darnes, le saumon moyen du Rhin est préférable, il donne des tranches roses et fermes, d'un goût préférable au saumon d'autres fleuves. Quant à la manière de dresser, elle appartient à l'artiste, qui selon l'opportunité du service, ses moyens ou son goût, la variera, ainsi que la forme de ses socles. Les darnes d'esturgeon se traitent de la même manière, ainsi que les tranches d'autres gros poissons pouvant se servir froids.

Darne d'esturgeon à la provençale (*Chaude*). — *Formule 1440.* — Tailler la darne, la laver et la piquer de filets d'anchois; passer à l'huile d'olives dans un sautoir de haute forme, en y ajoutant une gousse d'ail, quelques grains de poivre concassés, une pincée de sel et un bouquet de persil. Mettre dessus la darne d'esturgeon; lui faire prendre couleur des deux côtés, et mouiller avec du vin blanc sec; couvrir et faire cuire, la tourner une fois. Lorsque la darne est cuite et que les oignons sont en purée, on les passe au tamis de crin et on y ajoute de la glace de viande, un jus de citron et une légère pointe de piment, s'il y a lieu. On beurre et on masque la darne avec la sauce.

Darne de saumon du Rhin à la Bâloise. — *Formule 1441.* — Tailler la darne, la laver, l'assaisonner, et la faire cuire dans un sautoir avec du beurre frais et des oignons émincés; le poisson étant cuit et les oignons d'une couleur dorée, on dresse la darne entourée des oignons.

Darne de truite saumonée à la genevoise. — *Formule 1442.* — Lorsque les pêcheurs des bords du Léman ont la bonne fortune de rencontrer un de ces trésors qui font le délice des gourmets, leur premier soin est de l'envoyer à Genève où il ne manque jamais d'amateurs. On taille le petit saumon par tranches et on le lave. On couche dans un sautoir beurré des oignons, une carotte, du poivre en grain concassé, une branche de thym; on fait prendre couleur et on y ajoute la tête du saumon frais. On mouille le tout avec une bouteille de vin de Bossay et on fait cuire jusqu'à réduction des deux tiers; on passe à travers un tamis fin, puis à l'étamine, et l'on met cette purée dans un bain-marie. D'autre part, on fait cuire les darnes dans le même vin (à moins que ce ne soit du vin vaudois, ce qui serait d'un mauvais goût à Genève), assaisonné dans la règle.

Les darnes cuites, on ajoute *un peu de leur cuisson dans la purée,* de la glace de viande et du beurre très frais, on lie en fouettant comme une sauce hollandaise en relevant d'un jus de

citron et d'une pointe de poivre de Cayenne, s'il y a lieu. On dresse les darnes entourées d'écrevisses et l'on sert séparément. Voilà comment les aime M. Enard, l'heureux possesseur du château de Calvin.

Darne de Cabillaud à la flamande. — *Formule 1443.* — Les darnes cuites dans la règle, on les dresse et on les sert accompagnées d'une sauce composée de beurre fondu, dans lequel on a ajouté sel, jus de citron, persil haché et de la moutarde française; on lui donne un bon coup de fouet pour la lier avant de servir.

Il est à remarquer que l'on ne varie *sensiblement* le mode de préparation des darnes que dans la cuisson, les différents noms étant déterminés par les sauces qui les accompagnent. (Voir DAUMONT.)

DARTOIS, *s. p. (A la).* — De *Artois,* province française, et par abréviation du titre nobiliaire de Artois, *d'Artois,* pûis par altération *dartois.*

Filets de saumon à la Dartois. — *Formule 1444.* — Lever des filets dans un saumon en suivant les fils de la chaire, de façon à former de petites escalopes. Les assaisonner et les farcir des deux côtés d'une farce à quenelles de poisson blanc, merlan, perche ou brochet; saupoudrer les filets, ainsi préparés, avec des truffes crues et hachées menues, les rouler de manière à incruster les truffes dans la farce; puis, pour les fixer, passer un pinceau trempé dans du blanc d'œuf mousseux. Aligner les filets dans un sautoir beurré recouvert d'un papier, et les cuire au four. Les dresser en turban, et garnir le centre d'une garniture d'huîtres pochées et de champignons liés d'un fumet de poisson.

Saupelis à la Dartois. — *Formule 1445.* — Composer un salpicon d'écrevisses ou de homards, de foies de lottes et d'huîtres blanchies. Incorporer dans une farce de poisson crue et l'assaisonner de haut goût. Abaisser du feuilletage à gâteau de roi, couper deux bandes, l'une de 6 centimètres de large et l'autre de quatre; coucher sur la plus large une nappe d'appareil, haute de 1 centimètre, jusqu'à 2 centimètres du bord. Unir le dessus, mouiller le bord et recouvrir avec la petite bande; souder le bord, canneler le dessus, dorer et faire cuire dans un four; puis tailler sur la bande, en la sortant des bâtons longs, de 4 centimètres de large. Servir chaud sur serviette.

Gâteau Dartois. — *Formule 1446.* — Abaisser des rognures de feuilletage, ou faire de la pâte à gâteau de roi et l'abaisser en la divisant en deux parties; garnir l'une de ces bandes de crème à la frangipane, crème d'amandes, moelle ou marmelade d'abricots, soit d'autres confitures. Couvrir avec l'autre abaisse et en souder les bords; calquer sur le gâteau des carrés longs de 8 centimètres sur 4 de large; verger le tout de petits losanges à l'aide du dos du couteau. Dorer et faire cuire aux trois quarts; saupoudrer de sucre en grains; achever la cuisson et, en sortant du four, diviser les dartois suivant des lignes indiquant les carrés. Servir chauds, s'ils sont à la moelle ou à la crème pâtissière; ils sont, au contraire, préférables froids s'ils sont aux confitures.

DATHIS (LÉON), ingénieur civil à Paris. — Dathis est le créateur du système de panification qui porte son nom.

Il avait d'abord créé pour ses besoins personnels le four et le pétrin mécaniques, et, frappé des avantages de ce nouveau système de boulangerie (voir ce mot), il en étudia et perfectionna les détails au point de vue industriel, et en peu de temps il arriva à obtenir un ensemble complet de panification.

Ce système, appelé à révolutionner l'ancienne boulangerie, outre qu'il donne un produit tout à fait supérieur à ce qui a été fait jusqu'à ce jour, apporte dans la fabrication des économies et des facilités remarquables : pour en donner une idée, ainsi qu'on peut le voir par la figure de l'installation industrielle que nous reproduisons ci-après, en 12 heures de travail, 10 manœuvres guidés par un contre-maître convertissent en pain de luxe 2,000 kilos de farine avec un rendement et une qualité bien supérieurs à tout ce qui a pu être obtenu jusqu'à ce jour.

Au mot *Boulangerie,* nous avons résumé les avantages hygiéniques qu'il y a dans ce nouveau système mécanique, qui a atteint le plus haut point de propreté rêvé par les délicats.

M. Dathis est aussi l'inventeur d'un *pain sans mie* (voir ce mot), très apprécié par les médecins contre l'*obésité,* la *dyspepsie,* le *diabète* (voir ces mots). Le vif intérêt du public et le jugement des nombreux acheteurs, ou simples curieux, visitant chaque jour cette exposition permanente de l'avenue de l'Opéra, est la sanction la plus impartiale, la plus autorisée, et bien au-dessus de la plus haute des récompenses de jury.

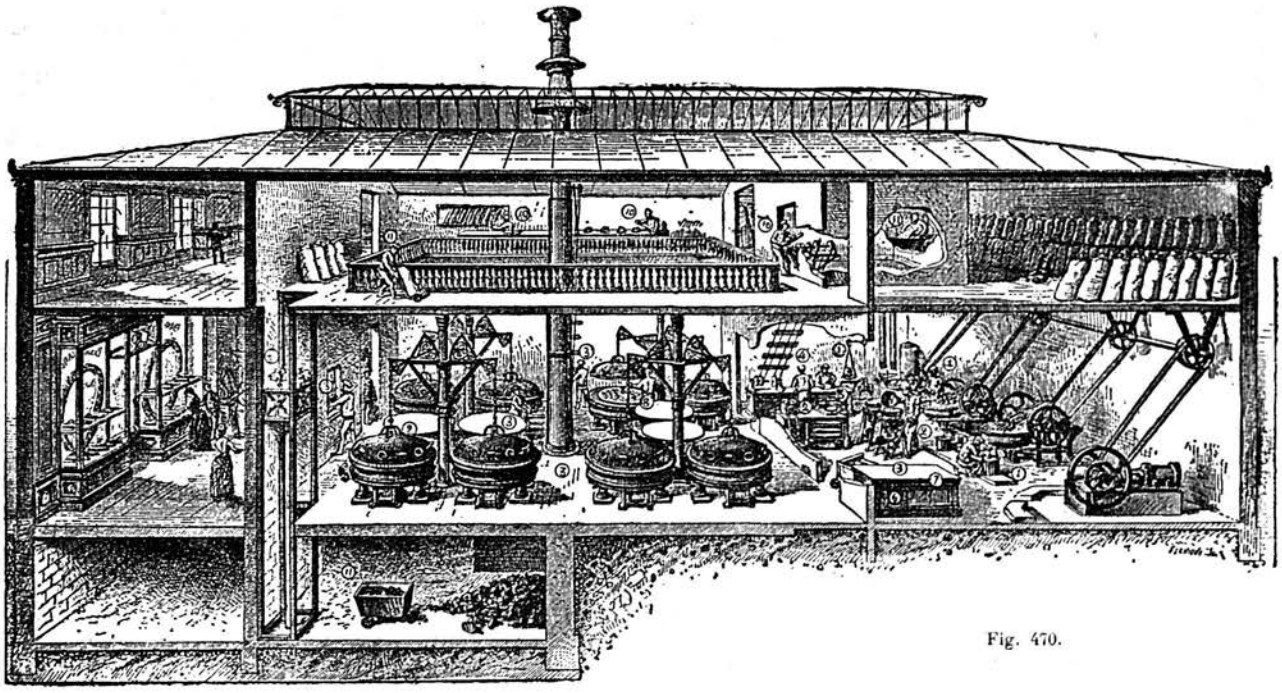


Fig. 470.

INSTALLATION INDUSTRIELLE, SYSTÈME DATHIS

25 mètres de longueur sur 10 de largeur

Les personnages et les cercles portant les mêmes numéros indiquent les différents services d'un seul ouvrier.

1. Pesage des matières. Pétrissages. Pousse des pâtes.
2. Pesage des pâtes. Découpage des pâtes.
3. Service des pâtes façonnées : Aux armoires de pousse. Aux armoires de ventillation. A la salle des fours. [périeure. Envoi des bannetons à la galerie su-
4. Aide-tourneur des pâtes.
5. Tourneur des pâtes.
6. Aide-tourneur des pâtes.
7. Tourneur des pâtes.
8. Cuiseur des pains.
9. Chauffeur des fours.
10. Nettoyage des bannetons à la galerie supérieure et leur renvoi aux tourneurs des pâtes. [rines.
11. Service des combustibles et des fa-

DATTE, *s. f.* (*Phœnis dactylifera*). All. *Dattel;* angl. *date;* ital. *dattere.* — Fruit du dattier, *Elœis guineensis,* arbre de la famille des palmiers.

Originaire d'Orient, il croît dans les régions chaudes de l'Afrique et de l'Amérique; mais c'est surtout dans le Brésil, dont il paraît originaire, et sous l'Equateur, qu'il atteint son plus complet développement.

De vastes forêts de dattiers s'étendent, dans la Guinée, depuis la Gambie jusqu'au Congo, et pénètrent de plusieurs lieues dans l'intérieur. Comme tous ceux de son espèce, il s'élève droit, sur une seule tige, élancée et flexible, appelée *stipi,* jusqu'à une hauteur de 15 à 20 mètres. Ses fleurs sont *monoïques,* ou *polygames,* c'est-à-dire que le même pied porte à la fois des fleurs mâles et femelles enveloppées dans une *spathe* ou enveloppe double; elles sortent sous l'aisselle des feuilles. Les fruits ou dattes de couleur verdâtre d'abord, puis dorée, et atteignant la grosseur d'une noix, se groupent et forment un seul *régime* atteignant un poids d'une dizaine de kilos. Un *sarcocarpe* entoure un noyau très dur et presque rond, dans l'intérieur duquel se trouve une amande blanche et huileuse.

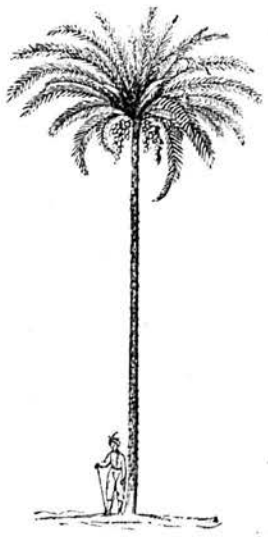


Fig. 471. — Dattier palmiste

Usage alimentaire. — Les dattes se mangent fraîches de préférence, elles sont alors d'une agréable douceur et facile à la digestion. Ces qualités, un peu diminuées lorsqu'elles sont sèches, n'en restent pas moins très agréables.

Sa composition chimique : sucre, matières azotées, amidon, sels minéraux, etc., montre comment les Indiens et les Arabes des oasis algériennes peuvent en faire leur principale nourriture. Avec les dattes mises en fermentation, on prépare une *cervoise* analogue à la bière, aussi appelée *vin de dattes.* Par la distillation de ce vin fermenté, des dattes fraîches

et de quelques feuilles du bouquet, on obtient un alcool qui n'est pas sans valeur. On prépare aussi, en cuisant les dattes fraîches, en les submergeant d'eau à la hauteur nécessaire et en les égouttant sur un tamis, une gelée fort agréable, d'une couleur limpide et transparente.

Les Arabes les réduisent aussi en farine pour en faire des tartes, qui n'auraient pas grand attrait pour nous si elles ne servaient pas à remplacer le pain dans ces pays et que l'on ne fût tout heureux de les y rencontrer. Le commerce des dattes est considérable : après la récolte qui, en Algérie, se fait en septembre, on suspend les regimes ou *spadices* sous des hangars où ils achèvent de mûrir; ils deviennent alors transparents. Vers le mois de février, on les emballe dans des coffins de sparterie pour les envoyer en Europe. C'est ainsi que les grands marchands les reçoivent; ils dégagent et trient les régimes, et les dattes sont alors prêtes à être livrées pour le dessert de nos tables.

HYGIÈNE. — La datte entre dans la catégorie des pectoraux. Le dattier sécrète une liqueur blanche aussi bienfaisante que le lait; les Arabes prétendent que ses fleurs sont aphrodisiaques. Les jeunes pousses sont très rafraîchissantes et se préparent comme les épinards. La datte mangée verte en quantité produit des accidents mortels.

DAUBE, *s. f.* All. *Dœmpfen;* angl. *stew with spices;* ital. *stufato.* De *dauber,* frapper, mortifier, sens plus exact dans l'ancien allemand *dubban.* — La daube se fait avec du bœuf, du mouton, du porc ou de la volaille. Les viandes de boucherie doivent être frappées, piquées, condimentées et mises dans la daubière avec garnitures de légumes, vin, eau-de-vie et de l'eau; on la cuit à l'étouffée. C'est un mets de l'ancienne cuisine qui n'est plus guère usité de nos jours; il a fait place au *bœuf à la mode* et au *bœuf braisé,* qui, du reste, sont synonymes. Anciennement il se servait indifféremment *froid* ou *chaud,* ce qui l'avait fait appeler par les Romains *calidus-frigidus,* mot à mot *chaud-froid* (voir ce mot), en raison de la grande chaleur qu'on lui appliquait pour obtenir la gelée qu'ils mangeaient froide.

DAUBIÈRE, *s. f.* All. *Dampfkessel;* angl. *oval stew pan.* — Vase de grès ou de terre cuite servant à faire cuire la daube. (Voir BRAISIÈRE).

DAUJAT, *s. m.* (*Aurata*). — Poisson des mers de la Chine, du genre cyprin; sa forme et sa chair ont une grande analogie avec la carpe d'Europe.

DAUMONT. — Nom d'un amphitryon auquel plusieurs cuisiniers dédièrent des mets.

Punch à la Daumont. — *Formule 1447.* — Incorporer dans 2 litres de glace de fraise forte en fruits, six blancs d'œufs fouettés et sucrés, et 3 décilitres de vin de Champagne; mélanger le tout en agitant et servir dans les verres.

Garniture à la Daumont. — *Formule 1448.* — Préparer deux douzaines d'écrevisses, les décarapacer et conserver les pinces; vider l'estomac et remplir la carapace d'une farce à quenelles de poisson coloriée en rose avec du corail d'écrevisse. Cette opération se fait sur du papier beurré avec une poche à douille; on aura soin, en remplissant l'estomac, de former la queue et de piquer les pattes à pinces de façon à imiter l'écrevisse. Mettre les feuilles de papier contenant les écrevisses dans un sautoir ayant un court-bouillon de poisson en ébullition. Les laisser pocher.

D'autre part, préparer des quenelles de poisson décorées de truffes; les pocher en les maintenant très blanches. Préparer un coulis d'écrevisses au jus de champignons frais, y joindre les champignons. Dresser la darne de poisson chaude sur un fond de riz très cuit, préalablement modelé sur un plat long; l'entourer de la garniture en décorant les deux extrémités du plat avec les quenelles blanches et les écrevisses imitées. Laisser la darne nue, et la surmonter d'attelets si elle est belle, et la masquer de sauce si elle présentait quelques défectuosités.

On sert aussi *à la Daumont* des filets ou escalopes de poisson, sans arrêtes. (**L. Hanni,** président de l'*Académie de cuisine.*)

DAUPHIN, *s. m.* (*Delphinus*). All. *Delphin;* angl. *dolphin;* ital. *delphino;* esp. *delfin;* port. *delphins.* — Dérivant d'un mot grec qui signifie *grosse tête.* — Mammifères de l'ordre des cétacés et de la famille de l'ordre des souffleurs, qui voyagent en troupes dans toutes les mers.

Le dauphin est remarquable par sa forme extérieure de poisson et son organisation intérieure qui est comme celle des animaux mammifères terrestres. Les légendes à son sujet sont nombreuses et pas moins incroyables. Sa chair a une grande analogie avec celle de la baleine (voir ce

mot) : grasse, lourde et d'un goût rappelant le thon. On en tire une huile d'une grande renommée, déchue aujourd'hui. Le dauphin est souvent représenté dans les pièces montées de cuisine et de pâtisserie, en stéarine, nougat ou autres pâtes.

Ce nom fut donné, depuis Philippe de Valois, aux fils aînés des rois de France, après la réunion du Dauphiné au royaume français, en 1343, suivant une clause insérée dans son traité. Le Dauphiné avait trois dauphins dans son écusson; de là s'est perpétué le mode de représentation du dauphin dans les allégories culinaires.

Quenelles à la dauphine. — *Formule 1449.*— Faire une farce avec de la volaille ou du gibier à plumes, en la maintenant grasse et légère; en coucher de petites quenelles et les pocher sans les laisser complètement cuire; les sortir et les laisser refroidir dans une sauce à la Villeroi ou une sauce suprême; étant froides, les sortir une à une, les passer à la mie de pain en leur donnant une forme régulière et ovale. Les frire et s'en servir pour garniture, ou les servir ainsi sur une serviette comme hors-d'œuvre.

Garniture à la dauphinoise.— *Formule 1450.* — Ragoût de quenelles de poisson, de champignons et de homard en dés, liés au coulis d'écrevisses; il sert à garnir les poissons, soles, rougets, saumons, de même que des croustades ou bouchées.

Pommes de terre à la dauphine. — *Formule 1451.* — Faire une purée de pommes de terre en y ajoutant du beurre seulement et une petite dose de crème fraîche; ajouter à la purée un quart de son volume de pâte à choux (voir ce mot), assaisonner et remuer fortement avec une cuillère de bois. Saupoudrer la table de farine et y renverser la casserole de pommes de terre; en rouler des morceaux, dont on fait des boulettes qu'on passe à l'appareil anglais et dans la chapelure. On fait frire les croquettes et on les sert soit en garniture, soit sur une serviette pliée.

On peut supprimer la pâte à choux en lui substituant des jaunes d'œufs.

Gâteau dauphinois. — *Formule 1452.* — Faire cuire un appareil à gâteau Lacam dans un moule à gâteau Solferino-feuilles dans un four modéré. Le coller sur un fond et glacer d'une glace à la pistache d'un vert tendre, et saupoudrer le gâteau de pistaches hachées et le fond d'amandes grillées. Garnir le creux d'une bonne purée de marrons glacés, légèrement beurrée et montée en pyramide en la poussant au travers d'une douille étoilée. (*A. Coquin*, pâtissier à Troyes.)

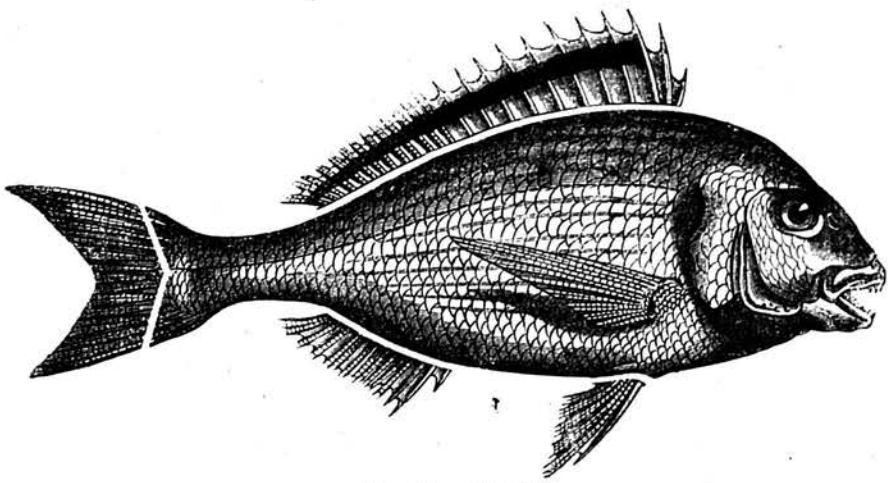


Fig. 472. — Daurade.

DAUPHINÉ (*Vins du*). — Dans le département de la Drôme on distingue : en *première classe*, les crus de l'Hermitage, Meal-Greffieux, Bessas, Baune, Raucoulé, Maret Guiognières, les Burges et les Lands, d'une spirituosité de 16 à 17 degrés; en *deuxième et troisième classe*, viennent le Crôssus, le Mercuval, Gervant dans le Lyonnais, Verinay, de 11 à 12 degrés d'alcool.

Les Bartavelles du Dauphiné jouissent d'une bonne réputation.

DAURADE, *s. f.* (*Crysophrys aurata*). All. *Dorade.* — Poisson de la famille des sparoïdes, qu'il ne faut pas confondre avec le *daurat cyprin* de la Chine. La daurade habite la Méditerranée et passe dans les étangs où elle vient s'engraisser. On en distingue plusieurs variétés, ce qui a donné lieu à une certaine confusion parmi les naturalistes; les plus estimées sont celles des côtes du Languedoc. Les Romains appréciaient sa chair, puisque *Sergius*, le grand inventeur des viviers de poissons, à Rome, a tiré le surnom d'*orata* de ce poisson, qu'il a le premier conservé.

La chair blanche de la daurade est d'une facile digestion; on la prépare comme la carpe ou la sandre. Apicius en donne la recette suivante :

Daurade au vin. — *Formule 1453.* — Vider le poisson, le tremper dans l'eau bouillante, ôter la peau écaillée, le mettre dans un vase avec du vin de Chypre, de la farine et des queues de crevettes, saler et aromatiser le tout. (*Apicius.*)

DAURADON, *s. m.* (*Coryphœna acquiselis*). — Ce poisson, variété de la daurade, se distingue d'elle par des taches noires sur le dos; sa chair n'est pas aussi bonne.

DAVAYÉ, *s. p.* (*Vin de*). — Vin rouge ordinaire du Mâconnais, 16 à 17 degrés d'alcool.

DÉ, *s. m.* — Petit morceau de viande cuite coupée en carré, servant de garniture : de la langue coupée en *petits dés.* Des champignons et des truffes coupés en petit dés, etc.

DÉBARDER, *v. a.* — Action d'ôter le lard sur les gibiers ou viandes rôties.

DÉBARRASSER, *v. a.* — Action de remettre à sa place la vaisselle desservie. Malheur au cuisinier qui, après le service, ne sait pas rétablir l'ordre et la propreté, qui laisse épars çà et là des mets desservis; ce désordre est le signe le plus certain de son inaction, de son mauvais goût : celui-là n'est ni cuisinier, ni rôtisseur, il *gargouille.* Or donc,

A cet ingrat travail, que tout le monde arrive,
Que chacun y mette du sien;
Bientôt du débarras, la propreté s'active;
Qui choque l'œil, il n'est plus rien.

Tout est déjà brillant, filles à l'air affables,
D'accord avec le marmiton,
Ont fermé les buffets, débarrassé les tables,
Et la cuisine est un salon.

DÉBILITANT, *adj.* All. *schwœchen;* angl. *débiliting.* — Toute substance alimentaire et médicale tendant à affaiblir les muscles. Tout ce qui est propre à rendre *débile,* à *débiliter;* la diète est un des plus favorables débilitants contre les maladies aiguës.

DÉBIT, *s. m.* All. *Laden;* angl. *retail shop;* ital. *vendita.* — Se dit des maisons qui débitent des boissons ou toute autre marchandise au détail, débit de vin, de café, etc. Se dit aussi de la quantité de litres ou de mètres cubes qu'une source minérale *débite* dans vingt-quatre heures, une heure ou une minute.

DÉBONDER, *v. a.* All. *aufspunder;* angl. *to take out the bung.* — Action d'ôter la bonde d'un tonneau, d'une pièce de vin, de bière ou d'eau.

DÉBOTTER, *v. a.* — Culinairement, détacher une botte d'asperges, de salsifis, etc., défaire les bottes préparées.

DÉBRIDER, *v. a.* All. *durchschneiden;* angl. *to uncork;* étymologiquement de l'italien *debucarre.* — Action de sortir le bouchon d'une bouteille.

DÉBRIS, *s. m.* All. *Ueberrest;* angl. *remains.* — Morceaux ou miettes qui restent après la préparation d'un mets, entremets ou le décor d'un aliment sculpté. Débris de viande après avoir paré un filet, un chateaubriand. Terme qui doit être usité à la place de *parure,* qui est un non-sens. Parer, embellir une viande, un légume, une pâtisserie, et en recueillir les débris. Débris de table, d'un repas, choses cassées, brisées. D'après Boël:

Aussitôt sous leurs pieds les tables renversées
Font voir un long débris de bouteilles cassées.

DÉBROCHER, *v. a.* — Culinairement, action d'ôter les viandes de la broche. Retirer les brochettes qui traversent les viandes.

DÉCA. — Préfixe qui, joint au nom de mesures du système métrique, désigne une unité dix fois plus grande que l'unité génératrice; ainsi : décalitre, dix litres; décamètre, dix mètres; décagramme, dix grammes.

DECANTER, *v. a.* All. *abgiessen;* angl. *to decant;* ital. *decantare;* esp. *decantar.* — Action de transvaser doucement un liquide, pour laisser au fond du vase le dépôt ou précipité qui s'est formé.

DÉCAPODE, *s. m.* All. *Zehnfüsser;* angl. *ten-footed.* — Ordre de crustacés dont le homard, la langouste, le crabe et l'écrevisse sont les types. Etymologie de deux mots grecs signifiant *dix* et *pieds.*

DÉCEMBRE, *s. m.* (*December*). All. *Dezember;* angl. *december;* ital. *dicembre.* — Douzième et dernier mois de l'année, ainsi appelé parce que

l'année latine était composée de dix mois, elle commençait au mois de mars et finissait au dixième *decem*.

Après la douceur et les plaisirs des climats, des bains, de la campagne folâtre où tant d'attraits font oublier le salon, après les vendanges, les moissons et les récoltes de tout genre, la nature semble retirer ses charmes pour dire à l'homme : « J'ai produit; maintenant c'est à toi d'utiliser, d'embellir, d'assimiler, de composer par ton génie des mets exquis pour continuer sans interruption les jouissances variées de la nature. » En effet, on commence à penser à la cuisine élégante, et décembre voit fleurir sur table par la main de l'artiste, la graisse, les légumes, le sucre et mille pâtisseries, socles, pièces montées de pâtisseries, chaufroids, légumes transformés en fleurs, offrent le plus brillant coup d'œil et ne cédant en rien aux produits naturels. C'est l'art culinaire qui apparaît triomphant avec la science de bien vivre :

Nous rappelle des charmes et provoque l'envie
Des potages savants, riches et stimulants,
Qui réchauffent le cœur et raniment la vie,
Font éclater des yeux brillants.

Et le chapon truffé qui fait notre délice,
L'arbenne, le vanneau, le foie en cromesquis
Et ce nectar fumeux qui remplit le calice
Nous font un caractère exquis.

Le printemps est à table, épanoui convive,
En dépit de l'hiver, de neige, de verglas,
Préside le homard, caviar, l'huître *native*,
Et la bouchée à la Montglas.

Dans ces savants festins l'homme fait la nature :
Des châteaux, des vaisseaux, des vergers et des tours,
Des oiseaux gais, des fleurs, le soleil, la verdure
Qui font éclore des amours....

Rien ne résiste devant le génie culinaire; la forme, le goût, les propriétés, la couleur sont appropriés au désir du convive dont on guide la puissance alimentaire comme on guide le feu d'une locomotive à vapeur. Il ne s'agit que de connaître, de s'approprier et d'utiliser les produits de la nature pour transformer un banquet d'été en un festin d'hiver et un repas d'hiver en un dîner d'été. Malgré la chaleur, la glace abonde, et malgré le froid, l'art entretient la chaleur et réchauffe l'économie. Pour cela, il faut suivre les saisons, recueillir et utiliser les produits de chaque mois de l'année, et, selon la température ou l'âge de l'individu, l'art pourra modifier le calorique.

Le mois de décembre est celui qui produit les foies gras frais; on fait alors les pâtés de foies d'oies; le dindon apparaît, avec les ramiers, les gros pigeons, les poulets, les chapons, les lapereaux, les levrauts, les gelinottes, les perdrix, les arbennes, les vanneaux, les faisans, les coqs de bruyère, les outardes, le chevreuil, le renne et le daim. Les viandes de boucherie sont au choix, excepté l'agneau. Les légumes sont les choux de toutes variétés (voir ce mot), les cardons, les céleris, les salsifis, les cardes, les betteraves, les laitues, les chicorées, la mâche, les carottes, les épinards, etc. Les fruits sont abondants et variés; il est de plus nécessaire d'utiliser celles des espèces oui ne se conservent pas longtemps en hiver.

Le philosophe riche, comme l'ouvrier, doit finir l'année comme il l'a commencée, sans privation, et laisser à l'avare la joie de l'or avec la peur de ne pas finir l'année ou de ne pouvoir en recommencer une nouvelle. A chaque fin décembre l'homme doit se pénétrer du juste sentiment que toute chose finit et que peut-être il ne verra pas l'an prochain; il doit adoucir les maux de la vie par les plaisirs de la table.

DÉCHET, *s. m.* All. *Abfall;* angl. *loss.* — Se dit de la perte qu'éprouve une substance alimentaire ou autre dans sa quantité comme dans sa qualité.

DÉCOCTION, *s. f.* All. *Abgekochter Trank;* angl. *decoction;* ital. *decozione;* esp. *decoccione;* étymologiquement de *coquere*, cuire. — Opération par laquelle on extrait d'une viande ou d'un végétal les principes solubles. La cuisson des asperges est un *décocté*, ainsi que l'eau de riz, le jus du rôti en gelée, etc.

DÉCOLLETAGE, *s. m.* — Alimentairement se dit de l'action de couper le cou aux betteraves et autres végétaux à bulbes.

DÉCOR, *s. m.* — Ce qui constitue l'embellissement d'une garniture, d'une tourte, d'un gâteau, d'une pièce montée, d'un socle ou d'un petit-four. Décorer au cornet, aux fruits, à la glace royale. Rien n'est plus beau qu'un décor régulier, correct et d'une seule ou de deux couleurs au plus. Le décor bigarré est à jamais passé de mode, le décor coloriste imitateur de la nature est le plus frappant, et jamais l'aphorisme : *Le style, c'est l'homme*, n'a été aussi vrai qu'ici, car rien ne relève l'esprit de génie artistique comme le style de correction du décor, et il faut une longue pra-

tique pour devenir maître de cette seule partie de l'art culinaire.

DÉCORTICATION, *s. f.* (*Decorticatio*). All. *Abrinden;* angl. *decortication;* ital. *scorticamento.* — Action de *décortiquer.* Enlever l'écorce des racines ou des branches d'arbre, des fruits à pulpes; des grains et des légumes. Décortiquer des lentilles, de l'avoine, etc. Etymologie : de *cortix,* écorce, enveloppe.

DÉCOUPER, *v. a.* All. *Verchneiden;* angl. *to pink;* ital. *frastagliare.* — Action de diviser selon la règle une pièce de volaille, de gibier ou de viande de boucherie.

On a comparé un amphitryon qui ne sait ni découper ni servir au possesseur d'une bibliothèque qui ne saurait pas lire. En effet, l'un est aussi honteux que l'autre. Cet art de bien découper était regardé par nos pères comme si essentiel, qu'il faisait, chez les hommes bien nés et chez les gens riches, le complément d'une bonne éducation. Le dernier instituteur qu'on donnait aux jeunes gens, c'était un maître découpeur qui les faisait journellement opérer, et, joignant ainsi la pratique, l'exemple aux préceptes, ne les quittait pas sans leur avoir fait achever un cours complet dans cet art difficile, et les avoir familiarisés avec l'anatomie animale.

Forts de cette science et doués d'une adresse, d'une force et d'une agilité particulières pour bien pratiquer, nos anciens faisaient presque toujours honneur à leur maître, et tel qui n'aurait pu expliquer à livre ouvert un vers de Virgile ou une période de Cicéron connaissait toutes les sinuosités d'un canard, d'une oie ou d'une outarde. C'est surtout à la pratique de cet art que l'on reconnaissait le possesseur d'une fortune héréditaire. Jamais embarrassé pour faire les honneurs de sa table et même de celle des autres, il tenait à honneur de diviser et de servir lui-même les pièces les plus grosses et les plus difficiles, et il s'en acquittait avec une liberté, une dextérité qui prouvait que, né dans la classe opulente, il était depuis son enfance familiarisé avec les bons morceaux.

L'art de l'écuyer tranchant était autrefois très en honneur : il était exercé par un homme *ad hoc,* qui tenait le premier rang parmi les serviteurs d'une grande maison, et qui ne remplissait ses fonctions que l'épée au côté.

Cette charge, disparut avec la royauté, et les amphitryons se sont faits depuis un honneur de remplir eux-mêmes ce devoir en découpant de leurs propres mains les pièces les plus honorables de leur table.

Mais le service à la russe a détruit cette partie élégante de la table française, et elles sont rares aujourd'hui les maisons conviviales qui peuvent s'acquitter, aux applaudissements de l'assemblée, de cet art difficile, les maîtres d'hôtels, eux-mêmes, capables d'opérer avec agilité et élégance, sont clairsemés.

Les Anglais seuls ont eu le bon sens de conserver leur écuyer tranchant (*carver*), et jamais chez eux le service à la russe n'a prévalu sur le magistral roastbeef d'où l'on découpe la succulente tranche saignante. Même dans les tavernes anglaises, le découpeur remplit les fonctions du maître-queux.

Combien en est-il aujourd'hui qui peuvent se dire maîtres dans cette partie de la science culinaire? Pressé par des collègues qui voulaient connaître *de visu* si ma réputation n'était pas surfaite en matière d'anatomie, je procédais à la dissection d'un poulet sans en attaquer les viandes ailleurs que sur les jointures, de façon qu'il se maintînt dans sa position entière sans paraître découpé. Un simple coup de fourchette suffisait pour détacher son morceau.

J'ai vu un rival étonnant dans cet art. Dans un dîner offert par M. Paillard aux rédacteurs de la haute presse parisienne, Joseph Dugniol découpa un canard sauvage en l'air, au bout de la fourchette, avec une grâce et une agilité admirables, et cela en moins de temps que j'en mets pour le dire.

Mais puisque les écuyers tranchants n'existent plus que dans l'histoire, j'invite l'amphitryon à découper lui-même.

Une volaille doit être attaquée avec la pointe du couteau à la jointure de l'aile d'abord, et ensuite on lève les cuisses. La dissection doit se faire sans efforts et non par des manœuvres brusques des épaules et du corps, qui peuvent éclabousser le jus hors du plat. Quand on se sent incapable de s'en acquitter honorablement, il vaut mieux renvoyer la volaille à la cuisine ou à l'office pour la faire découper.

Très bien, me dira-t-on, mais comment procédera-t-on là où il n'y a ni office ni un chef dans la cuisine, là où la cuisinière est la maîtresse de maison et prend place à table, à côté des convives?

Oh! alors, j'applaudis; tout sera bon, et je défie

le plus grognon de n'être pas satisfait. Je ne vous oublie pas, aimables lectrices, et voici comment vous procéderez :

Faites d'abord de la place devant vous, pour ne pas être gênée; sortez la volaille du plat chaud où elle a été servie avec ses garnitures (cresson, croûton ou jus), pour la placer devant vous sur un tranchoir ou crédence en bois, ou à défaut sur un plat sans jus, et vos petites mains armées d'une énorme fourchette et d'un couteau pointu et tranchant à faire reculer un boucher, vous commencez l'opération par les filets, puis par les ailes, parce que ce mode a l'avantage de laisser les cuisses maintenir l'équilibre de la volaille; les deux ailes emportées, vous les placez sur le plat à servir; lever ensuite les cuisses que vous partagerez en deux, et vous les posez symétriquement sur le plat chaud; vous enlevez le *bonnet d'évêque*, et tranchez ensuite la poitrine; tournez la carcasse pour en sortir le *sot-l'y-laisse* et placez le tout dans le plat à servir, que vous ferez circuler. Si quelqu'un réclamait la carcasse on la servirait; dans le cas contraire, elle resterait sur le plat à découper.

Pour cette opération, vous vous y prendrez un moment d'avance, c'est-à-dire pendant que l'on change les assiettes et que l'on assaisonne la salade, qui arrivera prête en même temps que la volaille sera découpée.

Vous serez alors radieuse et triomphante, et admirée de tous.

DÉCRÉPITUDE, *s. f.* All. *hohes Alter;* angl. *decrepitude;* ital. *decrepita.* — Dernier terme de la vieillesse qui, dans le classement physiologique des âges, commence vers 80 ans et s'annonce par une profonde altération de la forme humaine. (Voir AGE.)

DÉCUIRE, *v. a.* — Action qu'on fait subir aux sirops, aux confitures pour les corriger de l'excès de cuisson. Cuire de nouveau avec de l'eau pour en abaisser les degrés ou la consistance.

DEDRICHE (CHARLES), dit *Dietrich;* né à Blamont (Meurthe-et-Moselle), le 14 juin 1850. Issu de parents pauvres, fut mis en apprentissage à l'âge de douze ans dans une maison de Nancy. Actif, intelligent, il s'instruisit lui-même et sut tirer partie des conseils de ses maîtres. Vers la fin de 1869, nous le trouvons comme aide au restaurant Dubocq (carrefour Gaillon), à Paris, où il se fit remarquer par les soins et le bon goût apportés à son travail. Quand la guerre éclata, Dedriche fut ému et enflammé à la lecture de la proclamation du général Ducros et il s'engagea dans un des bataillons de mobiles de la Seine; il assista à l'affaire du Bourget et eut le bonheur de revenir sans blessure. La paix signée, il reprit ses fonctions. Nous le voyons au café Riche, passant comme aide dans toutes les parties. Les progrès qu'il fit dans cette maison de premier ordre furent tels qu'il y devint chef entremetier avant l'âge de 22 ans.

Dedriche réunissait à l'agilité l'esprit du beau et du bon et une remarquable facilité de création; bon administrateur et ne craignant pas les sacrifices du voyage pour s'instruire, il était à cette époque le plus remarqué et le plus en vue des cuisiniers de la nouvelle école. Nous le retrouvons successivement au *Splendide Hôtel;* au *Schweizerhoff,* à Lucerne; chez le ministre d'Espagne, à Berne; au *Grand-Hôtel,* à Turin; et enfin à *l'Hôtel du Quirinal,* à Rome.

Charles Dedriche fut l'un des plus actifs vulgarisateurs de l'idée de l'union universelle des cuisiniers français; membre correspondant de l'*Académie de cuisine,* il est l'un des membres les plus studieux, le plus instruits de l'école scientifique.

Potage à la Dedriche. — *Formule 1453.* — Prendre le rouge d'une certaine quantité de bonnes carottes. Autant de haricots verts bien frais. Autant de pâte à nouilles abaissée bien mince. Tailler le tout séparément en julienne très fine, d'une égale longueur. Faire revenir les carottes au beurre en les assaisonnant de sel et de sucre. Les mouiller à hauteur avec du consommé et faire tomber à glace. Remouiller ensuite largement avec du consommé et faire bouillir lentement sur le coin du fourneau, jusqu'à cuisson des carottes, en dégraissant souvent.

Il faut que le potage reste très limpide.

Au moment de servir, joindre au consommé les haricots verts, blanchis à l'eau salée juste au point de cuisson, ainsi que les nouilles, aussi blanchies et pochées à part bien égouttées.

L'envoyer accompagné de croûtes au fromage gratinées au moment. (*Académie de cuisine,* séance du 23 mars 1883.)

DÉFÉCATION, *s. f.* (*Defecatio*). All. *Abklærung;* angl. *defecation;* ital. *lo schiarirsi d' un liquoro;*

étymologiquement de *de*, hors, et *fœcare*, de *fœx*, lie. — Action de déféquer.

En alimentation, clarifier une liqueur soit par l'ébullition, soit en la soumettant à l'évaporation pour faire précipiter au fond les matières tenues en suspension. En physiologie, ce terme s'étend non seulement aux animaux qui doivent déféquer par les voies naturelles, mais aussi aux végétaux, c'est-à-dire à tous les êtres vivants, qui rejettent ce que le corps, la plante n'a pu absorber au profit de sa croissance ou de son entretien : tels sont les excréments des animaux, et les gommes, résines et baumes des végétaux.

DÉGARNIR, *v. a.* All. *entblœssen;* angl. *to degarnish;* ital. *sguerire;* esp. *deguarnier;* rus. *sniate.* — Action d'ôter ce qui garnit. Enlever les attelets d'un chaufroid, d'une galantine, dégarnir un vol-au-vent, sortir le ragoût, retirer les légumes qui entourent un relevé etc.

DÉGELER, *v. a.* — Action de rendre une substance au degré au-dessous de *zéro*.

Les viandes réfrigérées, les poissons congelés, comme les légumes ayant subi l'influence de la gelée, doivent être *dégelés* dans l'eau froide et salée avant toute opération culinaire. Quelques heures d'immersion pour les grosses pièces et une demi-heure pour les végétaux suffisent pour les ramener à leur état de fraîcheur.

DÉGLUTITION, *s. f.* (*Deglutitio*). All. *verschlucken;* angl. *deglutition.* — Action par laquelle les substances alimentaires solides ou liquides sont portées de la bouche à l'estomac.

Après la mastication des aliments et à l'aide de la salive qui, avec la ptyaline, vient favoriser le glissement et la première élaboration, ils se forment en pâte molle et ductile sur la langue entre les parois des joues et la voûte palatine; cette pâte est réunie et pressée en une masse, et alors une sensation générale dans les organes buccaux annonce qu'elle est prête à être soumise à une nouvelle élaboration; par un mouvement nerveux de ces organes, elle passe alors le pharynx et, de l'œsophage, est transmise à l'estomac.

Il est à remarquer que les aliments liquides exigent dans cette opération des efforts plus grands de la part des muscles que les aliments solides qui, étant humectés, semblent être soumis à un effet d'attraction vers l'estomac.

DÉGORGER, *v. a.* All. *ausrœumen;* rus. *prapoustite wodou;* angl. *to clear;* ital. *guarzrare;* de *dé*, hors, et *gorge*, sortir de la gorge. — En cuisine, action de faire sortir le sang des viandes que l'on veut rendre blanches, en les laissant dans l'eau tiède, puis dans l'eau fraîche, pendant un temps suffisant pour qu'elles rendent complètement le sang dont elles sont imprégnées.

DÉGOUT, *s. m.* (*Clifastidlus*). All. *Eckel;* angl. *disgust.* — Aversion pour les aliments. L'usage immodéré de certains aliments ne contenant pas tous les principes nécessaires à la réparation de l'organisme, provoque souvent le dégoût, comme le régime prolongé d'un même mets. Ainsi on ne se dégoûte pas du pain noir, mais bien du pain blanc ou pain de fantaisie. Perdre le goût, se dit des aversions à l'égard des personnes et des choses :

> Il ne faut qu'un soupçon, un dégoût, un caprice,
> Pour en faire à sa haine un soudain sacrifice.

Il ne faut pas confondre le *dégoût* avec l'*anorexie* (voir ce mot), qui est une maladie caractérisée par un manque général d'appétit.

DÉGRAISSER, *v. a.* Angl. *to take of grease;* ital. *disgrassare;* rus. *sniate jire ili sale.* — Dégraisser un bouillon, un jus; ôter à la surface du liquide la graisse d'une viande.

DÉGUSTATION, *s. f.* (*Degustatio*). All. *kosten;* angl. *degustation.* — Sensation produite sur les organes de la dégustation par la dissolution du fluide des molécules sapides, qui sont absorbées par les houppes nerveuses, lesquelles font distinguer le caractère du goût; elle permet ainsi d'apprécier la qualité des substances liquides ou solides, lorsque ces dernières ont subi la mastication et sont humectées par la salive.

Chaque fois que l'on met dans la bouche un aliment quelconque pour le déguster, la plus grande attention doit être portée sur lui et on doit le suivre dans les divers mouvements que la langue lui fait subir.

Les nuances les plus délicates sont d'autant mieux perçues que la pensée est plus attentive. On doit tourner et retourner la substance dans la bouche pour mieux la broyer, et l'imprégner de salive jusqu'à ce qu'elle soit réduite en purée; pendant ce contact avec les papilles nerveuses de la langue et du palais, les sucs savoureux de l'aliment se répandent dans tout l'inté-

rieur de la bouche et, au moment où il est prêt à franchir le gosier, le fumet, l'arome de l'aliment que l'on déguste monte dans les fosses nasales postérieures, et on perçoit alors la double sensation de la saveur et de l'odeur.

Les sensations varient selon l'âge, la finesse de l'odorat et la sensibilité des organes buccaux, qui s'émoussent d'autant plus qu'ils ont été plus stimulés. Un dégustateur expérimenté doit s'abstenir de tout ce qui est capable d'irriter ou d'altérer les organes du goût. (Voir ce mot.)

DÉJEUNER, *s. m.* All. *Frühstück;* rus. *zavtrak;* angl. *to breakfast;* ital. *colazione;* cessation du jeûne. — Autrefois, premier repas de la journée composé de café au lait, de thé, de chocolat ou de cacao. Aujourd'hui c'est le deuxième repas, connu sous le nom de *déjeuner à la fourchette;* il doit se prendre entre dix heures et midi.

Ce repas, qui paraît sans importance parce qu'il permet d'être présenté d'une manière simple et sans étiquette, mérite de l'hygiène une attention toute spéciale. L'état physiologique dans lequel se trouve l'homme à cette heure, la composition du menu, qui varie selon la fortune, depuis le *chapon provençal,* la *minestra à la milanaise,* au succulent déjeuner d'un gourmet, sont autant de causes qui influeront sur le restant de la journée.

Un déjeuner bien ordonné doit comprendre dans son menu un consommé, des œufs, poisson, crustacés ou mullusques; une grillade aux pommes de terre; un légume vert, viandes froides ou rôti et salade, et des fruits en compote ou au couteau; pour les vieillards, les adolescents et les personnes nerveuses, des vins rouges de grands crus; les obèses, les gens apathiques se trouveront mieux avec du vin blanc.

Le déjeuner à la fourchette, que le monde entier doit à la France, a le double avantage de remplir un but tout à fait hygiénique et de permettre à l'homme de pourvoir à ses affaires avec plus d'énergie, tout en lui donnant un temps plus grand de midi à six ou sept heures du soir, moment où les affaires sérieuses sont interrompues. Il peut alors s'abandonner franchement aux jouissances de la table et donner cours aux soins que la physiologie de la digestion réclame pendant et après le repas.

Il ne faut pas se le dissimuler, l'ordre des repas et la qualité des aliments ont, sur les actes de la vie et les relations sociales, une influence bien supérieure à ce que l'on pense vulgairement. Il faut avoir été à la tête d'une brigade culinaire de vingt-cinq artistes et avoir l'esprit d'observation pour être convaincu de la puissance culinaire exercée sur le caractère des hommes; observation qui échapperait, faite sur un individu isolé, que l'on se contenterait de traiter de mauvais caractère, sans penser que c'est aux effets des aliments et du service qu'il faut attribuer la cause de cette aspérité. Rien n'est plus nuisible, plus dangereux que les vins livrés aux préparations culinaires, vins dans lesquels, trop souvent, la drogue a fait merveille, pour certains industriels surtout prétendant que tout est trop bon ou, disons le mot, tout est trop cher pour la cuisine.

De telles boissons de *mastroquet,* prises dans un moment où l'estomac se trouve en état de vacuité, produisent des ravages inouïs : l'effervescence arrive, le système nerveux, agité au plus haut degré, porte sur tout l'organisme l'exaltation la plus déplorable. Mais il ne faut pas boire! me dira l'ignorant. Conseil ridicule s'il en fut un, équivalant à la recommandation de n'avoir pas chaud dans une fournaise.

Il faut savoir que le cuisinier transpire dans une cuisine chauffée à 40 degrés Réaumur, et que, lorsque le réservoir d'absorption est épuisé, il faut réalimenter le corps par de nouveaux liquides pour en réparer les pertes.

Un fait entre mille sera suffisant. En 1880-81, je remplissai, en qualité de chef, les fonctions de mon art dans l'un des plus grands, des plus vastes établissements d'Europe; à mon arrivée dans cette maison, le personnel de la cuisine prenait le café traditionnel à huit heures du matin, et dînait irrégulièrement vers les trois heures de l'après-midi, c'est-à-dire après un service écrasant, après avoir absorbé plusieurs chopes de bière, goûté quelques mets, et, fatigués, ils se mettaient à table pour s'asseoir et non pour manger.

A cinq heures, le service recommençait plus fort que jamais; mais alors que de difficultés pour calmer la fièvre de ce monde agité; que de patience, que de colère, que de moyens furent inutilement employés pour me faire comprendre; je défie bien le plus profond, le plus éloquent des moralistes d'en pouvoir faire davantage.

« *Vous êtes trop bon,* » me disait le président du Conseil d'administration; aussi, las d'entendre parler de force et de répression, j'essayai d'en

user, moi aussi, faisant sonner le *je,* et les menaces étaient mises à exécution; dans la cité du prince de fer, les actes oppressifs me paraissaient moins inhumains; je mis ma cuisine en état de siège sous la discipline la plus absolue; cela contrairement à ma conviction, qu'il y a incompatibilité pour la cuisine française entre la discipline forcée et les difficultés du travail culinaire, que l'autorité du chef et la bonne volonté des artistes seules peuvent vaincre.

En effet, dans cette nouvelle bastille culinaire je suis arrivé à faire des taciturnes, des hommes mécaniques, obéissant par crainte et non par volonté, complotant ensemble et ne me parlant plus. Emu de ce spectacle contraire aux lois naturelles et à la mansuétude, je résolus à mon détriment de prendre la défense de mes collègues: je réclamai à l'administration de l'air par de nouvelles ventilations; du vin pour tous les cuisiniers à la place de la bière, et je changeai l'heure du repas; je mis le déjeuner à dix heures du matin, heure à laquelle je faisais livrer les vins. Ce déjeuner était composé d'une viande, d'un légume vert et pommes de terre, suivi d'une soupe, jamais de potage; très variés, ces déjeuners ont toujours été bien acceptés par les cuisiniers, qui pouvaient ainsi boire leur demi-bouteille et prendre une demi-tasse de café sans nuire à leur estomac. J'exigeai que tout le monde fût *en ligne* à cette heure et, moins un aide de garde par partie, que tout le monde fût à table. Le soir, notre dîner était à cinq heures, avant le service des dîners. Ce régime permettait aux artistes d'*attaquer* avec courage le *coup de feu* qui se prolongeait fort avant dans la nuit.

— Vous dînez en seigneur! me dit un jour l'un des administrateurs avec un accent de reproche.

— Nous sommes les princes de la table, c'est aux seigneurs à nous imiter, lui répondis-je.

En effet, on m'avait appelé dans cette maison étrangère et investi de la direction des cuisines pour leur apprendre à manger.

Quel changement se fit en moins de huit jours! Ces hommes contradicteurs, colériques, emportés et chagrins, adoucirent leurs mœurs; les réponses aux annonces, qui étaient maussades et inintelligibles, devinrent courtoises et correctes; la joie, le courage et le devoir imposé par la bonne volonté et le respect, furent pour moi des lois vingt fois plus puissantes que tous les règlements imaginables.

Ce n'est là qu'un fait qui s'approprie aux cuisiniers et aux employés de fabriques, me dira-t-on!

Que l'on se détrompe bien! Tout homme qui fume ou qui boit avant le déjeuner est invariablement soumis à la même loi, aux mêmes effets. Que l'homme de lettres, le bureaucrate, l'homme d'Etat, le diplomate, ou le savant, prenne le matin un ou deux apéritis, qu'il fume et boive du vin, il verra ses actes de la journée empreints d'un caractère de passion, et le lendemain lui-même sera étonné de ses œuvres.

En conséquence, le déjeuner à la fourchette pris à onze heures du matin, avant toute boisson alcoolique, doit être considéré comme la meilleure cause pour favoriser les bonnes relations sociales.

Mais le déjeuner le plus hygiénique et le plus recherché des Parisiens serait le *déjeuner à la campagne,* si bien décrit par le cuisinier poète Achille Ozanne :

LA SALLE

De la salle à manger le décor est superbe.
La terrasse domine un splendide horizon,
Sous la table, un tapis fait tout de mousse et d'herbe
Où surgissent les fleurs que produit la saison.

Tout près de nous dans la verdure
L'orchestre est composé d'oiseaux;
La brise apporte le murmure
De la source dans les roseaux.

Apollon pour nous plaire,
En ce beau jour d'été,
Donne au lustre solaire
Sa plus belle clarté.

MENU

Et voici le menu dans sa simple éloquence :
Sur table, à chaque bout, beurre frais et radis.
Au centre un cantaloup, de robuste apparence,
Aux tons d'or chatoyants, aux contours arrondis
Comme un ventre de moine!
Côtelettes d'agneau avec la macédoine
En légumes divers
Des rouges, blancs et verts;
Puis le poulet sauté entouré de tomates
Formant autour du plat des remparts écarlates!
Sur un lit de persil semblant dormir à l'aise,
Le homard, sauce mayonnaise,
Naturel accompagnement,
Où se mêlent diversement
Le cerfeuil, l'estragon, aussi la pimprenelle;
Comme légumes, petits pois,
Ainsi qu'haricots verts — au choix.

Avec les fruits, dessert que le jardin recèle,
Nous aurons fait, je crois,
Un déjeuner, ma toute belle,
Que nous envieraient bien des rois!

DÉLAYANT, *adj.* (*Deluentia*). All. *verdünnend;* angl. *diluent;* ital. *deluente.* — Substances alimentaires ou médicinales, qui ont la propriété d'augmenter la liqueur du sang par l'introduction d'une plus grande quantité d'eau ou de particules aqueuses. Les boissons aqueuses et les vins rouges sont des délayants.

DÉLECTABLE, *adj.* (*Delectabilis*). All. *ergœtzlich;* angl. *delectable;* ital. *dilettabile;* esp. *deleytable;* port. *deleytavel.* En cuisine, substance qui produit une sensation agréable au goût et aux sens. On peut donc dire :

Le beau sexe paré de fleurs, de diamants,
Encadre avec éclat de longues blanches tables,
Où les soins empressés de tous les fous amants
Allument les désirs de ces fruits délectables.

DELESSERIA, *s. m.* (*Fagus palmata*).— Plante de la famille des algues dédiée au botaniste Delessert.

Les Ecossais mangent le *fagus* comme le lichen des Alpes, cuit dans du lait sucré ou du bouillon salé.

DÉLICES, *s. f. pl.* (*Petits-fours*). Mot hétéroclite, c'est-à-dire masculin au singulier et féminin au pluriel. — Confiserie ou pâtisserie pour dessert.

Délices. — *Formule 1454.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Beurre fin	—	300
Sucre en poudre	—	125
Œufs frais	nombre	4
Amandes amères	—	10

Procédé. — Piler les amandes et former la fontaine sur la table; pétrir le tout et en faire une pâte un peu ferme. Abaisser la pâte après un instant de repos; en couper des ronds avec l'emporte-pièce, les cuire dans les fers. En les sortant, les abricoter d'un côté et coler la partie abricotée de l'un contre l'autre. Garnir les bords et les rouler dans du sucre en grains colorié.

DELPHINE, *adj.* (*A la*). — Garniture de relevé, composée de petits macaronis liés avec une purée de gibier aux truffes. On sert ordinairement séparément du fromage parmesan râpé.

DEMI-BEC, *adj.* (*Hemiramphus*). — Sous-genre de poissons osseux, de l'ordre des malancoptérygiens abdominaux, classé par Cuvier aux dépens du genre brochet, pour distinguer les poissons qui ont une grande analogie avec les *orchis* et qui habitent les mers des deux hémisphères. La chair grasse et feuilletée de ce poisson est semblable à celle de l'aigrefin et se traite comme ce dernier.

DEMI-LUNE, *s. f.* — En général, tailler en forme de croissant; navets, pommes de terre en forme de demi-lune.

DEMIDEUIL, *adj.* (*A la*). — Mode de préparation que l'on applique surtout aux chapons et aux dindonneaux farcis :

Formule 1455. — Sortir le bréchet du chapon ou de la dinde, en ayant soin de laisser intact les orifices. Lever adroitement la peau de la poitrine en introduisant entre la chair et la peau des lames de belles truffes noires, de façon à garnir tout l'estomac. Farcir la volaille d'une farce aux truffes et fermer les ouvertures. Barder et faire cuire en conservant blanche la peau qui représentera une mosaïque noire et parfumée.

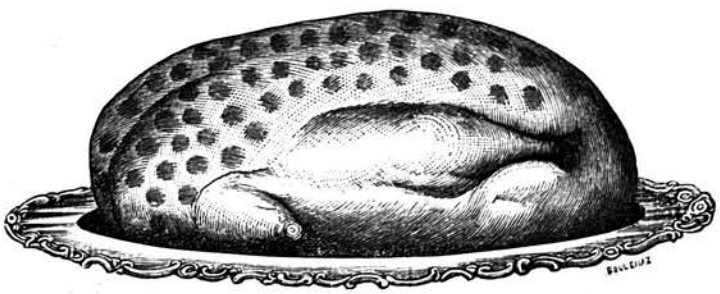


Fig. 483. — Dindonneau en demi-deuil.

DEMIDOFF (*A la*).— Terme désignant un mode spécial de préparation de poulet :

Poulet à la Demidoff. — *Formule 1456.* — Faire sauter des poulets de grains; étant cuits, les mettre dans une casserole avec une demi-glace. Mouler une bordure de riz cuit avec un salpicon de jambon ou de lard maigre. Démouler le riz et dresser le poulet dans le centre et envoyer séparément une saucière de demi-glace, liée au beurre et assaisonnée de jus de citron et d'une pointe de piment.

DEMI-ŒUF, *s. m.* (*Entremets glacé*). — *Formule 1457.* — Faire des meringues à l'italienne, de la grandeur d'un demi-œuf de forme ovale, les vider dans la règle, les remplir de glace à la vanille; vider le centre avec une cuillère à café

et le remplir avec une glace aux fruits d'un jaune prononcé pour imiter l'œuf.

DÉNERVER, *v. a.* — Action d'ôter les tendons, les nerfs des chairs d'animaux, non cuits.

DENRÉES, *s. f.* All. *Lebensmittel;* rus. *sièstnye pripasse;* angl. *provisions;* ital. *derata;* de *denarius*, qui vient du mot *denier*, parce que les denrées se vendent au détail. — Denrées alimentaires; tout ce qui est comestible et se conserve pour l'entretien de l'homme.

DENSE, *adj.* All. *dicht;* angl. *compact;* ital. *denso;* de *densus*, qui signifie *épais*. — Etat de ce qui est lié, épais, compacte, contenant beaucoup de matière dans un petit volume. La densité de l'eau est plus grande que celle de l'alcool. La densité d'un sirop, d'une sauce, etc.

DENT, *s. f.* (*Dens*). All. *Zahn;* angl. *tooth;* ital. *dente;* esp. *diente.* — Os recouvert d'émail, enclavé dans la mâchoire et servant à la mastication des aliments.

L'homme a trente-deux dents, seize à chaque mâchoire, dont quatre incisives, deux canines et dix molaires; elles ont toutes des dispositions spéciales pour aider l'homme à se nourrir; les unes pour déchirer les viandes, les autres pour rompre les fruits et les troisièmes pour broyer les graines. Le rôle important que les dents jouent dans la santé de l'homme n'a pas besoin d'être démontré. L'odeur repoussante qu'exhalent les dents creuses, où vont se corrompre les aliments, et l'élaboration pénible des aliments dans l'estomac par suite d'une mastication insuffisante, devraient fortement engager toute personne à donner les plus grands soins à l'entretien des dents et à recourir promptement à l'art en cas de maladie. (Voir ÉDENTÉ, BOUCHE, HYGIÈNE DE LA BOUCHE, RATELIER.)

DENTÉ, *s. m.* (*Sparus dentex*, L.). — Poisson du genre spares, appelé *dente* dans le Midi, qui habite les roches et les herbes marines de l'Océan. Il arrive au poids de 20 kilos. Il change de couleur avec l'âge.

USAGE CULINAIRE. — A Narbonne, où il jouit d'une certaine renommée, on le cuit au court-bouillon avec du safran. Il est gras et ne convient qu'aux estomacs robustes.

Denté à la purée d'oursin. — *Formule 1458.* — Cuire le denté au court-bouillon (voir ce mot), faire une petite sauce avec la cuisson et y ajouter une égale quantité de purée d'oursin; lier la sauce avec un jaune d'œuf et du beurre frais, et la passer à l'étamine. La servir dans une saucière acompagnée du denté garni de pommes de terre à l'anglaise.

DENTS-DE-LOUP. *s. f.* (*Petits-fours*). — Pâtisserie pour dessert.

Formule 1459. — Employer :

Farine	grammes	200
Anis vert	—	30
Sucre en poudre	—	200
Jaunes d'œufs	nombre	7
Blancs d'œufs	—	2
Un grain de sel.		

Procédé. — Travailler ensemble, dans une terrine, le sucre, les jaunes d'œufs, le sel, l'anis; étant mousseux, ajouter la farine et remuer. Plier un papier d'office en forme d'éventail, mais droit, le presser, puis l'élargir; coucher avec la poche la pâte dans les sillons et faire cuire dans un four modéré. On les couche aussi sur des plaques; mais on a fait récemment des moules ovales, longs qui sont très pratiques pour cet usage.

DENT-DE-LION, *s. f.* — Nom commun du *pissenlit*, qui est une salade du genre chicorée.

DENTIFRICE. — (Voir BOUCHE).

DÉPECER, *v. tr.* — Mettre en pièce, diviser les chairs d'un cuisseau de veau selon les règles de l'anatomie; suivre les tendons, les fibres de la chair sans les couper.

DÉPLÉTION, *s. f.* — Traitement, régime alimentaire qui a pour but de diminuer successivement la qualité des liquides du corps. Ce traitement consiste en un régime de substances alimentaires *déplétives*, ou par des remèdes *déplétifs*.

DÉPLUMER, *v. a.* All. *entfiedern;* angl. *to unplume;* ital. *spennare.* — Action d'arracher les plumes aux oiseaux.

DÉPOTER, *v. a.* — Action de pratiquer le jaugeage des liquides, particulièrement des eaux-de-vie, certifiés par les préposés nommés à cet effet.

DÉPOT, *s. m.* All. *Ablagerung;* angl. *depositign;* ital. *deposito.* — Se dit des matières solides, tenues d'abord en suspension dans les liquides impurs, ou hérétogènes, puis précipitées au fond du vase. (Voir CLARIFICATION.)

DÉPURATIF, IVE, *adj.* — Se dit des aliments herbacés, amers, sudorifiques et diurétiques; employés en régime pour combattre les humeurs en faisant passer les principes qui les corrompent dans les sécrétions et les excrétions naturelles.

DERBIO, *s. m.* (*Licha glunea*). — Nom vulgairement donné à une famille de poissons dont la chair est blanche, mais de valeur moyenne. On l'appelle aussi *derbis.*

DÉROBER, *v. a.* — Action d'enlever la peau aux pommes de terre, aux fèves et de toutes substances à peau molle.

DERRIS, *s. m.* (*Derris pinnata*). — Arbrisseau très commun et formant des forêts en Cochinchine. Les habitants mêlent ses feuilles à celles du bétel et les mâchent pour rendre leur haleine agréable.

DÉSAGRÉGER, *v. a.* — Action de diviser les molécules ou les parties dont l'ensemble constitue un corps.

DÉSAUGIERS, *s. p.* — Poète gastronome français, né à Fréjus en 1772, et mort à Paris en 1827, auteur de plusieurs chansons sur l'art de bien vivre, entre autres de : *la Table; Quand on est mort, c'est pour longtemps; Il faut boire et manger; la Manière de vivre cent ans; l'Épicurien; les Repas de nos pères; le Sexagénaire; Ma Tactique; Plus on est de fous, plus on rit; le Code épicurien,* faites pour la Société des membres du « *Caveau moderne* », dont il était le secrétaire, et qui se réunissait au *Rocher de Cancale;* enfin, la *Chanson à manger,* où il fait sa profession de foi en concluant par ce couplet :

Je veux que la mort me frappe
Au milieu d'un grand repas;
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre larges plats,
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription :
« Ci-gît le premier poète
Mort d'une indigestion. »

Désaugiers était d'une fécondité et d'une faconde remarquables, spirituel, aimable, courtois et plein de bienveillance.

DESCARTES (*A la*). — Garniture de grosse pièce, composée de *cailles aux truffes à la sauce allemande* et servie dans des croustades.

DÉSESSARTZ, *s. m.* (*Sirop*). — *Formule 1460.* — Employer :

Vin blanc sec et vieux	litre	3/4
Feuille de séné	grammes	100
Ipécacuanha concassé	—	30

Faire infuser pendant douze heures et passer par expression. Ajouter dans le résidu :

Serpolet	grammes	30
Fleurs de coquelicot	—	125
Eau bouillante	litres	3

Laisser infuser pendant cinq heures et passer par expression. A ce liquide ajouter :

Sulfate de magnésie	grammes	100
Eau de fleurs d'oranger	—	750

Réunir les deux liquides dans un bain-marie et y ajouter 95 grammes de sucre par litre de liquide. Filtrer et mettre en bouteille.

DÉSINFECTANT, *s. m.* All. *luftreinigend;* angl. *desinfecting.* — Substances chimiques qui détruisent les mauvaises odeurs.

On confond trop souvent les *désinfectants* avec les *désodorants.* Les premiers décomposent ou neutralisent les miasmes; les seconds ne font que masquer ou remplacer les odeurs; tels sont le vinaigre et le sucre brûlé qui dominent les odeurs. Les miasmes dangereux ne sentent pas toujours mauvais, comme il y a des odeurs agréables qui sont nocives; celle des fleurs en est un exemple.

Les désinfectants sont nombreux : le *chlore,* les hypochorites alcalins, l'hypermanganate de potasse, le charbon, le coaltar, l'acide phénique et le café torréfié, moulu et mouillé.

DÉSOSSER, *v. a.* All. *ausknœchneln;* angl. *to take;* ital. *desourdir.* — Action d'ôter les os de la chair crue ou des viandes cuites. Pour désosser une volaille, il faut une pratique exercée dans l'art culinaire. Pour bien désosser, il faut enlever les os sans chair et sans endommager celle-ci par des coups de tranchet.

DES PERRIERS, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule 1461.* — Pâte génoise fine, légère, cuite dans un

moule rond uni très plat, 1 cent. 1/2 d'épaisseur, et dans un moule à savarin de même diamètre, moitié plein. Les cuire à four moyen. Coller la couronne sur la plate-forme de génoise, remplir le creux avec une crème frangipane à la farine de riz vanillée et un peu beurrée, à laquelle on ajoute une poignée d'amandes effilées; bien lisser cette crème, puis couvrir tout le gâteau avec de la meringue italienne à 8 blancs, de façon à former un dôme peu élevé; faire sécher à l'étuve douce, puis abricoter et glacer d'une glace fondante à l'orange, pistaches effilées sur la surface. (Albert Coquin.)

DESSALER, *v. a.* — Action qui consiste à séparer des matières solides ou liquides, le sel dont elles sont imprégnées. Les principaux agents de cette opération sont l'eau et la distillation.

En étendant un linge mouillé sur un liquide trop salé on en atténue légèrement la salaison.

DESSÉCHER, *v. a.* All. *austrocknen;* angl. *to dry;* ital. *disseccare.* — Action de faire évaporer l'eau d'un corps composé. Dessécher la pâte à choux. Faire sécher.

DESSERRER, *v. a.* All. *loser machen;* angl. *to loosen;* ital. *dissesserrare.* — Action de ramolir une pâte, allonger une sauce en la rendant plus liquide.

DESSERT, *s. m.* All. *Nachtisch;* angl. *dessert.* — Dernière période du repas. Lorsque les mets et les entremets sont servis, on passe en dernier lieu le dessert.

Le dessert du confiseur nous vient des Romains, le dessert parfumé des Egyptiens, le dessert mythologique ou pièces montées des Grecs, les fruits sont indigènes à la France.

A l'époque où les discours politiques n'étaient pas encore considérés comme le complément indispensable, on s'efforçait de rendre le dessert amusant.

Au banquet auquel Charles V invita, en 1378, l'empereur Charles IV, les entremets représentaient la Conquête de Jérusalem, par Godefroy de Bouillon. (*Christine de Pison*, Ed. Michaud, p. 941.)

A l'entrée à Paris, 1389, d'Isabeau de Bavière, un festin lui fut servi dans la grande salle du Palais, et les pièces de dessert représentaient le Siège de Troie par les Grecs. (*Froissart*, liv. IV.)

Dans un banquet que Philippe le Bon donna à Lille, le 17 février 1453, on voyait entre autres :

« Un grand navire, muni de tout son gréement et monté par de nombreux matelots. Une prairie émaillée de fleurs, avec des rochers de saphirs, du centre desquels coulait un ruisseau qui allait se perdre on ne sait où. Une statue d'enfant nu, qui, du haut d'une roche, *pissoit eau rose continuellement.* Le château de Lusignan, avec les fossés remplis d'eau de fleurs d'oranger. » (*Mémoires d'Olivier de la Marche,* Ed. Michaud, t. III, p. 480.)

Au quatorzième siècle, on garnissait un plateau de sable de différentes couleurs sur lequel on dessinait des fleurs, et l'on complétait l'illusion par des personnages en sucre, auquel on donnait leur véritable couleur; de sorte que l'on croyait voir une société élégante et choisie sur un boulingrin émaillé de fleurs. Mais ce nouveau luxe n'était même pas connu en France sous Louis XIV. Les descriptions si bien faites par Molière des fêtes magnifiques de Versailles, 1664-1666, n'en parlent pas. Le premier plateau sablé parut au mariage de Louis XV en 1725, ce fut pour la reine Marie de Pologne, son épouse, qu'ils furent faits; mais cette princesse élevée dans l'obscurité, qui passa de la petite ville de Wissembourg sur le premier trône du monde, dut être aussi surprise que frappée de cette nouvelle décoration.

Au plateau sablé succéda la verdure feinte; ce fut Desforges, père du célèbre auteur de *la Femme jalouse*, de *Tom Sones*, à Londres, etc., qui était le premier décorateur de Paris qui eut cette idée; il sut lui donner un si grand air de naturel et de vérité que ce genre de décoration fut adopté et lui mérita une réputation qui survécut à sa personne et à ses ouvrages. Delorme fut le continuateur, et modifia la verdure en y ajoutant la fleur, ce qui lui avait valu le nom de *fleuriste de la table royale.*

Sous Louis XVI et après la Révolution, il fut un homme, trop oublié, qui mérite d'être mentionné ici pour la transformation qu'il fit faire au dessert, c'est Dutfoy, qui, le premier, introduisit l'architecture dans la cuisine et qui eut une si grande influence sur Carême. Ses prédécesseurs offraient des vergers, des gazons, des parterres et des tours en ciment; lui voulut que ces imitations fussent en pâte comestible; il poussa cet art à un point, que les artistes et les architectes eux-mêmes furent étonnés de voir

une telle élégance, une telle précision dans une pièce de pâtisserie. Carême poussa cet art au summum de la perfection.

Chevet remplaça les parterres de verdure par des parterres de fleurs, les arbres imités par des arbres fruitiers.

Avant Dutfoy et Carême, on n'avait trouvé d'autres arrangements que dans la grandeur des pièces, la forme des vases d'argent ciselés et dorés, et la profusion qui révélait une richesse lourde.

Cette somptuosité opulente dénonçait la gourmandise, période qui précéda les festins gourmets et savants de notre époque, où la délicatesse ne le cède qu'au bon goût.

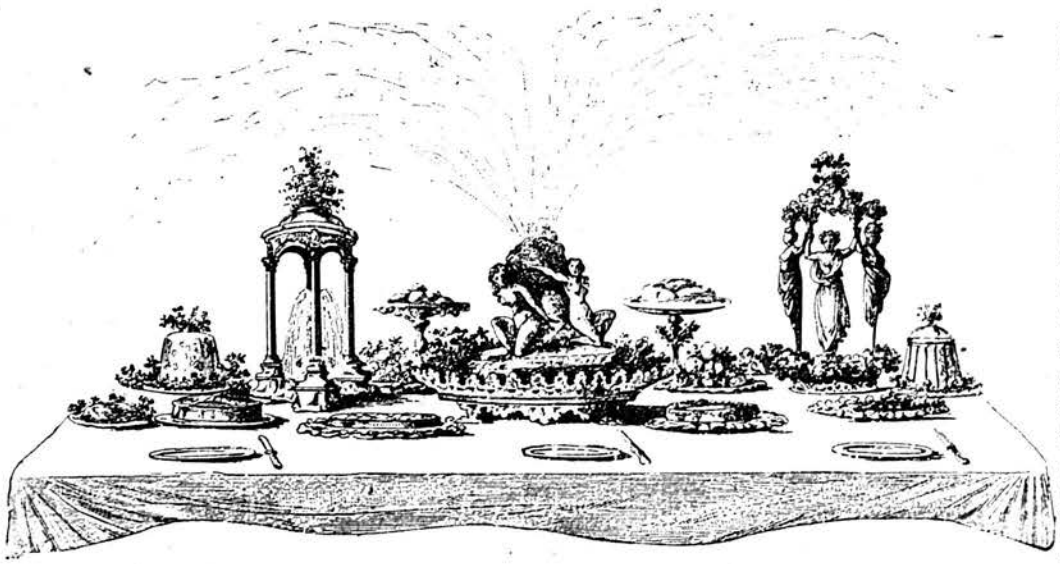


Fig. 484. — Un dessert sous Napoléon Ier.

Autrefois les grands vins rouges français, le champagne, le bordeaux et le bourgogne étaient servis après l'entremets sucré; ces vins fins apparaissaient à l'heure des confidences,

Entre la poire et le fromage,

et clôturaient le repas avec les meilleurs fromages. Depuis que le vin de Champagne a été rendu mousseux, il se prend avant les fruits ou le plus souvent il termine le dîner, et le proverbe n'est plus de mode, il ne représente plus l'idée qu'on lui prêtait.

Un dessert bien ordonné comprend deux ou trois variétés de fromage, noix, noisettes, amandes, figues, dattes, raisins, fruits, marmelade, confiture, petits-fours, fondants glacés, marrons glacés, cerises, amandes d'Aboukir, fruits glacés, gâteaux secs et décorés. Des vins doux, des vins secs et fumeux, du vin mousseux de Champagne, sont aussi indispensables pour un dessert complet, auquel doit succéder un café délectable.

Dans un dessert de luxe moderne, on ne se contente plus de dresser les fruits les plus beaux, les plus rares, on dresse sur table les ceps de vigne chargés de raisin; les pêches sont sur pied et les merises sur mérisier.

Jamais l'hiver ne paraît sur une table de luxe, l'instant du desesrt présente en janvier l'abondance de fruits du mois de septembre. C'est là une preuve que la cuisine française sera encore pour longtemps la première du monde.

Hygiène. — Le dessert arrivant au moment où l'appétit est satisfait, on ne doit pas en abuser; à part le fromage et un fruit très mûr, les estomacs faibles doivent s'abstenir, en général, de toute autre friandise, certains gâteaux et petits-fours étant généralement très lourds. La plupart des indigestions qui surviennent après un bon dîner n'ont d'autre origine que l'abus du dessert.

DESSICATION, *s. f.* (*Deciccatio*). All. *Austrocknung;* angl. *dessiccation;* ital. *desseccazione;* esp. *dessecacion.* — Action d'enlever l'eau des substances alimentaires pour les conserver.

Ce mode est l'un des plus anciens dont l'homme se soit servi avec succès pour la conservation des fruits, des poissons et des viandes. On peut faire sécher au soleil, au four, ou par un appareil spécial qui opère par aspiration de l'air.

Dessication des haricots verts (*Conserve par*). — *Formule 1462.* — Faire bouillir de l'eau salée dans une bassine de cuivre; aussitôt en ébullition, y plonger les haricots à grande eau, après 30 se-

condes les sortir à l'aide de l'écumoire et les égouter sur une corbeille. On les étend ensuite dans une étuve. Lorsqu'ils sont à peu près secs, on les retire pour les étendre de nouveau sur des planches dans le grenier, au courant d'air.

Cette même opération peut s'appliquer pour les épinards. Aussitôt qu'ils sont secs, on les réduit en poudre que l'on conserve dans des bocaux. Quand on veut s'en servir, on mouille cette poudre avec du bouillon chaud; on fait un petit roux et on y met les épinards; on mouille avec du bouillon ou de la crème; on assaisonne de poivre, de sel, de noix muscade et enfin on beurre les épinards.

On peut par ce procédé conserver tous les végétaux verts. Ce sont des ressources commodes pour les maisons de campagne qui, ainsi approvisionnées, trouvent en hiver le moyen de faire un repas printanier.

Le poisson, avant d'être soumis à la dessication, est toujours salé. La viande est également salée et le plus souvent fumée avant d'être mise à l'air.

DÉTENDRE, *v. a.* All. *verdünnen;* angl. *to unbend;* ital. *distendare.* — En pâtisserie, action de rendre tendre une pâte en y ajoutant du lait, des œufs ou autres liquides.

DÉTREMPE, *s. f.* All. *anmachen;* angl. *distemper.* — Action de mélanger l'eau, la farine et, suivant le genre, les œufs et le beurre : Détremper de la pâte brisée.

On a fait beaucoup de bruit au sujet de la détrempe de la pâte, notamment de la pâte à feuilletage, sans que l'on ait, à mon avis, trouvé la cause de l'insuccès. Cependant il n'y a là aucun mystère, puisqu'il est démontré qu'on ne saurait obtenir un bon résultat avec une détrempe échauffée ou brûlée par le pétrissage.

La cause de l'insuccès est qu'il y a des personnes qui ont les mains sanguines et chaudes; ces personnes n'arrivent pas à faire une bonne détrempe. Par contre, j'ai remarqué que les personnes douées de mains maigres et froides ne manquaient jamais de réussir l'opération. Or, les premières doivent travailler du bout des doigts, le plus vivement possible, et manier la pâte le moins qu'elles pourront le faire, afin de ne pas chauffer la pâte. Il y a là une question de dextérité qu'il ne faut pas perdre de vue, et dans laquelle repose toute la difficulté de la détrempe.

Détrempe. — *Formule 1463.* — Former la fontaine (Voir ce mot.) avec la farine et mettre au milieu l'eau, le sel et le beurre, et les œufs pour les pâtes brisées. Amalgamer vivement avec la pointe des doigts; aussitôt qu'elle est en pâte la laisser reposer sous le pétrin. S'il s'agit de la pâte à feuilletage, on évitera de la briser avec les mains, on l'abaissera avec le rouleau.

DEVRILLER, *v. a.* — Terme de pêche. Détordre la ficelle qui se vrille.

DEXTRINE, *s. f.* All. *Dextrin;* angl. *dextrine;* du latin, *dextra;* du radical, *dex,* droite. — Substance de nature gommeuse, fournie par la fécule portée à 110 degrés ou soumise à l'action des oxydes de la diastase, ou d'acide azotique étendu.

C'est la dextrine qui, par le frottement, fait coller la pomme de terre passée froide au tamis; c'est pour cette raison que la purée de pommes de terre doit être écrasée avec des fourchettes, et non pelée aussitôt égouttée, et ensuite travaillée avec une spatule, puis avec un fouet à mesure qu'on ajoute le lait. On obtiendra ainsi une purée blanche et mousseuse; la dextrine n'étant pas échauffée, la fécule s'y mélange et présente un corps blanc et léger.

DIABÈTE, *s. m.* (*Régime alimentaire*). — Maladie caractérisée par les urines sucrées et abondantes, accompagnée de soif et d'une altération générale du malade, qui ne tarderait pas à succomber si on ne s'y prenait à temps.

Régime. — L'usage des produits pharmaceutiques étant resté impuissant devant le *glycosurique,* c'est à la cuisine hygiénique qu'est dévolu de préciser le choix des aliments qui seuls pourront enrayer la maladie en guérissant le malade.

L'expérience a démontré que ce traitement doit être le régime *carné* et *ichthyophagique,* et peu étendu sur les *végétaux.* On doit bannir parmi les viandes de boucherie les intestins et les foies; ne pas faire abus de viandes grasses; l'ingestion des corps gras restreint la glycogenèse hépatique. (Cl. Bernard.)

Il est préférable de choisir les muscles saignants de viande noire. Le dindon, la poule, parmi les volailles; tous les gibiers peuvent être à la disposition de la cuisine du diabétique. Dans le but d'empêcher l'amaigrissement des malades, M. Dujardin-Beaumetz recommande de leur don-

ner des aliments gras choisis parmi les poissons: les sardines, le thon à l'huile et tolérer la charcuterie, le foie gras, le caviar, les soupes aux choux et au lard, aux oignons, et enfin la choucroute garnie. L'oseille, la tomate conviennent surtout au diabétique.

Le pain au gluten semble avoir passé de mode pour l'usage de pain sans mie, la légumine, la fromentine et les préparations obtenues avec les graines de *Soya*.

Parmi les pains sans mie, nous recommandons surtout la création de Dathis, avenue de l'Opéra, à Paris. Par une combinaison ingénieuse, ce pain comme soufflé ne possède que les deux croûtes torréfiées et ne peut se transformer en glucose.

Le pain sans mie de Dathis n'a pas le goût désagréable du gluten; contrairement aux pains grillés et séchés après cuisson, il est très assimilable et possède toutes les propriétés nutritives du pain ordinaire, dont il ne diffère que par l'absence de mie et d'élément féculent.

Le pain sans mie est généralement employé, pour l'usage culinaire, comme croûte à potage.

Les fruits offrent presque tous des propriétés contraires au régime du diabétique. On pourra cependant se permettre quelquefois des cerises et des framboises. Parmi les boissons, des vins rouges de grands crus, de l'eau de Seltz, des eaux minérales de Vichy, de Spa, etc. Plus récemment, on a recommandé le *maté* comme le meilleur prophylactique du diabète.

Pour que le régime ait une action certaine, il faut en outre que le cuisinier, la cuisinière chargés de la préparation des aliments se pénètrent bien qu'ils doivent faire une cuisine sans farine. D'ailleurs la variété des aliments est indispensable pour faire bien digérer. Les poissons offrent une ressource précieuse pour les menus du malade. L'exercice sera le seul apéritif du glycosurique.

D'autre part, le médecin saura par la médication compléter ce traitement selon l'opportunité et les modalités propices pour vaincre la maladie.

DIABLE, *s. m.* All. *Grille;* ital. *diavolo;* du lat. *dia bolus*, qui vient du grec et signifie *calomnie*. Il y a loin de l'étymologie au sens fantastique que lui prête la théologie élevée contraire à la science, aussi là n'est pas mon sujet. — Genre d'oiseau de l'ordre des paresseux, très commun à la Guadeloupe et à Saint-Domingue; la chair de ces oiseaux est excellente et d'une digestion facile.

Diable de mer. — Se dit aussi d'un poisson dont les piqûres des arêtes sont dangereuses.

Poulet à la diable. — *Formule 1464.* — Nous donnons la parole au cuisinier poète Achille Ozanne, en extrayant le passage suivant d'une de ses charmantes poésies:

— Pauvres petits. —
. . . . . .
Vous voir libres est ce que j'aime.
Si je vous plains,
C'est qu'il vous faut tomber quand même
Entre nos mains.

Mais c'est un trépas enviable,
Je vous promets,
Que de vous servir à la diable
A nos gourmets.

RECETTE

Prenez un poulet jeune, où faibles sont les os,
Ensuite adroitement fendez-le par le dos,
Croisez les ailerons, — les pattes on les rentre,
En un trou que l'on fait sur le côté du ventre;
Alors vous l'ouvrez bien, puis vous l'aplatissez,
Au beurre ou sur le gril, là vous le raidissez.
Ceci fait — pour mener à bien votre entreprise,
Enduisez le poulet de moutarde. — Une prise
De poivre de Cayenne, avec soin sur le tout,
Mise par-ci, par-là, pour rehausser le goût.
Maintenant c'est fini — vous le passez au beurre.
Et faites, doucement, griller un bon quart d'heure!

Pourtant j'aimais vous voir courir,
Petits et frêles,
Quand la poule, pour vous couvrir,
Ouvrait ses ailes!

DIABLOTINS, *s. m. pl.* (*Confiserie*). — Genre de dragées ou de pastilles spéciales.

En cuisine, se dit d'un genre de beignet de forme ronde ou carré-long.

Diablotins d'amandes. — *Formule 1465.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	250
Noisettes mondées	—	250
Sucre en poudre	—	300
Avelines mondées	—	100
Farine de riz	cuillerée	1
Crème fraîche	litre	1/2

Procédé. — Piler ensemble les amandes, les noisettes, y ajouter par petites doses la crème et passer le lait à l'étamine à l'aide de deux cuillères de bois. Délayer dans ce liquide la farine de riz et le sucre, et mettre le tout dans une casserole et le faire réduire en forme de crème épaisse; y ajouter alors les avelines pilées, remuer et coucher cette pâte épaisse sur une plaque beurrée. Laisser refroidir.

Tailler dans la pâte des diablotins gros comme une aveline qu'on roule sur une table farinée. On les dépose dans une passoire et on les plonge dans une friture chaude pour leur faire prendre couleur; on les sert sur de petites assiettes garnies de serviettes à frange. (Voir DIAVOLI).

DIACODE, *s. m.* (*Sirop*). — Autrefois, c'était une préparation pharmaceutique dans laquelle entrait du pavot blanc. Aujourd'hui, ce sirop se fait encore avec des têtes de pavot, mais en modérant la dose on obtient un sirop hygiénique. On l'emploie pour calmer la toux nerveuse et pour provoquer le sommeil.

Sirop diacode. — *Formule 1466.* — 500 grammes de têtes de pavot dont on a retiré les graines, cuire à petit feu, pendant 10 heures, dans une capacité d'eau relative, et laisser reposer le liquide; on ajoute le sucre nécessaire pour en faire un sirop à 30 degrés, on le passe au papier et on le met en bouteille.

On s'en sert pour les adultes à la dose de 16 à 32 grammes et 10 à 12 pour les enfants.

DIACOPE, *s. f.* — Poisson de l'ordre des acanthoptérygiens de forme ovale, et à écailles brillantes, dont on distingue plusieurs variétés. Il habite les mers des Indes et fait les délices des tables indiennes.

DIADÈME (*Gâteaux*). — *Formule 1467.* — Foncer un moule à manqué en pâte sèche et garnir avec l'appareil suivant: Employer :

Raisin de Malaga pilé sans pépins. .	grammes	125
Amandes pilées.	—	200
Sucre en poudre	—	180
Beurre fondu.	—	125
Marasquin	moule à baba	1
Œufs.	nombre	2
Jaunes d'œufs	—	6
Blancs d'œufs, montés.	—	6

Procédé. — Faire comme pour le biscuit aux amandes; une fois le gâteau cuit à tour doux et refroidi, le mettre sur le four et sur le côté le plus large; élever un dôme rond en meringue italienne, à l'abricot; glacer le tout à l'abricot bien doré et limpide; semer au centre quelques pistaches hachées et coller autour du fond du sucre cuit, de petits palmiers que l'on a préparés d'avance en leur tenant les pointes en haut. Ce gâteau ressemble beaucoup à un diadème. (Darenne, de l'*Académie de cuisine.*)

DIAGRÈDE, *s. f.* — Autrefois se disait du suc de scammonée préparé avec du jus de coing.

DIASTASE, *s. f.* All. *Diastasis;* angl. *diastasis;* dont l'étymologie du grec signifie *écartement.* — En chimie, se dit du principe azoté, de couleur blanche, que l'on extrait des grains de blés et des pommes de terre, et qui se développe par germination, et fait gonfler l'amidon, le distend en séparant la partie tégumentaire.

DIAVOLI, *s. m. pl.* — Ce terme de langue italienne indique l'origine des *diablotins* (Voir ce mot.) de confiserie dont j'ai parlé, qui nous viennent de Naples.

Diavoli. — *Formule 1468.* — Faire imbiber, pendant un jour, 30 grammes de gomme adragante dans une tasse, en la recouvrant d'une couche d'eau. Passer la gomme à travers une serviette, en la tordant de façon à exprimer le tout sur un marbre; la travailler avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elle sera devenue blanche; ajouter alors du sucre à glace autant que la gomme pourra en absorber et la travailler jusqu'à ce qu'elle devienne cassante, ce dont on s'assure en la tirant. On ajoute en dernier lieu de l'essence de cannelle en quantité suffisante pour obtenir un goût très prononcé et sans amertume. On roule alors les diavolis dans la main; leur grosseur sera celle d'un grain de seigle, très régulier et lisse, ce que l'on obtient en ayant les mains d'une propreté absolue. Pendant le travail, on tient la pâte dans une terrine couverte d'un linge humide pour en empêcher la dessication. Ces petites dragées servent pour les glaces ou comme petits-fours.

DIEPPOISE, *s. f.* (*Garniture à la*). — Comme on sert principalement les poissons en filet, la sauce se fait à l'essence ou avec la cuisson même des filets, à laquelle on ajoute, après l'avoir réduite, liée et passée, des champignons blancs et des huîtres pochées. Lorsque les champignons sont frais, un peu de jus de champignons au jus de citron relève par un goût très agréable cette garniture maigre qui peut aussi être liée avec la sauce allemande. Au choix, on peut y ajouter des truffes, mais ce mélange est discordant.

DIÈTE, *s. f.* (*Diæta*). — All. *Gesundheitspflege,* angl. *diet;* ital. et esp. *dieta.* — Abstinence de certains aliments, et adoption exclusive d'autres,

dont on forme son régime de vie *diététique*. Partie de l'hygiène la plus rapprochée de la médecine. Diète grassse, sèche, lactée, etc., mais toujours restreinte.

DIGESTION, *s.f.* (*Digestionem*). All. *Verdauung;* angl. *digestion;* ital. *digestione;* esp. *digestion.* — La digestion est cette importante fonction qui a pour but de transformer les aliments en substances assimilables propres à la répartition que réclame l'entretien et l'accroissement de l'économie.

On doit diviser l'acte de la digestion en deux grandes phases : l'*élaboration extérieure* et l'*élaboration intérieure*, se subdivisant chacune en deux parties distinctes. Je classerai en première phase la cuisine et la mastication; à la seconde, qui est intérieure, l'acte de la chymification et de la chylification et les différents degrés que l'aliment doit subir avant sa complète décomposition. Personne encore jusqu'ici n'a considéré l'art culinaire comme le premier acte de la digestibilité des aliments; cependant il est arrivé, avec le concours de la chimie, à digérer artificiellement les aliments, ce que la médecine s'est empressée de mettre à profit sous la dénomination d'aliments *peptonisés*, pour servir aux malades dont les organes de la digestion se refusent de fonctionner.

N'en déplaise aux végétariens du régime naturel, la cuisson des aliments que, bien entendu, ils n'accepteraient nullement dans leur doctrine, est un moyen tout aussi étranger aux procédés employés par la nature que peut l'être la digestion artificielle. Parmi les nombreuses espèces d'animaux, l'homme susceptible d'éducation est le seul qui soit arrivé à savoir cuire les aliments et ce n'est pas sans raison qu'on l'a défini animal cuisinier. La cuisine, en effet, outre l'avantage qu'elle a de donner plus de saveur aux aliments, a un but bien plus important même que la désintégration mécanique qui l'accompagne en général. Elle provoque, dans plusieurs des principes alimentaires des plus importants, des transformations chimiques qui les rendent bien plus sensibles à l'action des ferments digestifs qu'ils ne le seraient à l'état cru.

La découverte et l'emploi du feu dans la préparation de sa nourriture a constitué pour l'homme un des premiers et des plus puissants leviers grâce auxquels il s'est dégagé de l'animalité. Les provisions de nourriture albuminoïde et farineuse, les tubercules, les racines et les tiges succulentes de certains végétaux sont, à l'état cru, presque inaccessibles à l'action digestive des races humaines.

Grâce au développement de l'art culinaire, ces immenses provisions furent d'un coup mises à leur portée; c'est encore à cette science culinaire que l'homme doit d'avoir pu faire des repas réglés, ce qui l'a délivré de la nécessité, imposée à tous les animaux vivant à l'état sauvage, de consacrer toutes les heures de leur veille, soit à chercher leur nourriture, comme les carnivores, soit à la dévorer à la façon des herbivores.

En modifiant l'organisation de l'homme, cette immensité lui assura un avantage notable en lui laissant le loisir nécessaire à la culture des facultés supérieures.

Voilà le vaste rôle que l'art culinaire exerce sur la digestibilité des aliments et sur le perfectionnement de l'espèce humaine.

La seconde partie de la première phase de la digestion est la mastication qui broie les aliments, les divise, les humecte par la salive qui ne se borne pas, comme on le croyait autrefois, à dissoudre certaines substances; elle renferme en elle une matière spéciale appelée *ptyaline*, qui est un ferment analogue à la diastase qui transforme les aliments féculents en glucose ou sucre d'amidon, comme le fait la diastase des céréales. Telle est la première phase.

Comme tout le monde le sait, après la mastication s'opère la déglutition (Voir ce mot.), qui transporte les aliments dans l'estomac où ils sont soumis à une autre modification : une foule de petites glandes y déversent sur le bol alimentaire « le suc gastrique », qui est un liquide d'une couleur légèrement citrique, transparent, d'une saveur acide et salée (cette acidité est appelée *acide lactique*); il contient en outre plusieurs sels, comme chlorhydrate et phosphate de chaux, d'ammoniaque, chlorure de calcium et un principe amer appelé *pepsine*, le principal agent de la transformation des aliments en chyme, et dissout en rendant assimilable la fibrine, l'albumine coagulée et toutes les substances azotées; pendant que le rôle de l'acide lactique est de gonfler et de ramollir les matières alimentaires et de favoriser l'action de la pepsine.

De sorte que l'acte de la chymification est dû à deux principales actions de transformation : l'une, celle de la diastase salivaire des aliments féculents en une substance sucrée, soluble et as-

similable, appelée *glucose*, et l'autre la transformation par la *pepsine* des aliments azotés, albumine, fibrine, etc., en une autre substance également soluble et assimilable nommée *albuminose*.

De récentes recherches du docteur Béchamp, et qu'il a communiquées à l'Académie de médecine de Paris (avril 1882), ont établi que les corps figurés du pancréas, nommés *microzymas*, n'agissent pas, comme les microzas pancréatiques, sur les matières albuminoïdes dans un milieu neutre ou alcalin, il leur faut la présence de l'acide chlorhydrique de l'estomac. Si la muqueuse de cet organe n'est pas détruite, c'est qu'elle se reproduit au fur et à mesure, les glandes qu'elle contient devenant turgescents et s'organisant tout en produisant de nouveaux microzymas.

Ces corpuscules sont vivants, et se sont eux qui produise la *pepsine* pour la digestion. Leurs dimensions sont si petites qu'il en faut quinze milliards pour former le volume d'un millimètre cube. Je laisse bien entendu à M. Béchamp ces données, qui méritent d'être encore plus sérieusement démontrées.

Ainsi sous l'influence des deux ferments : la pepsine et la diastase, les animaux peuvent digérer les aliments féculents et albumineux.

Cette opération se fait selon l'énergie de ces ferments, l'activité des viscères de la digestion, des dispositions de l'individu, ou selon que les aliments ont été condimentés, cuits, bien mâchés et selon leur nature, qui sont autant de causes facilitant ou retardant l'acte de la chymification (Voir ce mot.), d'où la fausse idée populaires d'après laquelle certains aliments sont plus nourrissants parce qu'ils sont plus difficilement attaqués par les ferments digestifs. En général, chez l'homme bien portant, il faut quatre heures pour cette transformation.

Après la formation du chyme s'opère la chylification (Voir ce mot.) dans le duodénum, en se divisant d'abord en deux parties fournissant elles-mêmes plusieurs substances; l'une de ces deux parties est pompée par les vaisseaux chylifères pour la formation du sang, des muscles, de la graisse, des os, et l'autre, en se dépouillant de tout ce qui peut être utile, suit l'intestin grêle, subissant quelques modifications, pour être enfin expulsée.

Le phénomène de la chylification est dû à l'effet de deux liquides que reçoit cette partie de l'intestin : la bile sécrétée par le foie et le *fluide pancréatique* fourni par le pancréas. De nombreuses hypothèses ont été émises sur le rôle que joue la bile dans cette opération; n'ayant pas eu l'occasion d'étudier pratiquement cette partie, je ne puis que me rapporter, comme d'autres savants d'ailleurs, aux observations minutieuses des plus récentes études du professeur Claude Bernard, desquelles il résulte que la bile n'agit pas comme on le croyait autrefois à la manière d'un savon, se bornant à émulsionner les matières grasses; ce ferment émulsif appartient particulièrement au fluide pancréatique; la bile le possède aussi, mais dans un autre but : celui d'achever la dissolution des substances azotées qui ont déjà été attaquées par le suc gastrique. Le ferment commence par émulsionner les corps gras dans l'intestin grêle et, dans cet état, se présente dans les vaisseaux chylifères, tandis que la saponisation ne commence que plus tard, pour s'achever dans le sang.

Absorbées par les vaisseaux chylifères et les radicules des veines mésentériques, les parties nutritives des aliments passent dans les glandes et deviennent sang elles-mêmes, pour alimenter les différents appareils excréteurs et sécréteurs.

Il est inutile de dire que la variété des aliments est absolument nécessaire pour l'entretien normal du sang, qui doit peu à peu changer toutes les parties de notre corps. Des chimistes ont cru voir dans quelques végétaux toutes les substances nécessaires à l'entretien de l'économie : matières grasses, minérales, azotées et amylacées; c'est sur ces principes que s'est fondée la doctrine du végétarisme, erreur sacrifiant l'énergie vitale dans le but de la longévité, quand l'hygiène alimentaire et la tempérance doivent être les seuls guides de la santé.

Un régime restreint à quelques aliments seulement, outre les maladies qu'il engendre, résultant d'un usage prolongé de viande seule ou uniquement de végétaux et de farineux sucrés (le diabète naît de ces derniers par exemple), ne donne non plus aux molécules du sang tous les principes de composition nécessaire au renouvellement du corps, aux moyens de solution, de perfectibilité humaine qui réclame un régime mixte et varié. La loi de la variété alimentaire se fait d'ailleurs sentir par une sensation irrésistible de désir chez les individus qui en sont privés; cette preuve naturelle est irréfutable.

La digestion étant accomplie, il me reste à

dire que des sels, les eaux, les parties colorantes des végétaux, les ligneux, ainsi que toutes les matières réfractaires aux actes de la digestion, sont expulsés, selon le genre, après dix-huit ou vingt-quatre heures, ou plus tôt. Une partie se perd par l'air expiré, une autre par les voies urinaires, une troisième par la défécation, et d'autres enfin sont rejetées sous forme de sueur, de transpiration cutanée, d'écailles épidermiques et de larmes. Les phénomènes qui précèdent la digestion, comme la faim, la soif, étant traités ailleurs, je prie le lecteur de s'y reporter.

La médecine de l'école officielle a dressé une table classant les aliments par degré d'indigestibilité, comparant ainsi le corps humain à un mécanisme dont le fonctionnement accepte certaines matières et refuse d'autres. En réalité, cette classification n'est peut-être appliquée qu'aux aliments naturels et croqués ou broutés à la manière des frugivores ou des herbivores, et constitue une erreur grossière si l'on considère le degré de perfection où en est arrivée l'alimentation de l'homme civilisé et la modalité même de notre organisme.

Oui, je soutiens ici qu'il n'y a pas d'aliments indigestes lorsque l'art culinaire les a modifiés. L'habitude, l'exercice, les émotions, la colère, le genre de travail, l'âge, certaines indispositions, sont autant de causes que la science alimentaire doit connaître, réparer et guider par l'art culinaire pour rendre tous les aliments faciles à la digestion.

Voilà où doit s'appliquer l'idée de la conservation de l'être soucieux de bien digérer pour bien penser.

DIJON, *s. p.* (*Produits de*). — Ville française, chef-lieu de la Côte-d'Or, situé à 315 kilomètres de Paris, sur l'Ouche et le Suzon; entourée de vignobles dont le produit est classé parmi les vins rouges ordinaires de première classe.

La moutarde, le pain d'épices, les nonnettes ont une réputation universelle, ainsi que certaines spécialités de distillation. (Voir les mots MEURETTE, ESCARGOTS, GRAS-DOUBLE et JAMBON A LA DIJONNAISE.)

DILLENIE, *s. m.* (*Dillenia speciosa*). — Plante originaire de l'Inde, de la famille des *dilléniacées*, qui porte un fruit très acide et qui sert comme condiment. Dans la Java, on en fait un vin-cidre et un sirop rafraîchissant très estimé des indigènes de ce pays.

DINANDERIE, *s. f.* — Terme générique par lequel on désignait autrefois les ustensiles en cuivre : poêlon, bassine, ainsi que les plats ciselés à l'ancienne, très recherchés par les antiquaires.

DINATOIRE, *adj.* — Se dit d'un repas qui en même temps sert de déjeuner et de dîner, ou de dîner et de souper.

DINDE, *s. f.* (*Meleagris*). All. *Truthahn;* angl. *turkey-hen;* ital. *pollanea d'India.* — Femelle du coq d'Inde ou dindon. (Voir ce mot.)

DINDON, *s. m.* (*Meleagris*). All. *Truthahn;* angl. *turkey-kock;* ital. *gallo d'India.* — Gallinacé de la famille des *alectrides*, dont on distingue deux variétés : le *Meleagris gallopavo*, qui vit à l'état libre dans l'Amérique du Nord, et le dindon *ocelé*, *Meleagris ocellata.*

L'opinion des naturalistes est très divisée sur l'origine de cet oiseau et de son introduction en Europe. Les uns disent qu'il vient du dindon sauvage des Bermudes; d'autres affirment que ce n'étaient que des pintades, et que le dindon que nous avons actuellement en Europe nous vient d'Amérique, importé par les Jésuites.

En présence de ces chicanes scientifiques, il ne me restait qu'à étudier, et voici ce que m'ont démontré mes recherches :

L'Asie a eu ses dindons comme l'Amérique du Nord; ils ont été introduits en Grèce par Méléagre, roi de Macédoine, vers 3559 avant J.-C., et furent en grand honneur chez les Romains. Le dindon figura sur la table des noces de Charlemagne.

Comment ils disparurent? Par quelle épidémie? On l'ignore. Mais il serait insensé de nier leur existence chez le Romains. Pline en donne la description frappante dans son trente-septième livre, au chapitre II; on sait aussi que Sophocle, dans l'une de ses tragédies, introduisit un chœur de dindons qui pleuraient sur la mort de Méléagre.

La Bible parle de ces oiseaux vivant à l'état sauvage, se tenant dans les fourrés les plus épais; les flottes de Tarsis en apportaient à Salomon. (I, *Rois*, x, 22.)

D'autre part, l'histoire nous dit que les vaisseaux de Jacques Cœur rapportèrent les premiers dindons de l'Inde en 1432, tandis que Loyola, né en 1481, ne fonda la secte jésuitique

qu'en 1534, définitivement approuvée par le pape, Paul III, en 1540.

La découverte de l'Amérique par Christophe Colomb en 1492, c'est-à-dire quarante-deux ans après l'introduction en France des dindons par Jacques Cœur, ne laisse aucun doute sur l'origine primitive du dindon, et cela en tenant compte que l'Amérique était primitivement appelée Indes occidentales. Les Anglais le nomment *turkey cock*, coq de Turquie.

D'après ces faits historiquement démontrés, il est acquis que le dindon venant d'Inde a été introduit en Grèce par Méléagre, et en France par Jacques Cœur, longtemps avant la variété importée par les Jésuites. Par contre, il est prouvé que les races apportées par les missionnaires se sont mieux acclimatées chez nous; ce sont elles qui se sont vulgarisées en Europe.

L'opinion généralement admise en France que ce sont les Jésuites qui nous ont apporté le dindon l'a fait appeler « oiseau des Jésuites » que de mauvais plaisant ont dénommé *jésuite* tout court.

Les dindons ont autant le droit de se fâcher de ce changement de nom qu'en auraient les Jésuites si on les appelait dindons!

« Se fâcher rouge comme dindon » est un proverbe qui s'applique à une humeur querelleuse, colérique, dénotant un orgueil stupide.

Age du dindon. — On connaît l'âge du dindon aux pattes, dont la couleur est noire jusqu'à deux ans; la troisième année, elles deviennent rougeâtres et ensuite écailleuses: il n'y a pas à se tromper, la chair en est dès lors coriace.

La femelle, ou dinde, est plus petite que le mâle, mais sa chair est plus fine.

Influence de la nourriture. — La nourriture influe beaucoup sur la qualité de la chair de ce gallinacé; les noix, la chicorée le rendent amer; les insectes, le maïs, les baies de genièvre, les pommes de terre cuites, sont la meilleure nourriture, avec la liberté qu'il faut absolument lui accorder.

Les indigènes de l'Indoustan et des Bermudes ne songent pas à domestiquer le dindon, et avec raison; la chair de cet oiseau est, chez eux, parfumée et rappelle le gibier, tandis que chez nous elle a perdu une grande partie de ses qualités.

La dinde de Noël. — Pourquoi cette vieille et douce coutume de célébrer l'avènement de l'enfant Jésus par une dinde rôtie? Je vais vous le dire.

C'est un jour de Noël, alors fêté par des agapes religieuses, que cette volaille d'élite fut servie pour la première fois en France dans un souper de Charles VII. Cette date, je pense, vaut bien celle d'une victoire oubliée, d'une conquête perdue. La dinde, dès ce jour, prit dans sa patte noire le sceptre des festins, que l'oie des vieilles Gaules tenait dans la sienne depuis Charlemagne et César.

En embrochant la dinde de Noël, nous célébrons un grand anniversaire de conquête gastronomique.

Hygiène. — La chair du dindon, de la dinde, au-dessous de dix-huit mois, est saine, d'une digestion facile, est sans propriété spéciale autre que celle de nourrir. Elle convient aux diabétiques, aux valétudinaires et aux convalescents.

Usage culinaire. — La dinde et le dindon subissent les mêmes préparations culinaires. La science du cuisinier consiste à connaître l'âge, la qualité de la chair de l'oiseau pour lui appliquer la formule culinaire qui lui convient; un maître de l'art ne rôtira pas un vieux dindon, il le fera braiser. Le coq d'Inde vierge à l'état sauvage est celui qui fournit la meilleure chair.

Rôti est la formule la plus naturelle du jeune dindon. Cependant l'art ne s'arrête pas là, il varie ses formules comme ses garnitures, ses formes et son goût.

Dinde rôtie. — *Formule 1469.* — Je répète ici ce que j'ai dit plus haut, que c'est un crime culinaire de faire le jus de rôti avec du bouillon de bœuf ou autre; son seul jus doit être son suc allongé d'eau. On doit, pour le rôti, choisir des dindes jeunes; un dindon, ou même une dinde, qui aurait plus de deux ans doit être servie comme relevé, braisée, farcie ou garnie. La seule garniture que l'on peut appliquer à la dinde rôtie est le cresson; tout autre adjonction sort du bon goût, de la vraie élégance, de la science de bien vivre.

Remarque. — On peut appliquer différentes garnitures, qui en déterminent la dénomination; tel, par exemple : aux navets, aux nouilles, à différentes purées, je trouve même: au coulis d'écrevisses, ce qui est de la plus choquante contradiction; je n'ai dès lors pas à m'en occuper. Les galantines, ou dindes froides, s'appliquent aux formules des poulardes, poulets et chapons.

Dinde à la crème. — *Formule 1470.* — Après avoir flambé, vidé et enlevé le bréchet d'une jeune dinde, on enlève les deux filets, on les cloute de truffes noires, taillées en clous, on dépose ces filets dans un sautoir beurré, on fait couler dessus une nappe de beurre fondu pour les maintenir blancs; on les saupoudre, on les recouvre d'un papier blanc beurré et, au moment de les faire cuire, on mouille légèrement avec du bouillon de volaille, si possible, ou de l'eau.

D'autre part, découper la dinde comme un poulet pour sauter. Foncer alors un sautoir beurré d'une forte couche d'oignons, d'une gousse d'ail, d'une quinzaine de grains de poivre blanc concassé et d'un fragment de thym. Sur ce lit, on range les morceaux de dinde et on mouille les oignons, seulement avec de la crème double de première qualité, et on soumet la casserole à l'ébullition; puis, couverclée dans le four, en ayant soin de ne pas laisser attacher les oignons. La dinde cuite, on sort les morceaux dans une casserole, que l'on maintient au chaud; on passe les oignons à travers un tamis et l'on fait réduire cette sauce.

Pendant ce temps, on aura fait cuire les filets à blanc et, au moment de servir, on dresse d'abord les carcasses au fond du plat rond et appuyer debout les autres morceaux; on masque avec la sauce liée en dernier lieu, avec du beurre frais, de la crème et des jaunes d'œufs, et l'on met enfin les filets blancs et truffés en pyramide.

La sauce doit être blanche, ainsi que les filets, condition indispensable d'où dépend tout son attrait. C'est la recette qui, avec le rôtissage, convient le mieux aux dindons sauvages d'Amérique.

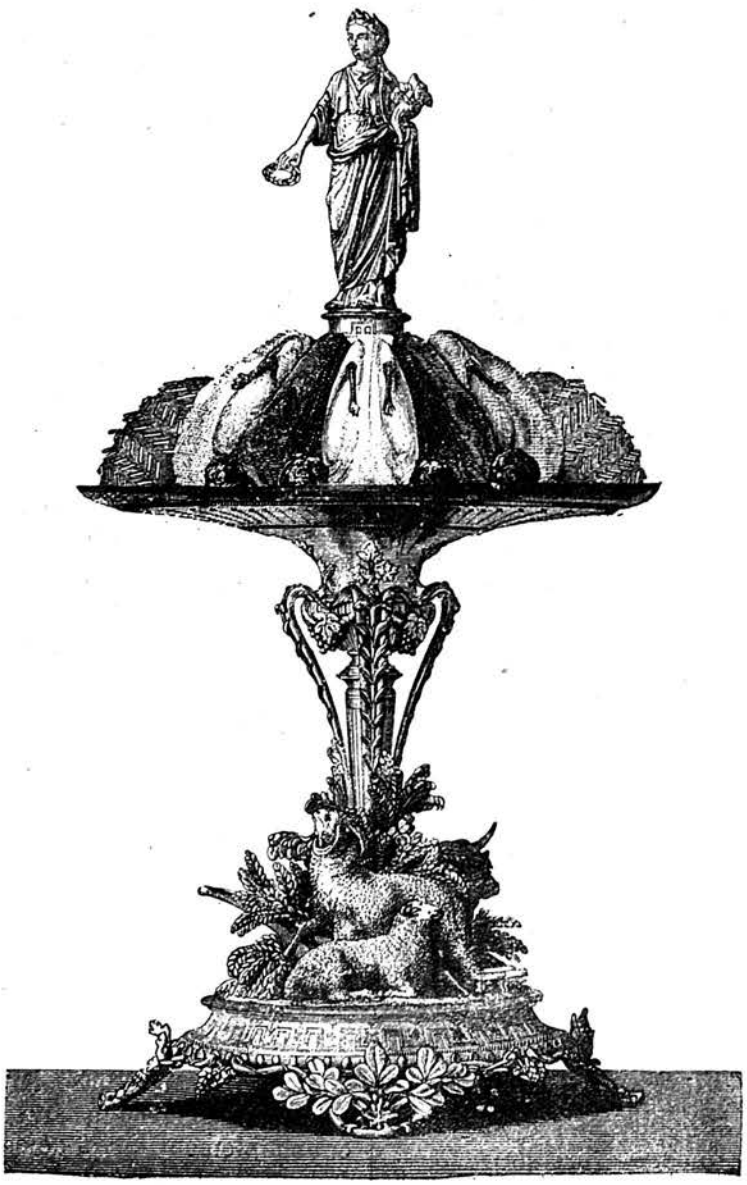


Fig. 463. — Groupe de dindonneaux à la française. (Voir la formule 1476.)

Dinde à la lyonnaise. — *Formule 1471.* — Plumer, flamber et vider la jeune dinde, en ayant soin de sortir aussi les poumons et l'os de la poitrine.

Préparer, d'autre part, une farce avec 250 gr. de lard frais, autant de veau, de la crème double, une trentaine de beaux marrons de Lyon décortiqués, cuits et pelés; assaisonner le tout avec de l'épice à pâté; ôter le fiel et piler le foie dans la farce, le tout d'un bon goût; mélanger cette farce avec une dizaine de marrons cuits en entier et quelques petites saucisses à griller, longues de 2 à 3 centimètres; en farcir la dinde; la faire cuire à la broche ou dans le four en l'arrosant souvent.

La cuisson dure, selon l'âge, de trois quarts

d'heure à une heure vingt. Etant cuite, on dégraisse le fond, on le mouille avec de l'eau; on sale, on fait réduire le jus, on le passe et on le sert dans une saucière chaude.

Remarque. — Dans une maison particulière, comme pour le service d'une table d'hôte, c'est un grand inconvénient de servir la pièce farcie entière, c'est-à-dire qu'après être présentée elle doit retourner dans la cuisine, et là, sur une large planche et avec des couteaux appropriés, on détache et coupe les cuisses, l'estomac, le *bonnet-d'évêque,* la carcasse, en ayant soin de séparer en deux le *sot-l'y-laisse,* et on range le tout systématiquement sur le plat; on pose la farce dessus et on la recouvre avec les filets de la poitrine taillés en lames. Cette opération doit se faire promptement, pour que le tout reste chaud. On fait chauffer le suc qui s'en est écoulé et on l'arrose au moment de servir.

Dinde à la bourgeoise. — *Formule 1472.* — Dresser la dinde dans la règle, foncer une braisière de carottes, d'oignons, de lard, d'un bouquet de persil, de poivre en grains concassés. Echauder les ailerons et les couper par tronçons, ainsi que le cou, le foie et le gésier, que l'on fait braiser avec la dinde.

D'autre part, on coupe en dés 200 grammes de lard maigre et on le fait cuire dans de l'eau; ailleurs, on fait braiser de petites carottes de préférence, ainsi que de petits oignons; on mélange ces garnitures avec les abatis et on arrose avec le fond dégraissé de la dinde. On coupe la dinde et on la garnit du ragoût ainsi préparé.

Remarque. — Dans une maison particulière, dont le nombre des personnes ne dépasse pas cinq, on peut servir la dinde entière en ne découpant que les filets, les cuisses pouvant servir pour le déjeuner comme viande froide. Si la dinde était cuite à la broche, on devra faire braiser les abatis à part dans une petite casserole.

Dinde aux châtaignes. — *Formule 1473.* — Décortiquer des châtaignes d'Italie et les plonger à l'eau bouillante pour les peler; les assaisonner et en remplir une dinde préalablement piquée de lard; mettre dans une petite braisière du beurre frais et faire prendre couleur à la dinde sur toutes ses faces. Submerger la dinde de bouillon en ajoutant une carotte, un oignon clouté et un bouquet de persil; faire cuire au four ou sur un feu de chaleur régulière. Si la dinde était cuite avant la réduction à trois quarts de son jus, on devrait la sortir et la maintenir au chaud dans une casserole pendant que l'on fait réduire son jus; le lier avec un peu de sauce demi-glace. Découper la dinde en levant la poitrine de manière à conserver les châtaignes entières et les recouvrir avec les filets.

Si le nombre des personnes dépassait cinq ou six pour le service d'une table d'hôte, on aura soin de faire braiser les châtaignes en les conservant entières pour en border la dinde coupée et dressée en pyramide. Saucez légèrement et servir de sa sauce à part. Ce mode peut s'appliquer aux vieilles dindes et se sert comme relevé.

Remarque. — On sert aussi de cette façon la dinde à la purée de marrons, ce que je n'ai jamais fait; lors même que cette recette s'est traduite depuis Carême dans tous les livres de cuisine; et cela pour l'inconvénient qu'offre un morceau de viande plongé dans une purée, qui, étant sur l'assiette du convive, a plus d'une fois laissé indifférente une élégante dans la crainte de souiller ses lèvres.

Dindon à la Brillat-Savarin.— *Formule 1474.* — Le marquis de Cussy, Brillat-Savarin et autres gourmands qui se sont mêlés un peu de cuisine, ont décrété que le dindon et le faisan ne devaient pas être plumés pour les truffer, c'est-à-dire qu'on les vidait simplement et on les remplissait d'une farce richement truffée, on en fermait l'ouverture, et, après cinq à six jours, on plumait l'oiseau; on remplaçait la première farce de truffes, qui était destinée à parfumer les chairs, par une nouvelle farce également truffée.

Je n'hésite pas un instant à déclarer hautement ici que c'est un crime de dépenser pour 80 francs de truffes pour un dindon, lorsqu'il n'y a pas amélioration et qu'il y a tant de personnes de par le monde qui n'en connaissent ni la couleur, ni le goût, ni l'arome.

Les artistes les plus autorisés de notre époque ont simplement fait fi de cette fantaisie, et ils se sont contentés, avec raison, de plumer l'oiseau aussitôt tué; de le vider, le truffer, le brider et enfin le barder pour le laisser deux ou trois jours dans le garde-manger avant de le cuire. Ainsi traité, le dindon prend un goût de truffe qui pénètre les chairs, et la cuisson l'embaume de ce délicieux parfum qui vient s'ajouter à sa succulence.

Remarque. — Le dindon truffé, comme le gibier

doit être arrosé avec sa propre graisse et, s'il est au four, mouillé avec de l'eau. Un cuisinier qui commet le délit de mouiller avec du jus ou du bouillon un de ces trésors de la cuisine mérite d'être dégradé de son titre et, à sa honte, signalé à tous les artistes de l'univers.

Dindon à la Godard. — *Formule 1475.* — Plumer, flamber et vider le dindon, échauder les ailerons, les farcir avec son foie haché avec du lard frais et quelques truffes hachées; assaisonner à point. Couper le gésier et le cou par petits morceaux d'égale grosseur; faire braiser le dindon dans une braisière foncée dans la règle avec ses abatis. Lorsqu'elle est cuite, dégraisser le fond et l'allonger avec une cuillerée de sauce espagnole et autant de sauce tomate; passer la sauce à travers un tamis et mettre les abatis dans une petite casserole avec une garniture à la Godard et la sauce nécessaire pour la submerger; la mettre sur le feu pendant que l'on découpe le dindon et qu'on dresse dans un plat creux et long. On borde le dindon, ainsi détaillé, de la garniture chaude et on envoie une saucière à part. Se sert comme relevé.

Abatis de dinde à l'italienne. — (Voir ce mot.)

Abatis de dindon à la chipolata. — (Voir ce mot.)

Abatis de dinde à la bourgeoise. — (Voir ce mot.)

Ailerons de dinde farcis. — (Voir la *Formule 37*).

DINDONNEAU, *s. m.* (*Meleagris*). All. *Junger Puter;* angl. *Young Turkey;* ital. *giovine polio d'India.* — Nom du petit dindon jusqu'à l'âge de six mois; après cet âge, les sexes se distinguent et on les appelle désormais *dinde* ou *dindon.*

Le dindonneau s'applique à toutes les formules du chapon et du poulet, il est exquis rôti et succulent truffé.

Sa chair crue, pilée avec de la crème fraîche et passée au tamis, constitue une farce délicate et hygiénique.

Dindonneau en demi-deuil. — Voir la *Formule 1455* et la fig. 461.)

Dindonneau à la française. — *Formule 1476.* — Désosser, farcir et piquer deux dindonneaux; les cuire en ayant soin de conserver intacts les lardillons. Braiser à blanc deux dindonneaux et laisser refroidir le tout. Dresser les dindonneaux entiers sur un socle, dont le sujet représentera *la France,* en les alternant de langues écarlates entières. On pourra décorer les intervalles avec de grosses truffes, mais l'état naturel est le mode qui convient le mieux à cette grosse pièce. Le socle est en bronze et le sujet du haut en stéarine. (Voir la fig. 463, p. 733.)

Ce groupe a l'avantage d'être vu à grande distance, de coûter peu de travail et de produire un bel effet.

DINER, *s. m.* All. *Mittagessen;* rus. *abètte, abédouïte;* angl. *dinner;* ital. *prinzo, desinare.* — Principal repas de la journée.

Repas pour lequel se jouent tous les actes de la grande comédie humaine.

En effet, pour le dîner, les hommes de toutes conditions font trêve aux affaires; empereur, roi, pape, diplomate et philosophe sont astreints au plaisir ou à la nécessité de la table. Pour dîner, le banquier retire ses mains de l'or pour prendre la fourchette; c'est pour le dîner que le musicien fait vibrer des sons harmonieux; pour le dîner, le poète rime; c'est pour dîner que le médecin guérit et, pour mieux dîner lui-même, certain tartufe nous prêche l'abstinence; c'est pour le dîner que l'orateur fascine, et pour dîner lui-même le cuisinier fricote; c'est pour le dîner que le mendiant prie, et pour dîner que le charlatan s'agite, que le capitaine commande et que le soldat se bat. Tous ces maux, toutes ces nécessités fictives de l'organisation sociale ont un seul but : le dîner.

Le dîner est impérieux et nécessaire à tous les hommes, et la privation de ce repas altère et diminue les forces physiques. Et de la qualité du dîner dépendent également les facultés mentales. Aussi :

L'homme d'esprit seul sait manger.

EFFETS INTELLECTUELS D'UN BON DINER. — Si l'on étudie la physionomie d'une salle de convives avant le dîner, on verra que la conversation est peu animée, froide même; les yeux rêveurs et sans expression; les figures pâles et la bouche serrée par les muscles zygomatiques paralysés.

Mais en se mettant à table un effort de sociabilité se produit, et après le *potage,* aux premières exclamations de contentement que laissent échapper les plus gais, survient une sorte

d'accalmie : c'est l'estomac qui parle. On croirait que les convives ne sont pas en veine de gaieté.

L'un cherche à rompre la glace, mais on reste froid à ses provocations; on sent que la conversation est forcée, que la parole n'arrive pas facilement, qu'il manque de l'entrain. Mais après le *poisson* et le vin blanc, les langues semblent se délier, et au *relevé* il se produit un bruit sourd, un ronflement analogue à celui qui précède l'accord des instruments d'un orchestre; avec l'*entrée*, ces sons vont croissant avec une intonation toujours plus élevée et plus harmonieuse; au *rôti*, les convives semblent se surpasser en courtoisie mutuelle, le bruit est plus distinct, les voix sont vibrantes et les sons justes, il semble que la symphonie va commencer.

Au *dessert*, les plus taciturnes même s'en mêlent, et se mettent à boire et à bavarder. Les personnes sombres sont devenues souriantes, les visages mélancoliques sont gais, le désordre de la conversation, les discussions animées, les fréquents éclats de rire, les vives contractions de la face, les interruptions bruyantes, les gestes provocants, l'agitation des bras, tout démontre que l'activité de la vie est centuplée.

A l'animation du visage, aux yeux scintillants, nous devinons que le sang ruisselle impétueux et à flots dans le cerveau. Le filet de la langue est rompu, les idées affluent comme si une main généreuse fût venue mouvoir les organes rouillés de la pensée, et verser l'huile sur les pivots et les rouages du mécanisme de la parole.

Et chaque tête est un flambeau.

Inutile d'insister : nous avons tous éprouvé cette transformation qui résulte du travail cérébral. — C'est un vent différent de celui qui soufflait quand nous nous sommes assis.

Des hommes qu'on avait toujours cru taciturnes et d'un caractère froid, on les trouve étourdis, entamant avec une parole abondante et chaude les discussions les plus ardues, argumentant avec une promptitude et un succès qui leur valent des applaudissements.

Au *champagne*, les convives sont transformés en une société d'élite où les sciences, les arts n'ont plus de secret pour personne, et chacun rivalise d'empressement, de cordialité et de courtoisie.

Alors il se produit un effet magique; l'imagination abondante arrive au comble : le président ou le héros du festin, qui s'était promis de ne rien dire, se lève, remercie les convives de leur présence et le discours se déroule émaillé des plus fines perles de rhétorique; ses rivaux, ses ennemis même sont encensés d'éloges.

Un deuxième convive se lève à son tour et redouble d'arguments improvisés qui débordent sur tous les assistants, les charment et les fascinent.

Enfin un troisième éclipse les précédents orateurs par l'organe vibrant de son intonation, sa voix fait tressaillir, il semble qu'un fluide magnétique sort de sa bouche, que ses regards projettent le feu, et comme un volcan en éruption la péroraison devient plus intense, la pensée puissante et féconde poussée au parnasse par le foyer phosphorescent, s'élève, sublime, dans les régions infinies.

La salle, paralysée jusqu'alors, éclate frémissante.

L'orateur se rassied, satisfait, mais troublé comme s'il venait de recevoir une décharge électrique.

Le dîner a produit ses effets intellectuels.

DINETTE, *s. f.* All. *Kleines Mahl;* angl. *play dinner.* — Petit repas frugal et champêtre.

DINIAS. — Célèbre financier grec, de naissance obscure et enrichi par l'usure; avide de célébrité, il organisa un festin monstre, où assistaient toutes les classes de la société et dans lequel il s'empoisonna.

DINO, *adj.* (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 1477.* — Tailler en petits dés des truffes blanches du Piémont et des ris de veau, les mélanger dans un appareil, composé de sauce suprême et de purée de champignons. Procéder comme pour les croquettes de volaille. (Voir ce mot.)

DIOSCORÉE, *s. f.* — Terme générique par lequel on désigne les deux variétés de l'igname. (Voir ce mot.)

DIPLOMATE, *adj.* (*A la*). — On distingue deux entremets sucrés, un gâteau et une pâtisserie sous cette dénomination :

Pouding glacé à la diplomate (*Surprise*). — *Formule 1478.* — (*Procédé général.*) — Employer :

Amandes douces mondées.	grammes	250
Sucre en poudre	—	225
Farine tamisée.	—	60
Œufs frais	nombre	2

Procédé. — Piler les amandes et travailler dans une terrine avec le sucre, la farine et les œufs, de façon que la pâte reste coulante. La coucher par bandes larges de 20 centimètres sur une plaque beurrée. Les cuire au four chaud; en les sortant du four, les rogner de la hauteur d'une timbale unie et rouler la pâte dans l'intérieur de la timbale pendant qu'elle est chaude; pratiquer sur une bande de pâte une rondelle de la grandeur du fond du moule, et l'y adopter de façon qu'il ne reste aucune ouverture.

D'autre part, on aura fait imbiber des fruits confits cuits, ou frais également cuits, dans du marasquin. Chemiser la croûte intérieurement d'une couche de glace d'abricot, puis de vanille. Mettre dans le milieu les fruits égouttés et mélangés avec de la glace à la fraise; le couvrir d'une rondelle de pâte et sangler pendant une heure. Au moment de servir, renverser le pouding sur un compotier, le saucer du sirop de marasquin et le décorer de fruits pour lui donner l'apparence d'un pouding.

Pouding chaud, à la diplomate. — *Formule 1479.* — Foncer le moule avec la pâte indiquée plus haut; préparer un second cylindre en pâte plus petit pour être placé au centre du moule foncé; garnir l'espace qui reste autour du petit cylindre avec des raisins de Malaga et autres fruits trempés au marasquin; garnir l'intérieur du petit rond du milieu avec de la marmelade d'abricots. Casser deux œufs dans une tasse de lait cuit sucré et aromatisé de marasquin; fouetter cet appareil et le verser sur les fruits autour de la marmelade d'abricots jusqu'à hauteur, en observant que la marmelade d'abricots reste pure dans le petit moule du milieu. Couvrir le tout d'une légère couche d'appareil à souffler, c'est-à-dire d'un jaune d'œuf travaillé avec une quantité relative de sucre et mélangé avec son blanc fouetté en neige. Faire cuire dans le bain-marie au four. Dresser et saucer d'un sirop, allongé de marasquin et de marmelade d'abricots.

Diplomate à la crème (*Pâtisserie*). — *Formule 1480.* — Beurrer et foncer des moules à tartelettes ou à nougat d'une pâte brisée et sucrée; y mettre une couche de marmelade d'abricots, puis remplir aux trois quarts de fruits hachés et remplir définitivement avec un appareil à darioles. (Voir la *formule 1437.*) Les cuire dans un four moyen et les glacer à la vanille en les sortant du four.

Gâteau à la diplomate. — *Formule 1481.* — Pâte à biscuit de Savoie, moule Solferino à boules, four doux, coller sur fond de pâte sèche, mettre à l'intérieur de la douille une rondelle de biscuit; glacer au fondant au kirsch. Faire macérer au kirsch une petite macédoine de fruits coupés en dés, les bien égoutter et les joindre à une bonne gelée aux abricots, emplir le puits de l'entremets avec cette macédoine quand elle est mi-prise; mettre une moitié de cerise confite sur chaque pointe du moule. (A. Coquin.)

DIPLOME, *s. m.* (*Pâtisserie*). — Il ne s'agit pas ici du parchemin qui donne tant d'autorité aux médecins et tant de droits aux avocats, mais du diplôme du pâtissier, qui réclame autant d'intelligence que celui de la faculté.

Diplôme. — *Formule 1482.* — Faire une pâte brisée et sucrée; l'abaisser et en foncer des tartelettes préalablement beurrées. Mettre sur la pâte une couche de marmelade d'abricots et faire l'appareil suivant :

Employer :

Amandes douces	grammes	20
Amandes amères	—	10
Beurre fondu	—	180
Farine tamisée	—	180
Sucre en poudre	—	500
Blancs d'œufs	nombre	8
Vanille	bâton	1

Procédé. — Piler les amandes et travailler dans une terrine, la vanille, le sucre, les amandes et les blancs d'œufs, et, la masse étant mousseuse, y ajouter le beurre fondu et la farine.

Garnir les tartelettes et les cuire. Pour leur donner le vernis doctoral, les glacer à la vanille en les sortant du four.

DISSECTION, *s. f.* All. *Zergliederung;* angl. *dissection;* ital. *dissecazione*, dont l'étymologie vient de *dis*, préfixe et *secare*, couper. (Voir DÉCOUPER.)

DISSOLVANT, ANTE, *adj.* All. *auflœsend;* angl. *dissolvant;* ital. *dissolutivo.* — Qui a la propriété de dissoudre, de faire passer un corps à l'état liquide. En cuisine, l'eau, l'alcool, la vapeur sont les principaux dissolvants.

DISTILLATION, *s. f.* All. *Destillation;* angl. *distillation;* ital. *distillazione;* esp. *distilacion.* — Action de séparer les parties volatiles d'une substance d'avec les parties fixes. Cette opéra-

tion se fait à l'aide du feu qui met les substances en ébullition dans un vase clos; dilatées en vapeur, elles redeviennent liquides; ce sont les esprits obtenus par la distillation. On appelle distillations sèches celles qui s'opèrent sans addition d'eau.

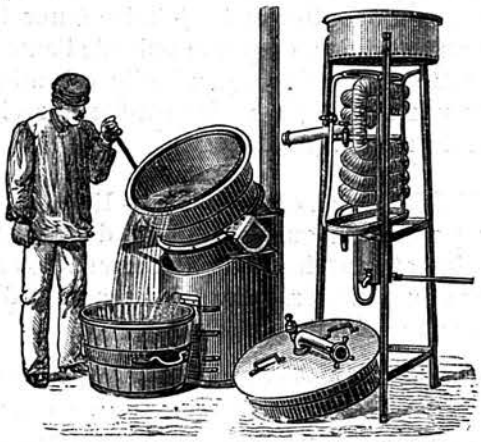


Fig. 464. - Alambic brûleur à bascule, système Egrot.

La distillation remonte à la plus haute antiquité, mais il n'y a que peu d'années que les inventeurs se sont ingéniés à perfectionner les procédés anciens en donnant le jour à de nouveaux appareils.

La distillation est employée pour l'extraction ou la purification d'un grand nombre de liquides : huiles, éthers, acides, essences, et principalement pour l'extraction de l'alcool.

Les appareils les plus simples sont ceux employés dans les campagnes pour la fabrication de l'eau-de-vie, que la nature forme elle-même par la fermentation du vin, du cidre et d'un grand nombre de fruits.

La fig. 464 représente le type le plus perfectionné de ces alambics simples, l'*Alambic brûleur à bascule, système Egrot.*

Il se compose d'une chaudière en cuivre dans laquelle on verse le produit à distiller.

Cette chaudière est placée dans un fourneau qui est construit de telle façon que l'alambic peut être renversé en avant, pour en effectuer la vidange et le nettoyage facilement.

Le couvercle-chapiteau étant mis en place et le petit réservoir placé au-dessus du serpentin étant rempli d'eau, on allume le feu dans le fourneau et, au bout de peu de temps, le liquide entre en ébullition, les vapeurs s'en dégagent, s'élèvent dans le col de cygne et entrent dans le réfrigérant, sur lequel on laisse couler par un robinet l'eau contenue dans le réservoir supérieur.

Ce serpentin réfrigérant est disposé de telle façon que les vapeurs alcooliques à trop faible degré retournent dans la chaudière de l'alambic, tandis que seule l'eau-de-vie rectifiée se rend à la sortie.

Les produits qui s'écoulent à la fin de l'opération ont un degré moins élevé; quand ils marquent moins de 40° à 45°, on les met à part pour les redistiller dans une opération suivante.

Cet alambic fonctionne avec une très faible quantité d'eau, avantage très important dans les campagnes où l'eau doit être généralement apportée à bras d'homme.

La distillation des fleurs, des graines, pour obtenir des essences ou des eaux aromatiques, s'effectue aussi très facilement dans l'alambic Egrot.

La description des grands appareils de distillation industriels sort du cadre de cet article. Cependant l'industrie des liqueurs qui nous intéresse emploie des appareils de distillation simples, chauffés, soit à feu, soit à vapeur, qui servent à la préparation des esprits parfumés qui, lorsqu'ils sont mélangés avec le sucre, constituent la plupart des liqueurs de table.

La fig. 465 représente l'alambic à vapeur construit par M. Egrot, communément employé par

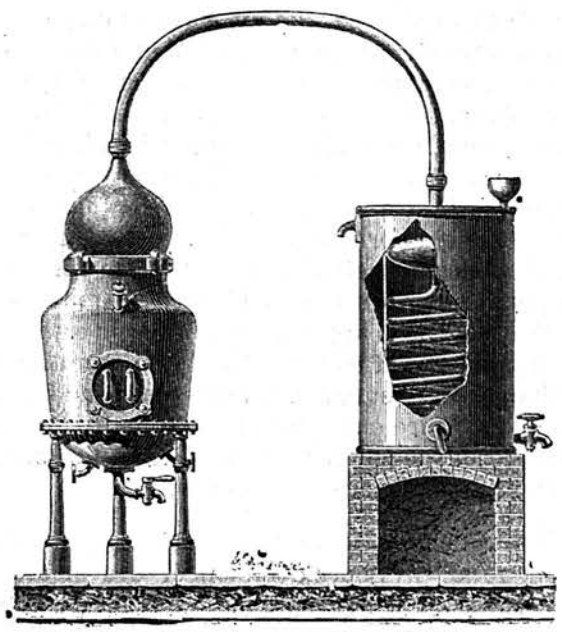


Fig. 465. — Alambic à vapeur Egrot

nos fabricants de liqueurs. Il se compose essentiellement de la cucurbite en cuivre, où l'on place les matières à distiller, plantes, graines, avec une certaine quantité de liquide.

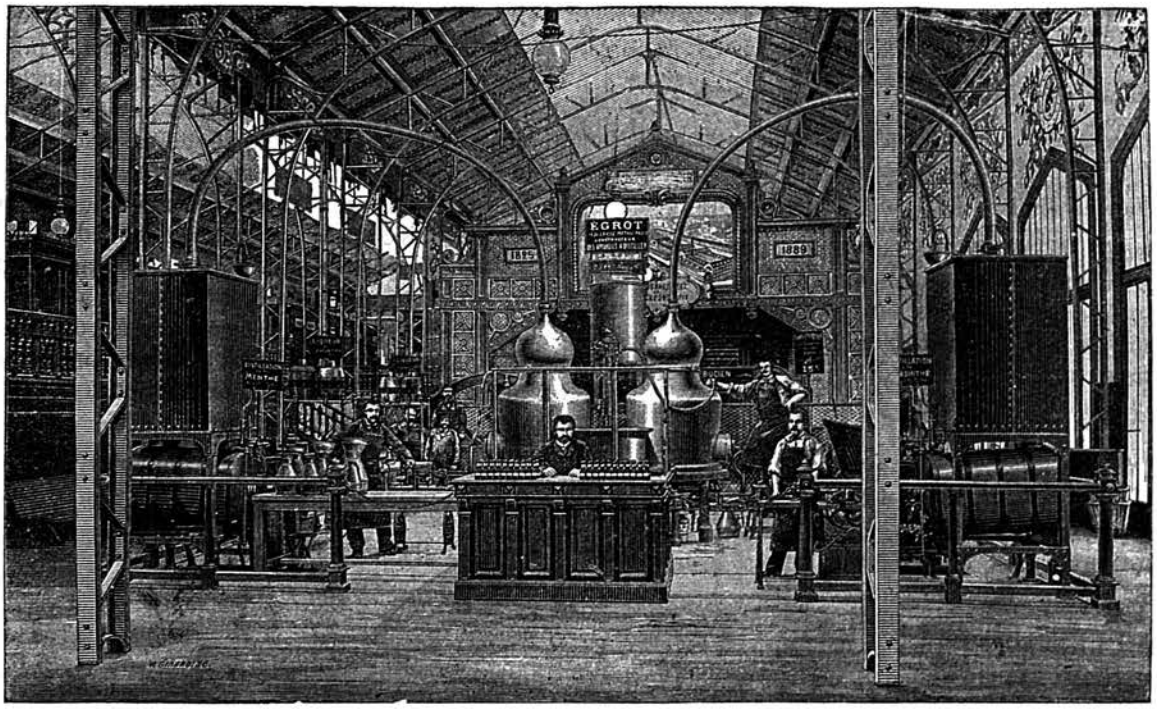


Fig. 466. — Vue du laboratoire de distillerie qui a obtenu le grand prix à l'Exposition de 1889, installé par Egrot pour le Syndicat des distillateurs.

Le fond inférieur est chauffé sur toute sa surface, par la vapeur qui est enfermée dans l'espace compris entre ce fond et le double fond extérieur en fonte. Des robinets permettent de régler l'entrée et la sortie de la vapeur, et un robinet de vidange, traversant les deux fonds, est destiné à l'extraction des liquides qui restent après la distillation dans l'alambic, et aussi à celle des eaux de lavage.

La cucurbite est recouverte par le chapiteau, l'introduction des plantes dans la cucurbite se fait par l'orifice laissé ouvert par l'enlèvement du chapiteau, et leur extraction se fait par un large tampon placé sur le côté de l'alambic.

Les vapeurs de la distillation sont conduites par un col de cygne dans le réfrigérant, formé par un tube de cuivre ou d'étain enroulé en serpentin et plongé dans une bâche remplie d'eau.

Le produit obtenu par une première distillation est généralement *rectifié*, c'est-à-dire distillé une deuxième fois dans un alambic analogue à celui décrit. Cette rectification a pour but de concentrer l'esprit parfumé, en *améliorant* ses qualités.

Lorsque les alcools de riz, de grains, de maïs, de pommes de terre sont rectifiés, ils deviennent d'un goût neutre, c'est-à-dire qu'ils se débarrassent d'alcool supérieur, *amylique, propylique, butilique*, et des acides gras, volatils; ils deviennent, au point de vue chimique, identiques à l'alcool retiré du vin, moins l'arome.

Les distillateurs soucieux de la santé publique le savent, aussi rares sont ceux qui sacrifient de gros bénéfices à l'intérêt du consommateur.

Parmi les maisons de premier ordre qui s'occupent de la distillation des esprits parfumés et de la fabrication des liqueurs, il convient de citer la maison JACQUES, *rue de Vanves, à Paris.*

Toutes les constatations que nous avons faites nous permettent d'affirmer que les produits de cet établissement, très soignés au point de vue du goût, sont irréprochables au point de vue de l'hygiène; ils réunissent ainsi les conditions primordiales de toute préparation alimentaire.

Dans le nombre des maisons respectables au point de vue de l'excellence des produits, citons encore la maison BUFFIÈRE-MOURGET, *de Limoges* dont la réputation n'est plus à faire. (Voir LIQUEURS et LIQUORISTES.)

DIURÉTIQUE, *adj.* All. *harntreibend;* angl. *diuretic;* ital. *diuretico.* — En hygiène alimentaire, se dit des substances qui ont la propriété d'augmenter la secrétion des urines. (Voir le TABLEAU SYNOPTIQUE.)

Vin diurétique. — *Formule 1483.* — Employer :

Feuilles sèches de digitale	grammes	60
Bois de genièvre	—	300
Squames de seigle	—	30
Alcool à 90 degrés	litre	1/2
Vin blanc sec à 10 degrés	—	1
Acétate de potasse	grammes	200

Procédé. — Faire macérer le tout pendant quinze jours (à l'exception de l'acétate), et agiter une fois par jour; le quinzième jour ajouter l'acétate de potasse et filtrer. Il se prend comme diurétique et contre l'hydropisie, à la dose de *une* à *trois* cuillerées par jour.

DIZY (*Vins de*). — Champagne, vin blanc de première classe, de 13 à 14 degrés alcoolique; le rouge de troisième classe en contient de 11 à 12 degrés.

DOBULE, *s. m.* — Poisson du genre cyprin qui habite les lacs, les étangs et les rivières; on en distingue plusieurs variétés, le *rosse*, le *biponctué*, l'*ablette* sont les espèces qui se ressemblent le plus.

Sa chair ressemble à celle de la sandre ou de la féra. (Voir ces mots.) On le soumet aux mêmes préparations culinaires que ces derniers. Il est facile à la digestion.

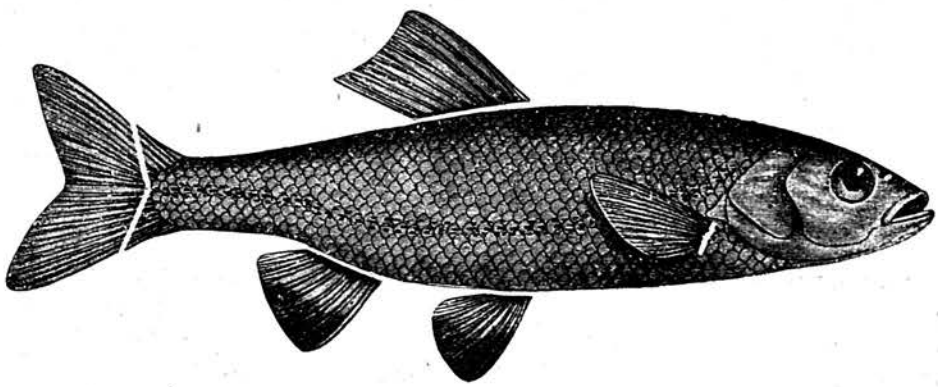


Fig. 467. — Dobule (*Cyprin*).

DOLABELLE, *s. f.* — Mollusque à coquille triangulaire qui habite les côtes de l'Inde et de l'Océanie; il répand autour de lui une liqueur pourprée pour se dérober aux naturels du pays qui la recherchent pour s'en nourrir. Ils le font cuire dans la braise.

DOLI, *s. m.* — En Russie, fraction de poids équivalant à 4 grammes.

DOLIC, *s. m.* (*Dolichos*). — Plante de la famille des légumineuses, très commune dans l'Inde et l'Amérique du Nord; il en existe un grand nombre de variétés; comme les pois.

On distingue le *cutang*, le *soja*, le *lignosus*, l'*ensiformis*, le *dissensis*, le *lablat*, le *unguiculatus*, le *sesqui pedalis*. Il y en a aussi des bulbeux et des tubéreux.

DOLGOROUKI, *s. f.* (*Cuis. russe; soupe à la*). — *Formule 1484.* — Mettre dans une marmite ou casserole des abatis de volaille, des jarrets et débris de veau, des légumes du pot-au-feu, quelques poignées d'orge perlé et un morceau de jambon. Faire cuire de façon à faire un bouillon riche et relativement fort. Emincer des oignons, les faire cuire dans la crème avec du jambon GENUINE (Voir ce mot.), passer au tamis après avoir retiré le maigre du jambon et la couenne. On ajoute cette purée d'oignons au bouillon, on le rehausse d'une pointe de piment; on le lie et on taille le maigre de jambon en petits dés, qu'on ajoute au moment de servir.

Remarque. — Dans les restaurants russes, on met les oignons émincés dans une sauce béchamelle, qu'on allonge avec du bouillon et garnit de croûtons de jambon au moment de servir. Cette soupe doit être relevée, quoique blanche.

DOLMAS, *s. m. pl.* (*Cuis. turque*). — *Formule 1485.* — Hacher du mouton maigre avec un peu de graisse de la queue. Faire blanchir du riz et en ajouter un tiers du volume de la farce; assaisonner de haut goût; envelopper un peu de farce dans une feuille de vigne, de figuier, de chou ou de jeune pousse de houblon, de façon à faire des boulettes de bon goût et bien arrondies. Les cuire à l'étouffée dans une casserole de terre, foncée d'oignons et de graisse de queue de mouton, et alternées par couche de dolmas, de graisse et de feuilles de vigne ou de pousses de houblon.

Dolmas à la caucasienne (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1486.* — Les Caucasiennes qui, à la beauté physique, joignent la qualité d'être bonnes ménagères, préparent le dolmas de la façon sui-

vante : Faire un hachis de viande froide, l'assaisonner de bon goût, lui ajouter de la graisse de queue de mouton cuite, à défaut un peu de graisse de rôti ou de moelle de domey (V. ce mot.); y mélanger de la *polenta, gaudes* ou *maïs* cuit à l'eau, et des oignons, ail, hachés et sautés à la poêle avec du piment jaune. Faire des boulettes enveloppées dans des feuilles de vigne et les placer dans une casserole de terre sur un lit d'oignons, de graisse, d'assaisonnement et de jambon ou de lard maigre.

On mouille au fur et à mesure de la réduction du jus avec du bouillon de mouton, que l'on a préalablement passé.

On dresse les dolmas en pyramides sur un plat rond et on les garnit des pousses de houblon, de jambon ou du lard, le tout arrosé de son jus.

Remarque. — Les Européens peuvent faire les dolmas en enveloppant le hachis dans des feuilles de chou frisé et en les faisant braiser au four.

DOMEY, *s. m.* — Nom que l'on donne, au Caucase, au bœuf sauvage qui habite les forêts de ces montagnes.

DOMINICAIN.—Nom générique que l'on donne à une sorte de timbale chemisée et garnie intérieurement avec un ragoût désossé et préparé en forme de chaufroid. On fait glacer la timbale et on la garnit de gelée et d'attelets : *dominicain de perdreaux,* de *faisan,* de *lapereaux,* etc.

DOM PÉRIGNON. — Moine cellérier de l'abbaye d'Hautvillers, près Epernay; essaya le premier de faire mousser le vin de Champagne; ses essais furent couronnés de succès en 1730. (Voir CHAMPAGNE.)

DONACE, *s. f.* — Mollusque ou coquillage testacé qui vit dans le sable du littoral; il bondit jusqu'à 20 et 30 centimètres sur la plage. La donace est très recherchée comme comestible.

Dans la Normandie on l'appelle *flion.*

DONG, *s. m.* — Poids en usage à Siam et en Cochinchine, équivalant à 4 grammes.

DON-PEDRO-XIMENÈS, *s. p.* (*Vins de*). — A Don-Pedro-Ximenès, on récolte un excellent vin de dessert, fumeux, agréable, d'une force alcoolique de 18 à 19 degrés.

DONZELLE, *s. f.* — Poisson osseux du genre *ophidium barbatum,* qui se pêche dans la Méditerranée. On l'appelle aussi *demoiselle* et *girelle ;* sa chair blanche est délicate.

On distingue sous le nom de *donzelle* un autre poisson commun dans les rochers de la côte de Marseille et de Nice, vulgairement appelé sur les côtes *donzella;* ce n'est autre que la *donzelle Vassali.*

DORADE, *s. f.* — Petit poisson du genre cyprin, qu'il ne faut pas confondre avec la daurade (Voir ce mot.), à écaille d'un rouge doré, que l'on conserve dans les aquariums. On l'appelle aussi *dorade de Chine.*

DORAS, *s. m.* (*Doras*). — Poisson qui habite les eaux douces d'Amérique, de l'ordre des malacoptérygiens abdominaux et de la famille des silaroïdes. Sa structure osseuse et sa chair d'une délicatesse secondaire sont les motifs pour lesquels ce poisson n'est pas recherché pour l'alimentation.

DORDOGNE (*Géogr. gastronomique*).— Département formé du Périgord, pays appartenant à la Guyenne, situé dans le sud-ouest de la France. Périgueux, chef-lieu.

Les principales productions de ce département sont le bétail et la vigne; mais, au point de vue *gourmet,* sa meilleure production est la truffe que nous fournissent les vastes forêts de chênes.

DORÉE, *s. f.* (*Zeus fabert,* L.). — Poisson de l'Océan et de la Méditerranée. On l'appelle aussi

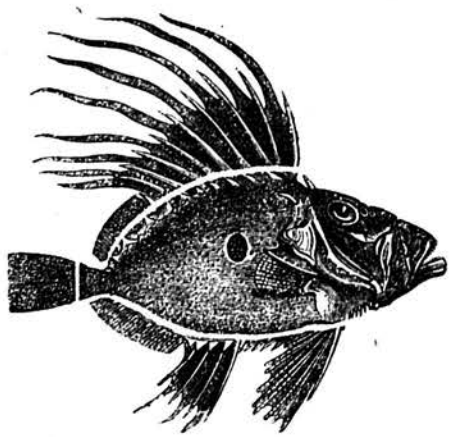


Fig. 468. — Dorée.

poisson de Saint-Pierre, parce que la légende ou mythologie chrétienne raconte que saint Pierre, ayant pris un poisson de cette espèce, lui aurait

retiré un *cycle* pour payer le tribut à César, d'où la marque par une tache noire.

La chair de la dorée est délicate et de digestion facile; c'est pour ces propriétés que les Grecs l'appelaient *zeus*, qui signifie *monarque des dieux*.

Elle se prête aux mêmes préparations culinaires que la barbue et le turbot. (Voir ces mots.)

DORIS, *s. m.* — Petit mollusque comestible qu'on pêche sur les côtes de France et qu'on peut faire multiplier dans les viviers.

DORMANTS, *adj.* (*Aliments*). — Les aliments dormants sont ceux que l'on dresse dans les repas pour figurer sans être entamés lorsqu'il y a suffisamment d'autres mets. Ils se servent dans les buffets froids, pour les thés et les soupers. Les hures de sangliers, les pièces montées sont des dormants.

DORSCH, *s. m.* (*Gadus callarias*). — Poisson de la famille des *gades* et dont la chair est analogue à celle de l'aigrefin ou du merlan. On lui fait subir les mêmes préparations culinaires qu'à ces derniers.

DORURE, *s. f.* All. *mit Eigelb bestreichen;* angl. *colouring with the yoik of eggs;* ital. *doratura;* esp. *doradura.* — En cuisine et en pâtisserie, la dorure n'est autre chose que des œufs battus et passés au tamis, et dont on se sert pour lustrer les pâtisseries. La singulière habitude de laisser corrompre la dorure n'est que résultat de l'ignorance ou du désordre.

Il est insensé de dire que les œufs d'une odeur à asphyxier les Zoulous soient meilleurs pour la dorure que des œufs frais. Battons les œufs, messieurs les artistes, passons-les à travers un tamis et lavons souvent le vase qui sert à les contenir, et nous n'aurons pas le désagrément d'entendre sonner à nos oreilles l'épithète malsonnante que nous connaissons à l'égard des pâtissiers.

Remarque. — Lorsque l'on désire obtenir une dorure plus éclatante, on peut y ajouter du safran en poudre avant de la passer au tamis, mais cette dorure ne s'emploie que rarement. A défaut d'œufs, on peut aussi faire de la dorure en faisant dissoudre du sagou jaune et des fleurs de souci dans un peu d'eau; lorsque le tout est devenu un liquide gluant et d'une couleur jaune, on le passe au tamis de crin.

DOS-GRAS, *s. m.* — Dans la Caroline, il se trouve, parmi les harengs, un petit poisson appelé *dos-gras*, qui ressemble au mulet. Sa graisse est tellement abondante qu'il suffit de le mettre à la poêle, après l'avoir ciselé, pour le faire cuire dans sa propre graisse. Il constitue un aliment de digestion difficile.

DOUBLE-D'AGNEAU. — (Voir BARON D'AGNEAU).

DOUBLE-DE-TROYES, *s. f.* — Variété de pêche très fendue et appelée aussi *Madeleine rouge.*

DOUBLE-FLEUR, *s. m.* — Belle poire d'hiver que l'on mange de préférence en compote ou en marmelade, en gâteau ou en charlotte.

DOUBLER, *v. a.* All. *doppeln;* angl. *to double;* ital. *doppiare.* — Action d'ajouter une chose à une autre. En pâtisserie : doubler une pâte, doubler une plaque en y ajoutant une deuxième pour empêcher de brûler.

DOUBS (*Géographie gastronomique*). — Département formé d'une partie de la Franche-Comté et d'un département frontière, à l'est de la France. Les principaux produits gastronomiques sont : les huiles, la bière, le bétail, les vins et les légumes. Ville principale et chef-lieu, Besançon.

DOUÇATRE, *adj.* All. *süsslich;* angl. *sweetish.* — Qui est d'une saveur fade.

DOUCETTE, *s. f.* All. *Wingersalat;* angl. *lamb'-slettuce;* ital. *civettina.* — Nom commun de la salade *mâche* (Voir ce mot.), appelée aussi *varianelle;* sa racine prend quelquefois le nom de *doucette* ou réglisse des montagnes.

DOUCE-AMÈRE. — Arbrisseau de la famille des solanées, grimpant spontanément dans les haies; sa tige, d'une saveur sucrée avec arrière-goût amer, est considérée comme dépuratif et sudorifique.

DOUDEAUVILLE. — (Voir FAISAN A LA).

DOUILLE, *s. f.* — Tube de fer-blanc en forme d'entonnoir, dont on se sert en pâtisserie et en cuisine pour décorer et qu'on met dans une poche de toile. (Voir POCHE.)

DOUILLET (*A la*) (*Cochon au bleu ou au père*). — *Formule 1487.* — Coupe-le en morceaux, fais-les blanchir dans l'eau, les larde de moyen lard, mets-les dedans un linge assaisonnés de sel, poivre, clous entiers, muscade, laurier, citrons verts, ciboules. Cuire dans un pot avec bouillon et un peu de vin blanc; fais qu'il soit de haut goût, laisse refroidir à demi et sers sur une serviette avec tranches de citron. (*Darenne*, d'après Pierre de Lune, escuyer de bouche du prince de Rohan.)

DOUM, *s. m.* (*Crucifera*). — Arbre de la variété des palmiers, qui croît sur les bords du Nil. Son fruit est une noix appelée *cuci;* pelé comme les noisettes, le cuci entre dans la composition d'un pain d'épices que l'on fait en Egypte. Au Caire, on en fait aussi des glaces, en procédant comme pour la glace de noix fraîche. (Voir CRÈME.)

DOUX, CE, *adj.* (*Dulcis*). All. *mild, süss;* angl. *swet;* ital. *dolce;* esp. *dulu;* port. *doce.* — Qui est d'une saveur agréable, légèrement sucrée : des fruits doux, un entremets doux, par opposition aux entremets de végétaux. Littré dit : « Mets trop doux, mets trop sucré »; c'est une erreur, les aliments doux et sucrés prennent le nom d'*entremets.* On doit dire : entremets trop sucré, trop doux.

DOYENNÉ, *s. m.* — Variété de poire de grosseur moyenne, à robe jaune vif et rouge du côté qu'elle a reçu les rayons du soleil, cernée de brun autour du pédoncule. La chair en est blanche, fine, succulente, fondante, douce et relevée d'une légère acidité parfumée. C'est l'une des meilleures poires de dessert.

DRAGÉE. *s. f.* All. *Zuckermandel;* ang. *sugar-plum;* ital. *treggea, pallini;* esp. *gragea;* portug. *drangea;* étymologie du bas-latin *dragata.* — Amande ou graine recouverte de plusieurs couches de pâte de sucre.

La dragée est un des bonbons que nous devons aux Romains; les Grecs ne la connaissaient pas; leurs *friandises* se composaient de toute sorte de fruits cuits, séchés, imbibés de miel, d'aromates et généralement enveloppés. Les Romains furent les premiers qui songèrent à recouvrir l'amande dans le sucre de canne cristallisé; la perfection est arrivée jusqu'à produire des dragées analogues aux pralines modernes.

On sait que l'illustre famille patricienne de Rome *Fabius* (177 ans av. J.-C.) avait l'habitude de distribuer des *dragati* à la naissance et aux mariages des siens. Cette coutume a été innovée à la naissance de *Quintus Fabius* en signe de réjouissance. Voilà un usage qui a fait du chemin.

FABRICATION DES DRAGÉES. — Les dragées sont constituées par une amande huileuse, *amande-flot, noisette, pistache etc. etc., ou bien par un noyau à liqueur ou gelée, un noyau-nougat forme amande et aussi par un noyau-chocolat, soit forme amande soit forme olive* recouverte d'une enveloppe de sucre dont je donne plus bas les procédés.

Il existe deux systèmes pour la fabrication générale des dragées :

Les dragées faites à la main, c'est-à-dire, que la bassine *branlante* est mue par la main de l'homme; ce système est religieusement conservé par les maisons de détail de Paris et même de province, et est, par conséquent reconnu le meilleur, puisque les dragées fabriquées dans ces conditions sont d'une qualité bien supérieure à celles fabriquées par le système de la *turbine,* bien que les mêmes proportions soient gardées pour l'un et l'autre procédé.

Je donnerai ici seulement les procédés de fabrication des dragées surfines, attendu que la concurrence d'une part et la mauvaise foi de certains fabricants, de l'autre, fourniront toujours trop de procédés capables de dénaturer la fabrication des dragées.

Dragées d'amandes à la vanille. (*Procédé général.*) — *Formule 1488.* — On prend 12 kil. d'amandes-flots que l'on met sécher pendant plusieurs jours dans une étuve à 40° environ; on les retire pour les déposer dans une bassine à dragées et, tandis qu'elles sont chaudes, on leur donne une forte charge de gomme pure fondue à deux litres d'eau pour un kilo de gomme blanche; on passe convenablement la main afin que la gomme mouille régulièrement les amandes, que l'on verse dans une manne, et on les remue à chaque instant jusqu'à ce qu'elles soient sèches puis on les remet à l'étuve jusqu'au lendemain pour procéder au grossissage.

Le grossissage. — Faire fondre dans une bassine 10 kilos de sucre, 4 litres d'eau filtrée, de façon à obtenir un sirop à 35°, en ayant soin que ce sucre ne cuise pas; on ajoute un filet d'acide acétique et douze gousses de vanille fendue en

deux qu'on laisse dans la fonte pendant tout le cours du grossissage. Cette fonte doit être tenue très chaude, mais sans bouillir, sur un fourneau à gaz placé à la gauche du dragiste et bien à proximité de la bassine. A ce moment on retire les amandes de l'étuve pour les placer dans cette bassine qui est chauffée en dessous par une couronne de gaz, conditionnée pour cet usage. Le dragiste donne une charge avec le sucre fondu (la cuillère employée doit contenir de 40 à 45 centilitres de la fonte préparée). La seconde charge doit être mise avec de la gomme fondue, pure ou mélangée de sucre de la fonte, suivant l'habitude du praticien; ensuite, au fur et à mesure que l'on grossit, on doit gommer à toutes les trois ou quatre charges (inutile de dire qu'il faut qu'après chaque charge la dragée soit bien séchée et rendue poudreuse). Lorsqu'on arrive aux trois quarts du grossissage, on modère un peu le feu sous la bassine afin d'obtenir des dragées bien remplies. Le grossissage terminé, on retire les dragées de la bassine, à l'aide d'un crible, afin qu'il ne reste pas de petits grains qui sont susceptibles de se former dans le cours du travail; on les remet à l'étuve pour les reprendre le lendemain afin de les blanchir.

Le blanchissage. — On fait fondre 5 kilos de sucre avec deux litres d'eau filtrée, pour obtenir un sirop à 35 degrès; on ajoute un filet d'acide acétique et quatre grosses gousses de vanille qu'on a bien soin de ne pas fendre cette fois. On retire les dragées de l'étuve et on les charge comme pour les grossir jusqu'à ce que toute la fonte soit employée; on sèche bien entre chaque charge et on donne deux charges de gomme pure ou mélangée, du sirop de la fonte, pendant tout le cours du blanchissage. On remet les dragées à l'étuve jusqu'au lendemain où on les reprend pour les remplir.

Le remplissage. — On fait fondre 3 kilos de sucre avec 1 litre 50 centilitres d'eau filtrée; on ajoute un filet d'acide acétique et deux gousses de vanille, sans être fendues, bien entendu (33 degrés); on reprend les dragées dans la bassine et on arrose avec une cuillère plus petite, de la contenance d'environ 20 centilitres; on doit aussi ne tenir la dragée que très peu chaude, et au fur et à mesure qu'on remplit on doit modérer le feu et diminuer, à chaque charge, la quantité du sirop et bien sécher les dragées; cette opération terminée, on laisse reposer pendant deux ou trois heures, puis on reprend les dragées pour procéder au lissage.

Le lissage. — On reprend les dragées auxquelles on fait subir le lissage, qui consiste en une douzaine de charges à froid avec du sirop également froid à 32 degrés. On doit cependant faire tiédir le fond de la bassine toutes les quatre ou cinq charges, afin de maintenir la blancheur de la dragée. Le lissage terminé, on chauffe le fond de ladite bassine, on remue quelques minutes pour faire poudrer et tirer au blanc, et on verse les dragées dans une manne garnie de linge blanc de lessive. Cette poudre disparaît deux jours après.

Le fixage. — On appelle fixage des dragées, l'opération que l'on fait subir à ces dernières pour les mettre en couleur. Cette opération consiste à colorer le remplissage quand sa fonte est à moitié employée sur les dragées; pendant cette mise en couleur il est essentiel de bien sécher, pour éviter de marbrer. Ce fixage est continué, après quelques heures de repos par le lissage, que l'on colore également; il faut avoir soin de bien sécher à froid, car on ne chauffe pas du tout le fond de la bassine pour lisser les dragées de couleur. Bien mieux, on ne sèche pas du tout la dernière charge, et aussitôt que les dragées sont toutes mouillées par cette dernière, on couvre la bassine d'un grand linge, on remue de cinq en cinq minutes par un coup sec pour les décoller (sans enlever le linge et sans leur donner d'air), une heure après, on les verse dans une manne garnie de linge comme les dragées blanches.

Remarque. — Toutes les dragées se font de la même manière, et à peu près dans les mêmes proportions que celles que je viens de donner; elles ne diffèrent que par les couleurs et les parfums.

Je dois cependant faire observer que certaines dragées doivent être moins chauffées pendant le cours du travail et surtout du grossissage; ainsi les pistaches et les avelines, et quelquefois les nougats, demandent à être grossis avec un feu un peu plus modéré que les amandes, sans quoi la chaleur fait ressortir l'huile et la dragée est tachée, soit en partie, soit en entier.

Dragées à liqueur; Dragées fondantes; Dragées au chocolat mou (*Procédé général*). — — *Formule 1489.* — Pour ces sortes de dragées,

on coule des noyaux à liqueur, comme les bonbons à liqueur ; des noyaux fondants comme on coule les bonbons fondants et les noyaux chocolat; chaque maison a à peu près sa composition. Ces noyaux, les uns sortis de l'amidon, les autres roulés à la main, sont mis au candi, puis passés à la gomme en poudre mélangée ou non de sucre également en poudre. Après les avoir laissés essorer pendant plusieurs jours à l'air ou dans une étuve excessivement douce, on procède au grossissage qui doit se faire en deux ou trois fois, attendu qu'on est forcé de chauffer très peu et par conséquent il serait impossible de grossir en une seule fois et obtenir une dragée sèche.

Le grossissage terminé, le reste peut être continué comme les dragées-amandes; cependant, on doit se dispenser de chauffer autant.

Dragées argentées. — *Formule 1490.* — Employer :

Sirop de sucre cristallisé à 30 degrés.	grammes	15
Gomme pulvérisée impalpable . . .	—	10
Eau commune filtrée.	—	80

Procédé. — Il faut délayer la gomme avec l'eau filtrée, y joindre le sirop de sucre, mettre le tout dans une bouteille que l'on agite souvent (*on n'emploie ce mélange que le lendemain*). Ce produit mouille environ 60 kilos de dragées de moyenne grosseur, bien qu'on n'argente jamais plus de 10 kilos à la fois. On mouille les dragées pour les argenter, comme on donne une charge de gomme; aussitôt la charge à peine essorée, on met l'argent fin en feuille (6 grammes par kilo) dans la boule et on roule jusqu'à lissage complet.

Si on argente des dragées moyennes, des avelines, par exemple, aussitôt l'argent pris on ajoute de petites dragées déjà argentées, sans cela on risque de faire pelotonner les moyennes.

Autre mode. — *Formule 1491.* — Employer :

Gélatine fine	grammes	10
Acide acétique	—	12 à 15

Procédé. — Faire dissoudre la gélatine avec l'acide acétique. Prendre une cuillère à bouche de cette composition pour mouiller 10 kilos de dragées; on procède ensuite comme ci-dessus.

Ce procédé s'applique très bien et facilement, mais il arrive le plus souvent qu'au bout d'un certain temps l'argenture noircit. Pour argenter il faut prendre des dragées bien lisses. (Voir ANIS.)

Dragées vernies. — *Formule 1492.* — Autrefois on vernissait beaucoup les dragées, il n'en est pas ainsi aujourd'hui, si ce n'est certaines dragées à liqueur de la forme de fruits et de légumes, et pour cela même justement appelées : Fruits et Légumes. (Voir BONBON.)

Pour vernir les dragées, on procède de la manière suivante : On prend environ 6 kilos de dragées bien lissées que l'on place dans un sac de molleton avec une dizaine de morceaux de blanc de baleine fondus au bain-marie et coulés en forme de dés ; on secoue le tout pendant quelques minutes, pour que les dragées, par le frottement, prennent une petite quantité de blanc de baleine ; on enlève ce dernier du sac et on continue à secouer les dragées qui, par un frottement continuel et doux deviennent parfaitement vernies.

Sophistication. — Lorsque les dragées sont fabriquées dans de mauvaises conditions, de qualité inférieure et vendues à bas prix, elles sont toujours adultérées par l'addition au sucre, soit d'amidon, soit de farine et même d'albâtre ou de plâtre réduits en poudre très fine. D'autre part, on utilise pour cette honteuse fabrication des amandes anciennes et rancies, et des sucres usés qui n'ont plus aucun principe de cristallisation.

La présence de l'amidon et de la farine, du plâtre et de l'albâtre, est facile à constater en dissolvant l'enveloppe sucrée dans de l'eau distillée, qui laisse en suspension, ou à l'état de dépôt, les matières étrangères qui y étaient mélangées. En recueillant ce dépôt, il est facile d'en déterminer la nature soit par l'incinération qui détruit l'amidon et laisse le sulfate de chaux, soit par l'eau bouillante, qui dissout le premier et laisse le dernier. (Édouard Lacomme, confiseur, membre de l'*Académie de cuisine.*)

DRAGONNE, *s. f.* (*Dracœna Guianensis*). — La dragonne est un saurien qui habite plusieurs régions de l'Amérique méridionale, surtout la Guyane. Il ressemble au crocodile amphibie, plus souvent au soleil marécageux que dans l'eau. A Cayenne, on lui fait la chasse pour sa chair et ses œufs, qui jouissent de propriétés aphrodisiaques marquées.

DRAINE, *s. f.* — Variété de grive à plumage plus foncé que celui de la grive commune.

DRAMME, *s. f.* — Mesure de poids usité chez les Grecs modernes équivalant à *trois grammes.*

DRECHE, *s. f.* All. *Malz;* angl. *malt;* ital. *orza da far birra.* — Orge fermentée, dont on a arrêté la germination en la soumettant à une légère dessication et qui sert ensuite à faire la bière.

DRESSAGE, *s. m.* All. *Dressiren;* angl. *breaking;* ital. *dirizeare.* — Action de mettre les mets sur plats, sur socle, de les embellir en leur donnant un aspect agréable à la vue.

Le dressage des mets dans une cuisine est le fini d'un tableau, le vernis d'une toile, l'encadrement de l'œuvre. Il ne suffit pas pour un artiste culinaire français de faire bon, exquis, il faut que les mets qu'il prépare soient attrayants, appétissants et qu'ils charment au triple point, de la vue, du goût et de l'odorat.

Le dressage est la partie esthétique qui révèle le caractère artistique du cuisinier.

Contrairement à certaines formules, je n'ai jamais compris que l'on garnisse un poulet sauté avec des crustacés; que l'on sillonne toutes les sauces blanches avec du beurre d'écrevisse, comme le font certains cuisiniers, auxquels une sauce *blanche* et une sauce *brune* servent seules de panacée, sorte de soupe à la farine que l'on a justement appelé *jus fédéral*, et qui prend telle dénomination qu'il plaira.

Là n'est pas la grande cuisine française, et encore moins la cuisine scientifique ou naturaliste, qui consistent à diviser les aromes, les propriétés de chaque substance alimentaire. Il n'est rien de moins élégant, de plus monotone, de plus contraire au bon goût que de mettre des truffes dans chaque mets, de joindre des petits pois aux huîtres, et de mettre des écrevisses et du citron à tous les attelets.

Dressage des hors-d'œuvre. — *Formule 1493.* — Les hors-d'œuvre offrent un vaste champ à la variété du dessin, au mode de dresser. On ne doit dresser trop longtemps d'avance certains aliments comme les huîtres, le caviar, les olives qui demandent la plus grande fraîcheur. Lorsque le nombre des convives ne dépasse pas dix ou douze, le buisson est le plus élégant, c'est le mode que j'ai adopté pour les dîners soignés. On confectionne un petit socle à deux gradins, sur lesquels s'élève un sujet quelconque, que l'on peut surmonter d'un attelet. Dans des coquilles de ricardes ou dans des écailles d'huîtres que l'on a appropriées à cet effet, et que l'on a maintenues sur la glace, on dresse au moment de servir le caviar et les huîtres, tandis que le gradin supérieur peut être garni, soit de canapés d'anchois, de sardines, de homard, de saumon fumé ou de crevettes. Le plus souvent les assiettes volantes sont plus commodes; ce qui n'est pas moins agréable, ce sont les hors-d'œuvre à la diplomate ou à la russe, qui consistent à dresser toute sorte de petites assiettes posées sur un même plateau. Il est évident que, dans tous ces différents modes, les hors-d'œuvre chauds se servent séparément.

Dressage des poissons (*Procédé général*). — *Formule 1494.* — Le poisson au court-bouillon est celui qui demande le moins de connaissances; néanmoins il faut qu'il soit dressé avec vivacité au dernier moment, pour qu'il paraisse encore fumant sur la table; ici je comprends que pour un beau saumon on le garnisse d'attelets aux crevettes et qu'on l'entoure d'écrevisses, en servant les pommes de terre à part; qu'on entrelasse les écrevisses de quelques grandes branches de persil, il n'est rien de mieux; mais que l'on flanque ensemble les pommes de terre, le poisson et quelques poignées de persil, c'est absolument de mauvais goût.

Le poisson est l'un des aliments qui demandent à être servis chauds; si on devait le dresser longtemps d'avance, on le recouvrirait d'une serviette mouillée à l'eau bouillante et on la retire au moment de servir, en y ajoutant le persil, qui doit rester frais. J'ajouterai, en outre, que les saussières doivent être chaudes; rien n'est plus désagréable qu'une sauce qui se fige sur l'assiette.

Les poissons qui demandent le plus de soin, d'exactitude, d'adresse et d'énergie, ce sont les filets qui doivent être dressés sur un fond-de-plat comestible; il faut tenir les garnitures chaudes et travailler excessivement vite pour arriver à décorer sans les laisser refroidir.

Lorsqu'on doit servir quelques centaines de services, il est préférable de faire la chaîne, et voici comment je m'y prends dans ce cas : je fais débarrasser les tables; les plats chauds, en pile et comptés d'avance, sont sur la table chaude à côté de la poissonnière; je dresse; une deuxième personne garnit, les glisse plus loin, une troisième ajoute la seconde garniture, les écrevisses; une quatrième ajoute le persil pendant que d'autres passent les saucières, qui arrivent au bout de la table en même temps que le plat qui est livré chaud aux garçons de salle, que l'on habitue à

passer à tour de rôle dans un endroit déterminé pour prendre leur plat et leur saucière.

Il est évident que l'on peut être plusieurs personnes dans chaque poste.

Nous avons servi de cette façon 80 à 100 services sans que l'on ait entendu plus de bruit que si l'on servait dix personnes. Il s'agit aussi d'habituer les artistes à ce genre de travail; rien n'est plus désordonné qu'une foule de cuisiniers courant, se heurtant, allant deux ou quelquefois trois pour faire une même chose et laissant ailleurs des ouvrages en retard.

Ce mode a aussi l'avantage d'obvier aux tiraillements de plats par les garçons, chacun voulant être servi le premier; il a en outre celui de ne pas permettre l'invasion de la cuisine par la gente que l'on a plaisamment appelée *bande noire*, par opposition à la *brigade blanche*. En effet, rien n'est plus désagréable que l'entrée précipitée de dix ou cinquante maîtres d'hôtel criant et sautant sur les plats à la façon des éperviers et s'enfuyant sans s'inquiéter s'il est prêt à être servi.

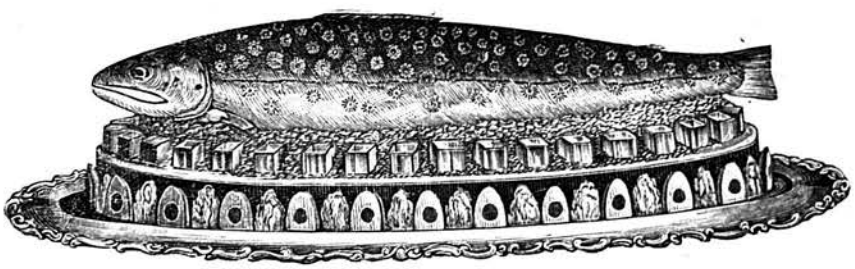


Fig. 469. — Truite froide garnie de gelée.

J'entends parler ici des grandes maisons de commerce où se donnent des festins gigantesques; les maisons particulières n'offrent pas cet inconvénient.

Dressage des relevés. — *Formule 1495.* — Dans les maisons particulières comme dans les hôtels, il est agréable de voir paraître la grosse pièce entière, c'est-à-dire coupée en partie et remise à sa juxtaposition de manière que le morceau puisse être surmonté d'un attelet. Lorsque l'on sert des râbles ou selles, on ne doit pas saucer dans le plat; les garnitures doivent être légères: si elles sortaient sur le bord du plat, elles seraient de mauvais goût.

Dressage des entrées. — *Formule 1496.* — Les entrées chaudes demandent un soin tout particulier dans le dressage; ces mets étant le plus souvent taillés avant d'être cuits, il s'agit de les ranger avec ordre. Dans le service de table d'hôte, de banquet et même pour le service des grands restaurants, depuis que la maison *Chéron et Cie, successeur d'Halphen*, a mis en vente des bordures en argent, j'ai pour mon compte totalement changé le mode de dressage des entrées chaudes. L'ancien système consistait à murer les morceaux les uns sur les autres, ou à mettre des papillotes aux poulets sautés, ou à dresser en forme de ragoût dans des timbales.

Avec mon système, il n'y a plus de papillotes dans la sauce, plus de sauce sur le bord du plat. Voici comment je procède :

Lorsque ce ne sont pas des escalopes, des côtelettes ou des filets, qui doivent être dressés en turban, je taille les poulets comme à l'ordinaire, à l'exception du filet que je coupe en long au lieu de couper la poitrine en travers, je taille dans du pain de mie un petit croûton de forme pyramidale que je fais frire très dur dans la graisse et que je colle au milieu d'un plat rond creux avec des blancs d'œufs et de la farine. Je fais sécher en lieu tiède et, au moment de servir, je place la bordure. (Voir la fig. 470.)

Je prépare les attelets, conformes à la garniture qui compose l'entrée, et je dresse en commençant par les moindres morceaux, les plus courts d'abord et ensuite par les filets et les garnitures. Je sauce très peu en dernier lieu et je sers la sauce chaude avec la garniture dans une timbale d'argent. (Voir la fig. 471.)

S'il s'agit d'entrée à quenelles décorées, j'ai également modifié le décor fin par un décor plus voyant, parce que ce décor extra-fin a l'inconvénient de tomber dans la sauce, et celui de n'être pas apprécié parce qu'il n'est pas assez en vue. L'entrée doit faire tableau sur plat; car, lorsqu'elle est sur l'assiette, le convive s'abandonne à la sensation du goût.

Il faut donc que l'on voie le décor sur le plat et à une certaine distance. Ainsi, l'attelet solidement piqué dans le croûton reste debout sans aucun obstacle pour le service.

L'idée de mettre partout des croûtons autour du plat est également fausse; on ne peut l'ad-

mettre que dans certains cas, mais il importe surtout en cas d'usage que les croûtons soient frits dans le beurre ou l'huile fine et non dans la



Fig. 470. — Plat avec croûton et bordure, prêt pour dresser.

friture; on doit aussi éviter qu'il n'y ait deux fois des croûtons dans le même menu. Envoyer les garnitures saucées, chaudes, dans un bain-marie, de façon à pouvoir servir promptement le convive sans le faire attendre.

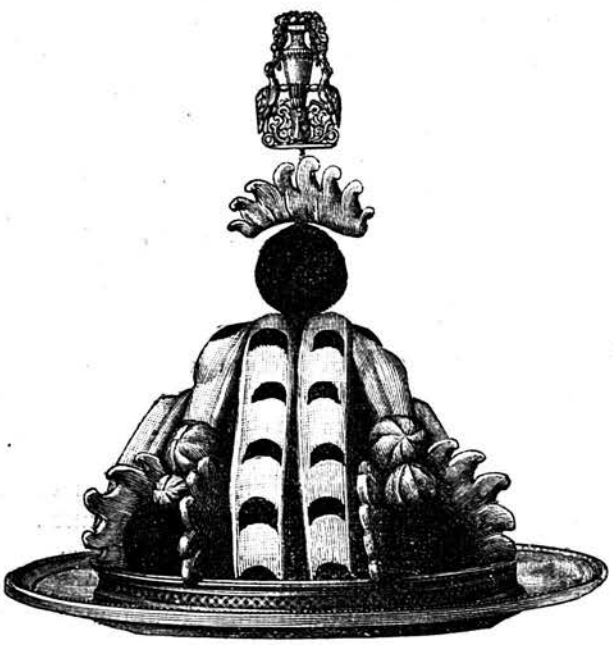


Fig 471. — Suprême de volaille aux truffes.

Dressage des végétaux. — *Formule 1497.* — J'ai souvent écrit *végétaux* sur les menus au lieu de *légumes*, la logique se refusant de dénommer légumes les herbes. Ce dressage est le plus facile et le plus simple, cependant il faut du bon goût et de l'esprit ici comme ailleurs; il en faut surtout pour les plus minutieux détails.

On garnit le plus souvent les végétaux hachés: oseille, épinards, bette, chicorée, laitue, de croûtons, d'œufs durs, de fleurons, de rissoles ou de bouchées; tandis qu'il est préférable, lorsqu'il s'agit de légumes ou farineux, de garnir avec des garnitures grasses et salées, comme saucisse, jambon, lard. Il est des cuisiniers qui dressent des entrées sur des végétaux verts; je comprends ce mode dans les restaurants où les portions ne dépassent pas le nombre de clients; mais dans une maison particulière, dans un dîner d'hôtel, dans une table d'hôte ou dans un banquet, il est de mauvais goût de servir sur le même plat des ris de veau à l'oseille ou des grenadins à la purée de petits pois, etc.

J'y ai renoncé parce que ce n'est pas élégant; parce que ce qui reste n'est plus propre; parce que ce mélange déplaît aux derniers servis; enfin parce qu'en servant séparément j'obtiens un plat de plus.

Dressage des rôtis. — *Formule 1498.* — Les gibiers rôtis doivent être découpés entièrement, sinon disloqués dans les jointures pour faciliter le découpage à l'amphitryon. On garnit les gibiers de petits croûtons frits dans le beurre frais et farcis. Ce mode est préférable à celui de mettre de gros croûtons de pain qui absorbent tout le jus du gibier. Si les gibiers sont rôtis à la broche, ces croûtons seront frits dans la graisse de la lèchefrite et il ne doit y avoir d'autre addition au jus du gibier que de l'eau et du sel.

S'il s'agit de volaille à viande blanche, on pourra se permettre une petite garniture de cresson en bouquet. Mais le jus doit être rigoureusement pur.

Dressage des glaces. — *Formule 1499.* — L'exigence du service m'a fait découvrir un mode rapide de dresser les glaces :

Au moment de servir, je fais placer près de la sorbetière une terrine d'eau chaude; je fais homogénéiser la glace en la travaillant avec la spatule; on saisit vivement la glace avec les mains et on élève une pyramide en forme de rocher; on la flanque de trois autres petites pyramides de glaces diverses, en ayant soin de tremper les mains après chaque opération dans l'eau chaude. Une seule personne dresse ainsi en quelques minutes vingt à trente services. L'aspect en est très engageant.

DROMADAIRE. — (Voir CHAMEAU.)

DROME (*Géogr. gastronomique. Produit de la*). — Département du S.-E. de la France; il produit

surtout les noix, les amandes, le maïs, les olives C'est dans ce département que se trouve le célèbre vignoble l'Hermitage, dont les meilleures crus sont *Méal* et *Greffieux* pour les vins rouge; *Beaume, Réaucoule* et *Muret* pour les vins blancs. Citons encore les vignobles de la *Rochegude*, de la *Rolière*, de *Douzère*, de *Roussas*, qui donnent des vins estimés, plus connu sous le nom commercial de *vin du Rhône*.

DRONNE (Louis-François). — Célèbre charcutier parisien, né le 8 juin 1825 dans le hameau de la Maison-Neuve (Sarthe). S'établit pour la première fois en 1850 et une seconde fois en 1858 dans l'une des plus anciennes maisons de charcuterie de Paris, la maison Breton, fondée en 1777 par Cailloux. Dronne s'appliqua surtout à la perfection de son art, qu'il développa, et fit faire un grand progrès à la charcuterie française; c'est là en pratiquant qu'il rédigea dans ses instants de loisir la *Charcuterie ancienne et moderne*, l'un des meilleurs traités de la charcuterie.

DROP, *s. m.* (*Confiserie*). — Se dit d'un petit bonbon qui, dans l'origine, était fait de sucre cuit au cassé et coulé dans un petit globe, de sorte que l'on retirait du moule une petite boule transparente ou colorée à volonté. Aujourd'hui, les drops ont été modifiés par un composé moins susceptible de se fondre; on appelle aussi l'une des variétés *bonbons anglais*. (Voir bonbon.)

DROUET.— Cuisinier de la duchesse de Berry, après la mort du duc assassiné par Louvel en 1820. Drouet se distingua surtout dans les réceptions royales et les fêtes données à Rosny dans le but de vulgariser le bon ton et les réceptions.

DRUPE, *s. m.* (*drupa*). All. *Steinfrucht;* angl. *drupe*. — Terme générique des fruits charnus renfermant un seul noyau, comme les cerises, les pêches, etc. Ces drupes changent de nom selon leur forme; on appelle *drupes pulpeux* les prunes; *drupes filandreux* les cocos; *drupes arrondis* dans les cerises, et *drupe ellipsoïde* dans l'olivier.

Drupacé. — S'emploie quelquefois pour désigner la forme des fruits.

DRUPÉOLE, *adj.* — Se dit des fruits qui ont la forme des drupes en général, ne dépassant pas la grosseur d'un pois; succulent en dehors et ligneux en dedans.

DUBOIS (Urbain). — Chef de bouche de S. M. Guillaume Ier, empereur d'Allemagne. Occupa alternativement et mensuellement le service avec Emile Bernard; les deux ensemble ont collaboré à *la Cuisine classique;* M. Dubois est en outre l'auteur de *la Cuisine artistique*, ouvrage remarquable par ses planches, et de trois autres recueils de recettes de cuisine : *la Cuisine de tous les pays, l'Ecole des cuisinières* et *la Cuisine d'aujourd'hui*.

DUCHESSE, *s. f.* (*Petit pain à la*). — Anciennement on appelait ainsi une pâtisserie qui est connue aujourd'hui sous la dénomination d'*éclair*. (Voir ce mot.)

On appelle *petite duchesse*, ou *choux à la duchesse*, de petits choux couchés avec la pâte à choux de la *formule 961*, que l'on remplit avec de la crème pâtissière (Voir ce mot.) et que l'on glace ensuite.

Petites duchesses (*Petits-fours*). — *Formule 1500.* — Employer :

Amandes douces	grammes	62
Noisettes mondées	—	62
Sucre vanillé	—	50
Sucre en poudre	—	300
Chocolat sans sucre	—	50
Blancs d'œufs	nombre	4

Procédé. — Piler les amandes et les noisettes avec un blanc d'œuf; y ajouter les sucres et le chocolat, enfin les blancs d'œufs. Les coucher à la poche sur une plaque cirée.

Petites duchesses aux fraises. — *Formule 1501.* — Foncer de petits moules à bateaux avec une pâte d'amande; cuire à four chaud. Quand la cuisson est terminée, garnir intérieurement de fraises; recouvrir en dôme de meringue italienne parfumée à la vanille et garnir cette meringue de petites fraises. Glacer le tout avec une gelée de framboise.

Timbale à la duchesse (*Entremets glacé*). — *Formule 1502.* — Coucher avec la poche de la pâte à choux sur une plaque d'office en bâtons longs de 10 à 12 centimètres et larges de 1 1/2; les cuire au four moyen; étant froids, les glacer au sucre cuit au cassé. Faire un fond en pâte sèche et saupoudrer de sucre vert. Dresser les bâtons dans une timbale unie en appuyant le côté glacé contre le moule et en soudant avec du sucre cuit au cassé; lorsqu'ils sont soudés, sortir du moule et fixer cette timbale sur le fond vert.

Coller une cerise glacée à la base et entre tous les bâtons sur le fond et des pistaches entre les bâtons dans le haut de la timbale. Faire sécher des amandes après les avoir mondées et séparées par le milieu; en garnir le haut de la timbale en collant quatre moitiés de façon à imiter les fleurs d'oranger; on colle au milieu une cerise bien égouttée. Au moment de servir, on remplit la timbale avec de la glace de fruit quelconque, saupoudrer le dessus avec du sucre vert et rouge.

Pommes de terre à la duchesse. — *Formule 1503.* — A l'origine, les pommes de terre à la *duchesse* étaient de petites tartelettes sucrées; mais, aujourd hui, on n'en fait plus et on n'en a conservé que la forme.

Procédé. — Préparer une purée de pommes de terre farineuse et mousseuse mouillée avec de la crème fraîche, y ajouter des œufs et l'assaisonnement nécessaire ou, mieux, les jaunes d'œufs d'abord et les blancs battus en dernier lieu. Bien travailler le tout, le modeler sur une table farinée en lui donnant la forme que l'on désire obtenir, losange, demi-lune, ronde, ovale, mais généralement cannelée avec le dos de la lame du couteau; poser ensuite sur une plaque beurrée et dorer. (Voir DORURE.) On fait cuire dans un four de chaleur moyenne.

Ces pommes de terre servent surtout à garnir les grosses pièces de relevés.

DUGONG, *s. m.* — Cétacé du genre *morse*, appelé aussi *ours marin*. Il habite les mers de l'Océanie. Les Malais utilisent sa graisse dans les préparations culinaires et se servent de sa chair comme de celle du thon ou de la baleine.

DUGNIOL (JOSEPH). — Célèbre cuisinier et maître d'hôtel français, né en 1851. Il créa le contrôle des substances alimentaires dans les cuisines. Reçu membre titulaire de l'*Académie de cuisine* en 1890. (Voir CUISINIER.)

DULCIFIER, *v. a.* — Adoucir, tempérer un liquide acide par quelque mélange.

DUMPLING (*Cuis. anglaise*). — Genre de gâteau anglais.

Formule 1504. — Faire une pâte avec de la farine, de l'eau et un peu de sel; la laisser reposer et l'abaisser à 3 millimètres; la couper en petits carrés et mettre au milieu des raisins de Corinthe épluchés; doubler les coins de la pâte en enveloppant les raisins de façon à former une boule comme une petite bille de billard. Envelopper la boule dans un linge fariné, cuire dans l'eau pendant une heure et demie au moins, et servir avec une sauce au rhum et au vin de Xérès sucré.

HYGIÈNE. — Cet entremets est indigeste et ne convient qu'aux campagnards d'Ecosse et d'Irlande.

DUNAND (*Père et Fils*). — Dunand, cuisinier d'origine suisse, s'engagea dans l'armée française et fut le cuisinier du prince de Condé. Son fils lui succéda et devint le contrôleur de cette importante maison. Mais la révolution de 1793 fit émigrer le prince; Dunand le suivit en qualité de cuisinier et partagea pendant douze ans son exil; malade de nostalgie, il rentra à Paris. Rétabli, il entra au service de Napoléon Ier en qualité de cuisinier. Le dévouement et l'intrépidité qu'il montra dans les différentes campagnes (c'est à lui que nous devons le poulet à la Marengo) lui attira les sympathies de Napoléon qui en fit son maître d'hôtel. Il resta à son service jusqu'au moment du départ de l'Empereur pour l'île Sainte-Hélène, qu'il ne put accompagner, sa santé étant déjà compromise. Après le départ de Napoléon, Dunand se retira en Suisse où il légua au Musée de Lausanne le service personnel de Napoléon, dont celui-ci lui fit cadeau. Les cuisiniers de Napoléon à l'île Sainte-Hélène furent Lepage, Piéron, Lafosse, et enfin Chandelier, qui partit de Rome en chantant pour aller mourir à Sainte-Hélène.

DUNLOP. — Fromage d'Écosse, appelé *Ayshire*, d'une réputation méritée. Les lecteurs de Walter Scott connaissent ce fromage, mais peu ont été, j'en suis convaincu, à même d'en apprécier la qualité qui est en grande estime dans la vallée d'Edimbourg. On sait que Jeannie ne trouve d autres preuves de reconnaissance envers le duc d'Argyle, qui a sauvé la vie de sa sœur, qu'en lui offrant un fromage de *Dumlop* fait de ses mains. Ce fromage ressemble par ses qualités au Gloucester et au Chester, mais il leur est supérieur.

DUODÉNUM, *s. m.* — Terme d'anatomie qui provient du latin et signifie *douze*, à cause de la longueur de douze travers de doigts qu'a l'intes-

tin grêle, qui reçoit les aliments au sortir de l'estomac et dans lequel ils subissent une nouvelle élaboration. On appelle *duodénite* l inflammation de cet organe.

DUPERRÉ, *s. m.* (*Garniture à la*). — *Formule 1505.* — On soumet à cette préparation culinaire le saumon ou toute autre grosse pièce de poisson; elle consiste à la garnir d'un turban d'escalopes de turbot saucées d'un ragoût composé d'huîtres, de bisques d'écrevisses et de champignons. Le garnir d'attelets.

DURHAM (*Géographie gastronomique*). — Contrée d'Angleterre où, par le moyen de sélection, on a obtenu une race bovine remarquable par la petitesse des os, la précocité du développement et sa chair marbrée, ce qui en fait une des meilleurs races bovines pour l'alimentation. Race de de Durham. (Voir BŒUF.)

DURION, *s. m.* (*Durio*). — Plante de la famille des sterculiacées bombacées, originaire des Indes Orientales où elle croit spontanément. Son fruit, analogue à la châtaigne, est très estimé des Siamois qui le décortiquent et le font cuire dans de la crème, du lait et du sucre, pour le conserver dans de petits pots comme les marmelades. Ce fruit, qu'on appelle aussi *durion* ou *duriaon,* est de la grosseur d'un coco, épineux et à pulpe savoureuse d'un goût fade; l'amande, qui ressemble à la châtaigne, est de la grosseur d'une fève.

DUROC (*Poulet farci à la*). — *Formule 1506.* — Passer à la poêle un mirepoix composé d'oignons, de carottes, de thym, de laurier, de lard gras; le tout assaisonné, cuit et coloré, on y ajoute 500 grammes de veau dénervé, autant de foie de veau très blanc, quelques foies de volaille et une même quantité de lard; le tout coupé en dés.

Assaisonner de haut goût. Faire cuire en mouillant avec un peu d'eau. Etant cuit et réduit, égoutter la graisse sur une assiette, piler les viandes chaudes dans un mortier et passer dans un tamis de crin; recueillir la farce et y ajouter la graisse de l'assiette; homogénéiser cette farce et y ajouter un salpicon de truffes et de langue écarlate.

Oter intérieurement le bréchet à une volaille, la farcir, la trousser en entrée et la border. La faire cuire au vin de Madère et la servir entière après en avoir désarticulé les jointures et l'avoir garnie de truffes. Servir à part une sauce à la Périgueux. (*Joseph Voiron,* chef au restaurant Bonvalet, Paris.)

DUTROA, *s. m.* — Plante d'origine américaine, genre *datura;* on fait macérer ses grains dans le vin pour en obtenir une liqueur stimulante.

DUXEL, *s. m.* (*Appareil*), de *Uxel,* ville des Côtes-du-Nord, et par la particule nobiliaire *d'Uxel,* et par altération *duxel.* Certains auteurs de livres de cuisine ont écrit *duxelle :* c'est une faute. — Appareil servant à faire une foule de mets, ou sauces qui doivent être préparées à la minute.

Duxel. — *Formule 1507.* — Hacher menu dans une proportion de trois quarts d'oignons pour un quart d'échalotes et de champignons crus; ajouter une ou deux gousses d'ail selon la quantité; passer le tout dans un sautoir à l'huile fine, sur le feu. Mouiller de vin blanc et de bon jus de bœuf ou de veau, jamais de mouton; faire réduire en demi-glace, et ajouter une pointe de poivre de Cayenne ou du poivre du moulin. Conserver cet appareil dans une terrine émaillée ou vernissée pour s'en servir au besoin.

DYSOREXIE, *s. f.* — Dégoût, perte de l'appétit causée en général par des souffrances morales.

DYSPEPSIE, *s. f.* All. *Verdauungsschwœche;* angl. *dyspepsy.* — Digestion difficile. La dyspepsie est le résultat d'une agitation nerveuse des organes de la digestion; elle se présente sous diverses formes qui changent de nom selon l'organe qu'elle affecte. Elle se manifeste par suite de l'irrégularité des repas, par une continuation d'aliments de mauvaise nature, sans variation; par les troubles ou le surmenage intellectuel, et surtout pour avoir mangé à toute heure de la journée et par suite d'abus des acides; par abus d'aliments trop riches qui finissent par réduire à l'état d'atonie les organes de la digestion; par insuffisance de fonction, de mastication ou de salivation. Indiquer les causes, c'est en indiquer les remèdes : varier et régler ses repas, prendre un exercice modéré et ne jamais se remettre à table avant d'avoir complètement digéré le précédent repas; se maintenir l'organe dentaire ou de la mastication au complet et en bon état.

Le traitement de la dyspepsie, qui est du domaine de l'hygiène alimentaire, doit comprendre

un régime herbacé, rafraîchissant et varié dans lequel entreront les herbes amères. On pourra se permettre des eaux minérales riches en acide carbonique. On pourra aussi combattre la dyspepsie en commençant par un régime lacté et des œufs frais. Si la dyspepsie est occasionnée par le travail intellectuel, on joindra au régime des poissons de mer légers; on se reposera l'esprit et on abandonnera toute lecture. On prendra un petit verre de la liqueur suivante :

Liqueur antidyspeptique. — *Formule 1508.* — Employer :

Quinquina pulvérisé	grammes	15
Rhubarbe pulvérisée	—	5
Quassia-amara pulvérisé.	—	15
Bois de genièvre concassé.	—	15
Vin de Xérès ou de Madère. . . .	litre	1

Procédé. — Faire macérer le tout pendant deux ou trois jours et filtrer. D'autre part, faire un sirop d'écorces d'oranges amères en les faisant macérer dans un litre d'eau. Ajouter un kilogr. de sucre, clarifier sur le feu, le passer, le laisser refroidir; mélanger les deux liqueurs et mettre en bouteille.

DZIGGUETAI, *s. m.* — Mot tartare employé pour désigner un quadrupède du genre cheval, qui vit en troupes libres dans le désert de la Tartarie et en Perse; il tient le milieu entre l'âne et le cheval par ses aptitudes et ses forces en général; son poil est gris clair, avec une bande noire le long du dos; sa chair est recherchée par les habitants de la Tartarie qui la traitent culinairement comme le bœuf.

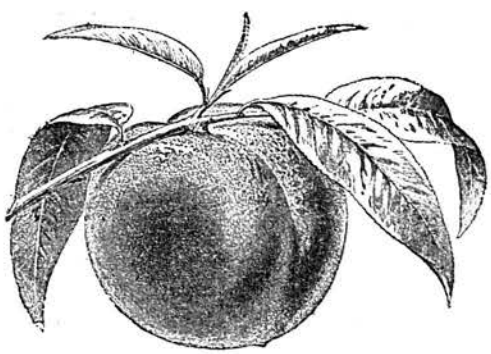


Fig. 484. — Pêche Gallande ou de Bellegarde.



EAU, *s. f.* (*Aqua*). All. *Wasser;* angl. *water;* ital. *aqua;* du sanscrit, *âpas.* La forme littéraire actuelle dérive du latin, et par diffusion avec la langue picarde *iaue*, et de là *eau.* — Substance liquide, transparente, sans saveur ni odeur, réfractant la lumière, susceptible de dissoudre un grand nombre de corps et formant environ les trois quarts de notre globe.

Les Anciens considéraient l'eau comme l'un des quatre éléments de la nature, et les chimistes de l'époque l'appelaient *oxyde d'hydrogène.* A la fin du dix-huitième siècle, M. Thénard y découvrit un deutoxyde qu'on nomma désormais *protoxyde d'hydrogène.* C'est un composé de 88,91 parties d'oxygène avec 11,09 d'hydrogène; ou, dans la proportion de poids 100,00 parties d'oxygène sur 12,50 d'hydrogène, soit en volume d'une partie d'oxygène pour deux d'hydrogène. Un centimètre cube d'eau pèse un gramme. Newton avait déjà entrevu l'existence d'un corps combustible dans l'eau, en raison du grand pouvoir réfringent dont elle est douée; mais ce n'est qu'ensuite de la découverte de Thénard que Monge et Cavendish constatèrent en 1781 que l'eau n'était autre que le résultat de la combinaison de deux gaz, l'hydrogène et l'oxygène. Quatre ans plus tard, Lavoisier et Meunier répétèrent ces expériences et démontrèrent définitivement que le poids de l'eau produite par la combinaison de ces deux gaz est exactement égal à celui des deux gaz réunis, et que ces mêmes gaz, pour produire cette eau, se combinent toujours dans des proportions fixes.

L'eau existe dans la nature sous les trois états de la matière : *solide*, *liquide* et *gazeux.* L'eau solide reçoit le nom de *glace*, et se présente sous forme de *grêle*, *givre*, *neige*, *genevais;* elle prend naissance par l'abaissement de température ou le froid, se congèle et se maintient dans cet état jusqu'à zéro. Une température plus élevée la convertit en eau. Contrairement aux autres liquides, l'eau se contracte quand la température s'élève de zéro à 4 degrés où elle a atteint son maximum de densité, et à partir de cette tem-

pérature elle se dilate, et à 100 degrés, c'est-à-dire à l'ébullition, elle s'évaporise en état *gazeux*.

L'eau possède une chaleur spécifique très grande et absorbe, pour passer de l'état liquide à l'état de gaz, une quantité de chaleur considérable représentée par 540 calories. L'eau solide est plus légère que l'eau liquide : 14 litres d'eau, en se congelant forment 15 litres de glace.

La force que possède l'eau en se congelant est remarquable; moins prompte que la poudre et la dynamite, elle n'en a pas moins les mêmes propriétés. La glace est ce mineur infatigable, cet ouvrier de la nature qui travaille sans interruption au nivellement de la terre; l'eau transportée en état gazeux ou de brouillard se décompose par des courants atmosphériques et tombe sous forme de pluie; elle s'infiltre dans les crevasses des rochers et, lorsque l'hiver arrive, la gelée s'effectue et sa puissance à étendre le domaine de sa place fait rompre les montagnes. Les Suisses qui passent l'hiver avec leur bétail sur les hautes montagnes sont fréquemment témoins de bruits sourds semblables à des coups de canon, accompagnés de craquements souterrains qui viennent interrompre le silence de ces vastes mers de neiges glacées. Ces bruits sont occasionnés par la glace qui fait éclater d'énormes blocs de rochers formant les pics les plus élevés.

Au printemps à la fonte des neiges et des glaces, l'eau s'infiltre à travers les fentes, entraînant avec elle les graviers qui viennent les élargir, et détachant finalement par un éboulement formidable une partie de la montagne qui est entraînée par les fleuves dans la mer sous forme de gravier.

Dans les régions polaires, où la glace se lie éternellement avec le granit et autres roches, elle se meut en abaissant ou en élevant la croûte terrestre de laquelle elle fait partie.

Les Romains connaissaient la puissance de l'eau glacée, aussi s'en servaient-ils pour détacher des blocs monstrueux, servant pour la construction des ponts, des aqueducs et des châteaux magnifiques dont les ruines sont aujourd'hui les derniers témoins de leur puissante civilisation.

POURQUOI L'EAU ÉTEINT LE FEU. — Pour qu'un corps puisse prendre feu, il faut qu'il possède l'élément combustible qui est le carbone; et pour que le carbone puisse s'allumer, il faut qu'il soit mis en contact avec l'oxygène de l'air; la combinaison de ces deux corps commence aussitôt et le feu brûle. L'eau jetée sur le feu ne supprime pas le corps combustible, mais elle supprime la combinaison du carbone avec l'oxygène de l'air; elle sépare l'air et détruit la combinaison des corps; elle agit donc comme le verre qui emprisonne la bougie, comme la trappe qui bouche la cheminée : elle isole les corps combustibles par une couche liquide qui les met dans l'impossibilité de se combiner. Il y a un proverbe qui dit : Il n'y a pas de feu sans fumée; il serait plus juste de dire : *Il n'y a pas de feu sans air.*

BROUILLARD, GIVRE, NEIGE. — L'évaporation de l'eau de la mer se présente sous forme de gaz épais appelé *brouillard*, qui, plus léger que l'air se forme sur la mer, les fleuves, les rivières, s'élève jusqu'aux sommets des montagnes en suivant de préférence les cours d'eau, et s'étend en nappe au-dessus d'une couche atmosphérique plus ou moins haute, selon sa densité; il prend dès lors le nom de *nuage*.

Lorsque le brouillard traverse des zones d'air froid, il se dépose sur les plantes en forme de *givre*, qui n'est autre que de l'eau dilatée et gelée en forme cristalline. Lorsque l'atmosphère est moins froide, les molécules du nuage congelé se réunissent et tombent en forme de flocons, connus sous la dénomination de *neige*.

LA GRÊLE, LA GLACE ARTIFICIELLE. — Nous venons de voir que l'eau se transporte dans l'air sous forme de nuage plus ou moins dense dans les couches atmosphériques; là, sous leur pression, il se produit les plus curieux phénomènes : lorsque les courants tempérés sont rencontrés par des couches froides et que le nuage s'y trouve, il se produit le phénomène électrique que l'on connaît : le bruit se nomme *tonnerre*, l'étincelle électrique *éclair;* dans cette métamorphose, si la température est de 5 degrés au-dessous de zéro, les gouttes résultant de la décomposition du nuage seront, grâce à la rapidité avec laquelle elles sont précipitées, instantanément congelées. Si, au contraire, le degré reste au-dessus de zéro les gouttes tomberont en état liquide, la vitesse tempérant le calorique.

Etudiant la qualité chimique des couches atmosphériques, on s'est rendu compte qu'en soumettant de l'eau à 5 degrés au-dessous de zéro dans un bain d'azotate de potasse ou d'azotate d'ammoniaque, et en tournant avec rapidité, on obtiendrait un résultat analogue à celui qui se

passe en temps d'orage pour la grêle. Quelques industriels ont mit cette théorie en pratique et aujourd'hui nous trouvons des appareils à vapeur produisant la glace en toute saison. La glace artificielle se présente blanche comme la grêle, tandis que la glace formée naturellement audessus des lacs et des fleuves est limpide et transparente.

L'EAU DISTILLÉE, L'EAU DE PLUIE. — Lorsque l'on veut obtenir de l'eau pure, on la distille en la chauffant dans l'alambic; les matières salines qui existent dans l'eau soumise à la distillation, n'étant pas volatiles, restent dans la chaudière et l'eau condensée est du *protoxyde d'hydrogène pur*.

L'eau de pluie, l'eau qui coule à la surface du sol s'y forment par une vraie distillation, dont l'alambic nous donne une vue exacte en miniature. La chaudière de l'alambic de la nature est l'océan et son foyer le soleil; l'eau, sous forme de brouillard, monte dans les régions élevées de l'atmosphère et, comme elles sont plus froides que les couches inférieures, une partie de cette vapeur se dissout en pluie. L'air froid des montagnes est le réfrigérant de cet alambic gigantesque dont le ciel est l'immense chapiteau, qui débite le volume d'eau que tous les fleuves réunis de la terre jettent dans les mers.

L'eau de pluie est donc de l'eau distillée; celle-ci, en sillonnant l'atmosphère, balaie et entraîne avec elle les poussières et les corpuscules qui y flottent et dissout les principes de l'air, l'oxygène, l'azote et l'acide carbonique.

L'eau de neige est également distillée, mais elle ne renferme pas les éléments de l'air si nécessaire à l'homme. Il est prouvé que le goître, cette affreuse difformité, n'est due qu'à l'absence de l'iode et des principes aériens dans l'eau des glaciers dont on fait usage.

L'eau pluviale pénètre dans la terre et se charge nécessairement des principes solubles que cette terre contient, elle devient alors *minérale* et *chaude* lorsqu'elle passe près des volcans souterrains. L'eau, après avoir pénétré dans le sol, sourd sous forme de fontaine et alimente les ruisseaux, les rivières et les fleuves. Cet ordre admirable, par lequel chaque chose retourne à sa source, fait de notre planète un vaste appareil mu par des lois physiques auxquelles nul ne peut se soustraire : sortir de la terre, s'organiser, vivre et retourner à la matière, en prenant successivement les forme liquide, végétale, animale et solide.

L'EAU POTABLE. — L'influence que l'eau joue sur la santé et la beauté physique des populations est considérable. Nous venons de voir que l'eau de neige donne naissance au goître et prédispose au crétinisme. Les eaux calcaires prédisposent à la pierre, à la goutte et carrient les dents. Les eaux des fleuves dans lesquels s'écoulent les égouts des grandes villes deviennent de vraies sources pestilentielles, où les infusoires, microbes, bactéries, anguillules, etc., sont en nombre compact avec ceux fournis par l'air vicié des villes. Je passe sous silence les déjections virulentes chargées de ptomaïnes qui viennent achever de les contaminer et d'en faire des fleuves empoisonnés. Telle est l'eau de Seine que nous buvons à Paris et en aval de Paris.

La présence de l'air, qui est absolument nécessaire dans l'eau, empêche de trouver dans l'eau filtrée toutes les qualités de l'eau potable, cette eau, alors même qu'elle serait filtrée, contient toujours, à Paris, des sels de plomb provenant des tuyaux, si nuisibles à la santé.

Les meilleures eaux de Paris seraient celles des puits artésiens de Passy et de Grenelle qui jaillissent de 600 mètres de profondeur, et encore ne sont pas exemptes de microbes.

Comme nous l'avons vu plus haut, l'eau de pluie est une eau distillée naturelle dépourvue des sels nécessaires pour alimenter l'économie; si elle a l'avantage d'être saturée d'air, elle a l'inconvénient d'être chargée de bactéries atmosphériques; l'eau de pluie la meilleure est celle qui tombe après le premier orage alors que l'air est épuré. L'eau cuite a pour effet de tuer une partie des microbes, mais elle a l'inconvénient de précipiter les sels, d'évaporiser l'air.

Lorsque l'eau est potable, le moyen le plus simple et le moins coûteux pour la conserver est d'y ajouter du charbon de bois; c'est ainsi que procèdent les viniculteurs de Thomery pour conserver saine dans des flacons, pendant trois ans, la même eau qui maintient frais le célèbre chasselas dit de Fontainebleau.

L'eau la meilleure est l'eau de source traversant en forme de ruisseau une forêt de mélèzes ou de sapins, sur un sol granitique; l'air ambiant est épuré et frais, l'eau en est légère et agréable.

C'est à la qualité de l'eau que nous devons attribuer la force physique et la vigueur inttellectuelle des riverains de la Garonne et du Rhône.

Toutes les eaux de source ne sont pas recommandables; celles qui traversent des terrains schisteux, tourbeux, calcaires acquièrent les propriétés du terrain et ne sont pas potables. J'ai vu des eaux de source calcaires dans lesquelles il était impossible de cuire des légumes; les pommes de terre restaient dures, et la combinaison du calcaire avec les principes de certains végétaux forme des composés insolubles qui les empêchent de s'attendrir.

Les Romains avaient poussé l'étude des eaux au plus haut degré : ils savaient mieux que nous l'influence que ce liquide naturel a sur la vie des peuples. Les thermes grandioses disséminés dans tout leur empire et les aqueducs gigantesques, conduisant l'eau la plus saine à des centaines de lieues, dont nous voyons encore les ruines imposantes, attestent de leur mâle vigueur et de leur préoccupation de la santé publique. Ces aqueducs murés, garnis de ciment, étaient recouverts intérieurement d'une couche d'enduit rouge resté inconnu. Que diraient-ils s'ils voyaient leurs premiers descendants civilisés, la *capitale du monde*, abreuvée par de l'eau impure avec un Sénat composé de savants et une Chambre élue par le peuple, occupés à toute autre chose qu'à l'hygiène et à la santé publique?

Mais inutile d'insister; Paris est bonne fille, elle attendra un fléau terrifiant, une leçon qui lui coûtera cher et, ensuite, elle *exigera* de l'eau potable. En attendant, voici d'après *Van de Vyvire* ce que doit être l'eau potable :

1. L'eau potable doit être limpide, transparente, incolore, sans odeur, exempte de matières en suspension.

2. Elle doit être fraîche, d'une saveur agréable; sa température ne doit pas varier sensiblement et ne pas dépasser 15 degrés centigrades.

3. Elle doit être aérée et tenir en solution une certaine quantité d'acide carbonique. L'air qu'elle renferme doit contenir plus d'oxygène que l'air ambiant.

4. La quantité de matière organique ne doit pas dépasser 20 milligrammes par litre et évaluée en acide oxalique; elle ne doit pas être azotée.

5. La matière organique azotée, brûlée par une solution alcaline de permanganate de potassium, ne doit pas fournir plus de 0 milligr. 1 d'azote albuminoïde par litre d'eau.

6. Elle ne doit pas contenir plus de 5 dixièmes de milligramme d'ammoniaque par litre.

7. L'eau potable ne doit renfermer ni nitrite, ni hydrogène sulfuré, ni sulfures, ni sels métalliques précipitables par l'acide sulfhydrique ou le sulfhydrate d'ammoniaque, à l'exception de traces de fer, d'aluminium ou de manganèse.

8. Elle ne peut acquérir une odeur désagréable, après avoir été conservée dans un vase fermé ou ouvert.

9. Elle ne doit pas contenir de *saprophytes*, de *leptotrix*, de *leptomites*, d'*hyphéotrix* et autres *algues blanches*, de nombreux *infusoires*, de *bactéries*.

10. L'addition du sucre blanc pur ne doit pas y développer de *fungus*.

11. Un litre d'eau ne doit pas contenir plus de :

Sels minéraux	milligr.	5
Anhydride sulfurique	—	60
Chlore	—	8
Anhydride azotique	—	2
Oxydes alcalino-ferreux	—	200
Silice	—	30
Fer	—	3

Enfin, on sera certain que l'eau est potable quand elle sera limpide, fraîche, franche de goût, et qu'elle restera claire après la cuisson des légumes; qu'elle sera facile à bouillir et ne déposera pas de corps étrangers; qu'elle se refroidit et se chauffe promptement; elle doit dégager beaucoup de bulles d'air étant agitée; elle doit extraire avec facilité et promptement les aromes des boissons théiformes. Et enfin, ne pas carrier les dents, être facilement digérée et avoir une température moyenne.

Hygiène. — L'eau froide ou glacée prise l'été active la digestion, mais il est prudent de ne pas la boire lorsque l'on est en état de transpiration.

L'eau tiède est mousseuse, elle provoque les vomissements. L'eau très chaude, légèrement salée, acidulée ou sucrée, agit aussi l'été contre l'atonie des organes de la digestion en tuant les bacilles. Mais quelle que soit la forme dans laquelle on la prend, l'eau devra être potable.

Dans une note communiquée par le docteur Grellety à la Société française d'hygiène, il émet le vœu que les restaurateurs de Paris établissent des filtres et qu'il leur soit interdit de servir de l'eau non filtrée; espérons qu'il suffira de signaler le *desideratum* pour le voir réalisé.

Clarification de l'eau trouble. — *Formule 1509.* — En l'absence de filtre, on peut clarifier l'eau trouble en additionnant 15 grammes d'alun par 100 litres d'eau; les matières terreuses sont après quelques instants précipitées au fond.

EAUX ARTIFICIELLES. — On désigne ainsi des eaux minérales que l'on a préparées en faisant dissoudre dans l'eau des substances salines et gazeuses, pour imiter les eaux de différentes sources.

EAU DE MÉLISSE. — *Formule 1510.* — Cette eau stimulante et tonique est composée de :

Alcool de mélisse	décilitres	8
Alcool de romarin	—	1
Alcool de muscade	—	2
Alcool d'anis vert	—	1
Alcool d'écorce de citrons	—	4
Alcool de coriandre	—	2
Alcoolat de thym, de girofle, de canelle, de marjolaine, d'hysope, de sauge, d'angélique	—	2

Procédé. — Décanter l'alcoolat et le mélanger avec les différents alcools.

EAU MINÉRALE. — On a divisé en cinq classes les eaux minérales, qui sont :

Les SULFURÉES	Sodiques. Calciques.
Les CHLORURÉES	Sodiques. Sodiques bicarbonatées.
Les BICARBONATÉES	Sodiques. Calciques. Mixtes.
Les SULFATÉES	Sodiques. Calciques. Magnésiques.
Les FERRUGINEUSES	Bicarbonatées. Sulfatées. Magnésiennes.

Enfin les eaux non classées : *alcalines, gazeuses, salines, iodurées.* Il existe un nombre considérable de sources non classées dans lesquelles ces principes sont reconnus à une dose plus ou moins grande. (Voir le TABLEAU SYNOPTIQUE.)

EAUX DE PLANTES (*Distillée*). — On appele *eau distillée de plantes* les eaux essentielles obtenues par distillation. (Voir ESSENCE.)

EAU DE SELTZ. — Dans le duché de Nassau sourd une eau de Seltz naturelle. Mais on est arrivé à faire une eau artificielle aussi agréable que l'eau naturelle. Comme l'eau de Seltz doit son goût agréable et ses propriétés au gaz *acide carbonique* qu'elle renferme, l'art a su préparer depuis quelque vingt ans une eau gazeuse nommée *eau de Seltz factice,* aussi agréable et rendant les mêmes services que l'eau de la source Nassau. Pour l'obtenir en grand, on décompose le carbonate de chaux par l'acide sulfurique ou l'acide chlorhydrique; on lave le gaz qui s'en échappe et on le fait entrer dans l'eau sous une forte pression. On obtient alors des flacons connus, dans le commerce de marchands de vins, sous le nom de *siphon.*

Eau de Seltz factice (*Procédé général*). — *Formule 1511.* — Dans les maisons particulières on peut faire de l'eau de Seltz en employant :

Acide tartrique	grammes	15
Bicarbonate de soude	—	10

Procédé. — Lorsque ces deux produits sont mélangés, on dévisse la tête du *seltzogène* ou *seltzateur* pour la retirer de la carafe, on remplit la boule inférieure d'eau; on retire l'entonnoir et on bouche le tube avec le bouchon. On introduit alors les poudres dans les petites boules, on revisse la tête fortement sur la carafe et on incline la carafe jusqu'à ce que la petite boule soit au tiers plein; la redresser et la mettre dans un lieu frais. Plus l'eau est fraîche, plus elle se charge de gaz; ont doit préparer l'eau de Seltz de quatre à dix heures avant de s'en servir.

Eau de Vichy. — *Formule 1512.* — Introduire dans la boule inférieure avant d'y mettre l'eau, 6 grammes de sel de Vichy. Procéder comme pour l'eau de Seltz.

Vin champagnisé. — *Formule 1513.* — Remplacer l'eau par du vin blanc, dans lequel on a mis 40 grammes par bouteille de sucre candi. Ajouter les poudres et procéder comme pour l'eau de Seltz.

Limonade gazeuse. — *Formule 1514.* — Procéder comme pour l'eau de Seltz; y ajouter de l'essence de citron. Faire couler l'eau de Seltz dans des verres contenant du sirop.

HYGIÈNE. — S'il est agréable de prendre quelque fois de l'eau de *Seltz artificielle,* il n'en est pas moins dangereux de s'en faire un régime; l'abus de l'eau gazeuse émousse les organes de la digestion et ne tarde pas à les mettre en état d'atonie.

EAU-DE-VIE. — (Voir ALCOOL.)

EAU SUCRÉE (*Hygiène*). — L'abus de l'eau sucrée est chose mauvaise : prise immédiatement après le repas, elle peut arrêter la digestion; prise pendant la digestion, elle en trouble la fonction. L'eau froide est surtout dangereuse. Une légère infusion de thé ou de maté, froide, additionnée à de l'eau, est préférable à l'eau sucrée.

EAU DE GOUDRON (*Hygiène*). — Dans les grandes villes, à Paris surtout, on avait autrefois

dans les restaurants l'excellente habitude de mettre à la disposition du client de l'eau goudronnée.

Eau de goudron de table. — *Formule 1515.* — Employer :

Eau filtrée	litre	1
Goudron	décilitre	1

Procédé. — Laisser reposer une nuit le mélange, jeter la première eau et la remplacer par de la nouvelle. On renouvelle le goudron après quinze à vingt jours.

EAU FERRÉE (*Hygiène*). — *Formule 1516.* — On l'obtient en plongeant, à plusieurs reprises, un morceau de fer rougi au feu; elle devient alors noirâtre et renferme en suspension de l'oxyde noir et du carbone de fer. On peut aussi l'obtenir en mettant des clous rouillés dans une carafe et en l'agitant avant de s'en servir. On renouvelle ainsi l'eau à mesure qu'on la boit.

ÉBAUCHOIR, *s. m.* — Petit instrument de bois ou de fer qui sert aux sculpteurs pour modeler la terre glaise; aux artistes culinaires, pour modeler la cire et la stéarine. L'ébauchoir est à l'artiste ce que la plume est à l'écrivain; c'est-à-dire rien si l'instrument n'est pas sous l'impression d'un génie qui le guide.

ÉBERGUER, *v. a.* (*Terme de pêche*). Dérivé de *Bergen*, ville de Hollande, où l'on vide les morues. — Pour éberguer les morues vivantes, on leur ouvre le ventre pour en extraire les entrailles; on leur arrache les yeux, on leur coupe la queue et on pratique une incision annulaire au-dessous des ouïes en enlevant la peau du dos et les nageoires supérieures; elles sont ensuite traînées dans l'eau à la remorque du bateau de pêche. Les habitants du pays où ce procédé est en usage prétendent qu'il ajoute une singulière saveur au poisson.

ÉBOUILLANTER, *v. a.* — Tremper dans l'eau bouillante. Ebouillanter des choux, des laitues, etc.; les tremper dans l'eau bouillante pour en enlever l'âcreté. (Voir BLANCHIGUMER.)

ÉBOUILLI, IE, *p. pr.* — Diminué, réduit à force de bouillir. Sauce trop ébouillie, trop diminuée. Le pot-au-feu est bientôt ébouilli si l'on ne diminue l'ardeur du feu.

ÉBRÉCHÉ, ÉE, *p. p.* — Porcelaines, cristaux ébréchés, entamés; couteau ébréché, brisure qui se trouve au tranchant de la lame; il est indispensable pour un cuisinier d'avoir ses couteaux bien tranchants, afin de disséquer les viandes adroitement et proprement.

ÉBULLITION, *s. f.* All. *Verdœmpfung;* angl. *ebullition;* ital. *ebullizione;* esp. *ebulicion;* dérivé du latin, *ebullitionem*, d'*ébulire.* — Mouvement, état d'un liquide soumis à l'action d'un feu assez fort pour le mettre en vapeur et produire des bulles qui viennent crever à la surface.

ÉCACHER, *v. a.* All. *quetschen;* angl. *to quash;* ital. *quatto;* dérivé du latin, *coactus*, serré, pressé. — Action d'écraser du sel avec la lame d'un couteau; écacher une noix, l'aplatir, la froisser.

ÉCAFLOTE, *s. f.* — Peau qui reste dans le tamis ou la passoire, lorsque l'on a passé une purée de légumes.

ÉCAILLE, *s. f.* — Lames plates et minces qui couvrent la peau des poissons et de certains reptiles; enveloppe dure qui couvre et défend le corps de certains mollusques. Dépouiller un poisson de ses écailles; écailler une huître.

ÉCALURE, *s. f.* — Pellicule dure de certains fruits, de fèves, de poix, etc.

ÉCARLATE, *s. f.* — Couleur rouge très vive qu'on tire de la cochenille. En cuisine, on teint écarlate les boyaux qui servent à fourrer les langues de bœuf pour mieux les conserver.

Langue écarlate réveille l'idée d'une langue ferme, parfumée, exquise, de couleur rose-chair en dedans et enveloppée d'une peau rouge.

Langue de bœuf à l'écarlate. — *Formule 1517.* — Choisir quatre langues de bœufs très fraîches, les parer et les frotter fortement et longuement avec du gros sel condimenté de fragments de thym, de sauge et de basilic. Les mettre sous presse une nuit entre deux couches du même sel avec lequel on les a assaisonnées.

Préparer la saumure ou marinade suivante : Employer :

Eau	litres	8
Sel gros	kilogr.	1
Salpêtre	grammes	150
Baies de genièvre	—	30
Poivre concassé	—	25
Coriandre	—	20
Clous de girofle	nombre	3

Procédé. — Faire bouillir l'eau avec les condiments, à l'exception du salpêtre; après dix minutes d'ébullition, la retirer et la laisser refroidir jusqu'au lendemain. Choisir un petit baril et arranger les langues de façon à leur conserver une forme convenable. Le placer à la cave. Ajouter le salpêtre au liquide et le verser sur les langues. Les couvrir d'une rondelle de bois et les charger d'un poids suffisant pour faire surnager le liquide. On doit surveiller le liquide, et s'il y avait tendance à fermenter on le recuirait. En été, il est préférable de la recuire régulièrement tous les quinze jours en ajoutant, dans le liquide, du salpêtre, du sel et de l'eau pour remplacer la réduction.

Après quinze jours, sortir les langues, les cuire, les dépouiller, les envelopper d'une fine barde de lard et les passer dans un tronçon de boyau de bœuf. Les plonger cinq minutes dans un liquide carminé et en ébullition.

Les retirer et, si elles étaient trop rouges, les passer à l'eau fraîche pour diminuer la couleur. Les laisser refroidir et les frotter avec un linge doux pour les rendre brillantes.

Ces langues prennent quelquefois les noms de *langues fourrées.*

Remarque. — Comme on le voit, par la composition de la marinade, c'est à l'action du salpêtre, et le sel aidant, que la couleur rose se produit. Le sucre ou la cassonade, qui font invariablement fermenter le liquide, sont supprimés à dessein, contrairement à certaines formules allemandes.

ÉCHALOTE, *s. f.* All. *Schalotte;* angl. *eschalot;* du latin, *ascalonia,* de *Ascalon,* ville de Phénicie, Judée, où l'on cultiva l'échalote. — Plante potagère de la famille des asphodèles et du genre ail, cultivée comme assaisonnement.

On distingue plusieurs variétés d'échalotes :

L'échalote hâtive, de Bagnolet.

L'échalote de Noisy, dont chaque bulbe a le volume d'une petite figue.

L'échalote hâtive de Niort, ressemblant à l'échalote commune.

L'échalote de Gand, à bulbes renflées.

L'échalote de Russie, qui a beaucoup de rapport avec la précédente.

L'échalote de Jersey, que les Anglais dénomment tantôt *Jersy, Russian* ou *Rothe schalote.*

Le caractère qui la distingue de l'échalote commune, c'est son pellicule d'un rouge cuivré fin, enveloppant des bulbilles gras et serrés ayant l'aspect d'un petit oignon.

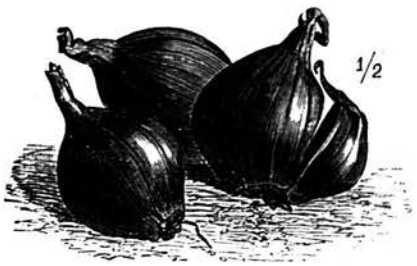


Fig. 485. — Échalote de Jersey.

Elle ne se conserve pas aussi bien que l'échalote commune. Sa pulpe est d'une saveur agréablement parfumée.

L'échalote commune ou *de Paris,* plus petite, d'un goût plus fragrant; sa forme allongée renferme des bulbilles qui se détachent lorsqu'elles sont sèches et débarrassées de leur enveloppe; elles se présentent sous une couleur violacée au sommet et verdâtre à la base. Elle se conserve bien.


Fig. 486. — Échalote de Paris ou commune.

Hygiène. — L'échalote est un condiment âcre, du genre ail, dont la saveur piquante excite l'appétit et la soif. On s'en sert surtout en cuisine pour relever le ton de certaines sauces. Très irritante et stimulante, on ne doit pas en faire abus; les convalescents et les enfants doivent s'en abstenir complètement.

ÉCHAMPEAU, *s. m.* (*Terme de pêche*). Se prononce *é-chan-pô.* — Extrémité d'une ligne où l'on attache le hameçon, pour la pêche à la morue.

ÉCHANSON, *s. m.* All. *Mundschenk;* angl. *cupbearer;* esp. *escanciano;* dérivé du bon latin, *scontio.* — Officier dont la fonction consiste à donner à boire. *Ganymède,* qui sert à boire, d'où est dérivé le nom de *garçon* dans le langage usuel.

ÉCHANSONNERIE. — Se disait du local où l'on faisait la distribution des vins; *salle à boire, à jouer, à s'amuser.*

ÉCHARBOT, *s. m.*— Nom vulgaire de la *macre* ou châtaigne d'eau. (Voir ce mot.)

ÉCHASSIER, *adj.* Etymologie provençale, *eschassier,* monté sur des échasses, estropié. — Terme générique d'un ordre d'oiseaux dont les pieds longs et grêles sont plus ou moins nus au-dessus du genou; ils ont trois doigts devant et un derrière; ils vivent en troupes sur le bord des eaux et voyagent par bandes.

ÉCHAUDER, *v. a.* All. *verbrühen;* angl. *to scald;* ital. *scaldare;* dérivé du provençal, *escaudar.* — Action de passer vivement à la flamme ou à l'eau chaude pour enlever les poils : échauder une tête, des pieds de veau; échauder un porc, le plonger à l'eau bouillante pour lui arracher les soies; échauder une volaille en la passant à l'eau pour lui arracher les plumes.

Échaudage à la vapeur. — *Formule 1518.* — Au moyen d'une chaudière à vapeur, dans les grands abattoirs, on chauffe l'eau contenue dans une cuve destinée à recevoir les porcs. Par la vapeur, l'eau est facilement amenée à 80 degrés nécessaires pour l'échaudage. Plus promptement est faite l'opération, mieux cela vaut. On sort alors le porc sur une table et on le racle proprement.

Échaudage à la chaudière. — *Formule 1519.* — Dans quelques villes on chauffe l'eau dans une chaudière et, l'eau étant près de bouillir, on hisse le porc à l'aide d'une grue dans la chaudière et on l'en ressort aussitôt. Cette méthode a l'avantage de ne pas laisser séjourner longtemps le porc dans l'eau.

Échaudage dans la cuve. — *Formule 1520.* — Dans certains villages, on met le porc préalablement attaché de cordes dans une cuve et on le submerge de quelques seaux d'eau bouillante; on le tourne et, lorsque les soies peuvent être arrachées, on le sort sur une planche et on le racle vivement.

Échaudage sur une table. — *Formule 1121.* — La méthode la plus rudimentaire consiste à étendre le porc sur une planche, à poser sur le corps quelques poignées de poix de sapin et à verser dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que l'on puisse le racler. Ce mode moins facile a l'avantage de ne pas ramollir les viandes par un séjour prolongé dans l'eau.

Remarque. — L'échaudage des pieds et des têtes de veaux se fait par l'eau chaude; on racle d'abord les poils et on passe ensuite un couteau affilé sur le cuir pour raser complètement les poils restants.

ÉCHAUDÉ, *s. m.* (*Gâteau entremets*). — Cet entremets remarquable se présente, lorsqu'il est réussi, comme un beignet soufflé, avec cette différence que l'échaudé doit se souffler par la vapeur au lieu de se gonfler dans la friture chaude.

Formule 1522. — Employer :

Farine tamisée	litre	1
Œufs frais	nombre	8
Beurre frais	grammes	125
Carbonate d'ammoniac	—	2
Sel	—	12

Procédé général. — Former la fontaine avec la farine, mettre le sel, le carbonate, quatre œufs et le beurre dans le centre. Détremper légèrement afin d'obtenir une pâte non chauffée et corsée. La déposer sur une plaque farinée et la laisser reposer pendant une heure environ dans un lieu frais. Remettre alors la pâte sur le tour, la *briocher* légèrement, en ajoutant les œufs un à un, en prenant une partie de la pâte et la jetant sur l'autre partie. La laisser reposer une demi-heure encore, et la remettre sur le tour pour l'abaisser légèrement et en former des bâtons ronds en forme de petit rouleau; en couper des ronds de 4 centimètres de large sur 5 de haut; les mettre sur un couvercle de casserole bien fariné.

Faire bouillir de l'eau dans un sautoir ou une plaque à couvercle et y plonger les échaudés. A partir de ce moment précieux (d'où dépend la réussite), l'eau ne doit plus bouillir, mais frémir seulement. Les échaudés tombent d'abord au fond, mais ils ne doivent pas tarder à remonter, on les stimule en frappant sur le bord de la casserole. On les essaie en en sortant un avec l'écumoir et on reconnaît sa cuisson lorsque sous une faible pression il rebondit légèrement; il doit être léger, spongieux et moelleux. Si on les laissait cuire davantage, les échaudés deviendraient durs et retomberaient au fond.

On les sort de l'eau bouillante pour les mettre immédiatement rafraîchir dans beaucoup d'eau froide; on les y laisse cinq à six heures au moins en changeant souvent l'eau.

On les égoutte enfin sur un torchon posé sur un tamis pour les placer sur une plaque d'office, le côté coupé en bas; ou bien dans une plaque spé-

ciale en tôle longue de 45 centimètres sur 35 de large et haute de 15 centimètres, sur le couvercle de laquelle il y a un œil-de-bœuf qui permet de s'assurer de la parfaite cuisson. Mais si on ouvrait l'œil-de-bœuf avant sa cuisson à peu près achevée, les échaudés tomberaient et se racorniraient. La cuisson dans un four chaud est de dix-huit à vingt minutes.

Avec les fours de pâtisserie modernes, qui permettent de voir par une bouche en verre, on peut supprimer la caisse et les cuire sur des plaques de tôle. (*Al. Landry*, correspondant de l'*Académie de cuisine.*)

Remarque. — Il est essentiel, pour la réussite, de ne pas laisser bouillir l'eau une fois les échaudés dedans. Il est préférable, lorsque la situation le permet, de les échauder à la vapeur; on les aligne sur une plaque et on tourne le robinet de la vapeur de façon à obtenir 80 degrés environ; les échaudés se gonflent ainsi merveilleusement.

Échaudé à la Carême. — *Formule 1523.* — Employer :

Farine	litre	1
Huile d'Aix	grammes	250
Sel	—	20
Eau	décilitres	5

Procédé. — La farine étant tamisée, en former la fontaine, y mettre le sel, l'huile et la moitié de l'eau; mêler avec la pointe des doigts; y ajouter finalement l'eau et faire une pâte lisse et bien travaillée. La laisser reposer une heure et diviser la pâte par boules de 30 grammes environ; enfoncer la pointe des deux doigts et le pouce dans le milieu de la boule. Mettre les échaudés sur un couvercle de casserole préalablement fariné. Faire bouillir l'eau et jeter doucement les échaudés dedans. Suivre les mêmes procédés avec les mêmes soins que dans la *formule 1521.* Etant cuits, les ouvrir en travers, les saupoudrer de sel fin et les garnir d'un peu de beurre frais; les servir chauds pour le déjeuner du matin ou avec le thé de 4 heures.

Remarque. — Ce dernier échaudé, sans œuf, est la création de Carême; le premier, nous le devons à Favart. Je ne puis m'empêcher d'admirer la sagacité et l'esprit inventif du créateur de ce gâteau, non au point de vue du décorum, mais à celui de la chimie culinaire. Que de travail, d'essais pour préciser ces deux cuissons qui arrivent à en faire un gâteau léger et agréable!

Il ne se fait plus, me diront les pâtissiers qui n'ont jamais pu les réussir; qu'ils suivent les indications et ils resteront émerveillés du résultat. Dès lors, l'échaudé restera comme une des gloires de la gastronomie française.

Hygiène. — L'échaudé de la première formule constitue un aliment nourrissant, léger et agréable, qui peut justement être ordonné aux enfants, aux convalescents et aux personnes débiles. Il peut admirablement ouvrir la série graduée qui permet de passer du régime liquide à des aliments plus substantiels.

ÉCHAUDOIR, *s. m.* — Lieu où l'on échaude les têtes, les pieds de veau et les porcs. Se dit aussi du bassin, ou chaudière, dans lequel est l'eau chaude servant à échauder.

ÉCHAUFFANT, *adj.* — Substances alimentaires qui resserrent le ventre en augmentant la chaleur animale, en excitant l'action organique. La cuisine échauffante n'est pas hygiénique.

ÉCHÈNE (Se prononce *é-chè-ne*). — Terme générique d'un genre de poisson appelé *échénéides*, qui ont la faculté de se fixer aux navires et aux rochers par un disque dentelé qu'ils portent sur leur tête.

ÉCHINYS, *s. m.* (Se prononce *é-ki-mi*). — Genre de mammifère de l'Amérique méridionale, à corps couvert supérieurement d'un mélange de piquants aplatis et de poils, et terminé par une longue queue revêtue d'écailles et de poils. Sa chair, légèrement musquée, a quelque ressemblance avec la chair du thon frais et du veau.

ÉCHINÉE, *s. f.* All. *Rückenstück vom Schweine;* angl. *chine of pork;* ital. *pezzo di schiena di porco.* — Partie du porc, du sanglier, qui se trouve entre le jambon et le carré. Ce même morceau est nommé *longe* dans le veau.

Échinée de sanglier. — *Formule 1524.* — Faire mariner l'échinée pendant quelques jours dans une marinade cuite. L'essuyer et ciseler la couenne (on peut la laisser ou l'enlever facultativement) en losanges et la mettre à la broche ou dans une lèchefrite au four. La servir avec une sauce tomate relevée, une sauce Robert ou une sauce poivrade.

Échinée de porc frais. — *Formule 1525.* — Laisser sur l'échinée une couche de lard forte d'un centimètre; dessiner le lard en entaillant des carrés en losanges. La cuire à la broche ou au four, en la saupoudrant et en l'arrosant de vin blanc sec. La cuisson dure environ une heure et demie. Se servir du jus dégraissé pour procéder à la confection d'une sauce relevée.

ÉCHINIDE, *s. m.* (Se prononce *e-ki-ni-d'*). — Terme générique des *échinides;* les *oursins.*

ÉCLAIR, *s. m.* (*Pâtisserie*). Autrefois appelé *pain à la duchesse.* — Petit gâteau en forme de bâton, fait de pâte à choux (Voir ce mot.), garni de crème et glacé.

Éclair au chocolat (*Procédé général*). — *Formule 1526.* — Coucher des bâtons longs de 12 centimètres et les cuire. Etant froids, les tailler sur le haut d'un côté et les garnir de la crème à choux (*Formule 1281*). Râper du chocolat sans sucre; le faire dissoudre avec un peu d'eau; y ajouter du sucre de façon à pouvoir le cuire à la *grande glu* (Voir CUISSON DU SUCRE.); travailler alors le tout en frottant l'appareil contre les parois de la casserole, de façon à obtenir un liquide vernissé et brillant. Tremper alors la partie supérieure de l'éclair et le poser sur un tamis; il doit rester d'un noir brillant.

Éclair au café. — *Formule 1527.* — Préparer des éclairs selon le *Procédé général* de la *formule 1526;* les garnir d'une crème au moka selon la *formule 1286,* et les glacer au fondant au café.

Éclair à la vanille. — *Formule 1528.* — Faire des éclairs selon le *Procédé général* de la *formule 1526;* les garnir d'une crème à la vanille (Voir la *formule 1281*); les glacer d'une glace à la vanille très blanche. (Voir GLACE.)

ÉCLANCHE, *s. f.* — Autrefois, gigot, épaule de mouton et longe de veau détachés du corps de l'animal rôtis entiers à la broche.

ÉCOLE DE CUISINE. — Autrefois, les maisons privilégiées de la clientèle riche étaient regardées comme des instituts de faculté supérieure où les aspirants désireux de connaître les mystères de la chimie culinaire affluaient de toutes parts. Ces maisons rares faisaient école. Parmi les plus remarquables, nous devons citer en première ligne la maison *Chevet,* qui, pendant plus d'un siècle se succédant de père en fils a fourni des élèves dans toutes les hautes cours du monde.

Citons encore la maison des *Trois Frères provençeaux,* de laquelle sortirent les Bignon, les Dugléré, du café Anglais, les Moisson de la Maison-Dorée et les Paillard. Cette grande école se succéda comme une hiérarchie jalouse de ses prérogatives et où un très petit nombre d'hommes doués, seuls, avaient accès.

Cela dura jusqu'en 1870, où les convives nobles et riches firent place à une clientèle de politiciens et d'hommes d'affaires.

Sous peine de voir émigrer cet art essentiellement français, il fallait trouver un remède à cette crise de la bonne table : Vulgariser la cuisine française, la démocratiser en la mettant à la disposition de tous, était le plus puissant moyen de rendre service à l'hygiène, à la santé publique, d'un pays soucieux d'élever et d'universaliser le niveau des forces physiques et intellectuelles. Voilà ce que s'est dit l'auteur de cet ouvrage.

Pour atteindre ce but, il fonda un organe et une ligue universelle des cuisiniers français, qui prit le nom d'*Union universelle pour le progrès de l'art culinaire;* il élabora un programme demandant l'institution des écoles de cuisine et d'hygiène. Nous extrayons de ce programme le passage suivant :

Comme moyen d'arriver au but, il sera rédigé une pétition signée de cinq cents praticiens au moins, demandant au Gouvernement l'institution d'une école de cuisine dont la direction sera confiée à une commission composée de membres de l'Académie des sciences et de cuisiniers qui en auraient la haute surveillance.

Dans cette école, les élèves des deux sexes seraient admis et prendraient place à tour de rôle et à des heures différentes. Une leçon pratique de la cuisine, pâtisserie et conserves, serait donnée le matin; et l'après-midi une leçon théorique sur la valeur des aliments et leurs effets hygiéniques. Les détails et plans de cette institution seront soumis en même temps que la pétition. (JOSEPH FAVRE. *La Science culinaire,* 1er mars 1879.)

Cette idée lancée au grand jour n'a pas tardé d'avoir des adeptes; des écoles se sont fondées en Suisse et en Angleterre. En France, le docteur Laurent, de Rouen, fut le premier qui mit cette idée en pratique; mais en Angleterre l'initiative privée est allée plus loin, on délivra des diplômes de professeur de cuisine, ce qui attira du comité général de l'*Union universelle* la protestation suivante :

Les journaux européens se complaisent à rééditer certains détails donnés dans un meeting, qui eut lieu à De-

vonshire House, à Londres, relativement à une école de cuisine, s'intitulant : *Ecole nationale de cuisine*, mais qui n'est en réalité qu'un simple établissement de commerce, loin de réunir les conditions d'organisation et de posséder les professeurs ayant les capacités nécessaires pour une institution de ce genre, et qui de plus, sans l'intervention des maîtres de l'art, se constituent en jury et se permettent de décerner des diplômes de professeur.

Considérant qu'une école de cuisine et d'hygiène alimentaire doit faire partie de l'instruction publique et que son institution sera le premier édifice consacré à la santé générale d'une nation, nous désirons faire de cet art une science ayant ses règles et sa classification; connaître les aliments naturels des trois règnes de la nature, tributaires de la cuisine, avant d'en faire des aliments composés.

Pour ces motifs, *l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire français* proteste, et considère comme nuls et non avenus les 148 diplômes de professeur délivrés par la soi-disant école nationale de cuisine de Londres; un tel droit ne pouvant appartenir qu'à une institution réunissant l'art et la science, seuls capables de décerner des diplômes de professeur de cuisine.

L'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire.

LE COMITÉ GÉNÉRAL

F. Bohers, président de la « Société culinaire française de Londres ».

F. Fère, président de la « Société philanthropique de New-York ».

G. Droin, chef des cuisines royales d'Espagne.

J. Favre, secrétaire du comité général.

(*La Science culinaire* du 1er mai 1881).

La ville de Paris ne pouvait rester étrangère à ce mouvement; sur la proposition de M. Strauss, conseiller municipal, et surtout sous l'initiative de Mme Schéfer, inspectrice des Ecoles primaires, officier d'instruction publique, et de M. E. Carriot, directeur de l'enseignement primaire, il fut décidé d'introduire l'enseignement ménager où il serait donné une large part à la cuisine. Ce qui fut fait d'une façon incomplète et pas toujours profitable aux enfants; nous espérons que l'administration saura séparer les études du français et de la mathématique de l'enseignement ménager, qui réclame un âge plus avancé et une attention plus raisonnable pour être fructueux.

L'*Académie de cuisine de Paris*, par l'organe de son délégué au « Congrès international d'hygiène » de 1889, sous la présidence de M. Brouardel, et sous le patronage du ministre du commerce et de l'industrie, fit la communication suivante :

La cuisine hygiénique et la nécessité des écoles de cuisine. — La communication sur laquelle j'ai l'honneur d'attirer votre attention est une des principales branches de l'hygiène alimentaire : ***la cuisine hygiénique.***

En effet, de toutes les sciences, celle qui s'attache à l'art de bien préparer les aliments est, malgré son incontestable utilité, la moins étudiée et la moins comprise de nos jours. Cependant il est remarquable que, parmi les nombreuses espèces d'animaux, l'homme soit le seul qui cuise ses aliments; aussi n'est-ce point avec raison qu'on l'a défini l'*animal cuisinier*?

Grâce à l'art culinaire, qui a décuplé les ressources de sa nourriture, l'homme s'est dégagé peu à peu de l'animalité. Les provisions alimentaires farineuses et albuminoïdes renfermées dans les semences des céréales et des plantes légumineuses; les tubercules, les racines et les tiges succulentes de certains végétaux, sont, à l'état cru, presque inaccessibles à l'action digestive de l'économie humaine.

Grâce à la cuisine, ces immenses provisions furent, d'un seul coup, mises à sa portée : l'homme put dès lors régler son alimentation, la discipliner exactement et consacrer ses loisirs à la culture de ses facultés supérieures; il cessait d'être forcé de chercher sa proie comme les carnivores ou de brouter à la façon des herbivores. C'est surtout à sa nourriture (puisque tout ce qui vit se nourrit) qu'est due l'évolution de la cellule protoplasmatique à l'animal et partant à l'homme perfectionné. Cette assertion, fort bien définie par un aphorisme d'un gourmand célèbre : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », s'applique autant à la société qu'à l'individu; mais cet axiome a besoin d'un corollaire que l'on pourrait résumer ainsi : *Dis-moi ce que tu bois, je te dirai ce que tu penses;* la consommation liquide ayant une influence plus immédiate sur les organes de la pensée.

Les peuples les plus civilisés ont fait la meilleure cuisine, a-t-on dit; il serait tout aussi logique de dire que c'est la bonne cuisine qui a fait les peuples intelligents.

En effet, pour ne pas être des remèdes héroïques, ayant une action active sur l'organisme, les aliments n'en ont pas moins leurs propriétés bienfaisantes ou malfaisantes, selon les préparations qu'on leur fait subir et l'usage qu'on en sait faire.

La transformation plus ou moins lente, mais constante, déterminée par l'action de la cuisine, nous a fait contracter depuis un siècle des habitudes si éloignées de celles de nos ancêtres, et notre tempérament lui-même est tellement différent du leur, que de nouvelles études sur la

composition raisonnée des mets et la complète modification de l'art culinaire sont devenues indispensables.

Il y a un abîme entre la gourmandise des Romains, nécessitant le vomitif pour jouir d'une nouvelle déglutition, la gastronomie gloutonne, dont les conséquences sont l'indigestion, les troubles et la goutte, et la science culinaire qui a pour but la véritable recherche de la santé par la cuisine qui entretient la virilité, le fécond développement des forces vitales et maintient les facultés intellectuelles dans leur intégrité. Cette lacune doit être comblée par nous; c'est à la France qu'est dévolu l'honneur de mettre en pratique la cuisine hygiénique.

APPLICATION PRATIQUE, CONCLUSION. — Jusqu'à ce jour, les importantes fonctions de l'art culinaire ont été généralement confiées, dans les maisons particulières, à des personnes du sexe faible, dont la plupart sont illettrées, peu studieuses et d'une ignorance à ne pas distinguer le persil de la ciguë.

J'ajoute que la maîtresse de maison ne peut elle-même en remontrer, ne possédant pas la moindre notion culinaire, n'ayant aucune idée de l'hygiène alimentaire, indispensable pourtant à la mère de famille, cette branche d'instruction ayant été complètement négligée jusqu'à ce jour.

Dans l'état actuel et telle qu'elle se pratique dans les classes laborieuses, la cuisine est un des plus beaux fleurons de la couronne du médecin, cela au grand détriment de la santé publique : les substances alimentaires et les condiments sont employés au hasard, sans tenir compte du sexe, de l'âge, ni de l'état de l'estomac chargé de la digestion; l'alimentation de l'enfant et de l'adulte est confondue avec celle du vieillard; de là, les causes de nombreuses maladies, de l'étiolement des enfants, surtout marqué dans les grandes villes.

Pour remédier à cet état de choses, j'émets le vœu :

1° Que la cuisine soit inscrite dans le programme des écoles primaires de jeunes filles;

2° Qu'une école professionnelle de cuisine (comme il est existe pour les autres corps de métier) soit ouverte pour les jeunes gens qui se destinent à la profession de cuisinier.

Dans les écoles primaires de jeunes filles, un cours théorique serait donné chaque jour sur les propriétés des aliments naturels préparés dans la journée et sur les effets des mets comparés, selon le mode de préparation.

On y enseignerait :

A. L'alimentation de *l'enfant*, divisée en trois phases;

B. L'alimentation *hygiénique* de l'adulte;

C. L'alimentation *réparatrice* de l'âge de déclin;

D. L'alimentation de *la vieillesse*.

On y apprendrait, en outre, à conserver, par les méthodes les plus hygiéniques, les substances alimentaires fraîches et dans l'état de parfaite innocuité, afin d'utiliser sans danger pour la santé toutes les ressources de la nature.

Possédant ainsi les données élémentaires de la cuisine hygiénique, la jeune fille sera préparée aux fonctions de ménagère et de mère de famille auxquelles elle est destinée. Instruite de l'action puissante que le régime alimentaire a sur notre organisme, elle saura retarder l'effervescence de la jeunesse pour former le physique, et le réchauffer plus tard pour stimuler les sens et les facultés mentales.

De l'Ecole professionnelle de cuisine sortiraient les cuisiniers pratiquant dans les établissements publics, hôtels et restaurants; comme ils seront armés des notions précises de l'hygiène alimentaire, la santé publique et la patrie y trouveront largement leur compte.

Il y a dix ans déjà que l'auteur de ces lignes avait formulé un programme, en signalant les bons effets qu'obtiendraient les écoles de cuisine raisonnée. Quelques années plus tard, sous l'initiative privée, il se fonda, en Suisse et en Angleterre, des écoles de cuisine pratique qui ont obtenu aujourd'hui le plus grand succès, mais il leur manque le point principal, l'enseignement de l'hygiène.

Cet appel, malgré les efforts de l'*Académie de cuisine*, n'a eu aucun écho dans les régions administratives de notre pays.

Espérant être plus heureux, je renouvelle aujourd'hui le même vœu dans ce milieu de savants et d'hygiénistes autorisés, et je ne doute pas qu'à une époque où l'homme s'occupe avec tant d'ardeur du perfectionnement des différentes races d'animaux, il ne daigne penser aussi à sa propre régénération. (Joseph Favre.)

Nous appelons surtout l'attention de la Commission d'enseignement du Conseil municipal sur cette importante question d'hygiène alimentaire publique. (C. D.)

ÉCONOMAT, *s. m.* — Charge, office d'économe; bureau de l'économe, chargé de l'économie domestique d'une maison.

ÉCONOMIE NATIONALE, *s. f.* — L'économie alimentaire, pris dans son sens le plus étendu, est un sujet d'une haute importance nationale; car l'influence politique d'une nation dépend tout aussi bien de la force musculaire de ses citoyens, de son intelligence que de l'industrie et de son commerce; or, cette force résulte de l'usage bien entendu des aliments et de leur répartition convenable dans le pays.

Pour s'en convaincre, il n'est nullement besoin d'une disette, d'une famine, il suffit de l'observer aux crises des affaires, aux époques où la détresse n'atteint que les classes pauvres. Elle produit dans cette partie, la plus intéressante de la population, un amoindrissement de la vigueur physique et de l'énergie morale, qui mine la santé et aboutit à un état de maladie déclarée. L'expérience de nos hôpitaux constate, en effet, trop souvent, que des maladies sans remède ont pour cause prédisposante le dépérissement des forces.

Mais longtemps avant que l'insuffisance du régime alimentaire amène des conséquences exigeant l'intervention de la médecine, longtemps avant que le physiologiste en vienne à compter les grammes d'azote ou de carbone qui s'interposent entre la vie et l'épuisement final, la famille aura été complètement dépourvu de tout ce qui constitue le bien-être; les vêtements et les combustibles lui auront manqué longtemps avant la nourriture; elle n'aura été que très imparfaitement protégée contre les rigueurs de la mauvaise saison; son habitation se sera trouvée réduite à des dimensions dont l'insuffisance, vu le nombre des individus réunis, engendre les maladies ou les aggrave; pour l'obtenir à un vil prix, elle se sera établie dans les lieux où rien n'a été fait en vue de la salubrité et où la propreté est à peu près impossible. Et tous ces maux tombent principalement sur ceux qui sont moins en état de les supporter: sur la mère et les enfants; car le père, pour pouvoir travailler, même faiblement, a besoin de manger. Ainsi, la plus large part de souffrances est réservée aux plus faibles.

Et pourtant, quelque fâcheux que soient ces résultats immédiats de la mauvaise économie nationale, ils ne sont rien en comparaison de sa conséquence éloignée, mais fatale : la dégénérescence de la race.

ÉCOPE, *s. f.* — Sorte de cuillère de bois très évasée dont se servent les fermières pour écrémer le lait.

ÉCOQUER, *v. a.* — Terme de chasse. Détruire ou prendre les coqs surabondants et nuisibles aux couvées, parmi les faisans, les perdrix, etc.

ÉCORNIFLER, *v. a.* — Action de se faire donner à dîner. Rôder dans une cuisine ou une salle à manger pour soutirer quelques morceaux.

ÉCOSSE, *s. f.* All. *Schottland;* angl. *Scotland;* ital. *Scozia.* — Dans l'ancien français, enveloppe des fèves, des pois, etc. On dit aujourd'hui *cosse* et *écosser*, action d'enlever la cosse.

ÉCRELET. — (Voir *Leckerlet.*)

ÉCRÉMER, *v. a.* — Action d'ôter la crème de dessus du lait.

ÉCRÉMEUSE, *s. f.* — Appareil de laiterie pour enlever le beurre du lait frais.

ÉCREVISSE, *s. f.* All. *Flusskrebs;* angl. *crayfish;* ital. *gambero;* du grec, *astakos*, d'où l'on a formé le terme générique latin *astacus*, donné à toute la famille des crustacés; de là la nécessité pour les naturalistes de distinguer le genre homard, *homarus*, des petites espèces vivant dans l'eau douce; l'écrevisse fut nommée *astacus fluvialitis*, et, latinisant l'ancien nom français *homar*, on en a fait *homarus vulgare* pour le homard. On croyait autrefois à une seule espèce d'écrevisses, c'est pourquoi on avait donné ce nom générique de *fluvialitis;* mais, comme toutes les espèces vivent dans les fleuves, on a donné aux différentes variétés les noms complémentaires de *daurique* (pays où elle vit); à *pinces faibles* et des *fleuves;* de là les variétés d'*astacus fluvialitis, astacus leptodactylus* et *astacus dauricus.*

L'écrevisse est remarquable tant par sa forme que par sa composition chimique et ses propriétés alimentaires. Elle est *exosquelette*, c'est-à-dire qu'elle porte le squelette en dehors au lieu de le porter en dedans. L'écrevisse voit, entend et est douée d'un instinct merveilleux de gourmandise, elle s'attaque aux petits poissons morts, aux co-

quillages et aux vers. Pour les prendre, on les attire la nuit par des lanternes et elles payent leur curiosité par le supplice de la casserole.

FÉCONDATION ET REPRODUCTION. — Pour que la reproduction de l'espèce puisse avoir lieu au moyen d'œufs, la coopération du mâle et de la femelle est nécessaire, et voici comment ils procèdent : Sur la pièce basilaire de la dernière paire de pattes se voit, chez le mâle, une petite ouverture; là se terminent les conduits des organes reproducteurs qui sont placés près du cœur sous la carapace. Dans ce conduit apparaît, aux moments des amours, un fluide épais qui se solidifie en une matière blanche après sa sortie; le mâle le dépose alors sur le thorax de la femelle entre les bases des dernières pattes thoraciques. Les œufs, qui sont déjà formés dans l'ovaire de la femelle, sont conduits à des ouvertures situées sur les pièces basilaires de la troisième avant-dernière patte ambulatoire et viennent se féconder au contact de la substance prolifique.

Lorsque la femelle a reçu la matière spermatique du mâle, elle se retire dans un terrier et commence à pondre ses œufs. En sortant des *oviductes*, les œufs sont revêtus d'une matière visqueuse qui s'étire en un filament court; l'extrémité de ce fil s'attache à l'un des longs poils qui garnissent les pattes natatoires et, comme la matière visqueuse durcit rapidement, l'œuf demeure attaché au membre par une sorte de pédoncule.

Comme la fécondation a lieu d'octobre en janvier, les œufs restent donc tout l'hiver pour se couver sous la nageoire caudale constamment balancés dans l'eau.

DÉVELOPPEMENT DE L'ŒUF. — Le développement de l'œuf n'est autre qu'un *processus* évolutif dans le sens le plus strict du mot, l'œuf est une masse relativement homogène de *protoplasma* vivant, renfermant beaucoup de matériaux nutritifs; et le développement de l'écrevisse comprend la conversion graduelle de ce corps, relativement simple, en un organisme d'une grande complexité. Le *vitellus* se différencie en portion formatrice et portion nutritive. La partie formatrice se subdivise en unités histologiques; celles-ci s'arrangent dans une vésicule blastodermique. Le blastoderme se différencie en *épiblaste*, *hypoblaste* et *mésoblaste*, et la simple vésicule passe à l'état de *gastrula*. Les couches de la *gastrula* se façonnent en le corps et les appendices de l'écrevisse; tandis que, en même temps, les cellules qui composent toutes ces parties se transforment elles-mêmes en tissus, dont chacun a ses propriétés particulières. Et tous ces changements merveilleux sont les conséquences nécessaires des actions réciproques des forces moléculaires qui résident dans la substance de l'œuf fécondé, et des conditions auxquelles il se trouve exposé; de même que les formes développées par un liquide cristallisant dépendent de la composition chimique de la matière dissoute et de l'influence des conditions ambiantes. (TH. H. HUXLEY, *Morphologie de l'écrevisse.*) Sans vouloir entrer dans des détails qui seraient en dehors du cadre de cet ouvrage, j'ai cru intéressant d'expliquer à grands traits les évolutions successives de cet intéressant animal, si précieux dans les cuisines.

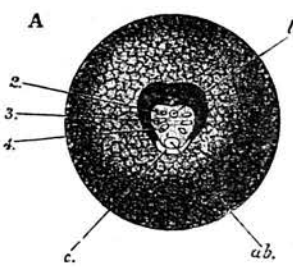


Fig. 487. — A. Œuf d'écrevisse, deuxième période. — *lb*, labre; *ab*, abdomen; *c*, carapace; 2, antennule; 3, antennes; 4, mandibules.

Le premier changement apparent qui ait lieu dans un œuf fécondé est la division de la matière formatrice de la partie nutritive ou *vitellus;* tandis que l'embryon concentré se forme peu à peu en se nourrissant de la matière contenue dans l'œuf qui subit plusieurs métamorphoses. Un œuf d'écrevisse grossi et regardé à la lumière réfléchie présente, dans sa deuxième période, un embryon; dans cet embryon on distingue déjà la formation des organes. La masse formatrice envahit la matière nutritive et finit par remplir toute la cavité de l'œuf. Dans la fig. 475 les appendices sont formées et la jeune écrevisse est bientôt sur le point d'éclore.


Fig. 488. — B. Œuf d'écrevisse prêt à éclore.

A cet état, le *rostro* croît entre les lobes procéphaliques, et demeure relativement très court jusqu'à l'époque où la jeune écrevisse quitte l'œuf et se dirige plutôt en bas qu'en avant.

Les portions latérales de la crête de la carapace se convertissent, en s'enfonçant davantage, en *branchiostésites;* et les cavités dont elles forment la voûte sont les chambres branchiales.

La portion transversale de la crête demeure,

au contraire, relativement courte, et constitue le bord libre postérieur à la carapace.

Pendant que ces changements s'effectuent, l'abdomen et la région sternale s'accroissent constamment proportionnellement au reste de l'œuf, tandis que le vitellus nutritif diminue et la face de la carapace s'allonge. Lorsque les jeunes écrevisses sont sur le point d'éclore, elles brisent la loge qui s'ouvre en deux valves, qui demeurent attachées comme des verres à lunettes à l'extrémité du pédoncule. Son aspect est grisâtre, sa carapace tendre, la première et dernière paire de membres abdominaux manquent et le telson est différent de celui de l'adulte. Les jeunes écrevisses restent ainsi fixées jusqu'à la première mue, où elles deviennent définitivement libres. En sortant de l'œuf, le jeune animal a environ 8 millimètres, à la fin de l'année environ 4 centimètres, à deux ans 7 centimètres, à quatre ans 12 centimètres; elle atteint son maximum de croissance (19 à 21 centim.) à l'âge de quinze à vingt ans.

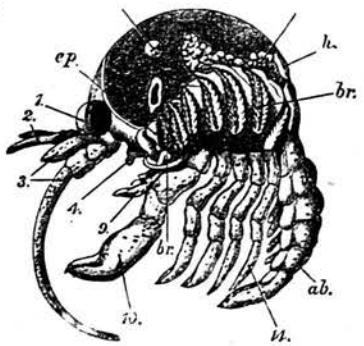


Fig. 489.— C. Ecrevisse nouvellement éclose. — *m*, muscles mandibulaires; *lr*, foie; *lb*, labre; *h*, cœur; *ep*, épipodite; *br*. branchies; *ab*, abdomen; 1, pédoncule oculaire; 2, antennules; 3, antennes; 9; maxilipède externe; 10, pince; 14, appendices céphaliques et thoraciques.

CHANGEMENT DE CARAPACE. — Une fois formée, la carapace devient dure et, pour permettre au corps la croissance, il faut qu'elle quitte l'ancienne cuirasse pour en prendre une plus grande, ce que l'on a appelé *exuviation*. Le corps grandit au point de faire crever sa carapace; il s'en prépare alors intérieurement une nouvelle sur sa mesure et, lorsqu'elle est à maturité, l'écrevisse frotte ses membres les uns contre les autres, et, sans changer de place, les remue chacun à leur tour, et enfin se jette sur le dos, replie sa queue, l'étend brusquement, en la frappant à terre, et pendant ce temps les antennes sont animées d'un fort mouvement de vibration. Après ce travail l'écrevisse paraît distendue par suite du commencement de rétraction qu'éprouvent les membres à l'intérieur.

Après quelques instants elle recommence à se débattre et se débarrasse finalement de sa vieille cuirasse; la nouvelle est tendre et l'animal paraît en état de convalescence pendant une quinzaine de jours; l'écrevisse est alors plus grosse, elle devient plus vive et la carapace se raffermit.

Les jeunes écrevisses muent trois fois dans la première année, et le phénomène devient bisannuel la deuxième année, et ensuite annuel et se produit au milieu de l'été. A partir de l'âge de huit ans, la mue ne s'opère que tous les deux ou trois ans.

VARIÉTÉS D'ÉCREVISSES. — On distingue plusieurs espèces d'écrevisses :

L'*astacus nigrescens*, variété anglaise et de Californie, dont je reproduis la pince gauche, fig. 478;

Mais, si nous traversons les montagnes Rocheuses et si nous entrons dans les Etats-Unis, nous trouvons une autre variété : la *parastacus Brasiliensis*, dont la pince de gauche est représentée dans la fig. 477;

L'*astacoïdes Madagascariensis*, ou écrevisse de Madagascar, est remarquablement belle, ce dont on peut juger par la pince droite représentée par la fig. 479;

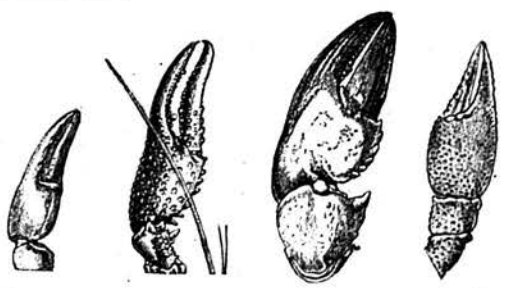


Fig. 490. E. du Brésil. — Fig. 491. E. anglaise. — Fig. 492. E. de Madagascar. — Fig. 493. E. Eryma.

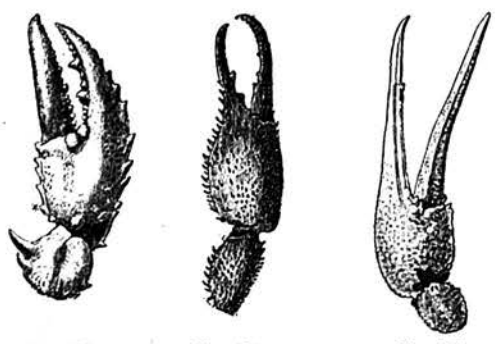


Fig. 494. E. d'Australie. — Fig. 495. E. de Venise. — Fig. 496. E. de la Jamaïque.

L'*astacus palœmon Jamaïcensis*, dont la patte gauche du mâle est représentée dans la fig. 483. Cette variété de la Jamaïque a beaucoup d'ana-

logie avec celle que l'on trouve dans le Danube. Elle fait partie du genre *leptodactylus* ou à *pinces faibles.*

L'*astacus armatus* habite l'Australie; elle est armée de pointes sur toute la carapace; c'est l'une des plus grosses espèces que l'on connaisse; sa pince de droite est représentée par la fig. 481. C'est le type *parastacidæ* commun, du continent australien.

On trouve dans le Nord de l'Europe une autre variété de *palæmon,* qui habite les lacs et les fleuves arctiques, et semble s'étendre jusque dans la Norvège et la Suède; on l'appelle *mysis* ou *cammarons;* sa pince droite est représentée par la fig. 482.

L'*eryma modestiformis*, type que l'on trouve dans les couches antédiluviennes et qui ne ressemble à aucune des espèces actuelles (fig. 480).

Il existe un nombre considérable de sous-variétés des espèces précédentes.

Enfin, l'écrevisse (*astacus fluvialitis*) de France ou de Nantua, que nous reproduisons en entier (fig. 484).

Il y en a des brunes, des vertes, des violacées, des grises et des rousses.

Il serait à désirer, dans l'intérêt de la gastronomie française, que l'on essayât la reproduction et l'élevage des deux plus grosses variétés, celle de Madagascar et celle d'Australie. On ne pêcherait que les grandes et on remettrait à l'eau celles qui n'ont pas atteint la grosseur désirée. Cela vaudrait certainement la peine, car Paris seul en consomme plus de *six millions;* c'est-à-dire pour une valeur de 450,000 francs, et la France seule ne peut suffire à la consommation de sa capitale.

GÉOGRAPHIE DE L'ÉCREVISSE. — On s'est souvent demandé pourquoi on ne trouvait partout des écrevisses. La réponse peut se faire d'une façon précise si l'on analyse les eaux dans lesquelles elle vit, et si l'on étudie la composition de l'animal et les sous-sols des terrains sur lesquelles elle habite, on trouvera les terrains *quaternaire, tertiaire, crétacé, wealdien, jurassique, lias, trias, permien, carbonifère, dévonien, silurien, cambrien,* qui sont les terrains des parties orientales des deux Amériques où l'on trouve l'écrevisse : les Indes occidentales, l'Afrique, Madagascar, l'Italie du sud, la Turquie, la Grèce, l'Hindoustan, la Birmanie, la Chine, le Japon, le sud de l'Asie, les îles Moluques et Philippines, la Polynésie, les îles Sandwichs au nord et la Nouvelle-Zélande au sud, et se rencontre aussi sur les deux rives de la Méditerranée.

En Europe, on les trouve dans une partie de la Russie, de l'Espagne, de l'Italie, de l'Allemagne et de la Suisse. En France, on la trouve dans le Jura, le Rhône, la Meuse, l'Yonne, la Nièvre, etc., tandis qu'on n'en trouve pas dans les rivières de la Bretagne, ni dans les bassins dont les terrains sont autres que ceux susmentionnés.

Pour l'industrie de la reproduction et de l'élevage des écrevisses, il faudrait donc choisir un terrain *jurassique, crétacé* ou *calcaire* commun en France.

Analyse chimique. — Si l'on met des écrevisses dans du vinaigre fort, il se dégage bientôt de nombreuses bulles d'acide carbonique, et l'on n'a bientôt plus qu'une membranne molle, tandis que l'on trouve de la chaux dans la solution. En effet, la carapace est composée d'une substance animale molle, mais tellement imprégnée de carbonate et de phosphate de chaux qu'elle devient dure. Les parties solides ou carapace de l'écrevisse contiennent un peu plus de la moitié de leur poids de sels calcaires. Près des sept-huitième de ceux-ci sont formés par le carbonate de chaux, le reste par du phosphate de chaux. Quant à la matière animale ou chair, que les chimistes appellent *chitine,* elle contient de l'azote et, d'après les dernières recherches (*Ledderhose, Ueber chiting und seine Spaltungsproducte. — Zeitschrift für physiologische Chemie,* II, 1879), sa composition est représentée par la formule suivante :

$$C^{15}\,H^{26}\,N^{2}\,O^{10}.$$

Comme on le voit par sa composition, pour obtenir toutes les propriétés de l'écrevisse on doit la servir avec la coction.

ÉCREVISSES CONSERVÉES VIVANTES. — On peut conserver pendant huit à dix jours des écrevisses en les mettant dans une corbeille suffisamment grande avec des orties fraîches comme aliment.

HYGIÈNE. — Les écrevisses constituent un aliment de premier choix pour les épuisés, les hommes d'études et les affaiblis. C'est un aliment des organes de la pensée, non moins précieux par ses propriétés prolifiques. A la condition d'en faire un régime suivi pendant un temps minimum de six semaines, il convient aux phti-

siques et aux enfants chétifs en raison de la forte proportion de sulfate de chaux qui y est contenu.

USAGE ALIMENTAIRE. — La renommée justement méritée des propriétés de l'écrevisse depuis l'aventure bien connue du célibataire de Pont-à-Mousson, qui

> Jamais, de ses destins propices
> Poursuivant le cours régulier,
> N'avait mangé des écrevisses
> En cabinet particulier,

en a fait le mets de prédilection des soupeurs à la mode, sans résultat probable, étant donné le manque de régime suivi et la promptitude des effets qu'on lui réclame.

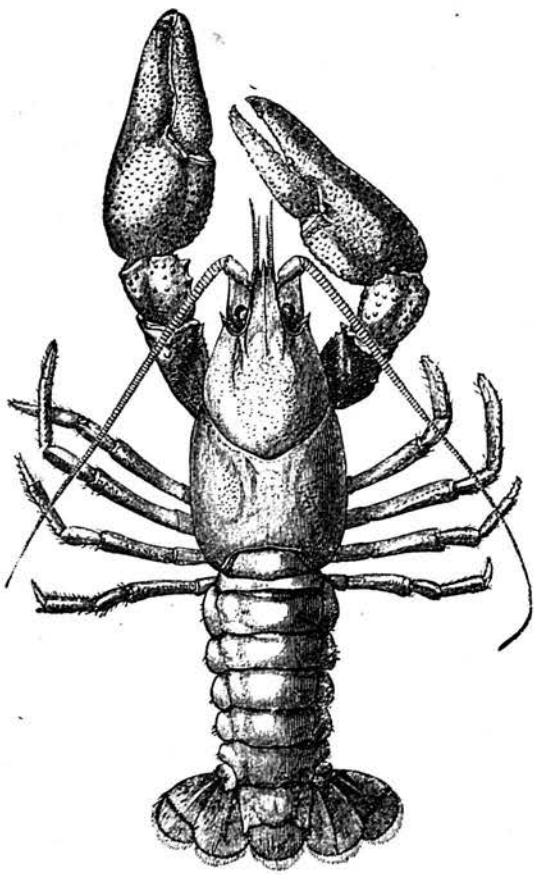


Fig. 497. — Ecrevisse commune (*Astacus fluviatilis*).

Écrevisses à la bordelaise (*Recette de la Maison-Dorée*). — *Formule 1529.* — Couper en petits dés deux ou trois carottes et autant d'oignons, ajouter poivre concassé, très peu de thym, laurier, persil et maigre de jambon, le tout taillé très fin. Mettre dans une casserole un fort morceau de beurre fin, y passer le mirepoix. Châtrer les écrevisses en les mettant à mesure dans la casserole, avec une demi-bouteille de vin de Sauterne, une idée de blond de veau très réduit et un verre de vieille fine-champagne. Cuire à feu vif, la casserole fermée. Dresser les écrevisses dans la timbale d'argent, lier la sauce avec du beurre fin et la verser dessus les écrevisses. (Casimir MOISSON, *président de l'Académie de cuisine.*)

Ecrevisses à la bordelaise (*Haute cuis.*). — *Formule 1530.* — Tailler en brunoise, c'est-à-dire en dés, aussi menus que possible, les pulpes rouges de deux carottes, d'un oignon, de deux échalotes, d'une grosse gousse d'ail; en prendre deux cuillerées à bouche, la passer dans une casserole avec du beurre frais, une pincée de poivre blanc concassé.

Châtrer douze belles écrevisses (Voir BISQUE.), leur couper les petites pattes avec des ciseaux, les mettre vivantes dans la casserole avec du sel, un jus de citron et un verre à bordeaux de vieux vin blanc sec du pays, soit un verre de vin de Xérès.

Couvercler la casserole, les faire cuire vivement en les sautant; les saupoudrer d'estragon haché, et les sauter de nouveau en leur faisant faire un bouillon. Les dresser dans une timbale en argent et lier la cuisson avec du beurre frais. Saucer dessus et servir aussitôt.

Remarque. — Quelques praticiens suivent l'ancienne méthode, y mettent du prétendu vin de Madère en place des vins que j'indique ci-dessus, les lient avec un morceau de glace, et, au moment de servir, arrosent les écrevisses de cognac et y mettent le feu. J'ai renoncé à l'usage de ces deux liquides, parce que ni le vin de Madère naturel ni le vieux cognac ne franchissent plus le seuil d'une cuisine, du moins dans les restaurants; et, si l'on désire obtenir quelque chose de bon, il faut avant tout procéder avec des substances naturelles.

HYGIÈNE. — Ce mode de préparation est celui qui réunit le plus les propriétés désirées par les habitués des cabinets particuliers.

Écrevisses à la paysanne (*Cuis. champêtre*). — *Formule 1531.* — Châtrer deux douzaines d'écrevisses, les mettre dans une casserole avec thym, gros poivre écrasé, céleris, un clou de girofle, oignons et carottes émincés, un piment vert, sel et une demi-bouteille de vin blanc, les

cuire et les laisser refroidir dans la cuisson ou les servir chaudes avec leur assaisonnement. Les propriétés de l'écrevisse sont conservées par ce mode de préparation.

Coquilles d'écrevisses à la Dongier. — *Formule 1532.* — Pour sept ou huit personnes, prendre cinquante écrevisses, les faire cuire au court bouillon, en extraire la chair de la queue et des grosses pattes, piler très menu les coques sur lesquelles on verse un litre de lait bouillant, remuer le tout et passer ce liquide devenu rose à travers un tamis.

D'autre part, dans une casserole, faire passer au beurre la valeur d'une cuillerée à bouche d'oignon haché très fin, avec autant de maigre de jambon, ajouter trois cuillerées à bouche de farine, laisser cuire un peu et mouiller avec la préparation ci-dessus, remuer constamment jusqu'à l'ébullition. Faire réduire d'un quart en remuant toujours avec une cuillerée de bois; assaisonner, de sel, de poivre et muscade, ajouter la chair des écrevisses qu'on laisse mijoter quelques minutes; lier cela avec trois jaunes d'œufs et le jus d'un quart de citron, garnir les coquilles, les faire légèrement gratiner et servir. (Marius Morard.)

Bisques d'écrevisses à la Nantuatienne. — (Voir BISQUE.)

Écrevisses à la tomate (*Cuis. italienne*). — *Formule 1533.* — Préparer un appareil Mirepoix, très menu avec jambon, oignons, échalotes, ail, carotte, thym, basilic; le passer à l'huile, y ajouter du vin blanc sec, un piment entier et deux douzaines d'écrevisses châtrées; leur donner un bouillon, les sauter. Etant cuites, les dresser et lier la sauce avec de la sauce tomate réduite et du beurre frais. Saucer sur les écrevisses chaudes et servir.

Remarque. — S'il était nécessaire, on y ajouterait du poivre de Cayenne.

Écrevisses à la marinière. — *Formule 1534.* — Faire cuire les écrevisses, châtrées et débarrassées des petites pattes, dans du vin blanc fortement condimenté. Cuire à blanc une cuillerée de farine, y ajouter un mirepoix en forme de brunoise; mouiller avec le court-bouillon des écrevisses, poivrer et faire réduire la sauce, la lier avec du beurre frais et un jus de citron.

Canapé d'écrevisses (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 1535.* — Préparer des tranches de pain anglais grillées; étant froides, les garnir de beurre d'anchois. Les décorer de queues ou bisques d'écrevisses en forme de rosace ou de guirlande. Parer les canapés et les servir sur des serviettes à dessert à frange.

Écrevisses à la crème aigre (*Cuis. autrichienne*). — *Formule 1536.* — Faire cuire avec un filet de vinaigre dans une casserole deux douzaines d'écrevisses châtrées; ajouter du poivre écrasé, sel, thym, laurier, oignons et une pincée de cumin. Les sauter et les égoutter sur un tamis; les débarrasser des condiments. Les remettre une à une dans la casserole avec une poignée de mie de pain blanc et frais, un quart de litre de crème aigre et la cuisson; poivrer et, au moment de servir, ajouter du beurre très frais.

Écrevisses à la provençale. — *Formule 1537.* — Châtrer deux douzaines d'écrevisses, en couper les petites pattes, les mettre dans une casserole et fortement les assaisonner de sel, ails, échalotes, ciboules hachées, huile d'olive, piment ciselé et deux jus de citron. Les couvrir et les faire cuire à l'étouffée. Lier la sauce avec du beurre frais. Servir dans une timbale d'argent.

Buisson d'écrevisses. (Voir la *formule 729*). — Rien de plus agréable à voir qu'un beau buisson d'écrevisses, mais je n'ai jamais sacrifié la jouissance du goût à l'agrément de l'œil, et je n'ai qu'une confiance médiocre à l'excellence des écrevisses en buisson; je préfère les servir en sortant de leur court-bouillon et mettre sur table un buisson d'écrevisses artificielles. (Voir BOUCHÉE, BISQUE, CROMESQUIS, TIMBALE, VOL-AU-VENT, etc.)

ÉCROUELLE, *s. f.* — Nom vulgaire de la crevette des ruisseaux.

ÉCROUTER, *v. a.* (*é-kroû-ter*). — Action d'ôter la croûte du pain, d'un pâté, d'un gâteau.

ECTOPHÉODE, *adj.* — Terme générique des lichens qui croissent à la surface des plantes.

ÉCUEIL (*Géographie gastronomique*). — Vin de Champagne (Marne).

ÉCUELLE, *s. f.* (Se prononce *é-kuel'*).— Vase creux contenant la portion d'une ou deux personnes.

Autrefois, la science d'un amphitryon consistait surtout à savoir réunir deux personnes à la même écuelle,

Suivant, ou son mérite, ou sa charge, ou sa race.

Au moyen âge, les convives avaient à leur disposition des *écuelles* qu'ils vidaient, tantôt en les portant à leur lèvres, tantôt en se servant d'une cuillère de buis. (Erasme, *De Civilitate morum*, trad. de Ch. Hardy. *La Civilité puérile et honeste*, p. 47.) En 1580, on constate encore avec surprise que, chez les Suisses, « on sert toujours autant de cuillères qu'il y a de personnes à table ». (Montagne, *Voyages*, éd. de 1774, p. 30.) Comme on le voit, en France deux convives n'avaient qu'une seule écuelle et une seule cuillère.

Au dix-septième siècle, les écuelles firent place aux tranchoirs, épais morceau de pain bis qui tenait lieu d'assiette pour les aliments solides, tandis que les convives puisaient, au nombre de quatre à cinq, avec leur cuillère dans une même et grande écuelle.

Jean d'Aspremont, sieur de Vandy, qui fut plus tard tué au siège de Brisac en 1638, dînait un jour chez le comte de Grandpré, plus connu sous le nom de *Claude de Joyeuse*, on « servit devant luy un potage où il n'y avait que deux pauvres *soupes* (croûtes de pain), qui couraient l'une après l'autre. Vandy voulut en prendre une, mais, comme l'écuelle était fort grande, il faillit son coup; il y retourne et ne put l'attraper. Il se lève de table et appelle son valet de chambre et lui dit : « Tire-moy mes bottes.

« — Que voulez-vous faire? lui dit son voisin.

« — Souffrez que je me débotte, dit froidement Vandy, je me veux jeter à la nage dans ce plat pour attraper cette *soupe*. »

(Tallemant des Réaux, t. VI, p. 400; d'après Franklin, *la Vie privée d'autrefois*. — E. PLON, Paris.)

Comme on le voit, au dix-septième siècle on en était encore à l'écuelle.

ÉCUME, *s. f.* — All. *Schaum;* angl. *scum;* ital. *schiuma.* — Sorte de mousse blanchâtre qui se forme à la surface des liquides en fermentation ou en ébullition. L'écume du pot-au-feu; l'écume du sirop; l'écume de la bière, etc.

ÉCUMOIRE, *s. f.* All. *Schaumlœffel;* angl. *skimmer;* ital. *scumaruola.* — Ustensile de cuisine, en forme de cuillère ronde et trouée de petits trous.

Les meilleures écumoires sont celles de métal émaillé.

ÉCUREUIL, *s. m.* (*Sciurus vulgaris*). — Petit animal vivant dans les forêts. Sa chair, qui a quelque analogie avec celle du jeune lapin, est bonne à manger. Les chasseurs la font sauter à la poêle avec ail, oignon, ciboule, thym, estragon, vin blanc ou vinaigre.

EDAM, *s. m.* — Sorte de fromage de Hollande, cuit, qui se conserve longtemps; de forme sphérique, à pâte maigre et dure, de couleur rougeâtre.

ÉDENTÉ. — *Édenté* est un adjectif qui a deux significations bien distinctes : en zoologie, il sert à désigner une classe d'animaux caractérisés par l'absence d'incisives, tels que les tatous, les fourmiliers et les pangolins; dans le langage usuel, édenté se dit des hommes et des femmes qui ont perdu leurs dents. Si les animaux privés d'incisives nous intéressent peu, il n'en est pas de même des humains dont le râtelier n'est pas au complet. Nous ne devons pas oublier que le maxillaire est la meule destinée à broyer les aliments et nous affirmons hautement, sans songer aux lois impérieuses de la coquetterie, qu'il faut avoir recours à la prothèse si une brèche se produit dans le précieux outil de la mastication. Le vieux proverbe : « Viande bien mâchée est à moitié digérée » est le plus juste des adages. On ne digère pas bien lorsqu'on n'a pas toutes ses dents; c'est pourquoi, dès qu'une dent vient à tomber, il faut demander à l'art ce qui nous est refusé par la nature. Quelques personnes hésitent à porter des dents artificielles, elles ont tort. Quiconque a eu recours à la prothèse dentaire s'en est bien trouvé. Les exceptions — il y en a — résultent de la parcimonie d'édentés qui, par une économie mal comprise, ont cherché le bon marché en matière de dents artificielles. C'est être bon ménager de sa santé et de sa bourse que de ne pas lésiner en cette occurence et de ne s'adresser qu'à des praticiens habiles et consciencieux, tels que le chirurgien-dentiste PRÉTERRE, dont les appareils, aussi élégants que solides, sont connus et appréciés dans le monde entier. (Voir MASTICATION, PROTHÈSE, RATELIER, PRÉTERRE.)

EDMI, *s. m.* — Espèce d'antilope voisin de la gazelle, qui habite le nord de l'Afrique, et dont

les indigènes mangent la chair comme celle d'animaux de boucherie.

EDULIA. — Les Romains désignaient sous ce nom une déesse qui présidait aux viandes. On lui adressait des sacrifices quand on sevrait des enfants; expression poétique des dangers que l'on attribuait au passage du régime lacté à l'alimentation omnivore. (Fonssagrives.)

EFFERVESCENCE, *s. f.* — Se dit du bouillonnement produit par un gaz qui traverse un liquide et vient se dégager à sa surface. *Boisson effervescente,* boisson préparée avec du bicarbonate de soude et de jus de citron ou de l'acide tartrique.

EFFONDRILLES, *s. f. pl.* — Parties grossières qui se trouvent au fond d'un vase, d'une casserole, dans lequel on a fait cuire quelque chose.

ÉGILOPE, *s. f.* (*Terme de botanique.*) — Genre de graminée du midi de l'Europe.

ÉGLANTIER, *s. m.* — Se dit d'une espèce de raie.

ÉGLEFIN. — (Voir AIGREFIN.)

ÉGOPODE, *s. m.* — Terme générique d'un genre de plantes ombellifères.

ÉGOUTTER, *v. a.* All. *abtropfen;* angl. *to drain;* ital. *sgrondare.* — Action de sortir l'eau des légumes en état de cuisson. Déposer les légumes sur un tamis pour faire couler l'eau.

Egoutter le lait. — Faire tomber le petit lait du lait caillé.

ÉGRAIN, *s. m.* — Jeune poirier ou jeune pommier provenant des graines de fruits cueillis dans les forêts, ou de fruits employés à faire le cidre, et qu'on réserve dans les pépinières, en raison de la beauté de sa tige, pour être greffé en fente à l'âge de trois ou quatre ans.

ÉGRAPPER, *v. a.* All. *abbeeren;* angl. *to pick from the bunch;* ital. *sgranellare.* — Action de séparer les graines de raisins de leur grappe. L'instrument pour séparer les grains dans la fabrication de certains vins se nomme *égrappoir.*

ÉGREFIN. — (Voir AIGREFIN).

ÉGRENER, *v. a.* — All. *auskœrnen;* angl. *to shell out;* ital. *sgranare.* — Action de faire sortir le grain de l'épi, les graines des plantes. Egrener de l'anis.

ÉGROT. — Fondateur de la maison de ce nom. En 1780, Egrot installait une maison d'appareils, dirigée, au moment où nous écrivons, par son petit-fils, qui fut décoré de la Légion d'honneur à la grande Exposition de 1889. Les principales productions de cette maison, qui occupe un nombreux personnel, sont le matériel de distillerie et la cuisine à vapeur qui a rendu de si sérieux services aux grands établissements. (Voir *Armée, Cuisine à vapeur, Conserves alimentaires, Confiserie, Distillation, Fourneau de cuisine.*)

EIDER. — Espèce de canard du nord de l'Europe qui fournit l'*édredon.* (Voir CANARD.)

ÉLAN, *s. m.* (*Cervus Alce*). All. *Elennthier;* angl. *spring;* rus. *losse.* — Grand quadrupède qui habite les régions septentrionales de l'Europe et en deça du cercle polaire en Amérique.

USAGE ALIMENTAIRE. — La chair de l'élan est bonne à manger lorsqu'il est jeune. Dans le Canada, on recherche surtout le museau et la glande qu'il porte sous le cou. Les Vogouls de la Russie conservent sa chair par dessication après l'avoir légèrement salée. Dans le Cap, on emploie la graisse de l'élan en cuisine; on recherche aussi sa langue pour la préparer à l'instar de la langue de bœuf écarlate.

Filet d'élan à la polonaise (*Losse po Polsski*). — *Formule 1538.* — Piquer un filet d'élan et le faire mariner pendant quelques jours; le piquer par intervalles avec la pointe du tranchelard et introduire dans les entailles un beurre maître-d'hôtel très relevé et fortement assaisonné. Barder et fermer les ouvertures et le cuire aux trois-quarts. Le paner et l'achever de cuire en l'arrosant de son jus. Le dresser sur un plat et servir à part une sauce poivrade faite avec des baies récentes de genièvre.

Filet d'élan à la crème aigre (*Cuis. Lithuanienne*). Aussi appelé *Losse po Litowski. — Formule 1539.* — Piquer un filet d'élan et le faire mariner; l'essuyer et le mettre dans un four chaud; étant aux trois quarts cuit, le mouiller avec de la crème aigre *smitane;* ajouter : poivre concassé, baies de genièvre et une pincée de

cumin. Lorsqu'il est cuit, passer le fond au tamis fin ou à l'étamine; tailler le filet en tranches, les passer dans une sauce béchamelle épaisse, les poser à leur juxtaposition sur un plat d'argent long; saupoudrer le dessus de chapelure, beurrer légèrement et faire gratiner vivement au four. Garnir le filet de pommes de terre à la duchesse et servir la sauce à part.

Museau d'élan à la canadienne. — *Formule 1540.* — Echauder le museau comme une tête de veau; le faire braiser dans une casserole en terre, préalablement foncée d'oignons, de condiments; faire cuire aux trois quarts; passer le fond au tamis avec les légumes, et ajouter alors des châtaignes épluchées et finir de cuire. Dresser le museau sur un plat, le garnir des châtaignes et verser la sauce dessus.

ÉLANCEUR, *s. m.* — Sorte d'oiseau d'Afrique.

ÉLANGEUR, *s. m.* (*Terme de pêche*). — Instrument auquel on attache par la tête les morues qu'on vient de prendre.

ÉLAPHORNITHE, *s. f.* — Famille d'oiseaux que l'on a comparés au cerf à cause de la vitesse de leur course.

ÉLATÉRIE, *s. f.* — Terme générique des fruits qui, s'ouvrant à maturité, se partagent en autant de coques qu'il y a de loges; telles sont les fruits des *euphorbiacées.*

ÉLATÉRINE (*Chimie*). — Terme par lequel on désigne la partie amère du concombre.

ÉLATOBRANCHES, *s. m. pl.* — Classe de mollusques qui renferme des acéphales à branchies lameleuses.

ELDER WINE (*Boisson anglaise*). — Vin de sureau préparé avec les fruits de cet arbuste (*elderberries*), macérés dans l'eau et exprimés; on ajoute au suc de la levûre de bière et du sucre, et la fermentation s'établit; quand elle est terminée, on met en bouteilles. Ce vin est usité en Angleterre dans les classes pauvres.

ELDODENDRUM ARGAN. — Arbrisseau du Maroc qui porte un fruit contenant un noyau; il est verdâtre parsemé de points blancs. Sa pulpe laiteuse a une saveur acidule agréable; les nègres le mangent à la main et ils retirent de ses semences une huile qui leur sert dans les préparations culinaires, quoique un peu âcre.

ÉLÉMI, *s. m.* — Sorte de résine d'une odeur aromatique agréable provenant du Ceylan ou du Mexique.

ÉLÉPHANT (*Elephas*). — Grand quadrupède ruminant mammifère de la famille des *proboscidiens.* Il existe deux espèces d'éléphant, l'une indigène à l'Afrique et l'autre à l'Asie. Les Troglodytes, voisins de l'Ethiopie, sont *éléphantophage,* c'est-à-dire qu'ils ne vivent que de la chair de l'éléphant. Les Cochinchinois regardent la trompe et les pieds des éléphants comme un régal des dieux; les Hottentots recherchent de même cette chair. Pour les préparations culinaires, voir le mot CHAMEAU.

ÉLÉPHANTUFIE (*Elephantufia macrocarpa*). — Arbrisseau élégant qui croît dans les forêts du Pérou et dont le fruit renferme une liqueur laiteuse rafraîchissante, qui, d'abord limpide, finit par devenir concrète.

ÉLEUSINE, *s. f.* (*Eleusina*). — Genre de graminées dont une espèce, haute de 1m,20 environ, porte des grains que les Indiens mangent en guise de riz.

ÉLIXATION, *s. f.* — Action de faire bouillir une substance dans l'eau et qui a pour but d'obtenir deux produits, l'un solide cuit et l'autre liquide. Le pot-au-feu est une *élixation.*

ÉLIXIR, *s. m.* All. et angl. *Elixir;* ital. *elisire;* esp. *elixir.* — Terme générique d'un mélange de sirop avec des alcoolats dont la plupart sont destinés à flatter le goût et l'odorat. On les colore quelquefois avec des substances exemptes de saveurs désagréables. On en prépare aussi sans alcool par infusion dans des vins très alcooliques. Les meilleurs élixirs sont ceux qui sont plus chargés en plante ou principes actifs et aromatiques.

Élixir de la Grande Chartreuse. — Nous classons en première ligne cet élixir qui est la propriété des Chartreux, qui le fabriquent sur une vaste échelle. Il doit sa réputation ancienne et bien méritée à ses propriétés remarquables; il n'est pas de plus puissant stimulant pour rani-

mer les forces, ramener la chaleur et relever le pouls. Les personnes qui l'ont expérimenté ne sont pas sans avoir ressenti les effets de cette chaleur irradiante qu'il provoque instantanément dans toute l'économie.

Cet élixir est souverain dans les apoplexies, les syncopes, les asphyxies, les indigestions, etc.; en général, dans tous les cas qui exigent de prompts secours pour rappeler les forces vitales. De plus, il a été reconnu que c'est un des agents les plus propres à combattre le choléra.

On le prend à la dose d'une cuillerée à café ou à bouche, pur ou étendu d'eau sucrée, selon la force ou le tempérament des personnes.

Élixir Million. — Cet élixir à base de maté (Voir ce mot.) possède toutes les propriétés de cette plante. Grâce à la savante combinaison des substances qui le composent, ce produit, d'une saveur particulière, est un tonique puissant.

Les troubles digestifs disparaissent par son usage, la régularité des fonctions se rétablit, les constipations les plus anciennes ne résistent pas. Les diabétiques trouvent dans l'emploi de l'*Elixir Million* l'un des plus puissants spécifiques. Il est souverain contre les maladies d'estomac.

« Il y a lieu de souhaiter, disait le Dr Gruber en parlant du maté, que son usage se répande le plus possible dans notre pays. » (Séance de l'*Académie de médecine de Paris*, 1877.)

La dose est de deux à quatre cuillerées à café matin et soir, prises avant, soit après les repas; on les met dans un demi-verre d'eau ou dans une tasse de thé ou de tilleul.

Élixir eupepsique (*de Th. Gras*). — Cet élixir contient 1 gramme de pepsine pure, 2 centigrammes de diastase et 3 centigrammes de chlorures alcalins; c'est-à-dire juste la quantité de ces trois substances nécessaire à la digestion; de sorte qu'il est semblable à la composition naturelle du suc gastrique. Cet élixir digestif complet est donc efficace aux personnes atteintes de dyspepsie et de maladies qui en découlent.

Élixir antigoutteux (*de Vilette*). — *Formule 1541.* — Employer :

Quinquina gris concassé	grammes	120
Fleurs de coquelicot	—	60
Sassafra râpé	—	30
Rhum	litres	2 1/2

Procédé. — Faire macérer le tout ensemble pendant quinze jours, exprimer et ajouter à la liqueur : 15 grammes de résine de Gaïac pulvérisée et laisser infuser encore pendant quinze jours; ajouter alors un sirop à 35 degrés fait avec 2 kilos 500 grammes de sucre. La dose est de une à deux cuillerées à bouche à prendre une ou deux fois par jour.

Élixir antilaiteux (*de Courcelles*). — *Formule 1542.* — Employer :

Racine d'aunée	kilogr.	2
Racine d'aristoloche	—	1.500
Racine de canne à sucre	—	1.500
Racine de canne de Provence	—	1
Feuilles d'avocatier	—	1
Fleurs de millepertuis	grammes	500
Fleurs de sureau	—	24
Ecorce de bois de fer	—	180
Feuilles et fleurs d'oranger	—	180
Feuilles de *croton balsamiferum*	—	120
Baies de genevrier	—	90
Fleurs de tilleul	—	60
Feuilles de romarin	—	60
Feuilles de *Justicia pectoralis*	—	60
Racine d'asarum	—	30
Racine de palmiste	—	30
Opium	—	75
Calebasses n° 2	—	750
Cendres provenant de la combustion des mêmes plantes	—	750
Alcool rectifié (86° centésimaux)	litre	8 1/2
Eau : quantité suffisante.		

Procédé. — Faire macérer le tout dans l'alcool pendant quinze jours et filtrer. Ajouter du sirop à volonté.

Élixir antiscrofuleux. — *Formule 1543.* — Employer :

Racine de gentiane	grammes	30
Carbonate d'ammoniaque	—	8
Alcool (54° centésimaux)	litre	1

Procédé. — Faire digérer pendant huit jours dans l'alcool la racine de gentiane pulvérisée; passer à travers un linge. Dissoudre par trituration le sel ammoniacal et filtrer à travers un papier. La dose est de 4 à 16 grammes pour les enfants.

Élixir antiseptique (*de Chaussier*). — *Formule 1544.* — Employer :

Quinquina rouge	grammes	60
Cascarille	—	15
Cannelle	—	12
Safran	—	2
Sucre blanc	—	150
Vin muscat	—	500
Alcool	—	500
Ether sulfurique	—	6

Procédé. — Faire macérer le tout pendant deux jours dans l'alcool et le vin muscat. Décanter et ajouter après la décantation l'éther sulfurique.

Élixir camphré (*de Hartmann*). — *Formule 1545.* — Employer :

Camphre	grammes	30
Alcool (36° centésimaux)	—	210
Safran	centigr.	60

Procédé. — Faire dissoudre le camphre dans l'alcool et colorer avec le safran. Filtrer.

Élixir stomachique (*de Stoughton*). — *Formule 1546.* — Employer :

Sommités sèches d'absinthe	grammes	24
Sommités de chamœdrys	—	24
Racine sèche de gentiane	—	24
Ecorce d'oranges amères	—	24
Aloès	—	4
Cascarille	—	4
Rhubarbe	—	15
Alcool	kilogr.	1

Procédé. — Faire macérer pendant huit jours dans l'alcool et décanter ensuite.

ÉLOPE, *s. f.* — Poisson semblable au hareng; à écailles argentées et dont la chair est d'une délicatesse moyenne.

EMBAR, *s. m.* — Mesure de capacité suédoise, contenant environ un demi-hectolitre.

EMBECQUER, *v. a.* (*Terme de pêche*). — Action d'attacher l'appât à la pointe d'un hameçon.

EMBELIER (*Embelia indica*). — Arbre des Indes orientales; ses fruits ressemblent aux baies de groseilliers. On en fait de la gelée et des confitures analogues à celles de groseilles communes.

EMBONPOINT (*Hygiène*). — État prospère de la nutrition qui, sans toucher à l'*obésité*, indique que les appareils de réparation fonctionnent avec activité et opèrent sur de bons matériaux. L'embonpoint est distinct de l'épaississement normal qui se produit souvent vers la fin de la virilité.

L'embonpoint est permanent ou accidentel, comme dans ces reprises qui caractérisent certaines convalescences. Il est le résultat de l'hérédité ou des conditions d'un budget nutritif dans lequel les recettes l'emportent sensiblement sur les dépenses. Il est des personnes, habituellement souffrantes et qui, conservant leur embonpoint, doivent renoncer au bénéfice de cette commisération dont tout le monde a besoin. La médecine ne doit pas s'arrêter à ces apparences souvent trompeuses (Fonssagrives). Une nourriture succulente, peu d'exercice et beaucoup de sommeil sont les moyens de favoriser le développement de l'embonpoint. Au contraire, beaucoup de travail intellectuel, les veillées, un régime végétal et du vin blanc sont les moyens de combattre l'embonpoint.

EMBROCHER, *v. a.* All. *anspiessen;* rus. *vzatknoute na vertèle;* angl. *to spit;* ital. *infilzar nello spiedo.* — Action de mettre de la viande à la broche. Les viandes cuites à la broche doivent être fixées avec des attelets et non enfilées par la broche.

ÉMIETTER, *v. a.* All. *zerkrümeln;* angl. *to crumble;* ital. *sbricciolare.* — Action de mettre en miettes; diviser un corps friable, dont les parties se séparent aisément sous les doigts.

ÉMIGRANT, *s. m.* (*Salmo migratorius*). — Poisson que l'on pêche dans le lac célèbre de *Beikal*, sur les frontières de la Chine et de la Sibérie. On en recherche surtout les œufs pour les saler comme on prépare le caviar.

ÉMILION (*Vin de Saint-*). — Les vignes (environ 1,500 hectares), sises sur un coteau de la vallée de la Dordogne (Gironde), produisent un des meilleurs vins bourgeois de France. Ce vin possède du corps et une saveur excellente. (Voir BORDEAUX.)

ÉMINCÉ, *s. m.* All. *Fleischschnittchen;* angl. *mincemeat.* — Viande émincée; taillée en petites lames minces. Pour les émincés on se sert indifféremment de toutes viandes froides; veau, mouton, porc, bœuf, chevreau, lapin, poulet.

Émincé à la minute (*Cuis. économique*). — *Formule 1547.* — Émincer des viandes froides; passer à la poêle avec du beurre et une cuillerée de farine des oignons et une gousse d'ail hachés; faire prendre couleur, y verser un verre de vin blanc et un peu de bouillon; à défaut de vin un filet de vinaigre; assaisonner de poivre et de sel, faire cuire et jeter l'émincé; aussitôt chaud, le servir sur un plat creux et saupoudrer de fines herbes.

Émincé aux pommes de terre (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1548.* — Hacher des oignons, de l'ail et séparément du cerfeuil. Passer les oignons et l'ail à la poêle avec du beurre; ajouter

l'émincé et des pommes de terre cuites coupées en tranches. Sauter et faire rissoler le tout; au moment de servir, y faire couler une larme de vinaigre et saupoudrer de fines herbes.

Émincé de gigot à la provençale. — *Formule 1549.* — Passer à l'huile d'olive dans une casserole des oignons et de l'ail hachés; y ajouter l'émincé et de la purée de tomates; épicer et, au moment de servir, y faire couler un jus de citron et saupoudrer de fines herbes. Entourer l'émincé de croûtons de pain frits au beurre.

Émincé de gigot (*Ecole ménagère*). — *Formule 1550.* — Coupez en tranches minces les restes d'un gigot; faites un roux, mouillez avec un peu de bouillon, sel, poivre, bouquet garni, deux ou trois cornichons coupés en rondelles minces, mettez les morceaux de gigot dans la sauce et faites-les chauffer sans bouillir. (Mme SCHÉFER, *Enseignement des travaux de ménage.*)

Émincé aux cèpes (*Haute cuisine*).—*Formule 1551.* — Hacher des oignons, de l'ail et des échalotes; passer le tout au beurre, étant revenu y ajouter des cèpes émincés; faire sauter jusqu'à parfaite cuisson et les mettre dans une petite casserole où l'on aura préalablement fait fondre du beurre à la maître-d'hôtel, avec jus de citron, poivre de Cayenne et glace de viande. Ajouter l'émincé de filet de bœuf, de gigot d'agneau ou de mouton, bien dégraissé; laisser chauffer et servir en saupoudrant de fines herbes.

Remarque. — En général, les émincés doivent être dégraissés et, comme ce sont des mets réchauffés, on peut les préparer avec les sauces ou jus restés de la veille. Ces mets demandent à être bien servis.

ÉMINCER, *v. a.* All. *in Scheibchen schneiden;* angl. *to mince;* rus. *kraschite.* — Action de couper de la viande froide en petites tranches minces. Emincer des oignons, etc.

ÉMINE, *s. f.* — Dans les Hautes-Alpes, futaille contenant 22 à 30 litres. En Italie et en Suisse, ancienne mesure de capacité contenant de 15 à 20 litres.

ÉMOLLIENT, TE, *adj.* All. *erweichend;* angl. *emollient;* ital. *emmolliente.* — Substances qui ont la propriété de relâcher. Les meilleurs émollients sont ceux extraits des substances alimentaires, tels que la gomme, les gelées de veau, les escargots, les potages d'orge, le lin, les huiles, etc.

EMPOISONNEMENT (*Par les aliments*). — Les trois règnes de la nature fournissent de nombreuses substances toxiques qui peuvent déterminer des empoisonnements; les meilleurs aliments mêmes, au contact de certains corps nocifs, se combinent et deviennent toxiques. Ces accidents sont assez fréquemment causés par les moules, les crèmes et les graisses préparés dans les vases de cuivre, de plomb ou d'étain. La charcuterie, les poissons, les champignons offrent souvent des cas de malaises causés par leur ingestion. Dans ce cas, lorsqu'on ignore encore la cause de l'empoisonnement, on doit s'inspirer de ces deux principes :

A. *Faire promptement évacuer le poison.*
B. *Neutraliser les effets.*

Pour faire évacuer le poison, on aura recours à un vomitif quelconque de préférence :

Émétique	grammes	10
Eau pure	verre	1/2

Administrer en deux fois à un quart d'heure d'intervalle. Chaque vomissement sera suivi d'une abondante administration d'eau tiède. A défaut d'émétique, on pourra faire dissoudre et administrer ci-dessous :

Ipécacuanha	grammes	2
Eau pure	verre	1

Grâce à l'emploi de ces moyens, l'estomac aura été promptement débarrassé de la matière toxique; il ne restera plus qu'à neutraliser les effets du poison qui aurait pu pénétrer dans l'intestin. Ce moyen s'obtient par un purgatif : *une cuillerée de magnésie calcinée,* délayée dans un peu d'eau sucrée. Ensuite on administrera un lavement composé de :

Sel de cuisine	cuillerées	2
Eau tiède	litre	1/4

Toutes ces indications, présentes à la mémoire de la personne qui donnera les premiers soins, permettront l'arrivée du médecin, et, à moins de ces empoisonnements foudroyants, le malade sera sauvé.

Remarque. — En l'absence de tout médicament, le lait et les blancs d'œufs, pris en boisson, et un lavement d'eau tiède avec du sel de cuisine.

EMPORÉTIQUE, *adj.* — Se dit d'une sorte de papier qui sert à filtrer les liqueurs.

ÉMULSION, *s. f.* All. *Kühltrank;* angl. *emulsion;* ital. *emulsione.* — Liquide blanc analogue au lait obtenu des amandes et de graines, tels que noisettes, blé vert, laitues, chicorée et oignons.

ÉMYDE, *s. f.* — Tortue des marais, dont l'écaille est olivâtre ou noirâtre. On en trouve des espèces près de la mer Caspienne, en Espagne et dans le midi de l'Europe.

ENCORNET. — Nom vulgaire de plusieurs calmars (Voir ce mot.), en particulier du calmar commun (*Sepia loligo*); sa chair dure, peu savoureuse, sert pourtant à l'alimentation.

ENCUIRASSÉ, *s. m.* — Poisson des mers de la Chine, que les Chinois appellent *Tcho-kia-yu* à cause de sa cuirasse armée que forment ses écailles tranchantes et pointues. Sa chair blanche et ferme ressemble à la chair de cabri ou de veau. On la prépare comme le saumon, le turbot ou le brochet.

ENDIVE, *s. f.* (*Cichorium endiva*). All. *Endivie;* angl. *endive;* flam. et holl. *andijvie;* dan. *endevien;* ital. *indivia;* esp. *endivia;* port. *endivia.* Plus connue en Belgique sous le nom flamand de *witloof* ou de *verbeterde hofsuikerij.* — Chicorée à grosse racine de Bruxelles, aussi appelée *chicorée flamande* et *barbe de bouc.* (Voir ces mots.)

Endive à la moelle (*Haute cuis.*). — *Formule 1552.* — La préparer comme il est dit dans la *formule 807,* pour les cardons à la moelle, sauf que l'endive ne se fait pas blanchir.

Remarque. — L'endive très blanche de son naturel est plus tendre que le cardon, elle demande surtout à être relevée de noix muscade. On la prépare comme le cardon.

Endive à la flamande. — *Formule 1553.* — Laver les endives à plusieurs eaux. Beurrer tout l'intérieur d'un sautoir ou d'une casserole de terre; y ranger les endives en mettant entre les couches quelques morceaux de beurre et râper un peu de noix muscade. Mettre à part dans une terrine ou casserole un ou deux verres d'eau, selon la quantité d'endives; le jus de quelques citrons, du sel et une pincée de sucre. Passer le tout à travers un tamis au-dessus des endives. Faire partir en plein feu et faire cuire à feu doux sur le fourneau ou dans le four, pendant une heure et demie à deux heures.

Lorsque les endives sont cuites, les servir avec une sauce hollandaise bâtarde, ou demi-glace ou allemande (Voir ces mots.); mettre entre chaque endive un croûton de langue écarlate et saucer.

Remarque. — L'endive ne se fait jamais blanchir, autrement elle perdrait toutes ses propriétés. (C. THOMAS.)

ÉNERVATION, *s. f.* — Pris dans le sens générique, ce mot exprime un état de débilitation, de faiblesse qui résulte principalement de l'abus des plaisirs par les sens. Le surmenage intellectuel, les grands chagrins déterminent aussi cet état.

Énervation. — Se dit aussi d'un système d'abatage pour les bœufs et les chevaux de boucherie, qui consiste à l'introduction d'une lame de couteau entre le crâne et les premiers vertèbres.

ENFARINÉ, *v. a.* — Qui est poudré de farine.

Enfariné. — Se dit aussi d'un champignon agaric, blanc à chapeau plat avec des feuillets crépus; on l'appelle communément *meunier,* à cause de sa ressemblance avec la farine. A Florence, où il jouit d'une grande réputation, il est connu sous le nom de *fungo mugnajo.* Il se prépare sauté comme les cèpes.

ENFOURNER, *v. a.* All. *einschiessen;* angl. *to cet in oven;* rus. *passadite v'petch;* ital. *infornare.* — Action de mettre dans le four.

ENGARA, *s. f.* — Galette que les Abysiniens font avec la farine d'une graminée appelée *teff.* Ces galettes varient de couleur et de qualité selon l'espèce des grains, de la couleur et de l'assaisonnement.

ENGRAIN, *s. m.* — Variété de blé, appelée aussi *locutar,* plus petite que l'épeautre et dont le grain ne se sépare pas de la balle.

ÉNOTHÈRE, *s. f.* (*Œnothera biennis*). All. *Rapuntica;* angl. *tree primrose;* flam. *ezelskruid;* ital. *rapontica.* — Plante plus connue sous le nom d'*herbe aux ânes* ou *onagre.* Les racines em-

ployées la deuxième année sont tendres et d'un goût agréable. On peut les mettre dans les ragoûts, ou les préparer comme légumes à la façon des navets ou des salsifis dont elles ont le goût.



Fig. 498. — Enothère.

ENSETTE (*Musa*). —Variété de bananier très commune sur les bords du Nil. Les *Gallas* mangent la tige, avant que les feuilles, d'une grandeur énorme, aient poussé. Ce végétal jeune bouilli a le goût du pain de froment. On le cuit, on l'épluche, on le condimente et on le mange en guise de légume. Il est nourrissant et d'une digestion facile. Son goût est agréable.

ENTE, *s. f.* (*Prune d'*). — Prune de très bonne qualité, très commune dans le département de Lot-et-Garonne et dont on en fait le commerce; elles sont vendues sous forme de pruneaux.

ENTONNOIR, *s. m.* All. *Trichter;* angl. *funnel;* ital. *imbuto pevera.* — Instrument à l'aide duquel on verse un liquide dans un tonneau, dans une bouteille, etc.

ENTRECÔTE, *s. f.* All. *Zwischenrippenstück;* angl. *ribs of beef.* — Selon l'expression exacte du mot, ceserait le morceau levé entre deux côtes; mais l'entrecôte dont on se sert sous cette dénomination est taillée dans la partie de l'aloyau qui se trouve entre les côtes et le cuisseau de bœuf, c'est-à-dire dans le faux-filet. C'est là du moins que se trouvent les meilleures entrecôtes. On désosse, on taille l'entrecôte, on la dégraisse, on la pare, mais il est surtout important de ne battre que très légèrement. Une entrecôte non battue conserve mieux son suc que celle qui aura été battue.

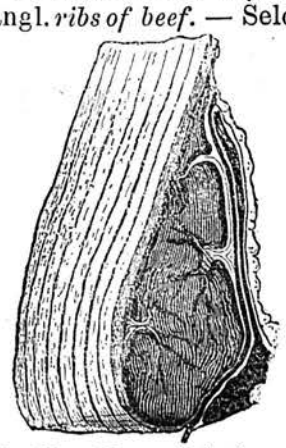


Fig. 499. — Morceau de bœuf pour entrecôte.

Entrecôte Maire (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1554.* — Préparer une croquette de pommes de terre, en forme de virgule, assez grande pour servir de fond. Tailler une entrecôte dans le faux-filet, la parer, la sauter dans une demi-glace et la poser sur la croquette de pommes de terre et saucer dessus. (Léopold MOURIER, vice-président de l'*Académie de cuisine.*)

Entrecôte à la lyonnaise (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1555.* — Faire revenir à la poêle la moitié d'un oignon, trois échalotes et une demi-gousse d'ail, le tout ciselé. Les mettre dans une petite casserole avec du jus de citron, du beurre maître-d'hôtel, de la glace de viande et une pointe de poivre de Cayenne. Faire fondre; pendant ce temps, griller une entrecôte bien dégraissée, la passer sur plat chaud et saucer dessus. Servir à part des pommes soufflées.

Entrecôte à la Bercy (*Cuis. de marchand de vins*). — *Formule 1556.* — Hacher très menu des échalotes et une gousse d'ail, les pétrir avec du beurre, jus de citron, poivre de Cayenne, sel, persil et cerfeuil hachés. Faire griller l'entrecôte, la mettre sur un plat chaud, étendre le beurre dessus et la passer une seconde au four. Aussitôt que le beurre commence à fondre, la servir.

Remarque. — Les entrecôtes s'appliquent à toutes les méthodes du *bifteck* et du *filet de bœuf.* (Voir ces mots.)

ENTRÉE, *s. f.* — Cinquième mets d'un dîner: *hors-d'œuvre; potage; poisson; relevé; entrée.* Ainsi appelé parce que, avec elle, commence l'art culinaire, la science du cuisinier. — Les entrées se divisent en chaudes et froides; les chaudes se subdivisent en trois classes, en sauces: *fricassée, salmis, sauté;* les entrées frites : *beignets, cromesquis, croquettes;* et en entrée de farce: *pains, soufflés, quenelles, pâtés.* Lorsqu'il y a plusieurs entrées, elles doivent varier et de qualités et de propriétés, et comme on l'a dit :

> Savante entrée est le fruit de l'étude;
> Il faut mêler bon goût, parfum, couleur,
> Des liaisons avoir grande habitude,
> . . . . . .

pour ne pas commettre des cuirs indigestes.

ENTRE-DEUX-MERS (*Vins d'*). — Crus de la rive droite de la Garonne. Ce sont des bordeaux blancs d'une réputation méritée. (Voir BORDEAUX.)

ENTRELARDÉ. — Viande entrelamée de graisse : un bœuf entrelardé; entremêlé de lard.

ENTREMETS, *s. m. pl.* All. *Zwischengericht;* rus. *mejdouiastwye;* angl. *sede-dish.* — Aliment sucré ou léger du règne végétal, qui se sert entre deux mets : le punch à la romaine, les asperges, les poudings sont des entremets. Entremets de légumes et entremets sucrés.

Autrefois, alors que les repas duraient une partie de la journée, les entremets étaient les entr'actes, ce qui se faisaient entre le service dans ses moments d'arrêt. Ces instants étaient consacrés à des divertissements, le plus souvent en bouffonnerie.

« On en vint même, durant ces entremets, à se permettre de tels propos qu'il (Henri III) s'en blessa, et il fallait pour cela qu'on eût été très loin, je vous assure; bref, dans un règlement daté du 1er janvier 1585, Sa Majesté défend désormais qu'en ses disners et souppers personne ne parle à Elle que tout hault, et de propos communs et digne de la présence de S. M., voulant icelle que particulièrement à son disner que d'histoires et d'autres choses de sçavoir et de vertu. » (DOUET D'ARCQ, *Comptes de l'hôtel.*)

Mais avant lui, Louis XI « mangeait à plaine salle, avec force gentilshommes de ses plus privez et autres; et celuy qui luy faisait le meilleur et le plus lascif conte de dames joye, il estait le mieux venu et festoyé, car il s'en enquéroit fort, et en vouloit souvent sçavoir. » (BRANTOME, *des Dames.*)

Pendant ces récréations, on passait des rafraîchissements, et on mangeait des fruits ou des légumes qui était un supplément bien minime pour ces robustes estomacs. D'autrefois, c'étaient des comédies entières que l'on jouait, où les scènes du théâtre étaient représentées par des pièces montées les plus curieuses. (Voir DESSERT.)

EOLIS, *s. m.* — Petit mollusque à coquillage, très gracieux, qu'on trouve sur nos côtes et qu'on mange dans certains pays.

ÉPARGNE. — Poire d'un volume moyen, de forme allongée, de couleur vert jaunâtre lavé de carmin, d'une chair fine, fondante, acidule. Elle se mange au couteau.

ÉPAISSIR, *v. n.* All. *verdicken;* angl. *to chicken;* rus. *goustile;* ital. *spessire.* — Rendre plus consistant; les sirops et les sauces s'épaississent en cuisant. Devenir plus dense, plus serré.

ÉPAMPRER, *v. a.* — Dégager les raisins des feuilles de vigne qui les dérobent à l'action du soleil; enlever les feuilles de la vigne.

ÉPAULE, *s. f.* All. *Schulterstück;* angl. *shoulder;* ital. *spella;* rus. *lapatka.* — Partie la plus élevée de la jambe de devant chez les quadrupèdes.

ÉPAULE DE VEAU. — Lorsque l'épaule de veau est belle, on trouve, après l'avoir désossée, en suivant les tendons, une longe en forme de noix qui peut être parée et piquée comme la noix du cuisseau; et elle ne le cède en rien à cette dernière au point de vue de la succulence. L'épaule de veau se prépare de préférence en ragoût, ou rôtie à la casserole, sautée ou en blanquette.

ÉPAULE DE MOUTON. — Les Orientaux considéraient l'épaule de mouton comme la meilleure partie de cet animal.

Épaule de mouton rôtie (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1557.* — Les ménagères qui ont de la difficulté à désosser une épaule la feront désosser par le boucher, toujours complaisant pour les dames, mais elles ne doivent pas oublier qu'avant de la ficeler elles doivent la saupoudrer intérieurement.

On ne doit pas perdre de vue que l'épaule doit être saignante; ce degré de cuisson passé, elle devient dure sans succulence; elle devra dès lors être braisée dans une casserole avec un peu de roux, d'assaisonnement, mouillée et cuite pendant deux heures au moins. On dresse l'épaule, on dégraisse, on passe la sauce et on la sert séparément. Lorsque l'on a mis braiser avec des navets, des pommes de terre, salsifis, patates, céleris, cerfeuil tubéreux, on les dresse autour de l'épaule; elle prend alors le nom de la garniture : *épaule de mouton braisée aux céleris.*

Épaule de mouton farcie (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1558.* — Hacher des échalotes, oignons, une gousse d'ail, que l'on fait revenir à la poêle; mettre cet assaisonnement dans une terrine avec mie de pain blanc, sel, fragment de thym, cerfeuil haché et poivre de Cayenne; mélanger le tout et en saupoudrer l'intérieur d'une épaule de mouton; la ficeler et la faire cuire saignante.

ÉPAULE D'AGNEAU. — Lorsqu'il est gros et jeune, l'agneau fournit des épaules qui sont un mangé délicat quand elles sont bien préparées. Voici les meilleurs modes.

Épaule d'agneau aux petits pois (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1559.* — Désosser l'épaule d'agneau en laissant le bout de l'os du manche dont on scie le genou; la saupoudrer intérieurement; la rouler et la ficeler; la faire braiser en mouillant avec de la gelée blanche de veau. Faire tomber à glace.

D'autre part, faire braiser des petits pois primeurs avec une laitue et du maigre de lard dessalé et coupé en petits dés. Au moment de servir, couper l'épaule d'agneau, la mettre à sa juxtaposition sur un plat rond, la garnir des petits pois et arroser le tout avec la glace de l'épaule.

HYGIÈNE. — Ce mets de premier choix au point de vue gastronomique, est aussi au premier rang des aliments qui peuvent être ordonnés aux enfants, aux convalescents et aux malades, étant deux produits nouveaux, les petits pois et l'agneau arrivant en même temps sur nos marchés.

Épaule d'agneau rôtie (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1560.* — Désosser l'épaule, la saler, la rouler et la ficeler, la cuire saignante et la servir chaude.

Épaule d'agneau aux pois gourmands (*Haute cuisine*). — *Formule 1561.* — Désosser l'épaule d'agneau, l'assaisonner; foncer une casserole de terre avec du lard coupé en dés et préalablement dessalé, un oignon clouté. Laver les pois gourmands, les effiler, ciseler un cœur de laitue, poivrer légèrement le tout. Poser au fond de la casserole l'épaule d'agneau et la remplir de gousses de pois mange-tout entremêlés de laitue; mettre le couvercle et pousser la casserole dans un four de chaleur moyenne pour cuire ainsi à l'étouffée.

Les pois et les laitues doivent fournir, avec le jus de la viande, une glace gélatineuse très corsée. La science du cuisinier consiste à ne pas laisser dépasser ce degré, car une seule minute suffirait pour brûler et détruire le tout.

Remarque. — On applique l'épaule d'agneau aux mêmes garnitures que l'épaule de mouton, dont le choix de la variété infinie reste à l'opportunité du moment et des ressources.

ÉPAULE DE PORC FRAIS. — Les épaules de porc sont utilisées pour faire des *jambons roulés;* quelquefois on les sale et on les fume, elles prennent alors le nom de *jambon de devant.* Le plus souvent elles fournissent la viande pour la chair à saucisse.

ÉPAULARD, *s. m.* — Genre de cétacé de 7 à 8 mètres de longueur, ressemblant au dauphin par sa forme. Fort voraces et cruels, ils se réunissent en troupes pour attaquer la baleine. La chair de ce poisson est tellement dure et coriace qu'elle constitue un aliment de dernier choix.

ÉPEAUTRE, *s. m.* (*Triticum spelta,* L.). All. *Spelz;* angl. *spelt;* ital. *farricello.* — Variété de froment plus rustique que le blé ordinaire; elle croît dans les terres les plus arides et ne gèle jamais. Cette espèce a l'épi long et mince et les épillets fort écartés les uns des autres; la paille en est abondante, forte, douce et très creuse.

Il y a des épeautres barbus et d'autres qui sont sans barbe; l'épi en est lisse ou velu, blanc, rose, ou noirâtre, mais dans tous, le grain est rougeâtre, demi-glacé, à peau fine. (Voir BLÉ.) Il donne une farine très blanche, qu'on recherche en Suisse et en Allemagne de préférence aux autres pour la pâtisserie.

Les épeautres se cultivent dans les parties froides, montagneuses et peu fertiles de l'Europe et de l'Asie, en Lorraine, sur les bords du Rhin, dans le Jura, l'Allemagne du centre, la Russie et jusque dans l'Inde. (VILMORIN-ANDRIEU, *les Meilleurs Blés.*)

ÉPEIRE. — Sorte de grande araignée des bois, dont les Néo-Calédoniens sont friands. On leur coupe la tête et les pattes et on les rissole au beurre.

ÉPERLAN, *s. m.* (*Salmo-eperlanus*). All. *Stint;* angl. *smelt;* ital. *sorta di pesce;* rus. *korioukha;* terme que, d'après le latin, on pourrait traduire ainsi : *perle de saumon.*— Petit poisson de mer de la famille des saumons, long de 10 à 12 centimètres, à écailles argentées, à reflets variés, que l'on trouve à l'embouchure des fleuves; il habite la mer et, le printemps, remonte les fleuves en troupe.

Les éperlans les plus estimés se pêchent au printemps dans la Seine, près Caudebec. Il ne faut pas confondre l'*éperlan bâtard* que l'on pêche

dans les fleuves, et notamment dans la Seine, avec le vrai éperlan, qui est délicat et parfumé.

Analyse chimique. — La chair de l'éperlan contient de l'albumine, du mucus et de l'osmazôme; de l'hydrochlorate d'ammoniaque, une matière gélatineuse, de l'hydrochlorate de potasse, du phosphore et de la fibre animale.

USAGE CULINAIRE. — L'éperlan doit être mangé frais, première condition pour obtenir le résultat de délicatesse que l'on est en droit d'attendre.

Éperlans frits (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1562.* — Vider les éperlans, couper les nageoires avec les ciseaux, enfiler une brochette à travers les yeux, passer les éperlans dans le lait, puis dans la farine; les plonger dans une friture chaude. Les sortir, les saupoudrer, les dresser sur une serviette et les garnir de persil frit et de citron.

Éperlans au beurre noir (*Haute cuis.*). — *Formule 1563.* — Préparer un court-bouillon avec vin blanc, eau, poivre écrasé, piment, thym, céleris, ail, sel, oignon ciselé; faire cuire. Nettoyer les éperlans, les aligner dans un panier à friture qui puisse entrer dans la casserole au court-bouillon; les plonger dans le liquide bouillant, retirer la casserole après cinq minutes, sortir le panier, dresser les éperlans sur un plat chaud; faire couler dessus un jus de citron, y râper un peu de muscade; faire chauffer à point du beurre frais et le verser dessus; servir des assiettes chaudes.

Éperlans en matelote (*Cuis. provençale*). — *Formule 1564.* — Couper les nageoires, écailler, vider et essuyer les éperlans, les coucher sur un lit fait de champignons frais émincés, de persil, échalotes et ail hachés, poivre moulu et sel. Mouiller d'un verre de vin; faire cuire à feu doux, lier avec du beurre fin et servir le tout.

ÉPERNAY (*Produits de*). — Jolie ville de 20,000 habitants, sise sur la rive gauche de la Marne, rivière qui a donné son nom au département; à 142 kilomètres de Paris et à 32 de Châlons. Epernay est le berceau du vin mousseux de Champagne. (Voir ce mot.) C'est là que les premiers succès eurent lieu, et cette ville est resté la capitale de la production des vins mousseux de Champagne avec sa rivale Reims.

L'arrondissement d'Epernay comprend neuf cantons, qui sont : *Anglure, Avize, Dormans, Epernay, Esternay, la Fère-Champenoise, Montmirail, Montmart* et *Sézanne*, comprenant cent dix-sept communes.

Placée au centre des vignobles, cette ville est bâtie sur un sous-sol crétacé. Dans la rue Flodoart se voient les restes d'un édifice construit en 1530 par Louise de Savoie. Mais où la ville offre les plus spacieuses habitations, c'est dans le faubourg de la Folie où les producteurs du vin mousseux de Champagne ont construit des hôtels princiers.

Parmi ces propriétés remarquables, il en est surtout une d'un grand intérêt par sa position, c'est le CHATEAU DE PÉKIN, qui appartient à la *Compagnie des grands vins de Champagne.* (Maison Mercier et C^ie^.)

Les caves d'Epernay, Cryptes à immense labyrinthe, comprennent plus de 50 hectares de superficie, perforées dans la craie ou le tuff. La cave de *Mercier et C^ie^*, seule, est d'une étendue de 15 kilomètres. Cette cave immense, la plus vaste de la Champagne, contient, au moment où nous écrivons, plus de 7,000,000 bouteilles de Champagne. (Voir les mots CAVE, CHAMPAGNE, CHATEAU DE PÉKIN et MERCIER.)

ÉPERVIER, *s. m.* (*Falio nisus*). All. *Sperber;* angl. *sparrow hawk;* ital. *it sparvière.* — Oiseau de proie, audacieux et fort. En Egypte, cet oiseau avait les honneurs divins, celui qui le tuait était condamné à mort. Aristote dit qu'il s'était établi entre les éperviers et les habitants d'un canton de la Trace une espèce de société, que les premiers poursuivaient les oiseaux et les seconds les tuaient à coups de bâton et se partageaient la proie.

USAGE ALIMENTAIRE. — L'épervier jeune est un gibier délicat, à propriétés stimulantes. On le prépare en salmis de préférence.

ÉPHA, *s. m.* — Mesure des grains chez les Hébreux, valant 18 litres 08 de notre mesure.

ÉPI, *s. m.* All. *Aehre;* angl. *ear;* ital. *spiga.* — Dans les graminées, sommet de partie de la tige du blé formée par la réunion des grains. (Voir BLÉ.)

ÉPICARPE, *s. m.* — En histoire naturelle, épiderme du fruit.

ÉPICE, *s. f.* All. *Gewürz;* angl. *spice;* rus. *prienort;* ital. *spezie.* — Toute substance aromatique

ou piquante qui sert pour l'assaisonnement des mets. Un nombre considérable de plantes font partie de la combinaison des *épices.*

Husson, de Toul, a écrit un livre sur les épices, où il a réuni tout ce que l'on connaît sur les épices des Anciens et des spécialités propres à chaque nation. Les Anglais ont une préférence pour le *gingembre,* les Orientaux pour le *piment,* les Allemands pour le *cumin,* les Norvégiens pour la *nigelle,* les Hongrois pour le *paprika;* mais de tout temps les épices ont joué un rôle prépondérant dans les sociétés des femmes. En Egypte, il n'y avait pas un repas sans que l'on distribuât des couronnes de myrte, de sauge et de romarin. On parfumait les bains, on se frottait les mains et le corps de plantes odoriférantes pour stimuler l'imagination et les sens.

« Le premier jour de mars 1415, l'empereur d'Allemagne vint à Paris et eut en volonté de voir des dames et damoiselles de Paris, et de faict, les fit venir disner au Louvre, où il estait logé, et y en vint jusques-à environ vingt-six. Et avoit fait faire grand appareil, selon la manière et costume de son pays, qui estoit de brouëts et potages fort d'épices. Après avoir fait frotter les mains d'herbes aromatiques, les fit seoir à table et à chacune on bailla un couteau d'Allemagne et le plus fort vin qu'on put trouver. » (*Mémoire du maréchal de Grammont.*)

Comme on le voit, il ne suffisait pas au roi teuton d'avoir à sa table nos plus belles Parisiennes, il les lui fallait parfumées de plantes aromatiques et éméchées par les vins les plus capiteux.

C'était aussi par les épices que les poisons satisfaisaient la haine criminelle et étaient souvent les résultats des complots des successions et des règnes. Mais, pour cela, il leur fallait acheter de hauts personnages, tels que *saulcier* ou *espicier.*

« En ce temps fut nouvelles que le dit duc de Bourgogne, voyant qu'il n'avait pas puissance de parvenir à destruire le royaume de France, ainsi que grand' peine y avait mis, conspira avecques un nommé maistre Ythir, espicier, qui avait esté serviteur de Monseigneur de Guyenne, et avecques un nommé Jehan Hardy, serviteur du dit maistre Ythir, qui s'en était retiré après le dit trépas du dit duc de Guyenne de vers le dit de Bourgogne, de trouver moyen de faire mourir et faire empoisonner le Roy. De laquelle chose faire, le dit Hardy s'adressa à un des serviteurs du roy ayant charge dans sa cuisine de faire les saulces et auquel le dit Jehan Hardy avait eu connaissance du roy que le dit saulcier et Hardy avaient esté en hostel et au service de mon dit seigneur de Guyenne.

« Et lui déclara le dit Hardy de sa dicte entreprise en lui promettant *vingt mil escus* (100,000 fr.), au cas où il vouldrait faire et accomplir la dicte charge, qui luy presta l'oreille et dist qu'il n'y pourrait rien faire sans le moyen de Colinet, queux du Roy, et qui aussi avait esté et demeuré avecques le dit Hardy et saulcier en l'hostel du dit seigneur de Guyenne. En disant par le dict saulcier à icelluy Hardy qu'il parlerait dict queux et y feroit ce qu'il pourroit, en disant aultre au dit Hardy qu'il luy délivrast les dicts poisons pour monstrer au dict queux. Et bientost après le dict *saulcier* et le *queux* Colinet qui de ce avaient parlé ensemble en allèrent advertir le roy, dont il fut moult esbahy et espouvanté, et du dict avertissement furent les dicts queux et saulcier moult honorablement et prouffitablement guerdonnez du roy. » (JEAN DE TROYES, *Chroniques sous Louis XI,* 1473.)

Nous pouvons le constater à la gloire du cuisinier, qu'il n'est pas d'exemple qu'il se soit fait empoisonneur. Un chef de cuisine porte trop haut le sentiment de dignité et du devoir pour s'abaisser à de telles armes qui est le propre des âmes basses, des cupides et des ambitieux intrigants.

Mais revenons aux épices. Vers le seizième siècle les épices ou plantes aromatiques ont fait place aux parfums, les extraits essentiels ont créé la nouvelle industrie des parfumeurs, et les épices proprement dites sont rentrées au rôle de condiments aromatiques.

C'est alors que l'école de Salerne a commencé l'étude des épices :

De ce que produit la nature,
Pour remède ou pour nourriture,
On peut par la simple saveur
Reconnaître aisément le froid ou la chaleur.

Le salé, l'amer, l'âcre échauffent : au contraire
Toute chose aigre rafraîchit,
L'âpre resserre, il retrécit;
L'insipide et le doux font un suc salutaire
Qui purifie, humecte et, d'un commun aveu,
Entre les deux excès tient un juste milieu.

Quant aux viandes, surtout retenir pour principe :
Que le bouilli tout simple, aisément digéré,
A tout ragoût doit être préféré.
La friture est malsaine, et le rôti constipe;
L'âcre purge, le cru fait enfler et grossir,
Le salé dessèche et nous fait maigrir.

Pour nous faire une sauce aisée, appétissante,
Prenez sauge, persil, ail, poivre, sel et vin;
Mettez-en de chacun la dose suffisante;
Cet assaisonnement est sain.

Les épices qui étaient préparées par les droguistes du dix-septième siècle contenaient jusqu'à 50 sortes d'aromates, beaucoup trop pour caractériser l'arome des mets dont on veut faire ressortir le fumet et le goût.

Qu'un suave parfum, sortant de leurs coulis,
Laisse entre elles longtemps le convive indécis.

Lorsque l'on eut connu à fond les propriétés des différentes épices, la cuisine a commencé à devenir une science, et dès lors plus de parfum hétérogène :

On respire à la ronde une odeur salutaire.

Nous pouvons aujourd'hui, grâce à nos études spéciales, préparer des épices pour améliorer et accentuer les mets les plus spéciaux :

Epices d'Inde (Voir CARRY).

Epices d'Amérique (Voir CARRY D'AMÉRIQUE).

Epices au sel (*Pour ragoûts et farces*). — *Formule 1565.* — Employer :

Thym séché	grammes	20
Feuilles de laurier	—	10
Marjolaine	—	10
Romarin	—	10

Procédé. — Confriguer le tout et ajouter ensuite :

Muscade	grammes	40
Clous de girofle	—	15
Poivre blanc	—	15
Piment rouge	—	10

Piler le tout ensemble, passer la poudre au tamis et la mettre dans une boîte close. Si l'on désire leur conserver leur arome, on les mélangera avec 50 grammes de sel marin pulvérisé et séché et quelques gouttes d'huile d'olives douces. Mélanger le tout et conserver dans une boîte fermée.

Quatre épices (*Pour ménagère*). — *Formule 1566.* — Employer :

Poivre noir	grammes	10
Piment de Cayenne	—	10
Gingembre	—	5
Clous de girofle	—	10

Procédé. — Etuver le tout, le broyer ou moudre; passer la poudre au tamis et la conserver dans une boîte.

Epices pour gibiers (*Epices fines*). — *Formule 1567.* — Après de nombreux essais, je suis arrivé à doser ainsi la préparation suivante, spécialement composée pour les gibiers.

Employer :

Baies récentes de genévrier	grammes	50
Coriandre	—	15
Macis	—	20
Basilic	—	15
Sauge	—	30
Menthe	—	15
Marjolaine	—	20
Thym	—	10
Poivre blanc	—	30
Zeste de citron	nombre	1

Procédé. — Les plantes récentes doivent être séchées à l'ombre et pilées avec le poivre blanc; ajouter ensuite le genièvre et piler encore, et ajouter 50 grammes de sel fin. Laisser métamorphoser dans une boîte close jusqu'au lendemain. Passer le tout au tamis de métal. On s'en sert pour les salmis, les pains et les potages de gibier. En supprimant le genièvre, ces épices communiquent aux pâtés un parfum de truffes.

Epices de charcutier (*Pour farce de porc*). — *Formule 1568.* — Employer :

Poivre blanc	grammes	300
Piment rouge	—	150
Macis	—	50
Noix muscade	—	25
Clous de girofle	—	25
Cannelle	—	25
Thym	—	25
Laurier	—	20
Sauge	—	20
Marjolaine	—	20
Romarin	—	20

Procédé. — Les plantes étant récentes sont séchées à l'ombre et confriguées, pilées ensuite et passées au tamis. On les conserve dans des flacons hermétiquement fermés ou dans des boîtes spéciales.

Epices pour pâtés froids. — *Formule 1569.* — Employer :

Laurier	grammes	150
Thym mondé	—	100
Noix muscades	—	200
Gingembre	—	100
Clous de girofle	—	200
Coriandre	—	100
Macis	—	100
Piment enragé	—	150
Poivre blanc en grains	—	500
Basilic	—	100
Cannelle	—	100
Estragon	—	50
Romarin	—	50
Marjolaine	—	30

Procédé. — Après avoir fait sécher les aromates verts dans un courant d'air à l'abri du so-

leil, on mélange le tout que l'on pile dans un mortier et que l'on passe au tamis de soie.

Il faut conserver ces épices dans des flacons bouchés hermétiquement. (Edouard Lacomme, de l'*Académie de cuisine.*)

Epices parisiennes.— Cette composition, étant la propriété de son inventeur, M. Léon Cieux, nous est inconnue.

Epices de Bourgogne. — S'inspirant des propriétés actives des plantes aromatiques de la Bourgogne, M. *Edouard Lacomme* a réuni environ quarante condiments aromatiques, dont la plupart sont indigènes à l'ancienne province. Cette combinaison, longuement étudiée, lui a donné un résultat très satisfaisant. Ces épices sont d'une odeur suave, aromatique et d'un goût exquis.

HYGIÈNE. — L'abus des épices peut occasionner des troubles graves; les convalescents, les jeunes personnes doivent s'en abstenir. Par contre, pour certains aliments sans saveur les épices sont nécessaires, mais elles doivent être employées par une main savante. Prises en petite quantité et avec les aliments indigestes, elles activent la digestion, stimulent les organes, réchauffent l'économie. Elles conviennent dans une certaine mesure aux vieillards et aux tempéraments lymphatiques.

Dans les pays chauds, les épices sont les prophylactiques naturels des diarrhées, des cholérines, des fièvres et de mille maladies pestilentielles désinfectées par les aliments épicés. Dans les pays froids, elles sont la pile électro-dynamique, le foyer de la vie animée. Les habitants des climats tempérés sont ceux qui ont le moins besoin d'épices. Elles deviennent cependant nécessaires pour donner du ton aux préparations culinaires.

La saveur et l'odeur de l'aliment sont des causes ordinaires qui inspirent le désir ou la répulsion. Or, ce sont les épices qui relèvent le goût et donnent un fumet particulier aux mets; comme on se blase de tout, même des meilleures choses, la variété dans les assaisonnements satisfait seule nos caprices.

Pour perpétuer chez l'adulte les plaisirs de la table, il faut donc non seulement épicer certains aliments, mais les varier; des épices composées, telles que nous les avons formulées plus haut, ne suffiraient pas pour satisfaire les désirs des sens, qui, pris séparément, réclament chacun pour être stimulés une condimentation spéciale. Les épices concourent donc puissamment au plaisir de la table, plaisir licite lorsqu'il est goûté dans une juste mesure et dont il est permis à l'hygiène de proclamer l'excellence.

ÉPICURIEN, *s. m.* — Disciple d'Epicure. Sectateur d'Epicure, philosophe grec, né dans l'Attique l'an 342 av. J.-C., qui niait que les dieux eussent aucune providence, rattachait la formation des choses à la rencontre des atomes, et faisait consister le bonheur dans la volupté, mais la volupté liée à la raison et à la modération.

L'*épicurisme* est la doctrine positive des plaisirs subordonnés à l'hygiène, l'autorisation réglée de la sensualité, la recherche des plaisirs mentals et effectifs, tout en un mot ce qui peut satisfaire l'être sans lui nuire.

O maison d'Aristippe, ô jardin d'Epicure,
Vous qui me présentez dans vos enclos divers
Ce qui souvent manque à mes vers,
Le mérite de l'art soumis à la nature.
(VOLTAIRE.)

ÉPIDERME, *s. m.* — Pellicule mince servant d'enveloppe aux plantes herbacées et aux jeunes rameaux. Peau qui recouvre quelquefois les coquilles.

ÉPIGRAMME, *s. f.* — Terme générique d'un genre de préparation culinaire; mais, au figuré, on peut dire que :

Si la critique à la pointe de flamme,
Par de bons mots rend le public friand,
Le cuisinier tourne bien l'épigramme
Et, sans effort, fait du chateaubriand.

Epigrammes d'agneau, épigrammes de mouton. L'épigramme doit présenter une forme de triangle-rectangle et non taillée en forme de côtelette comme l'ont prétendu certains auteurs.

Veut-on maintenant savoir quand ce mets est né et à qui en appartient la paternité. Voici ce qu'en a dit notre regretté collègue Tavenet :

Une jeune marquise du siècle dernier, qui recevait chez elle une nombreuse compagnie, était d'une beauté ravissante, mais très ignorante sur la valeur des mots. Or, pendant l'une de ses réceptions habituelles, se trouvaient un bon nombre d'officiers du régiment de Choiseul-Cavalerie. Plusieurs lui racontèrent qu'ils avaient dîné la veille chez le comte de Vaudreuil, lequel leur avait fait faire très bonne chère, et les avait en outre régalés d'excellentes *épigrammes*.

A ces mots, la marquise sonne et fait appeler son cuisinier devant tout le monde.

— Michelet, lui dit-elle, il me faut pour demain, à mon dîner, un plat d'épigramme.

Celui-ci salue respectueusement et se retire.

Michelet, génie culinaire approfondi, artiste même, fut surpris au premier abord, car il n'avait jamais entendu prononcer ce mot dans les annales de la cuisine. Il fait des recherches, s'informe, réclame le secours de ses amis qui tous partagent son ignorance à ce sujet.

La journée se passa, ainsi que la nuit, dans une perplexité qui mit son génie à la torture; ce ne fut que le matin qu'il trouva la solution, en se rappelant qu'il avait des côtelettes d'agneau à servir au dîner.

Faire braiser les poitrines, retirer les os, les distribuer en petits fragments, puis paner et frire; alors servir sur le même plat, alterner avec les côtelettes en joignant une garniture, fut un problème résolu.

Au dîner, se trouvait une partie des officiers de la veille. Le maître d'hôtel, en présentant le mets aux convives, qui lui demandaient ce qu'il servait, répondit avec sang-froid:

Epigrammes d'agneau à la Michelet.

Tout le monde rit aux larmes du quiproquo de la marquise; on ne pouvait plus servir de dîner sans épigrammes.

Voilà comment une charmante marquise, aidée d'un cuisinier habile, se sont faits tous deux, sans s'en douter, inventeurs d'un mets nouveau, qui, dans son temps, fit le bonheur des gourmets, et, de nos jours encore, fait la jubilation de nos gastronomes. (*A. Tavenet.*)

Voici la formule de l'inventeur Michelet:

Epigrammes d'agneau (*Cuis. originale*). — *Formule 1570.* — Se procurer un devant d'agneau, lever les épaules, désosser le collet. Séparer les deux poitrines par les vertèbres en laissant la noix des côtelettes avec la poitrine. Faire cuire les poitrines dans un fond relevé; les désosser, les assaisonner chaudes et les mettre sous une planche dans une légère pression. Le lendemain, les dégraisser, les tailler en triangle rectangle; les passer à l'œuf et à la chapelure; les déposer dans un sautoir beurré.

D'autre part, faire une blanquette (Voir ce mot.) avec le collet et les épaules. Faire rissoler les épigrammes; dresser les épigrammes en couronne et mettre au centre la blanquette d'agneau.

Epigrammes d'agneau. — *Formule 1571.* — Voici comment s'exprime notre contemporain, le cuisinier-poète Achille Ozanne:

Boileau nous cite l'épigramme
Comme un trait mordant incisif!...
Et La Fontaine, lui, proclame
L'agneau doux et inoffensif.

Ce n'est point de cet amalgame
Que l'on a fait un plat nouveau,
C'est du caprice d'une femme
Qu'est née l'épigramme d'agneau.

De deux carrés d'agneau prenez les côtelettes,
Mettons douze environ, belles et bien coquettes,
En arrondir la noix, et puis les apprêter
Pour cuire avec du beurre, en un plat à sauter.

D'autre part, ayant fait braiser les deux poitrines,
Vous les mettez sous presse entre deux plaques fines,
Froides, vous les taillez à peu près en façon
De poire; — puis à l'œuf panez chaque tronçon.

D'une belle couleur les ayant laissé frire
Avec les côtes, donc, que vous avez fait cuire
En couronne dressez et, tout en alternant,
Les côtes et tronçons chacun se soutenant.

Lorsque le rond est fait, est de bonne figure,
Dans le milieu du plat mettez la garniture,
Que vous accommodez au mieux de votre choix,
Soit de la macédoine, ou bien des petits pois!

Dans votre plat que rien ne cloche.
Qu'il soit exempt de tout reproche!
Car, vraiment, il serait fâcheux
Que quelques invités grincheux
Ne vous lancent, ces bons apôtres,
Des épigrammes sur les vôtres!

Epigrammes d'agneau aux pointes d'asperges (*Haute cuisine*). — *Formule 1572.* — « Ayez deux carrés d'agneau dont vous levez les poitrines; parez les côtelettes et enlevez les tendons qui se trouvent sur le haut des poitrines, puis ficelez les poitrines ensemble; faites-les braiser dans du grand bouillon, avec bouquet garni et oignon piqué de deux clous de girofle; lorsque les poitrines sont cuites, égouttez-les sur un *plat fond;* retirez tous les os, en en réservant une quantité suffisante pour faire des manches pour les poitrines; saupoudrez les poitrines de sel et mettez-les en presse; laissez-les refroidir et parez-les en presse de la grosseur des côtelettes; saucez-les légèrement avec de l'allemande réduite; passez-les à la mie de pain et finissez de les paner à l'œuf; passez les côtelettes dans le beurre clarifié et rangez-les dans le plat à sauter; faites-les sauter; faites frire les côtelettes et égouttez-les; mettez dans chaque bout de poi-

trine la moitié d'un os que vous avez taillé en pointe de manière à former un manche d'un centimètre; dressez, autour d'une croustade, poitrine et côtelettes en alternant.

Remarque. — On peut aussi, pour varier l'aspect du plat, ranger les côtelettes d'un côté et les poitrines de l'autre; garnissez la croustade de pointes d'asperges; servez béchamel légère à part. (*Gouffé.*)

Inutile de dire que les pointes d'asperges peuvent être remplacées par n'importe quelles primeurs.

Epigrammes de mouton (*Cuis. d'auberge*). — *Formule 1573.* — Cuire des poitrines de mouton dans la marmite, pot-au-feu ou dans le jus; les désosser chaudes; les mettre sous presse et les laisser refroidir. Les tailler en triangle rectangle; les assaisonner de poivre et de sel, les paner et les mettre dans un sautoir beurré. Les mettre dans un four très chaud, étant de couleur dorée les dresser sur une purée, de pois, de marrons, de pommes de terre, de lentilles; ou bien sur de la chicorée, des épinards, des choux hachés, ou autres légumes hachés ou primeurs cuits à l'anglaise.

Epigrammes de gibier (*Cuis. russe*). — *Formule 1574.* — Dans le nord de l'Europe, où le gibier à poils est commun, on peut faire les épigrammes suivantes :

Se procurer un kilogramme de chair dénervée, de daim, de chevreuil, ou de renne encore chaud, la piler de suite, l'assaisonner de haut goût avec les épices à gibier (*formule 1567*), la saler et mouiller la chair avec de la crème fraîche et double; triturer et piler en continuant d'ajouter de la crème. Essayer la farce, et, lorsqu'elle se coagulera en restant moelleuse, la passer au tamis de métal; la recueillir et lui remettre encore un peu de crème et la moitié d'un blanc d'œuf en neige.

Beurrer un moule long, à pâté, et y coucher l'appareil; la faire cuire au four moyen dans un bain-marie. Le retirer après une heure environ de cuisson, laisser refroidir ce pain; en tailler des épigrammes; les passer au beurre fondu, puis aux truffes hachées; enfin à l'œuf battu et à la mie blanche de pain. Les faire cuire au four chaud dans un sautoir et les dresser sur une serviette. Servir un fumet de gibier à part.

Epigrammes de perdreau (*Haute cuisine*). — *Formule 1575.* — Désosser trois perdreaux; s'ils sont gros, couper les filets horizontalement en deux, les faire sauter et les presser. Avec les restants, en faire une purée que l'on aura laissée tomber à glace; ajouter des truffes hachées. Mettre les filets sur une plaque carrée à bords relevés près les uns des autres, couler le fumet très chaud dessus. Laisser refroidir. Couper la gelée entre les filets, les lever délicatement et les passer à la mie de pain blanc. Les poser sur un sautoir beurré, mettre un peu de beurre sur chaque épigramme et les passer dans un four très chaud. Les lever avec la spatule plate et les dresser sur un plat rond. Servir à part une purée de gibier aux truffes.

Epigrammes de pigeon (*Haute cuisine*). — *Formule 1576.* — Lever les filets de trois pigeons, les sauter et les presser. Hacher le restant et en faire une purée réduite; couler ce fumet sur les filets de pigeon préalablement alignés sur une plaque à bords relevés. Laisser refroidir et couper l'appareil entre les filets en leur donnant la forme de l'épigramme. Les paner à la mie de pain blanc et les cuire dans un sautoir, au four chaud. Les dresser sur une purée de champignons ou de truffes, ou les garnir de petits pois.

ÉPILLET, *s. m.* — Partie de l'épi composé de deux ou trois petites fleurs; la réunion de tous les épillets forme l'épi. (Voir *fig.* 205.)

ÉPILOBE, *s. m.* (*Epilobium spicatum*, L.). — Plante commune dans les taillis ombragés des montagnes. Sa beauté l'a fait admettre dans nos parterres; ses belles fleurs de couleur rouge un peu violacée forment un long épi pyramidal. Les jeunes pousses de cette espèce sont mangées comme les épinards par les habitants du nord, et ses racines se préparent comme les salsifis; dans certaines contrées, ses feuilles entrent dans la composition de la bière.

ÉPINARD, *s. m.* (*Spinacia Oleracea*, L.). All. *Spinat;* rus. *schpinate;* angl. *spinach;* holl. et flam. *spinazie;* esp. *espinaca;* dan. *spinat;* port. *espinafre;* ital. *spinaccio.* — Plante de la famille des chenopodées que l'on croit originaire d'Asie; mais il existe une des variétés qui croît spontanément dans les montagnes du Valais, que les habitants dénomment *verquémo.* Des auteurs espagnols disent qu'il a été importé en Espagne par les Arabes, de là le nom d'*hispanicum alus.*

Mais il y a lieu de supposer que cette plante est indigène à l'Europe et que la culture seule en a modifié les espèces; les nègres lui donnent le nom de *Bredde de France.*

Le célèbre horticulteur italien Pierre de Crescens mentionna le premier la culture des épinards dans son livre, en 1373, traduit en français et publié à Paris en 1486 sous le titre de *Livre des proffits champestres et ruraulx.* Le catholicisme, alors à son apogée, a trouvé en lui un précieux aliment du carême. La quantité énorme de beurre qu'absorbent les épinards les avaient fait dénommer l'*herbe de la mort au beurre.*

On ne distingue aujourd'hui pas moins de dix sortes de ce végétal cultivé en Europe, qui forment deux classes : l'*épinard à graine ronde* et l'*épinard à graine piquante.*

L'ÉPINARD COMMUN est la variété qui se rapproche le plus de la plante sauvage, elle se distingue des autres espèces cultivées par ses feuilles étroites et sa tige plus élevée.

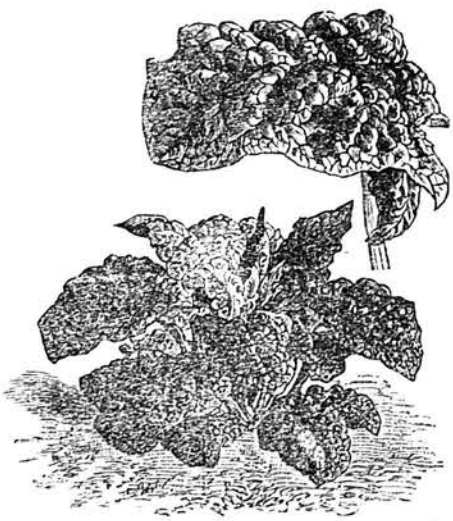


Fig. 500. — Epinard à feuilles cloquées.

L'ÉPINARD D'ANGLETERRE (*Prickly suded spinach*). — Cette race à graine piquante se distingue par l'ampleur de ses feuilles, qui sont nettement sagitées et par l'abondance de sa production. Elle forme, quand elle est clair-semée, de larges touffes étalées à ramifications nombreuses et bien garnie de feuilles.

L'ÉPINARD DE HOLLANDE (*Spinazie*). — Cette variété à graines rondes est rustique et vigoureuse, à feuilles amples et larges, d'un vert franc, un peu cloquées dans leur jeunesse. Cette espèce semble être le type du genre à graine ronde.

On cultive en Allemagne, sous le nom d'*épinard de Hollande,* la variété qui n'est autre que l'épinard à feuille de laitue.



Fig. 501. — Epinard monstrueux de Viroflay.

L'ÉPINARD MONSTRUEUX. — Plus connu sous le nom d'*épinard de Viroflay.* Cette nouvelle race se rapproche de l'épinard de Flandre par la forme des feuilles et les caractères de végétation; mais les dimensions sont beaucoup supérieures, car il n'est pas rare de voir les touffes atteindre 60 et 70 centimètres de diamètre et les feuilles mesurer 25 centimètres de long sur 20 de large à la base. C'est la variété la plus productive.

L'ÉPINARD DE FLANDRE. — C'est le plus répandu et le plus cultivé des épinards à graines rondes, les caractères en sont à peu près les mêmes que ceux de l'épinard de Hollande, mais les dimensions en sont plus grandes, les feuilles plus arrondies. Il pousse assez vite et reprend au milieu de l'été.

L'ÉPINARD DE SOISSONS. — Nous devons, dit *Vilmorin-Andrieux,* à M. Lambin, secrétaire général de la Société d'horticulture de Soissons, la connaissance de cette excellente variété, qui l'emporte sur toutes les autres par la durée de sa production. Elle forme des touffes compactes et ramassées, à feuilles nombreuses, vert foncé. Sa grande qualité est de monter lentement et plus tardivement que les autres.

L'ÉPINARD A FEUILLES DE LAITUE. — Cette race se distingue par ses feuilles ovales, arrondies à la base comme à l'extrémité, de dimensions modérées, étalées sur terre et d'un vert très foncé; pétioles courts et raides. Le nom

qui porte cette variété ne donne pas une idée très exacte de son apparence, le nom d'*épinard à feuille d'oseille* la décrirait bien mieux, mais

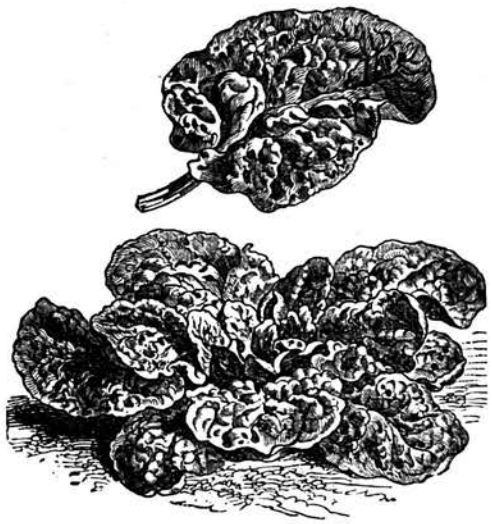


Fig. 502. — Epinard à feuille de laitue.

cette dernière appellation a été réservée à une autre race à peu près abandonnée aujourd'hui.

L'ÉPINARD DE SAVOIE. — On cultive quelques fois un épinard à feuilles assez larges, arrondies et cloquées, dont l'apparence rappelle un peu celle du choux de Milan.

L'ÉPINARD DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE.— (Voir *Tétragone.*)

L'ÉPINARD-FRAISE. — Il existe deux variétés de cette race : le *blitum virgatum* et le *blitum capitatum*, dont l'une et l'autre sont confondues sous le nom générique d'*épinard-fraise.* Les feuilles triangulaires, un peu dentées, à l'aisselle desquelles naissent, dans la partie supérieure des tiges, de nombreux bouquets de fleurs, faisant place à des paquets de graines enveloppés d'une pulpe charnue et d'un rouge vif, qui ressemble passablement à une petite fraise. Cette graine peut servir à préparer des confitures et des sirops. Les feuilles sont de qualité secondaire.

Analyse chimique. — Le tissu des feuilles de l'épinard est formé de minces membranes de cellulose renfermant un mucilage visqueux très étendu d'eau, mêlé à un principe laxatif mal défini; des sels et une matière colorante verte; une absence complète d'amidon.

HYGIÈNE. — Peu nourrissant en lui-même, il est très précieux dans les régimes du diabétique, ou pour combattre les inflammations intestinales; d'une digestion facile, il entretient la liberté du ventre par son action légèrement laxative, et, certes, il coûte moins cher que toutes les pilules académiques inventées par les pharmaciens. Pris dans une portion respectable trois ou quatre fois par semaine, les épinards combattront efficacement toute constipation.

Falsification. — Les fruitiers qui vendent des épinards hachés y mélangent le plus souvent des feuilles de cardes ou betterave et autres feuilles de qualité secondaire. Il est donc prudent, lorsque l'on veut se mettre au régime des épinards, de les faire préparer dans sa cuisine.

USAGE CULINAIRE. — Les épinards se servent le plus souvent comme entremets herbacé, on s'en sert cependant comme garniture; on retire aussi de ce végétal la matière colorante pour les préparations culinaires.

Le blanchigumage. (*Voir ce mot.*) — *Formule 1577.* — Pour conserver la vivacité de la couleur verte des épinards, il suffit, lorsqu'ils sont dégagés de la grosse côte de la feuille, de les jeter dans une bassine d'eau bouillante préalablement salée. Après dix minutes de cuisson vive, on les égoutte et les rafraîchit à grande eau en les déposant sur un tamis que l'on met sous le robinet de la fontaine. On les presse, on les hache très menu.

Epinards à la ménagère. — *Formule 1578.* — Faire cuire à blanc dans du beurre une ou deux cuillerées de farine (selon la quantité d'épinards) les mettre dans la casserole, remuer et mouiller avec du bouillon, du jus ou à défaut avec un peu d'eau ou de lait. Assaisonner avec sel, muscade râpée, poivre et beurre. Laisser cuire à petit feu pendant quelques instants en remuant souvent.

Epinards à la crème (*Cuis. végétarienne*). — — *Formule 1579.* — Passer dans du beurre de la farine et la faire cuire à blanc. Mettre les épinards, les remuer, et les mouiller avec de la crème double, les assaisonner avec sel, muscade et poivre. Etant cuits, les dresser et les garnir de croûtons de pain frits au beurre.

Remarque. — En supprimant le sel, le poivre et en ajoutant du sucre, on obtient un entremets sucré.

Verquémo à la vexoise. — *Formule 1580.* — Eplucher les épinards sauvages, *verquémo*, de

façon à ne conserver que les feuilles seulement. Les laver à la fontaine; faire cuire à blanc de la farine et y passer les *verquémos* en les remuant; mouiller le tout avec du lait fraîchement trait; y ajouter un peu de crème, du sel et du poivre blanc moulu. Ils constituent ainsi une espèce de bouillie peu agréable à la vue, mais d'un goût exquis. Ses propriétés sont rafraîchissantes.

Epinards à la moelle (*Haute cuisine*). — *Formule 1581.* — Passer au beurre pour la faire roussir, deux ou trois cuillerées de farine, y ajouter les épinards hachés; les assaisonner avec poivre, sel, noix muscade; y ajouter de la graisse de rôti ou du beurre. D'autre part, faire blanchir des rondelles de moelle de bœuf dans du bouillon. Dresser les épinards et les garnir au bord d'une couronne de rondelles de moelle.

Epinards en bordure. (Voir BORDURE, *formule 613.*)

Epinards pour garniture (*Haute cuisine*). — — *Formule 1582.* — Assaisonner de haut goût, des épinards hachés menus, avec beurre, poivre, muscade et sel; y ajouter des blancs d'œufs ou des œufs entiers, bien fouetter le tout. Beurrer des moules à tartelettes ou à madeleines, les emplir d'épinards; les mettre dans un sautoir foncé d'un linge, pour les maintenir en place. Mettre de l'eau à moitié hauteur, couvercler et les faire pocher dans un four pas trop chaud.

Démouler au moment de servir en garnissant la grosse pièce de relevé. (Voir ALOYAU, *formule 89.*)

Remarque. — Les épinards offrent cette originalité d'absorber deux fois plus de beurre et de poivre que tous les autres herbacés hachés; aussi conseillerons-nous de n'employer que du poivre frais moulu et, à défaut de bon beurre, de la graisse de rôti ou du pot-au-feu.

Crème d'épinards (*Pour pâtissier*). — *Formule 1583.* — Passer dix minutes à l'eau bouillante et salée des épinards très verts et quelques ciboules; les rafraîchir, les presser et les mettre dans un mortier avec la moitié de son volume d'amandes douces, mouiller avec un peu de crème et mettre dans une casserole avec lait, sucre et jaunes d'œufs; remuer sur le feu jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, la passer au tamis de crin.

Cette crème se sert sous la dénomination de crème à la pistache. Ajoutons que nous la préférons à la crème coloriée avec des couleurs fabriquées.

Vert d'épinard. — *Formule 1584.* — Piler des épinards crus avec quelques feuilles de cresson; mettre le tout dans une casserole, avec un peu d'eau et un grain d'alun; réduire et passer au tamis. On y ajoutera du sel ou du sucre, selon l'emploi que l'on en veut faire. (Voir COULEUR.)

ÉPINE D'ÉTÉ, *s. f.* — Variété de poire hâtive.

Epine d'hiver. — Variété de poire à fruit tendre et délicat, qui se mange en hiver.

Epine rose. — Autre variété de poire qui mûrit en été.

ÉPINE-VINETTE, *s. f.* (*Berberis vulgaris*). All. *Berberisstrauch;* angl. *barbery bush;* rus. *barbarice;* ital. *berbero.* — Arbrisseau de la famille des berbéridées; très commun dans les haies de presque toute l'Europe, et plus particulièrement en France; mais s'avançant plus vers le nord que dans le midi, quoique le vinettier ne soit pas difficile sur le choix du sol. On prétend que cet arbrisseau nuit aux céréales, mais nous ne saurions affirmer si cette opinion est fondée.

Son fruit, qui mûrit en novembre, se présente en grappes, dont les baies sont vertes d'abord, puis d'un rouge corail ensuite, et ont une saveur aigrelette très agréable.

USAGE CULINAIRE. — Dans certaines contrées, on prépare les jeunes pousses de l'arbuste comme l'oseille. Les baies encore vertes se confisent au vinaigre comme les câpres, et les remplacent comme condiment. Avec le suc des baies à maturité on prépare des limonades, des gelées, des sirops très agréables et rafraîchissants; il remplace avantageusement le citron dans la préparation des punchs et de toutes autres substances dans lesquelles entre le citron. Dans certains pays, on en prépare un vin acidule. (Voir AIRELLE, *formule 50.*)

Gelée d'épine-vinette. — *Formule 1585.* — Employer :

Baies d'épine-vinette	kilogr.	3
Sucre	—	1.500

Procédé. — Egrapper et laver les baies d'épine-vinette et mettre le tout dans une bassine sur le feu; remuer constamment avec une spatule en bois. Faire cuire; on reconnaît que la gelée est à point lorsqu'elle se congèle en en laissant tom-

ber une goutte sur une assiette froide. Mettre le tout dans une chausse et dans un pressoir à fruit; presser fortement et recueillir le suc dans de petits pots. Cette gelée est exquise, saine et parfumée. Pour les autres préparations, voir GROSEILLE.

Remarque. — Il est bien entendu que, si l'on augmente la quantité on dosera dans les mêmes proportions.

EPINGLE, *s. f.*— En terme culinaire, on nomme *épingle* les minces filets de glace qui se forment dans les compositions glacées, sorbets ou glaces.

ÉPINIÈRE, *s. m.* — Nom vulgaire de l'aubépine.

ÉPINOCHE, *s. f.* (*Gasterosteus aculéatus*). All. *Stachelbœrs;* angl. *stickleback.* — Petit poisson habitant les eaux vives ou stagnantes, connu aussi sous les noms d'*écharde, épinard, pec* ou *savetier.* Il est remarquable par les trois aiguillons qu'il porte sur le dos et qui se redressent dès qu'il se voit menacé de quelques danger. Deux autres aiguillons soutiennent les nageoires ventrales. Si bien armé et d'une voracité extrême ce poisson, le plus petit de nos eaux douces, est le fléau de nos étangs. Sa chair est peu estimée. Dans les contrées où il est abondant, ce poisson sert à fumer les champs, ou à engraisser les oies et les cochons.

On appelle aussi *épinoche* la larve qui sert à le prendre.

Epinoche, en terme de droguerie, est le nom que l'on donne au meilleur café.

ÉPIPLOON, *s. m.* All. *Netz;* angl. *epiploon.* — Double feuillet membraneux formé par un prolongement du péritoine, enveloppant l'estomac et flottant sur toute la surface des intestins. Aussi appelé en charcuterie : *crépine, toile* ou *toilette;* on s'en sert pour envelopper les pieds truffés, les saucisses plates, les côtelettes farcies, etc.

ÉPISCOPAL, *s. m.* (*Gâteau*). — Ce gâteau, création de circonstance, fut servi pour la première fois à Mgr Freppel en 1889 dans un dîner où assistait le cardinal Lavigerie.

Procédé. — *Formule 1586.* — Faire une pâte d'amande comme il est indiqué dans la *formule 425,* de façon à pouvoir former un gâteau carré de 25 centimètres de large sur 30 de long et haut de 10 centimètres. Le cuire doucement en raison de sa grosseur. Le laisser refroidir.

Le parer en lui donnant la forme d'un coussin; le couper par tranches transversales et les laisser dans leurs positions. Procéder à l'appareil suivant :

Œufs frais	nombre	6
Gélatine clarifiée	feuilles	8
Crème très fraîche	décilitres	6
Le sucre nécessaire.		

Faire fondre à froid la gélatine avec la crème et le sucre; ajouter les œufs entiers et mettre le tout sur un feu doux; faire épaissir l'appareil; le passer au tamis et le remuer dans une terrine jusqu'à ce qu'il aura tendance à se congeler; lui incorporer alors une purée de fraises rouges et fraîchement passées au tamis, de façon à lui



Fig. 503. — Gâteau épiscopal.

communiquer le goût et la couleur des fraises. Lorsque l'appareil est froid, en garnir chaque tranche et les remettre à leur juxtaposition. Le glacer à la pistache. Etendre sur le gâteau de la glace royale, de façon à imiter l'étoffe; former une guirlande avec le cornet; imiter quatre flocons avec de l'angélique et des chinois confits. Décorer le dessus du coussin afin d'imiter les tapis d'Orient. Le poser sur un plat d'argent poli.

ÉPLUCHER, *v. a.* All. *reinigen;* angl. *to pick;* rus. *stechelouschite;* ital. *mondare.* — Oter des fruits ou légumes la partie non comestible; éplucher une orange, une poire, etc.; enlever soigneusement les ordures qui peuvent se trouver dans des herbacés ou des grains, éplucher du riz, une salade, des épinards.

ÉPOISSE, *s. m.* (*Fromage d'*). — Dans le pays de ce nom (Côte-d'Or), on prépare un fromage gras et savoureux, de forme ronde ou carrée. On les expédie à Paris lorsqu'ils sont affinés. Ils doivent leur saveur particulière aux herbes aromatiques que l'on fait macérer dans la présure qui sert à faire cailler le lait.

ÉPRAULT, *s. m.* — Un des noms vulgaires du céleri. (Voir ce mot.)

ÉPROUVETTE, *s. f.* (*Terme de physique*). All. *Sonde;* angl. *eprouvette;* ital. *tenta.* — Tube de verre ou de cristal, à parois plus ou moins épaisses, fermé par un bout et ouvert par l'autre, et servant à vérifier la qualité d'un liquide.

ÉPUISÉ *(Régime de l').* — Dans les cas multiples d'épuisement, il faut tenir compte de l'âge, du sexe et de la cause. Le premier traitement consiste à supprimer la cause : les viveurs feront trêve aux plaisirs, les affaiblis par le travail physique ou intellectuel, cesseront de se surmener; les épuisés par privations, les plus malheureux, tâcheront par tous les moyens de mettre fin à une situation qu'il appartient à l'hygiéniste de signaler et dont le législateur doit trouver la solution.

La réparation des forces perdues par excès de travail intellectuel demande une réparation par des mets spéciaux (Voir ALIMENT de la pensée.), tandis que les épuisés par abus des plaisirs trouveront dans un régime aphrodisiaque (Voir ce mot.) toutes les ressources qui sont nécessaires à leur restauration; quant aux épuisés par le surmenage du travail physique, la production étant dans l'ordre naturel au prorata de la consommation, le régime réparateur consistera à ne plus travailler, à reposer le corps et à bien vivre pour rétablir l'équilibre des forces perdues. (Voir RÉGIME NATUREL.)

Lorsque le malade est jeune, qu'il n'a pas atteint la cinquantaine, les régimes alimentaires réparateurs ont une action puissante et immédiate sur les individus et plus prompte encore sur les jeunes sujets qui n'ont pas vingt ans. Le régime réparateur de la vieillesse étant plus spécial, plus dynamique, des formules sont prescrites au mot *vieillesse.* (Voir ce mot.)

ÉPUISETTE, *s. f.* All. *Vogelnetz;* angl. *landing-net.* — Filet en forme de poche, monté sur un cercle de gros fil de fer, ou sur un léger cerceau de bois et ajusté au bout d'un long manche.

C'est aussi le nom d'un filet servant à prendre les oiseaux dans une volière.

ÉQUARRIR, *v. a.* All. *zerstückeln;* angl. *to square;* ital. *squadrare.* — Dépecer un animal abattu ou mort. Equarrir un bœuf, un mouton, un cheval.

ERABLE, *s. m.* (*Acer saccharinum).* All. *Ahorn;* angl. *maple tree;* ital. *acero.* — Genre de plantes, dont l'une des espèces, l'*érable à sucre,* très commune dans les Etats-Unis d'Amérique, où elle croît spontanément, est alimentaire. On en retire le suc par incision; cette liqueur est aqueuse et rafraîchissante et laisse dans la bouche un goût sucré très agréable. Pour obtenir du sucre cristallisable, on la fait évaporer et on la coule ensuite dans des moules de terre.

Les indigènes de l'Amérique septentrionale savaient ainsi préparer du sucre longtemps avant l'établissement des Européens dans cette contrée.

Le sucre d'érable s'emploie comme celui de canne, il lui est même supérieur dans les affections de poitrine; pour sucrer le thé, on le réduit en poudre auparavant, afin qu'il puisse se dissoudre.

Les habitants de certaines contrées mêlent à la liqueur de l'*érable* un peu de farine et forment ainsi une pâte très nourrissante, qu'ils nomment *quittera.* Par la fermentation, cette liqueur donne un assez bon vinaigre; mélangée avec de l'eau elle forme une boisson acidulée, qui ressemble au cidre et qui est très rafraîchissante.

ERGOT, *s. m.* All. *Mutterkorn;* ang. *ergo;* ital. *sprone di gallo;* rus. *nogate.* — Excroissance noirâtre qui vient sur les grains des épis et dont la présence dans la farine et le pain peut produire de graves accidents; le seigle et le froment sont les grains les plus souvent *ergotés.*

Ergot. — Ongle pointu, éperon, qui est à la partie postérieure du pied de certains oiseaux.

ERINACE, *s. m.* — L'un des noms vulgaires de l'*hydne sinué,* champignon comestible. (Voir *Hydnes.*)

ERINGE, *s. m.* (*Eryngium.*) — Plante dont les feuilles, encore tendres, se confisent dans le vinaigre et qui servent à garnir les salades. Il ne faut pas confondre l'éringe d'Europe, aussi appelé *panicaut,* avec l'éringe fétide des Etats-Unis, qui n'est pas alimentaire.

ÉRIOX, *s. m.* (*Salmo eriox*). — Poisson du genre des *salmones,* de la grosseur du saumon, mais plus gras, plus court; sa chair blanche ou légèrement rosée est délicate, grasse, mais légèrement indigeste. Culinairement il se prépare comme le saumon.

ERMITAGE (*Vins de l'*). Drôme (Côte du Rhône). — Ce sont des vins blancs et rouges; ce dernier est le plus estimé, mais il arrive souvent, s'il faut en croire Boileau, qu'il est coupé

D'un auvernat fameux, qui, mêlé de lignage,
Se vendait chez Crenet pour vin de l'Ermitage,
Et qui, rouge et vermeil, mais fade et doucereux,
N'avait rien qu'un goût plat et qu'un déboire affreux.

Néanmoins, ils tiennent un rang distingué parmi les bons vins de France; le blanc, pendant les deux premières années, mousse comme le vin de Champagne.

L'origine de l'Ermitage remonte à saint Louis, roi de France.

En 1224, un chevalier revenant de la croisade des Albigeois, où il avait été blessé, suivait péniblement le rivage du Rhône; arrivé non loin d'un mont dénudé qui domine la ville de Lain, une chapelle, située au sommet, se montra à ses regards. Le chevalier est bien souffrant et las, mais n'importe, Dieu, pour lequel il a versé son sang, semble lui dire d'aller prier dans l'humble église qu'il aperçoit là-haut. Obéissant à cette voix intérieure, il gravit le coteau, se prosterne au pied d'une croix de pierre, plantée en face de la chapelle... il prie!... Quand il se relève, sa vocation est décidée, un instant il admire le magnifique panorama qui se dessine dans le lointain; le Rhône serpentant dans la vallée couverte de pâturages où paissent des bœufs et des brebis. Oui! il ferait bon de vivre ici, près de Dieu, loin du monde, se dit le chevalier.

Fidèle à cette inspiration divine, il édifie une petite maison à côté de la chapelle, fait vœu de consacrer à Dieu le reste de sa vie humaine... et plante la première vigne.

Ce nouvel anachorète s'appelait Gaspard de Stérimberg, chevalier de la cour de Blanche de Castille.

Quelques années après, d'autres chevaliers venaient se joindre à Stérimberg afin de vivre comme lui de la vie contemplative, planter et cultiver la vigne qui commençait à s'étendre autour du petit Ermitage. « Planter la vigne, c'est prier, » disaient ces pieux travailleurs, et sur les ruines fumantes des campagnes dévastées par des hordes barbares, ces hommes, animés de l'esprit de Dieu, s'en allaient seuls, cherchant des endroits isolés; là ils édifiaient une chapelle, se bâtissaient une cabane, et, comme il fallait le vin le plus pur pour offrir le saint sacrifice de la messe, autour de la chapelle ils plantaient une vigne.

La vigne du Seigneur!

Celui qui a vu ce coteau il y a une douzaine d'années et qui le revoit maintenant ne peut réprimer un soupir de regret.

C'était alors sur les deux versants, du pied jusqu'au sommet de ce mont escarpé, des vignes étagées avec art. Les murettes qui les retenaient semblaient former dans leur ensemble comme un immense escalier de verdure. C'était un tableau ravissant.

Hélas! La plupart de ces vignes ont disparu et, au moment ou nous écrivons, les murettes protectrices jonchent le sol où naissait le grand vin de l'Ermitage.

Le vignoble, une des gloires vinicoles de la France, se reconstituera-t-il? Espérons-le.

ERS, *s. m.* (*Ervum*). — Genre de plantes légumineuses, dont quelques espèces produisent les graines alimentaires appelées *lentille, vesce noire.* (Voir ces mots.)

ERVALENTA, *s. f.* — L'ervalenta, appelée plus tard *Revalescière Dubarry,* est le nom donné par un industriel anglais à la farine de lentille pour la débiter, en lui attribuant des propriétés analeptiques fortement exagérées.

Les lentilles que l'on prépare soi-même sont bien supérieures à cette farine, qui s'altère aisément et se prête à des falsifications. (Pour les différentes préparations, voir LENTILLE et BŒUF A L'ERVALENTA, *formule 504.*)

ERVY, *s. p.* (*Fromage d'*). — Dans le pays de ce nom (Aube), se fabrique un fromage de 14 centimètres de diamètre sur 4 d'épaisseur et fort goûté par certaines personnes.

ÉRYSIPHE, *s. m.* — Petit champignon qui pousse par groupes dans les lieux humides et peu aérés; on l'appelle vulgairement *blanc de champignon.*

ÉRYTRIN, *s. m.* — Genre de poissons dont le corps est allongé, couvert d'écailles rouges; il habite les eaux douces des régions tropicales; sa chair est délicate. On le frit, à grande friture ou au beurre, dans la poêle.

ESBRAT (LOUIS). — Célèbre cuisinier français, contemporain de Carême; il fut longtemps

le chef des cuisines, puis le chef de bouche du prince de Talleyrand (1754-1838).

ESCABESCIA (*Cuis. espagnole*). — Terme générique d'un mets dont la formule générale consiste à faire cuire l'aliment jusqu'à ce que le liquide soit à glace; on le sert comme le chaufroid.

Escabescia de perdreaux. — *Formule 1587.* — Découper deux perdreaux en cinq morceaux, les saler, les faire sauter avec de l'huile; égoutter l'huile et ajouter des fragments de basilic, de romarin, un piment doux, trois gousses d'ail, un petit oignon piqué d'un clou de girofle, et les mouiller à hauteur avec du vinaigre de vin et de la gelée de veau. Faire cuire les perdreaux, les déposer dans un plat creux et faire réduire la cuisson à glace; la passer sur les perdreaux et les servir froids dans leur réduction.

ESCALOPE, *s. f.* All. *Fleischschnittchen;* angl. *scallop.* — Petite tranche de viande mince, aplatie, arrondie d'un côté et pointue de l'autre; que l'on taille dans le veau, le poisson et toute viande tendre. On distingue trois genres d'escalopes : de *viande de boucherie, de volaille et de poisson.*

Cette forme est pratiquée pour activer la cuisson et permettre de leur appliquer différentes garnitures qui donnent le moyen d'en faire une variante agréable. Les escalopes piquées prennent le nom de *grenadin.* (Voir ce mot.)

ESCALOPES DE POISSONS. — Dans ce genre je classe les formules suivantes :

Escalopes de brochet. (Voir ce mot.)

Escalopes de thon au beurre d'anchois (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1588.* — Tailler dans le thon frais de belles escalopes; les parer, les paner, en leur donnant une forme régulière; les poser dans un sautoir beurré et les cuire doucement au four. Préparer un beurre d'anchois, avec des filets d'anchois passés au tamis, ou bien mettre de l'*anchowis sauce* dans du beurre frais et faire couler sur les escalopes comme un beurre à la maître d'hôtel.

Escalopes d'aigrefin (*Cuis. d'hôtel*).— *Formule 1589.* — Lever les filets d'un *aigrefin, cabillaud, merluche* ou *morue fraîche*; les tailler en escalopes et les aplatir légérement; les assaisonner et les paner; les cuire au beurre et les servir en couronne sur un plat rond, dresser au centre de petites pommes de terre à l'anglaise et servir à part une sauce hollandaise au beurre d'anchois, ou sauce crevettes.

Escalopes de langouste à la française (*Haute cuisine*). — *Formule 1590.* — Châtrer et faire cuire la langouste dans un court-bouillon très salé et fortement condimenté d'aromates, de poivre et de vinaigre. Réserver le corail et la queue; piler la poitrine et les petites pattes et en faire un coulis réduit et de bon goût, en y ajoutant du jus de champignons frais, de la crème fraîche ou une cuillerée de béchamelle. Passer le tout au tamis, puis à l'étamine. D'autre part, préparer une farce composée de :

Chair de brochet	grammes	500
Farine tamisée	—	200
Beurre	—	150
Œufs frais	nombre	10
Crème double	litre	1

Sel et poivre blanc fraîchement moulu.

Piler le tout, en ajoutant le corail et passer au tamis; essayer de pocher l'appareil dans un moule au bain-marie; il doit être plus consistant qu'un appareil à la royale; s'il était trop mou, ajouter un œuf; sa couleur doit être d'un rose blanc. Lorsque la farce ou appareil est à point, la coucher dans un moule plat et évasé, préalablement beurré et foncé d'une feuille de papier blanc. Faire pocher au bain-marie sans laisser bouillir l'eau.

Démouler le pain dans un plat rond et creux; enlever le papier, tailler des escalopes dans la queue chaude de la langouste et les dresser en turban sur le pain de brochet; poser sur chaque escalope une rondelle de truffe noire, épluchée et chaude. Saucer légèrement avec le coulis, dans le plat, sans toucher au pain et au décor, et envoyer le restant de la sauce à part.

HYGIÈNE. — Ce mets exquis, dont je revendique la création, est d'une digestion facile grâce au coulis qui relève, stimule et facilite la fonction. C'est un aliment des organes de la pensée et un réparateur puissant.

Escalopes de saumon à l'aurore (*Mets froid*). — *Formule 1591.* — Tailler des escalopes dans les filets d'un saumon cru; les aplatir et leur donner une forme régulière. Les cuire au beurre; les presser légèrement et les laisser refroidir. Décorer le bord pointu de chaque escalope avec

des filets d'anchois, caviar, blanc d'œuf et rouge de homard; placer les escalopes sur un plafond et les glacer d'une forte gelée obtenue avec la coction condimentée du restant du saumon. Laisser prendre la gelée, et la couper avec le couteau autour de chaque escalope, afin d'en faciliter le levage. Dresser ces escalopes en forme de turban sur un pain vert. Envoyer une sauce mayonnaise, à l'essence d'anchois, à part.

ESCALOPES DE VIANDE DE BOUCHERIE. — Dans ce groupe je classerai :

Escalopes de veau aux fines herbes (*Cuis. à la minute*). — *Formule 1592.* — Tailler des escalopes, les saupoudrer, les poivrer et les passer à la farine; les faire saisir à la poêle pour leur donner de la couleur, y ajouter des échalotes, un petit oignon et une gousse d'ail, le tout haché; faire cuire encore cinq minutes, arroser d'un filet de vin blanc et, au moment de servir, y faire couler un jus de citron et saupoudrer de cerfeuil haché.

Escalopes de veau à la demi-glace (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 1593.* — Tailler en équerre des tranches minces dans la rouelle de veau; les aplatir légèrement; les parer, les saler et les poivrer; les passer vivement dans un sautoir ou à la poêle dans de l'huile fine; aussitôt de couleur jaune, égoutter l'huile et les mouiller avec du bouillon ou de l'eau. Faire réduire vivement et les dresser dans leur demi-glace.

Remarque. — Il est préférable, lorsqu'on fait glacer les escalopes, de les braiser. On ne les obtiendra tendres qu'aux seules conditions de les laisser saignantes ou de les braiser. Inutile de dire qu'on peut les garnir de primeurs, de purées diverses, ou les accompagner d'une foule de sauces.

Escalopes à la purée de pommes de terre (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1594.* — Tailler minces des escalopes de veau, les aplatir, les saler, les poivrer, les passer à l'œuf battu, puis à la chapelure; leur donner la forme de cœurs et les placer dans un sautoir beurré. Mettre sur chaque escalope un morceau de beurre fin et pousser le sautoir au four très chaud. Quand elles sont d'une belle couleur jaune, elles doivent être cuites.

Dresser alors de la purée de pommes de terre, blanche et mousseuse, dans un plat rond et dresser autour les escalopes de veau. Les arroser avec le beurre dans lequel elles ont cuit.

Escalopes de veau à la russe. *Formule 1595.* — Tailler sur une noix de veau quelques escalopes, les épicer, les faire revenir d'un côté à feu vif au beurre clarifié, les mettre sous légère presse, en ayant soin de garder la partie saisie dessous; quand les escalopes seront froides, farcir le côté revenu d'une farce composée de un quart de porc, un quart d'anchois salés dégorgés, un quart de moelle de bœuf, une cuillerée à bouche de fines herbes cuites; remettre les escalopes dans une sauteuse beurrée, les arroser d'un peu de beurre clarifié, quatre minutes avant de servir, les pousser au four très chaud, dressez-le ensuite en couronne sur un plat rond, et garnissez le puits d'un ragoût de cèpes à la demi-glace.

Remarque. — L'escalope de veau se garnit de primeurs, de purée d'artichaut, de céleri, de pois,



Fig. 504. — Escalope de veau à la purée de céleri.

de champignons, de marrons, etc. Toutes ces garnitures sont appliquées selon l'opportunité du moment ou de la saison. On fait des escalopes avec toutes les viandes blanches de boucherie.

Les mêmes morceaux, taillés dans le filet de bœuf, prennent le nom de *filet mignon* et de *tournedoz.*

Escalopes de cœur de veau (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1596.* — Couper des tranches en long du cœur; les saupaudrer de sel et de poivre du moulin; les passer à la farine; les mettre dans une poêle contenant du beurre chaud, avec une gousse d'ail entière. Aussitôt qu'elles ont pris couleur, y ajouter une goutte de bouillon, un jus de citron ou un filet de vinaigre. Le dresser sur un plat, retirer la gousse d'ail et les masquer avec le jus.

Remarque. — Cette opération ne doit pas durer plus de dix minutes; une cuisson plus prolongée de cinq minutes rendrait le cœur dur et coriace. On prépare avec les mêmes soins et de la même

façon les escalopes de cœur de bœuf et de foie de veau. L'adjonction de champignons frais est une garniture agréable.

Escalopes de cœur de bœuf (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1597.* — Tailler le cœur en escalopes, les saupoudrer de sel, de poivre et les paner. Les faire cuire cinq minutes au four et les servir avec une garniture quelconque.

ESCALOPES DE GIBIERS. — Parmi ce genre je classe entre autres :

Escalopes de daim à la crème aigre. (*Cuis. autrichienne*). — *Formule 1598.* — Tailler des escalopes dans une noix de daim, les aplatir, les assaisonner, les faire mariner.

D'autre part, faire rôtir les débris du daim, y ajouter des baies de genévrier et mouiller avec de la crème aigre ; faire cuire, piler les viandes et passer le tout au tamis. Au moment de servir, passer à la poêle les escalopes, en les achevant de cuire avec du jus de daim. Dresser les escalopes en couronne, sur une farce de gibier pochée dans un moule à bordure et masquer le tout avec de la sauce à la crème aigre. Servir le restant à part.



Fig. 505. — Escalope de jambon genuine à la langue de bœuf.

Escalopes de renne sauce poivrade (*Cuis. silésienne*). — *Formule 1599.* — Tailler des escalopes dans une noix ou dans les filets de renne ; les faire mariner 24 heures ; les passer à la poêle et les cuire dans un fond de gibier. Préparer une sauce poivrade (Voir ce mot.) avec du jus du renne ; dresser les escalopes en couronne et saucer dessus.

Remarque. — Les escalopes de porc frais, de sanglier, de marcassin, de chevreuil, de chamois, se traitent de la même façon : marinées ou fraîches, selon la sauce avec laquelle on les accommode.

Escalopes de mulet en civet (*Cuis. hippophagique*). — *Formule 1600.* — Tailler des escalopes dans un filet de mulet, les faire mariner ; les faire sauter et les masquer avec une sauce de civet de lièvre ; poivrade ou sauce Robert.

Escalopes de foie gras aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 1601.* — Ce mode de préparation prend quelquefois le nom d'*escalopes de foie gras à la Lucullus* ou *à la Périgueux.*

Couper des escalopes dans un foie gras frais, les assaisonner et les sauter dans un sautoir. Les dresser sur un plat et les masquer d'une sauce aux truffes. Dresser dans le centre quelques truffes épluchées et chaudes.

Remarque. — On fait aussi des escalopes de gibier à plumes par les mêmes procédés que pour les épigrammes (Voir ce mot.), mais il me semble plus pratique de servir les gibiers à d'autres méthodes plus avantageuses.

Escalopes de jambon à la langue écarlate (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 1602.* — Tailler des escalopes dans un JAMBON GENUINE cuit ; les tremper dans du bouillon, tailler aussi une langue écarlate ; la faire chauffer sans en déplacer les tranches. Préparer d'autre part une sauce au vin de madère avec jus de champignons frais, très réduite. Dresser les escalopes en couronne sur un plat long, en la garnissant de têtes de champignons, et placer au centre la langue écarlate.

Remarque. — Ces escalopes peuvent se dresser froides ; on garnit alors le plat de gelée et on dresse les escalopes sur un fond de pain vert.

ESCALOPER, *v. a.* (*Terme de cuisine*). — Action de tailler des escalopes, de les parer et de les former.

ESCANDEAU, *s. m.* — Dans le Midi, mesure de capacité pour les liquides contenant 16 litres environ.

ESCARBILLES, *s. f. pl.* All. *Kohlenstaub ;* angl. *coal-cinder.* — Petit coke, portion de houille qui a échappé à une combustion complète et qui est mêlée aux cendres.

ESCARBOT, *s. m.* All. *Kœfer ;* angl. *black-beetle ;* ital. *scarafaggio.* — L'un des noms communs de la macre. (Voir CHATAIGNE D'EAU.)

ESCARGOT, *s. m.* (*Helix pomatia*). All. *Schnecke;* rus. *slimake;* angl. *snail;* ital. *lumaca.* — Colimaçon dont un grand nombre sont comestibles. Le meilleur est celui qui habite les vignobles; ceux de la Bourgogne sont particulièrement renommés. Il doit être ramassé l'hiver alors qu'il est enfermé dans sa coquille, et cela pour l'excellente raison qu'avant de se mettre à la diète il s'est épuré à la façon des marmottes et vit de sa propre substance.

L'escargot jouissait d'une grande réputation chez les Grecs, mais surtout chez les Romains, qui estimaient beaucoup ce mollusque. Pline dit qu'il était très recherché et très cher. D'après Dioscoride, les espèces les plus estimées étaient celles des îles de Sardaigne, de Sicile et de Chio. Daigne, dans son *Traité* (1550), dit de son côté que les Romains devaient l'art d'engraisser les escargots à Fulvius Lupinus. Il avait dans les premiers temps du christianisme une réputation hygiénique exagérée, qui d'ailleurs s'est transmise jusqu'à nous. Voici comment l'a décrit le maître-queux poète J. Rouyer :

Les anciens Romains faisaient leurs délices
De ces escargots ni chairs ni poissons,
Qu'hommes de science appellent *hélices*,
Et qu'il ne faut pas croire *limaçons*...

— Fi! l'horreur! dit-on, me trouvant trop brusque
A parfaire un mets « de rampants visqueux ».
Donc, séparant l'un de l'autre mollusque,
J'en fais un fin plat, — foi de maître-queux!

D'abord, l'escargot point ne se désigne
A notre dégoût, durant les jours froids:
Clos dans sa coquille, au pied d'une vigne,
Il s'engraisse, loin d'humides endroits...

(— Qu'en poète, ailleurs, j'en dirais merveille!
« Mystérieux, seul, il se reproduit;
« S'il s'accouple, il lance un trait à l'oreille
« Du semblable qui, clairvoyant, le suit. » —)

Mais qu'à l'eau bouillante il jette sa bave;
De son enveloppe extrait, on est sûr
Qu'avec bain de sel, l'escargot se lave
De tout son limon; il est ferme et pur...

(Qu'au feu, sans apprêts, aux champs on le grille;)
L'escargot, pour nous, n'est propre qu'ainsi:
Cuit, avec jus, lard; puis, mis en coquille,
D'épices, de beurre et d'herbes farci;

Ensuite, au four chaud, en une minute,
Qu'il rôtisse, et soit bien à point mangé!...
Quant au limaçon, qu'ici j'exécute,
Il triomphe, hélas! du sot préjugé!

— Faible de poitrine! absorbe un reptile,
Qu'on mange, en Provence, avec l'aillolis:
Sauce, faite d'ail, de jaunes d'œufs, d'huile;
Le limaçon cru vaut tous nos coulis!...

Veut-on savoir maintenant comment le plus vulgaire des mets, *les escargots à la Bourguignonne,* très recherché par les Parisiens, a eu son heure de célébrité sous la Restauration et a figuré avec succès sur la table d'un des plus grands personnages de l'époque?

Quelques semaines après la rentrée de Louis XVIII en France, au mois de mai 1814, le sous-sol de l'hôtel Saint-Florentin était en grande animation, le chef de cuisine et son personnel s'agitaient dans tous les sens et les fourneaux embrasés indiquaient un festin de roi.

Voici ce qui se passait : le prince de la diplomatie, M. de Talleyrand-Périgord, avait offert à l'empereur Alexandre l'hospitalité de son hôtel, qu'il venait d'acquérir du marquis d'Hervas.

C'était un événement gastronomique. L'évêque d'Autun se piquait d'être un fin gourmet, de posséder le meilleur cuisinier et la meilleure cuisine de Paris.

Le prince de Talleyrand pouvait avoir 60 ans. Dans les capitales où il avait été envoyé en mission, le célèbre diplomate n'avait pas manqué d'étudier et de noter les bonnes recettes culinaires en usage. Il avait avec lui un maître-cuisinier qu'il avait enlevé à Cambacérès en doublant ses gages, et ce modeste Vatel avait pour mission spéciale de s'enquérir de tous les procédés mis en pratique à l'étranger pour l'assaisonnement des mets.

Parmi les souvenirs gastronomiques du propriétaire de l'hôtel Saint-Florentin, se présenta en première ligne le souvenir d'un plat d'escargots mangé à Vienne.

Il est vrai que ces mollusques sont très estimés à Vienne, où on les trouve en abondance.

Le prince manda son chef de cuisine (il se nommait Anacréon) et l'interrogea au sujet du déjeuner du lendemain.

— J'ai, lui dit-il, voulu faire les honneurs de ma salle à manger à une tête couronnée et à quelques amateurs de bonne chère... Je voudrais leur offrir un plat nouveau, étranger aux menus en usage... je voudrais leur faire manger des escargots!

— Rien n'est plus facile, monseigneur : il y a, entre autres façons, la plus simple et la plus pratique, celle de la grillade. On fait rôtir les escargots comme des marrons, et on les sert avec une sauce au vin.

— Détestable! détestable! répondit le diplomate, cela sent la gargote toute pure; l'empe-

reur se croirait dans un restaurant du Palais Royal ou du cloître Saint-Honoré...

— Nous avons la façon de les ébouillanter, reprit Anacréon, puis de les monter en escalopes, avec forces épices, ail, poivre, piment, etc.

— Méthode ancienne, celle-là! s'écria M. de Talleyrand; Pline, dans son traité : *De remedis stomachi*, l'indique comme un stimulant... c'est un vrai casse-poitrine.

— Eh bien! Monseigneur, laissons de côté les recettes étrangères et tenons-nous-en à la méthode bourguignonne... c'est la plus compliquée, mais la plus succulente.

— Vous m'en répondez, Anacréon?

— Je suis du pays, j'ai fait à Beaune la réputation du *Soleil d'Or* et, à Paris, celle des *Vendanges de Bourgogne* de la rue Montorgueil, avec mes escargots.

— Il suffit... je compte sur votre expérience et vos lumières.

Le prince de Talleyrand recevait le lendemain le prince Alexandre, ses aides de camp, le maréchal duc de Tarente, Népomucène Lemercier, membre de l'Institut; le poète Campenon, qui avait été élu à l'Académie française au fauteuil occupé par Delille; Jouy, l'auteur dramatique qui publiait l'*Ermite de la Chaussée d'Antin;* d'Auterive, ministre des affaires étrangères.



Fig. 506 — Fourchette à escargot.

Dès que le plat d'escargots fut présenté, les convives l'accueillirent avec une satisfaction marquée, et, au même instant, chacun reçut une plaquette en carton glacé sur laquelle on lisait en tête : « Escargots à la bourguignonne », et, immédiatement au-dessous, en lettres dorées : « Plat d'Anacréon! »

Analyse chimique. — On a constaté dans l'analyse de l'escargot sur 100 parties :

Eau	76
Matières azotées	16
— grasses	2
— diverses	4
Sels	2
	100

Hygiène. — Comme on le voit par sa composition, l'escargot est un aliment dont la valeur nutritive est à peu près nulle et qui, pour être bien digéré, demande des condiments stimulants. Préparés par les méthodes qui consistent à les cuire pendant 5 à 6 heures, les escargots constituent un aliment agréable et de digestion facile; tout le contraire sont les escargots dont les formules consistent à ne les cuire que une heure ou deux : l'indigestibilité ne saurait alors être douteuse. Quant aux propriétés du bouillon et du sirop d'escargot, on peut les comparer à ceux du bouillon de grenouille ou de veau; ils agissent comme émollient. On a beaucoup exagéré les propriétés de ce mollusque, surtout dans la médecine domestique; dans le nord de la France principalement, on en fait des bouillons qui passent pour guérir les rhumes et même la phtisie pulmonaire.

J'ai connu un excellent curé de campagne qui a guéri de cette façon un nombre considérable de poitrinaires qui ne l'étaient pas.

Un certain Chrestien, médecin de Montpellier, cite des guérisons merveilleuses par le traitement des escargots ingérés crus. Ce qui est surtout miraculeux dans ce traitement, c'est que le malade ne soit pas mort d'indigestion.

Dangers. — On a constaté après l'ingestion de certaines espèces d'escargots, et surtout en été, des vertiges, des nausées, des coliques, des étourdissements répétés, suivis d'une prostration musculaire générale.

L'observation a démontré, en effet, que les escargots se nourrissent de laurier-rose, de viorne, de fusain, de buis, d'euphorbe et de plusieurs autres plantes vénéneuses.

On a cité deux exemples d'empoisonnement produits par des limaçons qui avaient été recueillis, les uns sur un pied de belladone, les autres sur un redoul.

Seuls les escargots qui se nourrissent de plantes aromatiques et ceux des vignes doivent être admis dans l'alimentation.

Voici différentes manières d'accommoder les escargots :

Escargots à la bourguignonne. — *Formule 1603.* — Après avoir mis les escargots à dégorger dans une poignée de sel, les laver, les blanchir à l'eau, les retirer au premier bouillon, ensuite les sortir de leurs coquilles, bien laver ces dernières à l'eau bouillante. Les escargots sont cuits ensuite dans la cuisson suivante :

Ajouter une garniture composée de carottes, oignons, thym, laurier, persil, un peu de farine mouillée moitié vin blanc, moitié bouillon; ajouter sel, poivre, épices.

On fait cuire à petit feu pendant cinq heures, on laisse refroidir les escargots, et on prépare le beurre suivant: ail pilé, sel, poivre, persil haché bien fin, on mêle le tout ensemble avec de bon beurre, regarnir les coquilles avec les escargots et le beurre. On les cuit à four doux en ayant soin de tenir l'orifice de l'escargot en haut; servir très chaud.

Escargots à la bourguignonne (*Procédé général*). — *Formule 1604.* — Mettre les escargots dans une casserole d'eau froide; la faire tiédir, agiter les escargots pour nettoyer la coquille, en les brossant au besoin et les mettre dans une autre casserole avec sel, condiments et vinaigre. Les faire cuire en écumant. Les égoutter sur un tamis; les garnir avec un beurre à la maître d'hôtel, dans lequel on fera entrer poivre blanc, thym, estragon, ail, muscade, marjolaine, cerfeuil, persil hachés et jus de citron. Les faire cuire sur un plat spécial pour que le beurre ne se répande pas.

Ce mode de préparation est moins parfait que le précédent.

Escargots à la Sédunoise (*Cuis. de moine*).— *Formule 1605.* — A Sion (Valais), patrie du chevalier *Superxaxo* et du cardinal *Schiner*, et le séjour des démocrates savoyards démocratisant surtout la fondue au fromage et les escargots des capucins en carême, dont il existe un mode de les préparer qui date de *Jules César*.

Les Romains vainqueurs établirent un parc pour engraisser les escargots; le parc est aujourd'hui la propriété du couvent des capucins situé dans les vergers, sis au pied des vignobles de la rive droite du Rhône. Voici comment l'on procède :

On met les escargots dans une immense casserole pouvant contenir des centaines de ce mollusque, avec de l'eau froide; on les met sur le feu et au premier bouillon on les ôte. A l'aide d'une fourchette spéciale on retire un à un les escargots de leur coquille; on les châtre, c'est-à-dire qu'on leur retire les intestins, puis on les met dans une terrine avec une poignée de gros sel et on les remue pour leur faire rendre la partie visqueuse; on les lave à l'eau fraîche, on les fait dégorger, on les relave jusqu'à ce que l'eau en soit claire.

On met alors rôtir un fort morceau de bœuf dans une casserole; lorsqu'il a pris couleur partout, on y ajoute un piment, des oignons cloutés, un bouquet garni de marjolaine, de romarin, d'estragon, de thym, de basilic, de quelques gousses d'ail.

On y met aussi les escargots et on mouille le tout de moitié bouillon et moitié vieux vin de *Malvoisie* sèche ou d'*Amigne* (crus du pays), et on laisse cuire le tout pendant sept à huit heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que la coction soit tombée en demi-glace. Comme c'est un jour maigre et que les escargots doivent l'être aussi, on retire le bœuf que l'on fait manger par un damné quelconque, le plus souvent par le domestique.

On met alors un peu de ce jus dans le fond de la coquille, préalablement nettoyée et séchée, puis on introduit l'escargot et, lorsqu'elle est froide, on ajoute le beurre à la maître d'hôtel, composé de beurre frais d'Hérens, dans lequel on mélange de l'ail pilé, du poivre blanc, du sel, de l'estragon, des ciboules et du cerfeuil hachés, le tout pétrit et rendu homogène.

On les passe au four sur une plaque chaude et, pendant que l'on sert la première fournée, on en fait cuire une seconde, puis une troisième jusqu'à ce que le convive s'y refuse. Ceux de mes lecteurs qui auront l'occasion de visiter Sion, pourront se convaincre et de la cordiale hospitalité des capucins et de l'excellence de leurs escargots.

A Marseille, on prépare les escargots de la façon suivante :

Carago à la suçarello (*Escargots à sucer*). — *Formule 1606.* — Faire jeûner les escargots pendant huit jours en les mettant dans un vase avec sel et vinaigre pour leur faire rendre la matière gluante; les laver et les faire cuire pendant deux heures dans de l'eau fortement condimentée de thym, fenouil, laurier, romarin, sel et vinaigre. On reconnaît que les escargots sont cuits quand, en les agitant, ils sortent des coquilles.

Faire revenir à l'huile, dans une casserole, un oignon haché, une tomate épluchée, laisser cuire; ajouter les limaçons, ainsi que sel, poivre, laurier, pointe d'ail; saupoudrer légèrement de farine; faire sauter pour mélanger, puis mouiller à court avec du bouillon et un peu de leur cuisson, faire mijoter pendant vingt minutes et servir.

Pour les manger, on coupe le fond de la coquille, ce qui établit un courant d'air amenant le mollusque au dehors. Seulement il faut être doué d'un peu de patience pour supprimer le bout de chaque coquille d'escargot.

Escargots à la dijonnaise. — *Formule 1607.* — Laver les escargots de vigne à plusieurs eaux et les mettre ensuite dans de l'eau tiède sur le feu pour les faire ouvrir; les faire blanchir à l'eau de sel pour les faire dégorger et enfin les cuire dans du vin blanc très aromatisé, et les laisser refroidir ainsi. Lorsqu'ils sont froids, on garnit le vide de la coquille avec du beurre à la maître d'hôtel fortement condimenté. Ce mode, comme on le voit, consiste à ne pas sortir l'escargot de sa coquille, ce qui n'est pas son moindre mérite si l'on désire jouir de ses propriétés.

Escargots à l'italienne. — *Formule 1608.* — Préparer les escargots comme dans la *formule 1604*, et mettre dans le beurre maître d'hôtel une forte quantité de parmesan râpé.

Escargots imités (*Cuis. factice*). — *Formule 1609.* — On peut imiter la chair des escargots avec du mou de veau et, disons-le bien vite, ils sont souvent préférables à certains escargots vendus par les marchands de vins. Si l'on est trompé sur l'authenticité, on a l'avantage de ne pas avoir à craindre l'empoisonnement par intoxication, ni indigestion.

On fait braiser le mou de veau dans du vin blanc, du bouillon, le tout assaisonné comme les escargots. Lorsqu'il est cuit, on le laisse devenir tiède et on le taille en petits morceaux réguliers pointus d'un côté pour le faire pénétrer dans la coquille d'escargot. On met un peu de jus dans la coquille, puis on pousse bien dedans le mou, sur lequel on ajoute le beurre à la maître d'hôtel, selon l'usage.

Remarque. — Les grimoires de la cuisine ancienne et moderne mettent les escargots à toutes les sauces. Je me dispenserai donc d'enregistrer ces aberrations culinaires.

Bouillon d'escargots (*Cuis. de régime*). — — *Formule 1610.* — Mettre les escargots à l'eau froide et pousser la casserole sur le feu; les faire cuire et, au premier bouillon, les retirer: les sortir de leur coquille; en mettre deux douzaines dans une casserole avec 3 litres d'eau; 30 grammes de gomme arabique, 1 laitue, 1 morceau de tête de veau. Faire cuire pendant trois heures sans écumer; passer à travers un linge.

Sirop d'escargots (*Cuis. de régime*). — *Formule 1611.* — Faire mettre trois douzaines d'escargots à l'ébullition et les sortir aussitôt de la coquille; les mettre dans une terrine avec un verre de vin de Xérès; les remuer longuement pour faire dégorger la matière glutineuse; recommencer l'opération trois fois; ajouter un litre d'eau et un kilo de sucre; faire cuire le tout ensemble. Passer à la chausse et mettre en bouteilles.

CONSERVE. — Pour conserver les escargots il suffit, lorsqu'ils sont préparés, de les mettre par couches dans un vase de gré vernissé et de couler dessus de la graisse à moitié congelée.

ESCAROLE, *s. f.* (*Cichorium endivia*, L.). All. *Grosse vollherzige escariol;* angl. *Batavian endive;* holl. *escarol kropandijvie;* esp. *escarola de hojas anchas;* ital. *endivia scariola.* Aussi appelée *escarole bouclée; escarole courte; escarole langue-de-bœuf; endive de Meaux.* — Genre de chicorée endive, formant la cinquième espèce de la tribu du *cichorium endivia*, que je classe dans les sortes des salades ou végétaux d'hiver.

Les variétés les plus recherchées pour la table sont :

L'*escarole ronde,* qui prend le nom de *bouclée* chez les jardiniers quand les feuilles du centre en partie repliées en dehors tendent à abriter le cœur;

L'*escarole de Limay,* qui se distingue par des feuilles d'un vert pâle disposées en rosace; un peu plus grande que la précédente;

L'*escarole blonde,* qui doit se couper jeune, et sert surtout pour les salades;

Enfin l'*escarole en cornet,* aussi dénommée *bé-*



Fig. 507. — Escarole en cornet.

glaise et *escarole d'hiver,* à feuilles moins nombreuses, mais plus amples et très larges; découpée sur les bords comme l'indique la fig. 494.

Cette variété, que nous signalons aux jardiniers, rendrait de signalés services à l'alimentation et à la cuisine, étant améliorée.

HYGIÈNE. — Cette salade d'hiver est d'une digestion un peu difficile; il convient de faire la salade au commencement du repas pour la laisser mariner un peu. Cuite et préparée comme les laitues braisées, elle constitue un aliment sain, une garniture agréable. On peut la préparer comme l'endive ou chicorée flamande. (Voir ces mots.)

ESCARGOULE, *s. f.* — Dans le Périgord, nom que l'on donne aux champignons bons à manger, mais principalement à la grande coulemelle.

ESCHES, *s. f. pl.* (*Terme de pêche*). — Amorces pour la pêche; nom du verre de terre haché servant d'amorces.

ESCHOLZIA (*Eschholtzia*). — Plante du genre des papavéracées établi par Chamisso en l'honneur du botaniste *Fr. Eschholz,* mort en 1831. L'unique espèce, connue, celle de Californie, pousse spontanément sur la rive sablonneuse de la baie de San-Francisco. C'est une plante bisannuelle,



Fig. 508. — Echolzia de Californie, fleur imitée en cire.

vivace, à tiges étalées; feuilles à divisions linéaires, grandes, d'un jaune vif, safranées au centre. Lorsque les artistes culinaires voudront faire cette fleur, il faudra commencer par préparer les pétales, cinq par fleur, d'un jaune vif; les pistils d'un jaune rouge et les radicelles des tiges d'un vert vif; on les montera sur du fil de fer garni. Elle est d'un effet marqué pour la garniture des socles.

ESCLIPOT, *s. m.* (*Terme de pêche*). — Caisse dans laquelle on laisse tomber la morue tranchée et habillée.

ESCOCHER, *v. a.* — Battre la pâte du biscuit avec la main, afin de la ramasser en une seule masse.

ESCOTON, *s. m.* (*Cuis. béarnaise*). — Entremets sucré.

Formule 1612. — On fait, avec de la farine de maïs (il en faut beaucoup) et de l'eau, une bouillie très solide, que l'on sale un peu; il faut laisser cuire 20 minutes en ayant soin de remuer très souvent pour empêcher de former un gratin; on verse ensuite dans un plat à moitié creux où on la laisse jusqu'au lendemain. Cette pâte est alors très ferme; on la coupe en tranches de 2 ou 3 centimètres d'épaisseur, on la passe dans la farine de froment et on la fait frire dans de la graisse ou du beurre; on saupoudre de sucre et on mange très chaud; c'est très délicat.

ESCOUBARDE, *s. m.* — Champignon du genre agaric, aussi appelé *oreillette;* il est d'un gris cendré à stipe blanchâtre plein et court.

ESCOURGEON, *s. m.* — Espèce ou variété d'orge à épi court et hâtif; le grain vert sert à faire des potages très recherchés dans le Nord.

ESCUBAC, *s. f.* (*Liqueur par macération*). — *Formule 1613.* — Employer :

Safran du Gâtinais	grammes	32
Baie de genévrier	—	16
Dattes sans noyaux	—	100
Raisins de Damas	—	100
Jujubes écrasés	—	125
Anis vert	—	4
Coriandre	—	4
Cannelle concassée	—	8
Macis	—	4
Clous de girofle	—	4
Eau-de-vie à 22 degrés	litres	8

Procédé. — Faire macérer pendant huit jours. Préparer un sirop fait avec 2 kilos 500 grammes de sucre et 5 litres d'eau. Filtrer la macération et mélanger au sirop. Mettre en bouteille.

ESCULINE, *s. f.* (*Hygiène*). — Principe actif du marron d'Inde, employé avec succès contre

les fièvres intermittentes, les gastralgies et les entéralgies palustres. Elle se prend à la dose de 2 à 50 centigrammes.

ÉSOCES, *s. m. pl.* — Terme générique des poissons malacoptérygiens à écailles dures, dont le type est le brochet.

ESPADON, *s. m.* (*Xiphias gladius*, L.). — Poisson de la Méditerranée, appelé *empadour* à Nice. Sa chair grasse n'est pas mauvaise, mais elle demande un traitement culinaire soigné. Au Brésil on en pêche une variété très grosse, *Esox brasiliensis*, qui habite les mers des deux Indes; il est orné de longues pointes, il attaque parfois la baleine. Sa chair huileuse ressemble à celle du cochon de lait; on s'en sert pour faire des pâtes et des farces qu'on met dans des boyaux en forme de boudin.

ESPADOT, *s. m.* (*Pêche*). — Sorte de crochet de fer fixé solidement à un bâton, et avec lequel on prend les poissons restés au fond des écluses.

ESPAGNOLE, *s. m.* (*Gâteau à l'*). — *Formule 1614.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Fécule	—	250
Ecorce d'orange hachée	—	100
Amandes douces mondées	—	100
— amères	—	25
Œufs frais	nombre	12

Procédé. — Travailler dans une terrine le sucre et les jaunes d'œufs; ajouter les écorces d'oranges et les amandes hachées. Travailler de nouveau, puis ajouter la fécule et enfin les blancs d'œufs battus en neige avec les précautions usitées dans cette opération.

Coucher cette pâte dans des moules plats préalablement beurrés et passés à la fécule. Les cuire dans un four modéré. Etant froids, les garnir largement de marmelade d'abricots, les glacer à l'orange et les garnir aux fruits.

ESPAGNOLE (*Sauce*). — On a donné le nom d'*espagnole* à cette sauce parce qu'elle est brune, comme on a donné le nom d'*allemande* à une autre sauce blonde ou blanche; mais, à vrai dire, elles ne sont ni espagnole ni allemande, elles sont nées en France et elles font toutes deux partie de la grande cuisine française.

Sauce espagnole (*Haute cuisine*). — *Formule 1615.* — Faire un roux de couleur pâle (s'il était trop foncé en couleur, il perdrait de ses propriétés) et le mouiller avec du jus de veau et de bœuf; le mouton et le gibier donneraient un mauvais goût à la sauce; remuer jusqu'à l'ébullition et retirer la casserole sur l'angle du fourneau, et laisser cuire à petit feu toute la journée; l'écumer, la débarrasser le soir et, le lendemain, la remettre sur le feu en y ajoutant du jus ou du bouillon non salé.

Faire sauter dans une poêle, jambon ou lard maigre; oignons, carottes, ail, thym, laurier, estragon, basilic, clou de girofle. Ce mirepoix étant rissolé, le jeter dans la sauce avec du poivre noir concassé, du vin blanc, et faire réduire doucement en évitant qu'elle ne s'attache.

Le deuxième jour de cuisson, elle subit une transformation apparente, la chimie culinaire s'opère : d'épaisse qu'elle était, analogue à une soupe à la farine, elle devient claire.

Voici ce qui se passe : la fécule se divise en deux parties, l'une se précipite au fond et l'autre vient à la surface, de sorte que le gluten et la diastase se combinent avec la partie gélatineuse ou glace de viande, et forment une sauce glutineuse et corsée; elle est alors *dépouillée.* Mais, pour arriver à ce résultat, il faut la faire cuire au moins pendant trente heures, c'est-à-dire pendant trois jours; elle est alors réduite en demi-glace.

On la passe au tamis, on la dépose dans une terrine émaillée et on la remue jusqu'à ce qu'elle soit froide. Dans cet état neutre, sans goût spécial, elle sert alors de base à une multitude de sauces brunes que l'on peut confectionner à l'instant même.

Remarque. — Lorsque pour une cause quelconque on n'a pas le temps de faire dépouiller la sauce espagnole, soit que dans un ménage on ait besoin de cette sauce immédiatement, il faut faire le roux avec du beurre; ne pas le laisser trop roussir, mouiller avec de bon jus ou du bouillon. La garnir d'un mirepoix, y ajouter du vin blanc et la passer après une demi-heure de cuisson.

Sauce espagnole pour gibier (*Haute cuisine*). — *Formule 1616.* — Dans le nord de l'Europe, où le gibier à poil est commun, j'ai créé la sauce suivante, pour mes grands travaux culinaires :

Faire rôtir, puis mettre dans une marmite les os et débris de gibier; la garnir de légumes et faire cuire pendant sept à huit heures; décanter

le bouillon. Faire un roux et le mouiller avec le bouillon du gibier; la traiter comme la sauce espagnole ordinaire, en ayant soin d'ajouter au mirepoix de la sauge et des baies de genièvre.

Cette sauce permet de confectionner en un instant des fumets exquis pour accompagner les filets, épigrammes, escalopes en marinade.

ESPÉRANCES, *s f. pl. (Pâtisserie).* — Faire cuire dans des moules à tartelettes, préalablement beurrés et amidonnés, de la pâte à biscuit génois. (Voir ce mot.) Aussitôt froide, les couper par le milieu et les garnir d'une crème pâtissière à la pistache.

D'autre part, ajouter à une crème Saint-Honoré (Voir ce mot.) du vert d'épinard; garnir les tablettes en pyramide, avec cet appareil, et les saupoudrer de sucre rouge.

ESPRIT, *s. m.* All. *Spiritus;* angl. *spirit;* rus. *spirte;* ital. *spirito.* — Liquide inflammable ressemblant à l'alcool sous beaucoup de rapports (Voir ALCOOL.); *esprit* de bois, obtenu par la distillation du bois; de sel, l'*acide chlorhydrique.*

ESPRITS AROMATISÉS. — On appelle *esprits aromatisés* les esprits mis en contact par macération d'abord, pendant un temps déterminé, puis distillés au bain-marie, avec des substances aromatiques quelconques, feuilles, fleurs, graines, racines, etc.

Les substances destinées à la distillation doivent être récoltées à l'époque de l'année où elles ont le plus de parfum. Toutes ces substances doivent subir une macération plus ou moins prolongée dans l'alcool; ainsi les fleurs, les feuilles et les fruits ne réclament que 24 à 48 heures de macération, tandis que les bois, les racines, etc., demandent au moins huit jours et même davantage.

Pour les esprits parfumés, il est essentiel d'employer l'alcool pur à 85 degrés; le choisir exempt de toute odeur qui puisse altérer le parfum des substances à distiller. On emploie généralement l'alcool de vin du Midi; mais, l'alcool rectifié avec soin, provenant du sucre, devra lui être préféré, attendu que non seulement il n'a pas le bon goût de celui du Midi, mais il n'en a aucun; par conséquent, ne possédant que le degré de l'alcool, il est évident que l'on obtiendra des esprits parfumés délicieux conservant, sans aucune altération, tout l'arome des substances employées.

Après la macération, on doit ajouter, avant de distiller, une certaine quantité d'eau commune. Cette eau a d'abord pour but de baigner les substances qui ne doivent jamais rester à sec, la distillation étant terminée; ensuite, elle aide beaucoup à la saturation, car il est reconnu que certains aromates, les bois et les racines principalement, développent bien peu de parfum lorsque l'on néglige d'associer à l'alcool une certaine quantité d'eau.

La rectification des esprits parfumés est indispensable pour obtenir de bons produits; elle doit être faite au bain-marie comme la distillation, en procédant doucement et avec le plus grand soin. Cette opération a pour but d'enlever au produit le goût d'empyreume qu'il contracte par la distillation. La rectification terminée, les esprits aromatisés doivent être mis dans des vases bouchés hermétiquement et placés dans un lieu ayant une température ordinaire.

Les esprits aromatisés ne doivent être employés que quelques mois après leur fabrication; pendant ce temps, le parfum se développe et devient beaucoup plus suave. Malgré tous les soins que l'on puisse prendre dans la distillation et la rectification des esprits parfumés, ils ont toujours, étant nouvellement fabriqués, un parfum beaucoup moins fin.

Les esprits aromatisés sont employés par les confiseurs, comme parfums, mais plus particulièrement par les distillateurs pour la fabrication des liqueurs; car, aujourd'hui, ces derniers, à part quelques liqueurs de marque en renom, ne se donnent plus la peine de distiller les liqueurs avec le mélange d'aromates qui convient à chacune d'elles; ils se contentent de faire un mélange d'esprits aromatisés qui sont ensuite sucrés, filtrés et mis en bouteilles, puis livrés le lendemain à la consommation. On va même jusqu'à saturer l'alcool d'essences proprement dite pour fabriquer les liqueurs; et c'est ainsi que, sans s'en douter, on nomme *improprement* les esprits aromatisés : *essences.* C'est pourquoi je ne cesserai de dire que la concurrence d'une part, la mauvaise foi de l'autre, entraînent forcément le distillateur à une fabrication honteuse et dérisoire.

Esprit d'anis. — *Formule 1617.* — Employer :

Semence d'anis	kilogr.	10
Alcool à 85°	litres	25

Procédé. — Faire macérer les semences d'anis

pendant quatre jours dans l'alcool, ajouter 15 litres d'eau commune et distiller au bain-marie jusqu'à la dernière goutte; puis rectifier pour retirer 22 litres d'esprit parfumé.

Esprit de café. — *Formule 1618.* — Employer:

Café Moka	kilogr.	10
Café Martinique	—	10
Eau commune	litres	55
Alcool à 85°	—	25

Procédé. — Torréfier les cafés Moka et Martinique séparément, lentement et légèrement; les pulvériser grossièrement et les mettre dans un conge; y verser l'eau bouillante et couvrir; laisser infuser pendant quatre heures, c'est-à-dire le temps voulu pour faire refroidir, ajouter alors l'alcool et laisser macérer pendant vingt-quatre heures, puis distiller très doucement jusqu'à la dernière goutte. Rectifier pour obtenir 22 litres d'esprit parfumé.

Esprit de cannelle. — *Formule 1619.* — Employer :

Cannelle de Ceylan	kilogr.	5
Alcool à 85°	litres	25

Procédé. — Concasser grossièrement la cannelle, la faire macérer pendant huit jours dans l'alcool; ajouter 12 litres d'eau commune et distiller doucement au bain-marie pour retirer 24 litres d'esprit parfumé. On ne rectifie pas.

Esprit de framboises. — *Formule 1620.* — Employer :

Framboises	kilogr.	150
Alcool à 85°	litres	25

Procédé. — Choisir les framboises de Bougival (Seine-et-Oise), les premières qui paraissent sont les meilleures comme parfum. Les écraser à la main et les mettre macérer dans l'alcool pendant huit à dix jours; ensuite distiller doucement au bain-marie en deux ou trois fois jusqu'à la dernière goutte, puis rectifier le tout pour obtenir 22 litres d'esprit parfumé.

On distille les framboises en deux ou trois fois, parce qu'elles montent beaucoup dans le cours de la distillation, et il serait imprudent de distiller en une seule fois.

Esprit de noyaux. — *Formule 1621.* — Employer :

Noyaux de fruits	kilogr.	100
Alcool à 85°	litres	25

Procédé. — Concasser les noyaux de fruits en les passant dans une machine à broyer; y ajouter l'alcool et laisser le tout en macération pendant quinze jours; ensuite distiller au bain-marie en tirant jusqu'à la dernière goutte, puis rectifier pour obtenir 22 litres d'esprit parfumé.

Esprit de roses. — *Formule 1622.* — Employer :

Pétales de roses	kilogr.	40
Alcool à 85°	litres	25

Procédé. — Choisir des roses des quatre-saisons, que l'on appelle aussi *roses à la reine, de Damas,* etc. (celles que l'on récolte à Puteaux, près de Paris, sont les plus appréciées); elles doivent être cueillies par un beau soleil, et après avoir été vannées, pour enlever les culots, être mises en macération dans l'alcool pendant vingt-quatre heures; ajouter ensuite 15 litres d'eau commune et distiller jusqu'à la dernière goutte, puis rectifier pour obtenir 22 litres d'esprit parfumé.

Esprit de thé. — *Formule 1623.* — Employer:

Thés mélangés, premier choix	kilogr.	10
Sel marin	grammes	500
Alcool à 85°	litres	25

Procédé. — Faire bouillir 40 litres d'eau commune avec le sel que l'on jette sur le thé dans un vase étamé ou émaillé, et couvrir. Le lendemain, ajouter l'alcool et laisser macérer le tout pendant deux jours; puis distiller, très doucement, au bain-marie jusqu'à la dernière goutte; rectifier pour obtenir 22 litres d'esprit parfumé. (ED. LACOMME, de l'*Académie de cuisine.*)

ESSEINER, *v. a.* — Action de tirer à soi une seine; en ôter le poisson qui y est contenu.

ESSENCE, *s. f.* (*Essentia*). All. *Essenz;* angl. *essence;* rus. *essentzia;* ital. *essenza.* — Principe d'une substance; ce qui constitue la nature d'une chose.

En cuisine, coction, jus extrait des matières végétales ou animales. (Voir FUMET.) En distillation, principe aromatique extrait des plantes.

Les essences ou huiles volatiles sont des corps contenus dans les plantes, principalement dans les fleurs, les fruits et les feuilles, rarement dans les racines ou les tiges, que l'on peut extraire, les uns par distillation, les autres par expression. Ces substances ont une odeur forte et caracté-

ristique, celle des plantes qui les ont fournies, et une saveur âcre et brûlante.

Les esssences sont solides ou liquides, le plus souvent plus légères que l'eau, quelquefois plus lourdes; ces dernières sont généralement celles des plantes venues dans des climats très chauds : les essences de cannelle, de girofle, etc.

Les essences sont très peu solubles dans l'eau, toutefois elles lui communiquent leur odeur; elles sont très solubles dans l'alcool, d'autant plus que ce dernier est plus concentré.

Les essences, par expression, sont très odorantes, mais épaississent promptement, deviennent rances et acquièrent une odeur très désagréable; elles ne sont pas complètement solubles dans l'alcool, tandis que celles que l'on obtient par la distillation, quoique ayant une odeur moins agréable, sont plus légères, très solubles dans l'alcool, et se conservent beaucoup plus longtemps.

Essence de bergamote. — *Formule 1624.* — Cette essence est extraite par expression du zeste des bergamotes. On râpe ces fruits, on met le zeste qui en résulte dans un sac de crin, on soumet ensuite à la presse pour obtenir un liquide qui se divise bientôt en deux couches, dont la supérieure sera enlevée à l'aide d'une pipette, ce qui constitue l'essence de bergamote, qui est très fluide, d'une couleur jaune ou verdâtre; mais, rectifiée par la distillation avec de l'eau, elle est tout à fait limpide et incolore. Son odeur est très agréable et tient à la fois de l'orange et du citron.

L'essence de bergamote nous vient de la Grèce, de l'Espagne et du Portugal.

Les essences d'oranges *dites de Portugal* et de citron se préparent absolument de la même manière.

Essence de cannelle. — *Formule 1625.* — Pour obtenir cette essence, on doit concasser la cannelle et la laisser macérer pendant deux jours avec une certaine quantité d'eau commune; ajouter un peu de sel marin; mettre le tout dans l'alambic et distiller doucement tant que le produit, que l'on reçoit dans un récipient, passe trouble. Ces opérations terminées, laisser enfin déposer l'essence, qui sera complètement séparée de l'eau après vingt-quatre heures de repos.

Essence de menthe. — *Formule 1626.* — L'essence de menthe est obtenue de la menthe poivrée (*mentha-piperita*), dont on récolte les sommités fleuries seulement, dès le matin, avant le lever du soleil, au moment où il y a le plus de rosée; on l'étend ensuite sur des feuilles de papier dans un courant d'air bien établi, et lorsqu'elle est sèche on la plonge dans la curcurbite d'un alambic, marchant par la vapeur de préférence; on y ajoute un peu de sel marin, on ajuste immédiatement le chapiteau, on lute et on distille à bon filet; le produit est reçu dans un récipient florentin, dans lequel l'essence surnage et est ensuite retirée à l'aide d'une pipette. Elle est verdâtre ou incolore, d'odeur forte et caractéristique, de saveur fraîche, âcre et brûlante.

Remarque.— Comme toutes les autres, l'essence de menthe doit être rectifiée par la distillation avec l'eau; elle est alors incolore et se conserve très longtemps sans aucune altération.

Dans le commerce on la rencontre presque toujours falsifiée avec des alcools, des huiles fixes et surtout de l'essence de térébenthine.

Quoique les essences perdent quelquefois près de la moitié de leur volume par la rectification, il est nécessaire de leur faire subir cette opération par le moyen de la cornue, pour les obtenir incolores et d'une odeur plus agréable. La rectification des essences par la cornue consiste à leur ajouter au moins cinq fois leur poids d'eau et de rectifier le plus doucement qu'il sera possible.

ESSENCES ARTIFICIELLES. — Les essences artificielles de fruits (*ananas, poire, pomme*, etc.), qui sont préparées chimiquement, ne sont autre chose que des solutions alcooliques de divers éthers, dont quelques-uns sont additionnés d'acides organiques (*acide tartrique, oxalique, succinique, benzoïque*). Dans toutes ces préparations, on mélange de la glycérine pour condenser et harmoniser les diverses odeurs.

Ces essences, qui ont plus ou moins le parfum des fruits indiqués, se détériorent assez promptement; puis sont employées par des maisons qui fabriquent des produits à prix réduits. Je conseille donc d'employer de préférence les parfums concentrés qui sont préparés avec beaucoup de soins, tels que les pulpes d'ananas, d'abricots, de poires, etc., ou les eaux distillées de fruits, auxquelles on additionne la quantité voulue de sucre pour obtenir (à froid) un sirop à 30 degrés, ce qui produit des parfums délicieux et pouvant se conserver plusieurs années sans rien perdre de leur odeur et de leur finesse. (ED. LACOMME, de l'*Académie de cuisine.*)

ESSENCE CHIMIQUE. — La chimie prépare de toute pièce, et sans le concours des fruits, des essences absolument illusoires dont le moindre inconvénient est de s'évaporer après un certain laps de temps plus ou moins prolongé, mais qui jouent sur le moment un rôle assez important dans la composition des produits alimentaires. Ces produits n'étant pas interdits, je les publie sous l'autorité de notre collaborateur *L. Padé*, chimiste-expert.

Essence de prune. — *Formule 1627.* — Employer :

Glycérine	grammes	8
Ether acétique et aldéhyde	—	5
Huile de persico	—	4
Ether butyrique	—	2
Ether formique	—	1
Ether œnanthique	—	4

Essence de groseille. — *Formule 1628.* — Employer :

Ether acétique	grammes	5
Acide tartrique	—	4
Acide benzoïque	—	1
Acide succinique	—	1
Ether benzoïque	—	1
Aldéhyde et acide œnanthique	—	1

Essence de framboise. — *Formule 1629.* — Employer :

Ether acétique	grammes	5
Acide tartrique	—	5
Glycérine	—	4
Aldéhyde, éther formique	—	1
Ether benzoïque, butyrique	—	1
Ether amyl-butyrique acétique	—	1
Ether œnanthiq., méthyle, salicyliq.	—	1
Ether nitreux, sibacyliq. et succiniq.	—	1

Essence d'ananas. — *Formule 1630.* — Employer :

Ether amyl-butyrique	grammes	10
Ether butyrique	—	5
Glycérine	—	3
Aldéhyde et chloroforme	—	1

Essence de melon. — *Formule 1631.* — Employer :

Ether sébarylique	grammes	10
Ether valérianique	—	5
Ether butyrique	—	4
Glycérine	—	3
Aldéhyde	—	2
Ether formique	—	1

Essence de poire. — *Formule 1632.* — Employer :

Ether acétique	grammes	5
Ether amyl-acétique, glycérine	—	1

Essence de pomme. — *Formule 1633.* — Employer :

Aldéhyde	grammes	2
Ether amyl-valérianique	—	10
Chloroforme, éther acétique	—	1
Ether nitreux, acide oxalique	—	1
Glycérine	—	4

Essence de cerise. — *Formule 1634.* — Employer :

Ether benzoïque	grammes	5
Ether acétique	—	5
Glycérine	—	3
Ether œnantique et acide benzoïque	—	1

Essence de pêche. — *Formule 1635.* — Employer :

Ether formique, valérianique, butyrique	grammes	5
Ether acétique, glycérine, huile de Persico	—	5
Aldéhyde et alcool amylique	—	2
Ether sébacylique	—	1

Essence d'abricot. — *Formule 1636.* — Employer :

Ether butyrique	grammes	10
Ether valérianique	—	5
Glycérine	—	4
Alcool amylique	—	2
Ether amyl-butyrique chloroforme	—	1
Ether œnanthique et acide tartriq.	—	1

Essence de fraise. — *Formule 1637.* — Employer :

Ether nitrique	grammes	1
Ether acétique	—	5
Ether formique	—	1
Ether butyrique	—	5
Salicylate de méthyle	—	1
Ether amylique	—	3
Butyrate d'amyle	—	2

Essence de raisin. — *Formule 1638.* — Employer :

Chloroforme aldéhyde	grammes	2
Ether formique	—	2
Ether œnanthique	—	10
Salicylate de méthyle	—	1
Acide tartrique	—	5
Acide succinique	—	3
Glycérine	—	10

Essence de cognac. — *Formule 1639.* — Employer :

Cochia pulvérisé	grammes	250
Sassafras	—	468
Fleur de genêt	—	500
Thé suisse (véronique)	—	192
Thé	—	128
Capillaire du Canada	—	128
Réglisse de bois	—	500
Iris	—	16
Alcool	litres	6

Procédé.— Faire macérer pendant quinze jours et filtrer.

Inutile de dire que ces essences doivent se conserver bien bouchées. (L. PADÉ, *ex-chimiste principal du laboratoire municipal de Paris.*)

ESTAGNON, *s. m.* — Vase en ferblanc ou en cuivre étamé, dans lequel on met des liquides pour les expédier au loin.

La maison Lafont et C^ie^, rue de l'Olivier, à Marseille, expédie par la poste un estagnon de 3 litres d'huile d'olive fraîche dans toute la France. De cette façon, on peut avoir chez soi de l'huile fine et fraîche toute l'année.

ESTAMINET, *s. m.* — Salle spéciale d'un café, où l'on fume. Café-restaurant où il est permis de fumer pendant que les autres mangent.

ESTAQUET, *s. m.* (*Terme de pêche*). — Attache qui sert à lier des parties de filets.

ESTEROTTE, *s. m.* (*Terme de pêche*). — Espèce de tramail qui sert à prendre des soles, des turbots, etc.

ESTOMAC ET CERVEAU (*Hygiène*). — Cette importante question pathologique a été traitée avec la haute compétence due aux Charcot et aux Levent, études qui m'ont permis d'en faire les déductions suivantes au profit des malades et de l'hygiène alimentaire que je préconise depuis plus de vingt ans.

Il existe, chez les animaux supérieurs et chez l'homme, deux appareils nerveux : l'*appareil cérébrospinal* qui, par l intermédiaire des nerfs moteurs et des nerfs sensitifs, recueille les impressions du dehors, les élabore, les transforme en pensée ou en mouvement; et l'autre, l'*appareil du grand sympathique*, qui, de même que le cerveau, est le centre de l'appareil nerveux auquel incombe la vie des relations. C'est dans le cerveau que s'élaborent les mouvements volontaires; c'est dans le *plexus solaire* que se déterminent les mouvements inconscients et les sensations purement organiques, la nutrition.

Le cerveau et le plexus solaire sont en relation étroite : quand l'un de ces centres est en bon état de santé, il y a de grandes chances pour que l'autre le soit aussi; mais, si l'un d'eux est irrité, malade, il trouble immédiatement l'autre et l'organisme entier se trouve atteint. Or, les passions, les émotions vives, les excès de travail intellectuel ou matériel excitent le cerveau, et les abus matériels qui altèrent les viscères abdominaux excitent le plexus solaire. Il en résulte que les maladies des viscères abdominaux manquent rarement de donner, par l'intermédiaire du plexus, tous les phénomènes de l'excitation cérébrale; tout comme l'excitation du cerveau se communique par le plexus aux viscères abdominaux ou même thoraciques, et de préférence à l'estomac. L'estomac est-il malade, on observe bien vite les maux de tête, les fourmillements, les douleurs, les migraines, les vertiges, les pertes totales de connaissance qui accompagnent la souffrance du cerveau; le cerveau est-il malade, on ne tarde pas à voir apparaître la dyspepsie avec tout son cortège symptomologique.

Que fait alors le médecin?

Il traite le plus souvent la dyspepsie par des purgatifs, la névrose par des antispasmodiques, ou il cherche à combattre l'anémie, qui est le résultat et non une cause, par le quinquina et le fer; et comme fer, quinquina, vomitifs, purgatifs, sels minéraux irritent l'estomac, l'estomac irrité entretient et développe l'irritation du plexus, qui, elle-même réagit sur le cerveau, et le résultat que l'on obtient est souvent l'inverse de celui que l'on poursuit : le mal s'aggrave au lieu de s'atténuer.

Le véritable remède se trouve dans le régime alimentaire, dans les préparations culinaires; on ordonnera des mets peu épicés, mais qui soient acceptés avec plaisir par le malade; des mets calmants et de digestion facile et le repos du corps et de l'esprit. Il n'est pas de doute qu'après un régime suivi avec soin, pendant quelques mois, les excitations dont le cerveau et le plexus étaient les aboutissants cesseront; les centres nerveux et, avec eux, les viscères et les organes périphériques recouvreront leur santé première, et telle affection qui, traitée par les méthodes

ordinaires, n'aurait fait qu'empirer chaque jour, cédera en quelques mois de traitement par le régime alimentaire.

ESTRAGON, *s. m.* (*Artemisia Dracunculus*, L.). All. *Schlangenkraut;* rus. *estragone;* angl. *tarragon;* ital. *serpentaria;* flam. et holl. *dragonkruid;* dan. *dragon;* esp. *estragon;* port. *estragao.* Quelquefois appelé *estragnon; herbe dragon; torgon; fargon; serpentine.* — Plante aromatique vivace, de la famille des composées du genre artémie originaire de Sibérie.

HYGIÈNE. — L'estragon est un condiment aromatique, légèrement aphrodisiaque tonique et stimulant; il relève par son arome les conserves au vinaigre, la moutarde, les *mixed-pickles* et les



Fig. 509. — Estragon.

salades. On en fait un fumet suave, qui accompagne admirablement bien les poulets de grain ou les chapons. (Voir POULET.)

ESTUAIRE, *s. m.* — Les Romains appelaient ainsi les étangs où ils nourrissaient et engraissaient le poisson.

ESTURGEON, *s. m.* (*Acipenser sturio*). All. *Stœr;* rus. *assetre;* angl. *sturgeon;* ital. *storione.* — Gros poisson de la Méditerranée et de l'Océan, qui remonte les grands fleuves au printemps. On en pêche surtout dans le Pô, le Tanaïs, la Garonne, le Rhône, le Volga, le Danube. On cite la pêche à Neuilly, en 1800, d'un esturgeon du poids de 100 kilogrammes; mais c'est surtout dans le Danube et dans le Volga qu'on pêche les plus grands; il n'est pas rare d'en prendre de 6 à 7 mètres de longueur.

On distingue plusieurs variétés du genre esturgeon, le *sterlet*, le *scherg*, le *hausen*, qui sont de taille plus petite que l'esturgeon commun.

HYGIÈNE. — La chair de l'esturgeon commun est de digestion assez difficile; elle a besoin, pour être acceptable, de toutes les ressources de l'art culinaire.

USAGE CULINAIRE. — Avec les œufs frais de l'esturgeon, on confectionne le caviar (Voir ce mot); sa moelle épinière, qui, en Russie, prend le nom de *visigha*, et sa cervelle s'emploient pour garnir le fameux pâté *coulibiac.* (Voir ce mot.)

On soumet en outre l'esturgeon aux préparations suivantes, qui sont les meilleurs modes.

Escalopes d'esturgeon à l'estragon. — *Formule 1640.* — Lever des escalopes sans arêtes, les aplatir légèrement, les parer; les assaisonner de sel et poivre; les coucher sur une plaque beurrée ou dans un plat à sauter; le passer dans un four chaud, pour leur faire prendre couleur; les arroser avec un peu de sauce espagnole; un jus de citron et de l'estragon haché. Les faire cuire; la sauce doit être claire et d'un goût légèrement acidulé, mais aromatique. Les dresser en forme de tresse sur un plat long, saucer dessus et saupoudrer d'estragon haché.

Fricandeau d'esturgeon à l'indienne. — *Formule 1641.* — Parer et piquer la moitié d'une forte darne d'esturgeon avec du lard. L'assaisonner et la mettre dans un sautoir préalablement foncé d'oignons, d'une gousse d'ail, le tout condimenté. Faire braiser en arrosant souvent avec son jus, auquel on aura ajouté du vin blanc. Etant cuit, sortir le fricandeau, le déposer dans une petite casserole; passer au tamis les oignons avec son fond; ajouter à cette sauce un peu de *carry* et verser le tout sur le fricandeau. Dresser sur un plat rond, le garnir par groupes de petites pommes de terre cuites à l'anglaise et d'écrevisses chaudes.

Servir la sauce à part.

Hure d'esturgeon à la dieppoise. — *Formule 1642.* — Aussitôt pêché, couper la tête de l'esturgeon; la cuire dans un bon court-bouillon, la dresser et la garnir d'un ragoût à la dieppoise. (Voir ce mot.) Surmonter la tête d'attelets garnis d'écrevisses.

Remarque. — On peut évidemment bouillir les darnes et les servir accompagnées de différentes

sauces usitées pour le saumon; mais il est préférable, sa chair étant de qualité secondaire, de l'appliquer aux formules que je viens de prescrire. En Russie, on le garnit quelquefois d'un ragoût de concombre salé. On le fait aussi cuire au four dans une poêle et on le sert sur un beurre d'anchois très relevé.

ÉTAGÈRE, *s. f.* — Gradins superposés pour dresser en pyramide des fruits, des bouteilles ou des mets froids. En boulangerie, les meilleures étagères ou porte-pain sont construites de grilles et de volutes fixes ou mobiles, vernis au four, avec ornements plus ou moins riches. Ces étagères remplissent deux buts : elles maintiennent la bonne façon du pain et elles assurent une parfaite propreté. Parmi les maisons qui ont poussé au plus haut point la perfection de cette spécialité, nous devons mentionner la maison *C. Thibaudet* (1), de Paris, qui s'est faite une grande réputation.

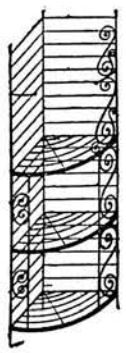


Fig. 510. — Etagère de boulangerie.

Ajoutons que ces étagères se font de toutes dimensions et qu'on en fait, non seulement pour la boulangerie, mais aussi pour les pâtissiers, confiseurs, buffets de chemin de fer et cafés-restaurants, où elles comblent une lacune au triple point de vue de la commodité, de la propreté et de l'hygiène.

Dans les buffets de chemin de fer on se sert d'une étagère en métal argenté pour dresser les mets froids ou les vins fins; elles ont l'avantage

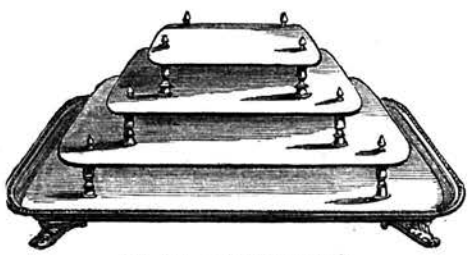


Fig. 511. — Etagère carrée.

de conserver les aliments dans un parfait état de fraîcheur et de propreté.

Non moins commode est la petite étagère qui se démonte par gradin et qui sert à dresser des hors-d'œuvre froids à la russe. On peut garnir le bas de coquilles de caviar, d'huîtres, et le gradin supérieur de canapés d'anchois, de saumon fumé de petits chaufroids, ou même de crustacés; on peut même y coller un croûton de pain vert et le



Fig. 512. — Plateau-étagère mobile.

surmonter d'un attelet, dans ce cas on y ajoute une petite bordure de métal contre laquelle on appuie la pyramide supérieure.

ÉTAIN, *s. f.* All. *Zinn ;* rus. *olova;* angl. *tin ;* ital. *stame.* — Métal très anciennement connu, puisque l'étain est compris parmi les marchandises que les habitants de Tarsis, en Espagne, apportaient aux foires de Tyr (*Ezéch.*, XXVII, 12) et c'est de ce métal qu'était la pierre du niveau dont Zorobabel se servit pour construire, avec le secours de Jehosçuah, l'autel du dieu d'Israël, pour y offrir des holocaustes au retour de la captivité de Babylone (*Esdras*, V, 2; *Zach.*, VI, 10.) Allié avec le cuivre, l'étain forme le bronze. On ne trouve pas l'étain dans la nature à l'état vierge, mais seulement en combinaison avec le soufre ou l'oxygène. C'est de l'oxyde d'étain que se retire tout le métal de ce nom, répandu dans le commerce. Pour cela, on purifie l'oxyde et on le traite au feu par le charbon; on obtient alors l'étain fin, métal d'un blanc argenté, qui sert surtout pour étamer les casseroles (Voir BATTERIE.) Les étameurs, qui devraient être tenus de n'employer que de l'étain pur pour l'étamage des casseroles, le mélangent à doses variables de 25 à 50 0/0 de plomb, d'où il résulte que l'étamage est souvent plus nuisible à la santé que le cuivre pur.

Les cuillers en étain qui contiennent de 1 à 5 0/0 d'antimoine présentent de grands avantages au point de vue de la forme, de la solidité, de la sonorité. Mais en raison de la difficulté d'obtenir de l'étain fin, on doit chercher à faire cuire ses aliments dans d'autres vases que dans le cuivre étamé.

ÉTAL, *s. m.* — Table sur laquelle on expose en vente de la viande de boucherie.

Etalier. — Celui, celle qui tient un étal.

(1) 13, rue Bouret, Paris.

ÉTAMINE, *s. f.* All. *Beuteltuch;* rus. *étamine;* angl. *taminy;* ital. *stamigna.* — Tissu léger de laine et soie ou de laine blanche pure, dont on se sert dans la haute cuisine pour passer les sauces.

Étamine. — En botanique, on appelle ainsi les organes sexuels mâles des végétaux. Elles constituent le troisième verticille de la fleur, en allant de l'extérieur à l'intérieur. On a donné à ce verticille le nom d'*androcée.* L'étamine est ordinairement composée de trois parties : 1° le pollen ou poussière fécondante; 2° l'anthère, sachet contenant le pollen; 3° le filet servant de support à l'anthère. L'anthère et le pollen existent dans les fleurs pourvue du sexe masculin; le filet manque quelquefois. L'anthère est alors sessile.

ÉTIOLEMENT, *s. m.* — Affaiblissement morbide, qui survient chez les individus soustraits à l'influence de la lumière et d'un air pur et vif, ou par la privation d'un régime alimentaire suffisamment tonique et reconstituant.

Les végétaux subissent l'étiolement par l'absence du soleil et de l'air; c'est ainsi que l'endive pâlit, que la chicorée blanchit, que le cardon se décolore.

ÉTIQUETTE, *s. f.* All. *Hofceremoniell;* rus. *jarlitschke;* angl. *label;* ital. *bulleta.* — Forme cérémonieuse dont les gens de cour et les bourgeois usent dans leurs relations, leurs réceptions.



Fig. 513. — Etiquette pour confiseur.

« Le code de l'étiquette a été jusqu'ici le feu sacré des gens de cour et des ordres privilégiés; la nation n'y doit pas mettre la même importance. » (Mirabeau.)

L'étiquette est plus souvent une affectation ridicule, qui fait prendre des manières de grandeur à celui qui n'en a pas l'habitude.

Etiquette. — Inscription collée sur les bouteilles pour en indiquer le contenu : le contenu est loin de l'étiquette.

ÉTOILE DE MER, *s. f.* — Terme générique de l'espèce des astéries, famille des zoophites marins. Munies de tentacules charnus, qui se fixent aux rochers avec une adhérence telle qu'ils se déchirent plutôt que de lâcher prise. Dans certains moments donnés, les rameaux s'ouvrent et forment une étoile assez semblable à une fleur. C'est alors que les insectes marins, vers et coquillages s'en approchent et sont pris par les rameaux et avalés.

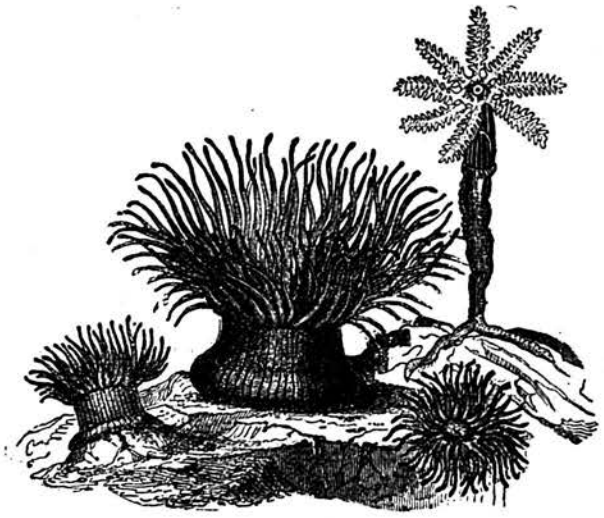


Fig. 514. — Étoile de mer.

Quelques-uns de ces échinodermes sont comestibles. On les saute de préférence à l'huile d'olive et aux cèpes (Voir POLYPE.)

ÉTOUFFÉE, *s. f.* (*Mets cuits avec très peu d'eau*). All. *Dœmpfen;* rus. *douschonye miaça.* — Préparation culinaire qui consiste à cuire doucement en vase clos, soit au four, soit à la vapeur.

ÉTOURDEAU. — Terme vulgaire, employé dans la Sarthe et la Bresse, pour désigner le jeune chapon.

ÉTOURNEAU, *s. m.* All. *Staar;* rus. *skwaretzer;* angl. *starling;* ital. *storno.* — Oiseau de l'ordre des passereaux, volant par bandes.

On les prépare culinairement comme les mauviettes.

ÉTRETAT (*Géogr. gastronomique*). — Petite ville de la Seine-Inférieure, sise sur la Manche. Ses huîtres sont renommées.

ÉTRIQUER, *v. a.* (*Terme de pêche*). — Action de passer les doigts entre les harengs qui sont aux ainnettes, pour les empêcher de se toucher.

ÉTUDE (*Hygiène et régime de l'homme d'*). — Les désordres de l'estomac et des intestins seraient, au dire des auteurs, le partage inévitable

des hommes adonnés aux travaux de l'esprit. Sans adopter cette proposition d'une manière absolue, il faut reconnaître du moins qu'elle est en rapport avec leur genre de vie. Dans aucune autre profession ne se trouvent réunies autant de conditions propres à troubler l'activité harmonique de la digestion : surexcitation du cerveau, fréquemment prolongée pendant la nuit, inaction du corps, position courbée, absence de la stimulation nécessaire aux fonctions des poumons et de la peau par la promenade au grand air, négligence et précipitation dans l'ingestion des aliments, travail intellectuel trop rapproché de la fin du repas, dégoût des distractions du monde et de la fatigue quelquefois salutaire qu'elles procurent.

Telle est l'énumération fort abrégée des circonstances peu favorables au milieu desquelles vit habituellement la grande majorité des hommes voués à l'étude.

Certes, avec de telles habitudes, il est difficile que les fonctions digestives s'exécutent bien; mais il ne peut être question de les changer et surtout de conseiller l'abandon des études. Ce dont il s'agit, c'est de faire accorder la libre activité du cerveau avec celle de l'estomac; c'est que, au lieu de se nuire, l'un aide à l'autre, et qu'une digestion prompte et facile ajoute à la lucidité et à la pénétration de l'intelligence.

Pour atteindre ce but, il est nécessaire de diriger son attention sur l'estomac; de veiller à ce que ses fonctions s'exercent dans les meilleures conditions possibles; de ne négliger aucun des soins qui peuvent y aider, et d'éviter toutes les circonstances qui peuvent y nuire. Et d'abord, il faut que les heures de repas soient fixées; on doit s'y conformer d'une manière régulière, et le mieux, pour obtenir ce résultat, sera de laisser aux autres le soin de l'exécution des ordres donnés une fois pour toutes.

Ceci fait, le nombre des repas sera réglé; deux suffiront presque toujours. Le premier ne sera pris qu'à dix ou onze heures; le travail du matin est le plus fructueux; il se fait au sortir du sommeil, à l'abri des importunités des oisifs et lorsque le repos est venu rafraîchir la mémoire. Le long temps, d'ailleurs, qui s'est écoulé du repas de la veille à celui du lendemain, a laissé aux organes de la digestion l'espace suffisant pour les soulager de leurs fatigues.

Après quelques excès du travail de l'esprit, dont le retentissement s'est fait sur l'estomac et les intestins, il est fort à propos de prolonger ce repos par la suppression d'un repas, du dîner surtout, qui serait remplacé par un simple potage, par une tasse de lait ou tout autre aliment léger. Cette abstinence de quelques heures relèvera mieux les forces que l'usage des viandes stimulantes ou des liqueurs alcooliques.

Le déjeuner sera composé de substances légères, qui réparent les pertes en stimulant les organes, comme le café au lait, le thé, le chocolat, les œufs frais, les légumes et les fruits. Le travail qui a précédé le repas, et qui a pu se prolonger jusqu'au moment de le prendre, ne doit pas venir interrompre immédiatement la digestion. Il ne faut s'y remettre qu'après une demi-heure ou une heure de repos, et il peut être continué pendant quelques heures encore. Il est à désirer, cependant, que la journée de travail finisse avant le dernier repas. Celui-ci sera surveillé comme le déjeuner; il est de toute importance que rien n'y paraisse que ce qui convient. Il faut que l'estomac ne reçoive que des aliments de facile digestion, et non de ces petits fruits secs, de ces amandes, de ces pâtisseries sucrées, de ces petits-fours dont on le remplit, tout en causant et sans s'en apercevoir, bien au delà de ce qui est nécessaire.

Les substances qui conviennent le mieux sont les viandes grillées, bouillies et rôties, les poissons, les légumes verts, les fruits blanchis ou en compote; elles offrent aux organes digestifs des éléments de réparation que l'on peut mesurer en quelque sorte. Au dîner, figureront donc un ou deux de ces mets de viande simplement préparés, un légume et quelques fruits.

Un ordinaire ainsi composé est bien suffisant pour fournir aux besoins d'un homme dont les pertes s'effectuent aux dépens du système nerveux bien plus qu'à ceux des autres appareils. Il devra bannir, comme échauffants, les légumes farineux, tels que pois, haricots, lentilles, les sauces épicées et de haut goût. Son alimentation doit être riche et stimulante, mais non excitante; il faut que les viandes rôties soient cuites à point; que les légumes, bien savoureux, bien nourris dans leur cuisson, soient doux et veloutés au goût; mais pas de poivre qui happe à la langue, pas d'épices qui surexcitent le palais et les muqueuses de l'intestin.

L'homme habile saura trouver encore dans cette cuisine choisie de quoi exciter ses talents; à ces préparations bien entendues, à ces mets

artistement composés, il convient de joindre l'usage d'un vin de deux ou trois ans, d'un bon cru bordelais, que l'on boira avec de l'eau à chaque repas. Après le dîner et pendant les quelques heures qui précèdent le coucher, il est utile que les soins donnés au monde, la promenade, les distractions, viennent apporter une diversion nécessaire au travail de la journée.

Assurément nous pensons que, réglée de cette manière, la vie du savant, de l'homme de lettres, du penseur, offrirait toutes chances d'une longue durée, surtout s'il évitait les veilles, ces travaux de la nuit qui sont rarement profitables, parce qu'ils ne sont pas d'aussi bon aloi que ceux du matin, parce qu'ils manquent du degré d'inspiration qui les fait accepter.

Il est remarquable, du reste, que les plus illustres, parmi ces hommes d'élite, se sont fait, pour la plupart, une hygiène appropriée à leur constitution; ils savent se faire vivre longtemps. Cent cinquante noms de savants pris au hasard, moitié parmi les membres de l'Académie des Sciences, moitié parmi ceux de l'Académie des Inscriptions et belles-lettres, ont donné 10,511 années d'existence, ce qui fait un peu plus de 70 ans de vie moyenne pour chacun d'eux, plus du double de celle accordée au commun des hommes dans les pays les plus avancés en bien-être et en civilisation. (*Dr L.-M. Lombard.*)

ÉTUI, *s. m.* — En cuisine, étui pour aiguilles à larder.

ÉTUVE, *s. f.* All. *Trockenofen;* rus. *Schkape garètschie;* angl. *stove;* ital. *stufa.* — Appareil, clos, four tiède pour faire sécher ou cuire les substances alimentaires. Dans une cuisine bien organisée les étuves sont indispensables.

ÉTUVÉE, *adj.* (*Cuis. à l'*). — On appelle *à l'étuvée* la cuisson des aliments fibrineux dans leur propre jus ou à l'aide d'une très petite quantité d'eau, dans des vases bien clos, après y avoir ajouté les assaisonnements qui doivent en relever le goût. Dans ce mode de cuisson, la réaction de la vapeur qui s'accumule pénètre la substance, qu'il faut avoir soin de retourner de temps à autre. Ainsi le bœuf à la mode, le veau, l'oie, le mouton cuits de cette manière dans leur propre jus, à un feu doux et lent, sont très attendris, pénétrés de toutes parts sans être épuisés de leurs sucs. Ce terme est synonyme de *braisé* et d'*étouffée.* (Voir ces mots.)

EUGENIA, *s. m.* (*Eugenia Malacensis*). — Arbre de l'Inde, où il croît spontanément. Son fruit, de la grosseur d'une poire, devient rougeâtre dans sa maturité, succulent, rafraîchissant et de saveur agréable. Sa pulpe est blanche, elle contient dans le centre un noyau anguleux. On le cultive à Malacca pour ses fruits.

EUPEPSIE, *s. f.* — Digestion facile. Bonne eupepsie. Sirop, élixir eupepsique. (Voir ÉLIXIR.)

EUPLOCOME, *s. m.* — Genre d'oiseaux gallinacés, qui diffèrent peu des faisans et qui habitent l'Asie centrale. La chair de l'*euplocome* est délicate; elle se traite comme celle du faisan.

EUSTACHE, *s. m.* — Sorte de petit couteau grossier à manche de bois, dont on se sert dans les triperies.

ÉVAPORATION, *s. f.* All. *Verdunstung;* rus. *Isparènye;* angl. *evaporation;* ital. *evaporazione.* — Phénomène par lequel un liquide se change en vapeur spontanément, et par le fait seul de son exposition à l'air. On réduit par évaporation à basse température le lait, le bouillon, les jus de fruits, la substance alimentaire que l'on veut rendre friable pour la conserver.

ÉVENT, *s. m.* All. *ranziger Geschmack;* rus. *pratoukhloste;* angl. *mustiness;* ital. *sapor di rancido.* — Altération des viandes et des liquides trop longtemps exposés au grand air : d'*éventé.*

ÉVENTAIRE, *s. m.* — Plateau d'osier sur lequel les marchandes portent leurs marchandises.

ÉVIER, *s. m.* (*é-vié,* l'*r* ne se lie jamais). — Pierre creusée en bassin, sur laquelle on lave la vaisselle dans les maisons particulières. De nos jours, les éviers sont faits de ciment ou de terre cuite.

EXCÈS DE TABLE (*Hygiène*). — Les Anciens qui mésusaient souvent des plaisirs gastronomiques, qui prenaient des vomitifs pour jouir d'une nouvelle déglutition, étaient fréquemment atteints d'indigestions, parfois mortelles. Ces abus sont toujours accompagnés de nombreuses indispositions qui en sont les résultats inévitables.

Les troubles, physiques et intellectuels, sont le partage des gens qui ne savent pas se modérer dans les repas. Le gourmet comme l'hygiéniste proteste contre la gloutonnerie qui ne sait mettre un frein à l'appétence de la table.

EXCITANT, *s. m.* All. *Reizmittel;* angl. *exciting.* — Se dit des produits qui stimulent.

Les substances excitantes sont très nombreuses; celles choisies dans le règne végétal sont d'une saveur piquante et aromatique; elles comprennent tous les condiments, tels que le piment, le poivre, la menthe, le romarin, la sauge, le thym, le basilic, le cumin, l'anis, etc. Elles aiguillonnent l'estomac et rendent le pouls plus fréquent. Tandis que le thé, le café, l'absinthe sont des excitants du cerveau.

D'autres excitants s'établissent par la combinaison de la chimie culinaire; lorsque les excitants sont alliés aux poissons de mer, aux crustacés, aux gibiers, ces mets constituent des excitants aphrodisiaques. Certains vins, tels que les bordelais de grands crus, sont des excitants génésiques. La cuisine savante que je préconise peut donc guider, par le régime, les excitants et les approprier, selon les effets que l'on veut obtenir, sur les organes de la pensée, sur l'estomac ou sur la puissance génésique; il ne s'agit que de les combiner avec les aliments propres à se métamorphoser, et à en guider la direction des effets.

EXOCET, *s. m.* (*Exocœtus volitans*). Aussi appelé *poisson volant.* — Poisson qui se trouve dans

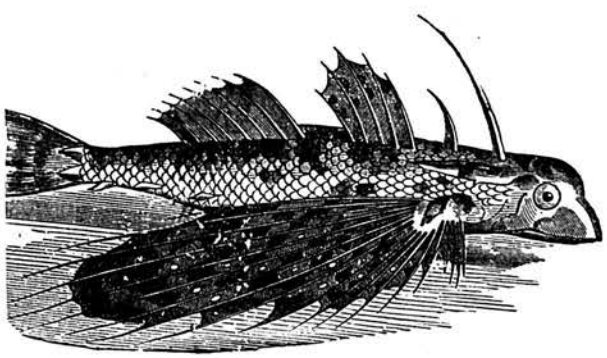


Fig. 515. — Poisson volant.

presque toutes les mers tempérées. Ses nageoires pectorales très développées lui permettent de s'élever au-dessus de l'eau et de s'y tenir un instant, ce qui lui donne l'air de voler.

Sa chair grasse est assez agréable, mais un peu indigeste; on la traite culinairement comme le maquereau. Le mieux est de le frire au beurre.

EXPOSITION CULINAIRE (Voir CONCOURS).

EXPULSIF, *adj.* — Se dit des substances qui ont la propriété de faire rejeter au dehors, d'évacuer les intestins.

EXQUIS, *adj.* All. *auserlesen;* rus. *atlitschnye;* angl. *exquisite;* ital. *squisito.* — Très bon, délicat. Partant du latin, *exquisitus,* je me suis permis le néologisme *exquisité :*

Orgueilleux végétal, gonflé d'exquisités,

rendant mieux l'expression de ma pensée. (Voir ASPERGE.)

EXTRA, *s. m.* — Ce qu'on fait d'extraordinaire en dehors de ses habitudes. Se dit surtout des repas. Journée du cuisinier qui travaille pour cet extra.

EXTRAIT, *s. m.* All. *Auszug;* angl. *extract;* ital. *extrato.* — En hygiène alimentaire, on distingue deux espèces d'extraits, l'un tiré du règne animal et l'autre du règne végétal.

Extrait de viande. — *Formule 1643.* — Pour obtenir un extrait de viande de premier choix il faut prendre un aloyau de bœuf (le meilleur morceau), enlever les os, la graisse et les nerfs, le couper en morceaux de la grosseur d'une noisette; faire cuire pendant une heure avec six fois son poids d'eau et un peu de sel, en entretenant un petit bouillon, après avoir soigneusement écumé. Après cuisson, passer immédiatement le tout à la presse pour en extraire tout le jus que l'on réserve au garde-manger. Le lendemain, enlever la graisse, s'il en existe; passer le bouillon au linge fin et évaporer au bain-marie dans un vase émaillé en consistance très ferme, par le refroidissement. (E. Lacomme, de l'*Académie de cuisine.*)

Extrait de viande. — *Formule 1644.* — On prépare un pot-au-feu garni de légumes et d'abatis de volaille, d'un jarret et d'une culotte de bœuf. Faire cuire le tout, sans sel, pendant cinq heures au moins; décanter, y ajouter les jus de rôtis, s'il y en a, et faire réduire; lorsque le liquide devient corsé, on le passe et on le fait réduire en remuant avec une spatule de métal, en

ayant soin d'appuyer sur le fond pour empêcher de s'attacher au fond. Quand la glace est filante, qu'elle forme la corde, on la coule dans des moules longs; lorsqu'elle est froide, on la coupe par tablettes et on les enveloppe dans des feuilles d'étain.

Remarque. — L'extrait, ou *glace de viande*, est un produit essentiellement français; mais, par une singulière interversion des choses, il a fallu un chimiste prussien pour nous faire accepter ce produit étranger, décoré, il est vrai, d'un nom moitié latin, moitié allemand, *extractum carnis Liebig*.

Mais la Compagnie qui exploite chez nous les produits du chimiste de Giesen a cru plus sage de l'appeler tout bonnement *extrait de viande Liebig*, autre indélicatesse qui laisse supposer que Liebig est l'inventeur de la glace de viande. L'ingrédient qui nous vient d'Amérique a été lancé avec grand fracas dans toute l'Europe, mais plus particulièrement en Angleterre et en France; les annonces sur les murs et sur la quatrième page des journaux de médecine et d'hygiène ont été renforcées par des réclames signées de Docteurs qui n'ont pas craint d'induire le public en erreur par des promesses falatieuses sur ce produit tudesque. J'estime qu'un écrivain, soucieux de la santé publique, doit avoir des devoirs au-dessus des avances d'*affaires* que peut présenter la direction d'un tel produit.

Veut-on, d'ailleurs, savoir ce qu'est l'extrait Liebig? De la gelée à demi-carbonisée par la réduction d'un bouillon obtenu des pieds, de la tête, des basses viandes de girafe, de chameau, d'éléphant, de bison, et dont la cuisine champêtre n'offre rien d'engageant. Cet extrait qui, au point de vue chimique, offre des apparences analeptiques, a une complète absence d'albumine, tandis que la glace de viande qui sort des cuisines françaises est obtenue par des viandes de boucherie propres, bœuf et veau, garnies de légumes et lentement évaporée, contenant ainsi l'albumine animale, végétale et ses principes aromatiques; elle constitue le seul extrait de viande recommandable.

Je pense donc que l'on sera désormais édifié sur la valeur nutritive de ce produit exotique, qui n'est qu'une mauvaise copie de notre glace de viande, bien loin d'en réunir les propriétés alibiles.

Extraits du règne végétal. — On tire généralement ces extraits par expression des fleurs, des sommités et des racines potagères; on reprend le produit obtenu; on le passe et on l'évapore en consistance plus ou moins ferme. L'évaporation se fait presque toujours au bain-marie.

Les bois, les écorces, les graines et les racines sont le plus souvent traités par l'alcool ou par lixiviation après macération : par l'alcool, on doit les concentrer suffisamment pour qu'ils n'aient ensuite qu'à subir la filtration, ou simplement les passer au tamis fin; par lixiviation, il est ensuite nécessaire de leur faire subir l'évaporation pour les amener à consistance d'extrait mou, ferme ou sec, selon le genre ou l'opportunité.

Extrait de genièvre. — *Formule 1645.* — Mettre en macération, pendant 48 heures, des baies de genièvre, bien noires et fraîchement cueillies, dans quatre fois leur poids d'eau distillée; soumettre le tout à la presse pour en exprimer le jus; passer à la chausse et faire évaporer au bain-marie jusqu'à consistance d'extrait mou.

Extrait de persil. — *Formule 1646.* — Prendre du persil commun, le faire cuire à feu très doux avec deux fois son poids d'eau et un peu de sel marin, dans une bassine émaillée. Après cuisson complète, soumettre le tout à la presse afin d'en extraire tout le jus; le passer au tamis fin; le faire évaporer, au bain-marie, dans un vase émaillé jusqu'à consistance ferme.

Extrait de réglisse. — *Formule 1647.* — Prendre 60 kilogrammes de racine de réglisse d'Espagne; la passer dans un moulin pour la pulvériser convenablement; la jeter dans l'eau bouillante de manière qu'elle baigne largement; la laisser infuser pendant cinq heures; ensuite presser le marc le plus possible; jeter une seconde fois ce marc dans l'eau bouillante (qu'il baigne juste); le soumettre à la presse après l'avoir laissé infuser pendant cinq ou six heures, comme la première fois. Après cette opération le marc ne doit plus contenir de sucre; si cependant il arrivait qu'il fût encore sucré, il faudrait lui faire subir un troisième lavage.

Réunir les deux ou trois infusions dans une grande bassine étamée ou plutôt argentée; donner un bouillon en ajoutant l'eau blanche de deux blancs d'œufs; passer plusieurs fois à la chausse afin d'enlever les matières étrangères,

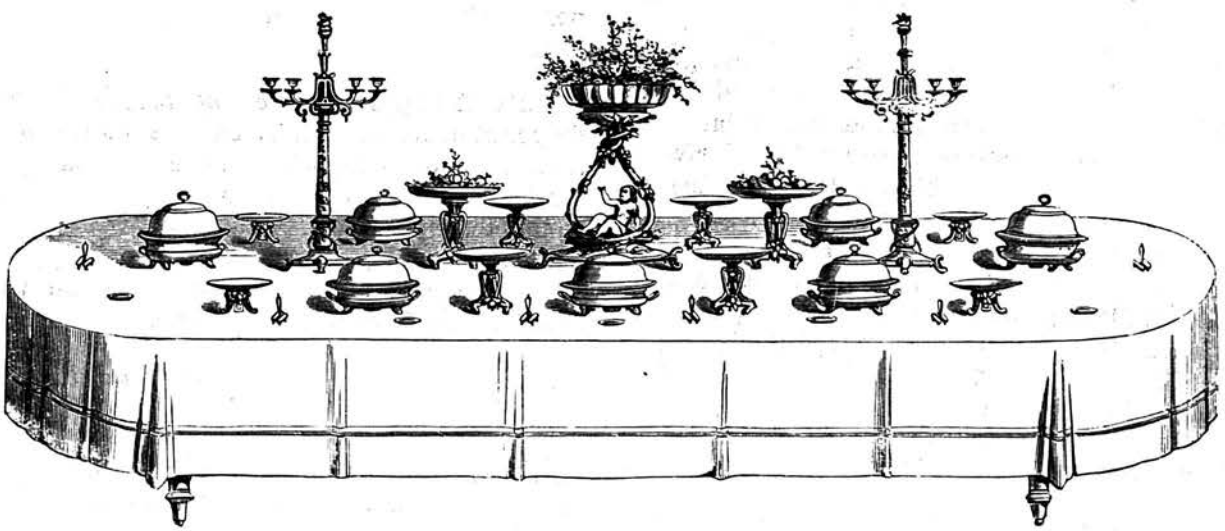
notamment la terre, qui s'y trouve toujours en plus ou moins grande quantité.

Faire ensuite évaporer jusqu'à consistance de sirop à la nappe. (Il ne faut pas dépasser ce degré de cuisson, ce qui rendrait l'extrait amer.) Mettre ce produit dans des vases émaillés ou argentés, que l'on place dans une étuve très chaude, et le laisser dans cet état jusqu'à ce qu'il ait pris une consistance solide; puis, démouler les pains et les mettre en réserve.

Remarque. — Il serait très utile de toujours travailler cette substance dans des vases argentés ou d'argent, attendu que les extraits de réglisse du commerce qui sont travaillés dans le cuivre en contiennent tous une partie notable.

La racine de réglisse de choix, traitée dans de bonnes conditions, donne une moyenne du tiers de son poids d'extrait de réglisse.

L'expérience de ce mode a été fait par moi avec succès en 1874, dans la maison Bonnet, place de la Bourse, l'une des meilleures maisons de l'époque. (Ed. Lacomme, de l'*Académie de cuisine.*)





FABAGO, *s. m.* (*Zygophyllum fabago*). — Quelquefois appelé *fabagelle.* — Genre d'arbrisseaux originaires de Syrie; leurs feuilles épaisses ressemblent à celles du pourpier. L'espèce commune, appelée *faux câprier*, porte une graine dont les propriétés sont vermifuges.

FADE, *adj.* All. *unschmackhaft;* angl. *insipid;* rus. *nevkousnye;* ital. *insipido.* — Qui est insipide, sans saveur.

A côté de ce plat paraissaient deux salades,
L'une de pourpier jaune et l'autre d'herbes *fades*,

dit Boileau dans ses satires sur le dîner de Mignot. La fadeur des aliments naturels doit être relevée par la condimentation et les apprêts culinaires.

FAGARIER, *s. m.* (*Fagara piperita*, L.). — Arbrisseau originaire de l'Afrique méridionale, et dont la variété qui nous occupe, appelée *poivrier du Japon*, porte une capsule, des feuilles et une écorce aromatique, d'un goût brûlant, semblable à celui du poivre. On l'emploie aux mêmes usages et il en a les mêmes propriétés.

FAGOUE, *s. f.* — Terme vulgaire que les bouchers donnent aux ris-de-veau. Se dit également du pancréas du porc.

FAHAKA, *s. m.* — Poisson du Nil, qui fournit une nourriture abondante, très estimée des Egyptiens. Il a la faculté de se gonfler en respirant et de se remplir ainsi d'air. Son ventre, qui est hérissé d'épines, devient alors très volumineux, et le poids du dos venant à l'emporter, il culbute et demeure renversé sur le dos, ce qui lui donne l'apparence d'un globe hérissé d'épines comme le hérisson de terre.

A l'époque du débordement du Nil, il est jeté sur les terres, où il reste quand les eaux rentrent dans leur lit. Il fournit alors une nourriture abon-

dante aux habitants des campagnes, qui le ramassent avec empressement; les oiseaux le recherchent aussi. La peau desséchée conserve sa forme sphéroïde et sert de ballon aux enfants.

On dit que ce poisson a de la voix; mais ce fait aurait besoin d'être confirmé.

On en fait des soupes, comme avec la tortue, et des ragoûts en matelotte.

FAIBLESSE, *s. f.* — Qui manque de force; il s'applique aux individus, à certaines fonctions, comme la digestion, la vue, etc. C'est dans une alimentation réparatrice que l'on trouve le plus souvent le meilleur remède contre la faiblesse générale et même locale.

FAÏENCE, *s. f.* All. *Halbporzellan;* angl. *fayence;* rus. *faience;* ital. *majolica;* étymologie italienne: *Faenza,* ville d'Italie où cette poterie a été perfectionnée.

La céramique est une des plus anciennes industries humaines et, sans contredit, celle qui contribua le plus à civiliser l'art de savoir manger. On trouva dans le limon déposé sur le bord des cours d'eau une matière ductible, prenant aisément toutes les formes et les conservant.

Les maisons en Orient sont construites avec des briques séchées au soleil; ce sont ces maisons d'*argile* dont parle la Bible (*Job,* IV, 19). Les hommes commencèrent à fabriquer des briques dans la campagne du pays de Sinhar, qui était au midi des montagnes de l'Arménie, et s'en servirent au lieu de pierres pour bâtir la grande tour de Babel (*Gen.,* XI, 3).

Les Egyptiens, après avoir réduit les Israélites à l'esclavage, rendirent leur vie amère en les employant à faire des cruches et des briques, qui servirent à construire les pyramides tandis que les femmes portaient l'eau sur leurs épaules (*Gen.,* XXIV, 15). Ce furent les premiers essais céramiques de la naissance de la civilisation.

On soumit plus tard ces vases à la cuisson pour les empêcher de se dissoudre dans l'eau; mais la cuisson n'obviait pas à l'inconvénient de la perméabilité: les liquides passaient à travers leurs pores. On leur appliqua la *glaçure silico-alcaline,* bien imparfaite, que nous rencontrons sur certains spécimens de briques trouvées dans les ruines de Ninive, de Babylone, dans certains Hypogées d'Egypte et dans quelques poteries Italo-Grecques, Romaines, Arabes, Persanes connues sous le nom de *poterie lustrée;* mais cette glaçure était dangereuse et incomplète.

Les Arabes firent l'importante découverte de l'émail stanifère, qui a le double avantage de rendre la terre imperméable et de servir de fond aux couleurs vitrifiables, sans jamais altérer leur éclat.

Mais la vraie faïence, celle que se dispute le monde, a été perfectionnée et vulgarisée en Italie, au bourg nommé *Faenza,* qui lui a donné son nom vers le commencement du seizième siècle. La maison de Gonzague, qui occupa pendant plus d'un siècle le duché de Nevers, favorisa singulièrement le développement de cette merveilleuse industrie, si précieuse pour le bien-être de la vie.

Il est intéressant de connaître les différents termes que les producteurs voulurent donner à cette poterie pour laisser supposer une spécialité particulière; chez nous, on l'appella successivement, ou en même temps, par les noms de *porcelaine opaque, cailloutage, granit, litho-cérame* et *china.* Ce même phénomène se produisit en Angleterre, où nous trouvons les noms de *carthen ware, flint ware, iron stone wedgwood, white glaze, white granit, cream colour* et *pearle glaze.* Les Allemands ont proposé les noms de *Hars-Steingut,* de *Fein-faience* et de *Weiss-granit;* mais de tous ces termes, le nom qui lui convient le mieux, celui de *faïence,* a prévalu chez les savants et les gens du monde.

Cette jolie céramique, dont nous avons tous les spécimens au *Grand dépôt de la rue Drouot,* est reconnaissable à sa pâte blanche ou légèrement jaunâtre, à sa couverte transparente, laissant voir la pâte qui la constitue, tandis qu'elle est opaque dans la faïence commune. Elle diffère de la porcelaine en ce que sa pâte est opaque et et non translucide, poreuse et non vitrifiée; elle ne forme pas non plus une union intime entre la pâte et la couverte comme dans la véritable porcelaine.

La faïence fine, celle-là du moins qui appartient au commerce, est une production absolument moderne, et c'est à l'Angleterre que revient l'honneur de sa perfection arrivée dans le cours du dix-huitième siècle.

En France, on a tenté de rivaliser vers 1823; il est vrai que, trois siècles auparavant, la faïence fine française avait déjà fait de brillantes, mais trop rapides apparitions dans le domaine de l'art pur. C'est à ce type qu'appartiennent, en effet, ces admirables poteries, enviées aujourd'hui par tout le monde et connues sous le nom de *Faïences*

d'Henri II. La faïence anglaise doit son éclat à deux industriels anglais, *Ashbury* et *Wedgwood.* Dès l'année 1730, Ashbury avait trouvé le moyen d'éteindre la coloration ocreuse de l'argile plastique, en y ajoutant du silex blanchi par la calcination.

Trente-trois ans plus tard, Wedgwood fécondait cette découverte en remplaçant le vernis plombeux par des glaçures assez semblables à celles que nous remarquons chez nous sur la terre de pipe. Modeleur habile et chimiste de spécialité, Wedgwood fit faire à la faïence fine un rapide progrès; il fonda une véritable colonie d'artistes et d'ouvriers, et il parvint à mettre sa patrie en possession de méthodes scientifiques d'une précision rigoureuse, à l'aide desquelles l'Angleterre a pu couvrir toutes les tables du monde des produits de sa main toute puissante.

Nos études faites à la grande Exposition de Paris (1889), nous ont cependant permis de constater que l'Autriche, l'Italie, la Saxe, la Bohème, la Suède, la Suisse, l'Espagne, le Portugal lointain, la dernière des terres européennes, dans le *far-west*, ne voulaient rester en arrière dans ce magnifique mouvement. Mais, entre tous les peuples rivaux, c'est à la France et à l'Angleterre qu'il faut accorder la palme.

Paris, la capitale du monde, est trop ingénieuse pour ne pas se procurer ce qu'elle n'a pas. Les périodes trop lointaines des grands concours internationaux rendaient pour ainsi dire d'utilité publique une Exposition permanente et universelle des produits les plus variés de la céramique et de la cristallerie.

L'idée de réunir tous les meilleurs produits du monde, pour tenir les manufacturiers et le public au courant des progrès réalisés dans le domaine des services de table, revient à *M. Emile Bourgeois*, qui, en fondant en 1862 un grand dépôt de toutes les merveilles de l'art sous forme d'exposition permanente, a été en France le plus illustre propagateur du bon goût de la table, le complément indispensable de la grande cuisine française.

C'est à ce patriote, qui n'a pas négligé ses préférences pour les produits français, que nous dédions ces lignes à titre de reconnaissance au nom de la gastronomie française.

FAHAN, *s. m.* — Boisson préparée dans les îles de l'Archipel indien avec les feuilles odorantes d'une orchidée, l'*Angraceum fragrans.* Cette boisson est agréable et saine, moins stimulante que le thé ordinaire. On l'appelle quelquefois *thé de Bourbon.*

FAIM, *s. f.* (*Fames*). All. *Hunger;* angl. *hunger;* rus. *golode;* ital. *fame.* — Besoin impérieux d'aliments solides pour réparer les pertes que fait continuellement le corps.

La faim, appelée *sonnette d'alarme* par Brillart-Savarin, commence par un souvenir agréable du repas; chez les gens réglés elle se produit aux heures des repas: c'est l'*appétit.* (Voir ce mot.) Si l'attente de la satisfaction se produit, la sensation devient impérieuse: c'est la *faim* anxieuse et douloureuse, sorte de contraction des organes de la digestion qui leur fait faire un arrêt dans la fonction; ce qui fait dire: *j'avais trop faim, je ne puis plus manger.*

Avant la faim, il y a le désir, qui s'exalte quelquefois lorsqu'on le satisfait; d'où vient le proverbe: *l'appétit vient en mangeant.*

Charles Monselet a fait l'éloge de la faim en tête de cet ouvrage; moi je fais l'éloge du moyen de la satisfaire, c'est-à-dire de la cuisine. En effet, l'expression: *la faim fait sortir le loup du bois,* réveille bien de hardiesse; plus d'une fois la faim a été le véhicule du crime.

En résumé, la faim est la plus belle des choses pour qui peut l'assouvir, mais la plus terrible pour celui qui ne peut la satisfaire.

FAINE, *s. f.* — La *faîne* est une petite amande en forme de prisme triangulaire, fruit du hêtre, *Fagus sylvatica,* qui a le goût de la noisette, et dont on extrait une huile commune qui sert souvent à falsifier l'huile d'olive; elle offre souvent cette particularité que, soustraite au contact de l'air, elle se bonifie en s'améliorant comme le vin. La faîne est aussi torréfiée et employée comme succédané du café. Dans quelques localités anglaises on en fait une sorte de galette au pain. On les mange aussi rôties comme les châtaignes.

FAISAN, *s. m.* (*Phasianus*). All. *Fasan;* angl. *pheasant;* rus. *fazane;* ital. *fagiano.* — Genre d'oiseau qui constitue la cinquième famille de l'ordre des gallinacés.

Cette méthode, proposée par Cuvier, est celle que j'aurais acceptée si, au lieu d'un classement des substances alimentaires, j'avais eu à écrire ouvrage de sciences naturelles.

Il dispose les familles en sept genres: le *coq,*

le *faisan*, l'*argus*, l'*houppifère*, le *tragopan*, l'*eu lophe* et le *cryptonix*.

FAISAN COMMUN. — Les Grecs remontant le *Phase* pour arriver à *Colchos*, aperçurent pour la première fois ces beaux oiseaux, ils les rapportèrent dans leur patrie et firent à l'Europe un présent bien plus précieux que celui de la Toison d'or. De là le nom de *phasianus colchicus*. L'oiseau des rives du Phase se répandit peu à peu dans toute la partie de l'ancien monde.

La patrie du faisan est la Chine, le Japon, la Birmanie, la Cochinchine, les montagnes du Caucase, toute la partie méridionale de l'Asie; mais le faisan commun est répandu dans toute cette partie du globe jusqu'en Sybérie et se trouve dans toute l'Europe. Le meilleur faisan d'Europe est celui de Bohème, de Silésie, d'Autriche et des Alpes.

Le faisan commun se distingue par son cou d'un vert doré à reflets bleus, ses flancs et sa poitrine d'un marron pourpré et brillant, son manteau brun bordé de marron, sa queue d'un gris olivâtre à bandes transversales noires. Le mâle est adulte à l'âge d'un an. La femelle se nomme *faisane;* elle niche à terre dans les buissons et y pond de 12 à 20 œufs de couleur olivâtre clair marqués de taches brunes. Un peu plus petit que les œufs de poule et la coquille aussi mince que celle de l'œuf de pigeon.

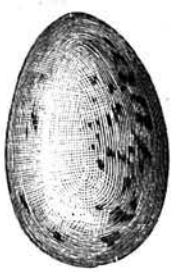


Fig. 518. — Œuf de faisane.

On distingue plusieurs varités de faisans issues de la race commune :

Le *blanc*, dont le plumage est dû à l'effet de la domestication; c'est l'albinos de l'espèce.

Le *faisan cendré* ou *isabelle*, à tête verte, très farouche et partant excellent pour la chasse.

Le *panaché*, à livrée blanchâtre avec quelques plumes brillantes semées au hasard.

Le *métis*, obtenu par le croisement commun avec une poule commune.

Le métissage. — *Formule 1648.* — Pour obtenir le faisan métis, on prend un jeune faisan vierge et on le renferme dans un lieu étroit et faiblement éclairé par en haut. On lui choisit de jeunes poules également vierges, à plumage gris ou d'un marron cendré, et on les met dans une case attenante à celle du coq faisan, et séparés par une grille à larges mailles, de façon que le cou des volailles puisse y passer et non le reste du corps. On met à manger dans la case des poulettes. Le faisan étant forcé de passer la tête de leur côté pour prendre sa nourriture, la connaissance s'établit. On leur donne surtout de la nourriture échauffante. Si le faisan cherchait à battre les poules, il faudrait le toucher au bec avec un fer rouge.

Lorsque les relations sont plus intimes, on met le faisan dans le compartiment des poulettes. Les œufs que l'on en obtient produisent le *métis* ou *coquart*. La chair du faisan, métis ou coquart, est exquise, plus parfumée que celle du poulet et moins noire que celle du faisan; elle est très agréable.

On distingue encore parmi les métis, le faisan *roussard*, issu du doré mâle et de la faisane commune. Il est paré d'une éclatante livrée qui l'a souvent fait prendre pour une espèce nouvelle. Les métis ne se reproduisant pas sont par conséquent mulets.

Outre le faisan commun on distingue :

Le *faisan de l'Inde.*

Le *faisan de Mongolie*, qui s'acclimate très facilement en Europe.

Le *faisan d'Elliot*, décrit pour la première fois par Swinhoe et apporté de Chine par l'abbe David.

Le *faisan de Sœmmering* ou *cuivré du Japon*, à joues rouges, croissant blanc, plumage d'un rouge pourpré bordé de noir; importé en 1864 par Réginal Roussel.

Le *faisan scintillant*, de Nangasaki.

Le *faisan de Cheer*, du Népaul, race à chair délicate.

FAISANS NYCTEMÈRES. — Le *faisan argenté* de la Chine, qui fait l'intermédiaire entre les *houppifères* ou *faisans à houppes.*

FAISANS HOUPPIFÈRES. — Parmi les houppifères on distingue :

Le *faisan de Swinhoe*, importé de Formose en France en 1869 et se reproduisant très bien.

Le *faisan noir de Cuvier*, de l'Himalaya.

Le *faisan à houppe blanche*, du Népaul.

Le *faisan noble*, de Bornéo.

Le *faisan prélat*, à houppe bleue de Siam.

Le *faisan acome*, de Sumatra.

Le *faisan de Reynaud*, de Birmanie.

Le *faisan dos de feu*, de Sumatra.

Le *faisan Horsfield*, des Indes orientales.

Le *faisan couleur de feu* et le *faisan masque de feu.*

FAISANS THAUMALÈS. — Le type de ce groupe est splendide; il fut importé de Chine en 1750 et on le dénomma *faisan tricolore*, puis *faisan doré*.

Une autre variété, le *faisan de Lady Amherst*, a été importé de Chine en 1867; sa tête verte porte une espèce de houppe rouge et une collerette blanche bordée de noir. Cet oiseau est cité comme un des plus beaux types de la création.

FAISANS CROUSSOPTILONS. — On connaît en Europe deux espèces de ce groupe :

Le *faisan Ho-Ki*, du Thibet, importé en 1868 sous le nom de *croussoptilon auritum*, et acclimaté chez nous.

Le *faisan oreillard bleu*, qui porte deux mèches en forme d'oreille; importé de Maupin, Chine.

HYGIÈNE. — « Le faisan, dit le plus délicat des littérateurs et le plus exquis des gourmets, notre ami Fulbert-Dumonteil, doit *attendre* longtemps. Sa chair délectable demande à réfléchir. Mais qu'on ne s'y trompe pas : attendre pour l'embrocher qu'il se détache de la queue suspendue au clou, serait d'une hérésie extravagante et d'une fumisterie déplorable. Le fumet a ses bornes. »

En effet, le gastrosophe Brillat-Savarin nous a décrit d'une façon merveilleuse l'excellence d'un faisan à maturité, comme s'il eût fait une trouvaille; mais on savait avant lui que certains gallinacés libres ont besoin d'une sorte d'incubation fermentescible pour être tendres et agréablement parfumés, de même que la nèfle qui a besoin d'être blette pour être exquise, état distinct de la putréfaction et confondu par l'auteur de la *Physiologie du goût*.

Le mot *faisandé* démontre, d'ailleurs, que le mode de laisser mûrir les chairs de cet oiseau date de bien loin; mais où la science du magistrat de Belley fait défaut, c'est de n'avoir su préciser le degré où le faisandage est à point et passe à la corruption.

Ce point très important pour le gourmet et l'hygiéniste le voici :

Lorsque le faisan est suspendu dans un lieu aéré, du sixième au dixième jours en hiver et selon la température, la peau du dos devient légèrement teintée; les plumes du croupion s'arrachent facilement et la partie pileuse est légèrement mouillée. Si l'oiseau a été suspendu par les pattes au lieu de l'être par la tête, l'humidité arrivera au bec et aux yeux. L'ensemble de l'arome sera bon et non d'un haut goût. Ce degré passé, le faisandage cesse et la corruption commence; le faisan prend alors une teinte bleuâtre qui passe au vert foncé.

Cuit à son état précis de faisandage, c'est un mets délicieux, légèrement stimulant et d'une digestion facile. Plus avancé, il est insipide, d'une odeur nauséabonde, de digestion difficile et offre tous les inconvénients des gibiers en décomposition.

USAGE CULINAIRE. — Pour être bon, le faisan ne doit pas avoir plus de quinze mois; s'il est sauvage, il sera délicieusement parfumé et son goût délicat. La cuisine abracadabrante a mis cet oiseau à toutes les sauces et à toutes les garnitures.

Dans l'antiquité, le faisan était réservé aux riches. Vitellius se faisait servir les cervelles de cinq cents faisans et mettait toute une province à contribution pour un seul mets de son dîner,

> Ajoutez que dans Naples un généreux tyran
> Paya cent écus d'or la sauce d'un faisan.

Ce trait est attribué à Melcasse, roi de Tunisse en séjour à Naples.

Chez nous, la cuisine était moins pantagruélique :

> Un coq paraissait en pompeux équipage,

est d'un meilleur goût que le procédé de ce cuisinier d'un empereur d'Allemagne qui servait à son auguste maître le faisan à la choucroute. Non point que je veuille dire que la choucroute n'en soit pas meilleure, mais l'oiseau du Phase se plaît en meilleure compagnie, et c'est un crime de lèse-majesté que de le condamner à une mésalliance gastronomique. Je m'en tiendrai donc pour ce gallinacé d'élite à une cuisine transcendante.

Faisan étoffé (*Cuis. de Magistrat*). — *Formule 1649.* — Ayez deux bécasses, désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots : le premier, de la chair; le second, des entrailles et des foies. Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan. Vous aurez soin de fixer cette farce de manière à ce qu'elle ne puisse se répandre en dehors, ce qui est quelquefois assez difficile quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant on

y parvient par divers moyens, et, entre autres, en taillant une croûte de pain, qu'on attache avec un ruban de fil et qui fait l'office d'obturateur.

Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur; prenez alors les foies, les entrailles de bécasses et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais.

Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur sa rôtie; environnez-le d'oranges amères et soyez tranquille sur l'événement.

J'en ai présenté un pareil à un comité de magistrats à la cour suprême, qui savent qu'il faut quelquefois déposer la toque sénatoriale, et à qui j'ai démontré sans peine que la bonne chère est une compensation naturelle des ennuis du cabinet. Après un examen convenable, le doyen articula d'une voix grave le mot *excellent!* Toutes les têtes se baissèrent en signe d'acquiescement, et l'arrêt passa à l'unanimité.

J'avais observé, pendant la délibération, que les nez de ces vénérables avaient été agités par des mouvements très prononcés d'olfaction; que leurs fronts augustes étaient épanouis par une sérénité paisible, et que leur bouche véridique avait quelque chose de jubillant qui ressemblait à un demi-sourire.

Au reste, ces effets merveilleux sont dans la nature des choses. Traité d'après la recette précédente, le faisan, déjà distingué par lui-même, est imbibé à l'extérieur de la graisse savoureuse du lard qui se carbonise; il s'impreigne, à l'intérieur, des gaz odorants qui s'échappent de la bécasse et de la truffe. La rôtie, déjà si richement parée, reçoit encore les sucs à triple combinaison qui découlent de l'oiseau qui rôtit. (Brillat-Savarin.)

Remarque. — Je ne doute nullement de l'excellence de ce mets, mais je croirai la rôtie tout aussi bonne, sinon d'un meilleur goût, sans les anchois.

Faisan à la Doudeauville (*Haute cuisine*). — *Formule 1650.* — Choisir un faisan métis d'unan et fait à point; le plumer, le flamber et le vider; lui casser le bréchet près des ailes et le sortir sans endommager le faisan. Se procurer deux foies-gras frais et 500 grammes de truffes épluchées; piler au mortier la moitié du foie-gras, y ajouter la moitié des truffes hachées; assaisonner avec poivre du moulin, sel et un verre de vieux vin de Xérès ou de Madère. Couper l'autre foie-gras en gros dés ainsi que les truffes, et mélanger cette garniture préalablement saupoudrée avec la farce; remplir le faisan et en coudre les ouvertures; le barder et le laisser une nuit en lieu frais.

Le cuire à la broche, ou à défaut dans une casserole au four, avec un morceau de beurre, en ayant soin de ne l'arroser qu'avec sa graisse.

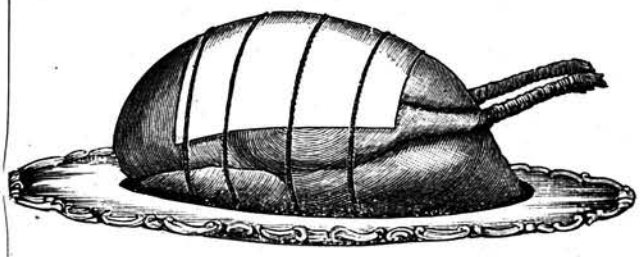


Fig. 519. — Faisan bardé et farci.

Etant au trois quarts cuit, décanter la graisse et mouiller avec de l'eau (non du bouillon), et pendant qu'il s'achève de cuire faire frire dans sa graisse une tranche de pain parée. Dresser le faisan métis sur son lit arrosé de sa graisse et servez le jus dans une saucière chaude.

HYGIÈNE. — D'après la formule que je viens de décrire, ce mets joint la tendreté du chapon au parfum du faisan et constitue un aliment de goût exquis, très réparateur et d'une digestion facile.

Remarque. — Si l'oiseau est servi dans une famille, en maison particulière, la maîtresse de maison pourra en faire les honneurs sans crainte; elle pourra le découper de ses petites mains, avec toute sa grâce, la pointe du couteau pénétrera comme par enchantement dans la poitrine sans os. Après avoir taillé les chairs, elle sortira une cuillère de farce qu'elle fera arroser de jus, et tout le monde sera émerveillé.

Autrefois, il était d'usage de garnir le faisan de ses plumes; j'ai abandonné ce mode, l'expérience m'ayant démontré que, outre l'inconvénient de faire servir froid, il avait celui d'une propreté douteuse. Lorsque les plumes sont bien préparées, il est préférable de les fixer à l'aide d'attelets sur un croûton de pain que l'on garnit

de persil. On peut ainsi exposer l'oiseau sans arrière pensée.

Faisan piqué rôti. — *Formule 1651.* — Le faisan rôti, pour être bon, ne doit pas être âgé de plus de 18 mois. Faisandé à point, on le vide et on lui coupe les ailes, la queue et le cou en ayant soin de conserver la peau avec ses plumes. On l'assaisonne en dedans en y introduisant son cœur et son foie débarrassé du fiel. On le pique avec du lard sur la poitrine et sur les cuisses. On l'embroche et on enveloppe de papier beurré ses pattes, attachées à la broche. On l'arrose souvent avec du beurre fondu et on aura soin de faire frire un croûton de pain dans sa graisse.

Lorsqu'il est cuit, le dresser sur son croûton, le garnir d'oranges amères et servir le jus dans une saucière chaude. Le présenter en entier et les plumes dressées sur un autre plat, fixées sur un croûton de pain et garnir de persil en branche.

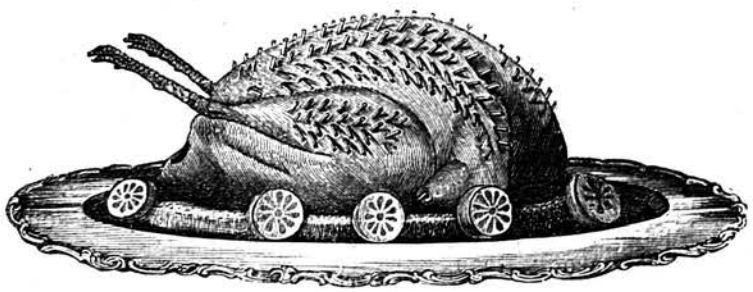


Fig. 520. — Faisan piqué rôti, garni d'oranges amères.

S'il devait être servi à la russe, on le découperait en cuisine et on en dresserait les morceaux sur le croûton frit en ne présentant que les plumes. Ce mode est préférable, en ce qu'il permet de servir très chaud, d'une façon expéditive et propre.

Faisan à la georgienne (*Cuis. russe*). *Fazane pogrousinski.* — *Formule 1652.* — Préparer un faisan doré comme pour entrée, le mettre dans une petite braisière, avec beurre, poivre, sel et muscade; le faire roussir, y mettre une quarantaine de noix mondées; passer au tamis un kilo de raisin et les chairs de quatre mandarines, et verser le jus obtenu sur le faisan; y ajouter un verre de Malvoisie et un verre d'une forte infusion de thé vert; le faire braiser lentement. Lorsqu'il est cuit au trois-quarts, passer une partie de sa cuisson et la faire réduire avec une sauce espagnole à gibier. (Voir ces mots.) Découper le faisan et le dresser sur un plat rond, garnir d'une couronne de noix, le masquer de son jus réduit et servir la sauce à part.

Remarque. — Ce mets ne se fait qu'en automne, pendant la saison des raisins et des noix fraîches.

Faisan à la tartare (*Cuis. russe*). *Fazane po Tartarski.* — *Formule 1653.* — Farcir un jeune faisan d'une purée de foie gras aux truffes, le rôtir selon la règle, le découper et le garnir de *schaschliks* (Voir ce mot) à la tartare.

Chaufroid de faisan. (Voir le mot CHAUFROID.)

Filets de faisan à la gastronome. — *Formule 1654.* — Faire rôtir un ou plusieurs faisans, en ayant soin de les saler en dedans et de les condimenter d'une poignée de baies récentes du genévrier. Aussitôt froid, en laver les filets; les parer en les taillant régulièrement, larges et minces, de façon à leur donner la forme d'une épigramme. Désosser les cuisses de façon à obtenir des chairs sans nerfs, les hacher avec l'intérieur de petites truffes, vidées à l'aide d'une petite cuillère à légume; ajouter à cette farce une partie du fumet obtenu avec les carcasses; l'assaisonner à point et en farcir les filets du côté le moins lisse. Déposer les filets sur une plaque en lieu froid.

Ajouter de la forte gelée au fumet et le faire cuire doucement pour commencer, de façon à le dépouiller; le faire réduire en plein feu afin d'obtenir un appareil à chaufroid. Le remuer en lieu froid (mais pas sur la glace) jusqu'à ce que l'appareil devienne collant. Tremper alors les filets dans la sauce avec une aiguille à brider et les poser sur un tamis préalablement disposé sur un plat rond sur la glace. Cette opération finie, farcir les truffes avec un peu de la même farce et fixer dans le creux, de façon à laisser ressortir un beau rognon de coq cuit à blanc et fixer les truffes sur le côté le plus large du filet. Laisser congeler.

Préparer une forte gelée à moitié prise et, une demi-heure avant de dresser, glacer les filets et les truffes de manière que le tout soit d'un brillant frais et vif.

On dresse les filets avec la pointe du petit cou-

teau, sans les toucher, sur une étagère d'argent, sur un fond de pain vert ou sur un socle. Mais je conseille surtout d'y mettre le moins de décor possible, surtout en maison particulière.

Le mode de dressage qui m'a le mieux réussi, c'est de le dresser sur un plat rond nu en mettant les pointes au milieu du plat, de manière à faire former une couronne par les truffes placées à l'extrémité des filets. Je dresse au centre du plat une grosse truffe glacée entourrée de rognons de coq, également glacés, et je garnis le tout à l'aide d'une poche à douille, d'un minuscule cordon de gelée hachée.

On peut cependant le dresser sur un fond de plat ou sur un socle, comme on peut le servir en détail. Ce mode a l'avantage d'être un mets de haute cuisine bourgeoise et de haute cuisine de restaurant et d'hôtel.

Salmis de faisan. (Voir ce mot.)

Croquettes de faisan aux truffes (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1655.* — Tailler en petits dés le restant d'un faisan froid; mélanger avec une égale partie de truffes et de champignons, taillés de la même façon. Assaisonner le tout avec un peu d'épices à gibier (Voir ÉPICES), et y ajouter un fumet de gibier chaud et réduit à glace; mélanger le tout dans une terrine et laisser refroidir. Rouler des petites croquettes régulières en forme d'un gros bouchon; les passer dans l'appareil anglais (œuf battu et assaisonné), puis dans de la chapelure fraîche; recommencer l'opération et laisser raffermir.

Frire les croquettes dans de l'huile fine ou une friture fraîche, faite de saindoux et de graisse de veau. Les égoutter sur un linge et les dresser sur une serviette.

Remarque. — Il est surtout à recommander de ne jamais se servir de la sauce espagnole ordinaire pour les appareils de chaufroid, de fumet, de salmis ou de demi-glace; j'ai spécialement créé la sauce à gibier (Voir ESPAGNOLE) pour ce genre de travail, et ceux de mes collègues qui suivront cette méthode obtiendront des appareils, des sauces et des fumets d'un goût franc et aromatisé qui leur vaudront des félicitations.

Potage de faisan à la Xau (*Haute cuisine*). — *Formule 1656.* — Rôtir un faisan et une bécasse dans la règle; lever les filets du faisan et les tailler en petits dés. Faire un roux avec 125 grammes de beurre et 2 cuillerées de farine; mouiller avec un consommé de volaille, y ajouter 125 gr. d'orge perlé bien lavé et faire cuire doucement pendant trois heures. Piler la carcasse du faisan et la bécasse entière, dont on aura sorti le gésier; les mettre dans une casserole avec poivre en grains concassés, sauge, basilic, thym, un petit morceau de piment doux d'Espagne, sel, et y ajouter 100 grammes de baies de genévrier; mouiller le tout d'une bouteille de vieux vin de Sauterne et de bouillon. Faire cuire doucement et passer la purée au tamis de métal. Prendre une partie de cette purée et la mettre dans un moule uni; lui ajouter un volume égal d'œufs frais de faisane; fouetter vivement et faire pocher au bain-marie comme un appareil à la royale. Mettre le restant de la purée dans le potage.

Etant cuit, passer le potage au tamis, l'allonger avec du consommé s'il était nécessaire; le faire réduire de façon à obtenir un potage parfumé, corsé sans être épais, de couleur brune et pas trop pimenté.

Au moment de servir, tailler l'appareil en dés sur le couvercle d'une casserole et le glisser dans la soupière contenant les dés de la poitrine et une demi-bouteille de vieux vin de Madère ou de Xérès, ou de Malvoisie.

Le servir dans une soupière d'argent, garnie de tulipes ciselées et dont le sommet sera couronné d'un bison comme signe de la force.



Fig. 521. — Soupière à potage Xau.

Il est surtout à remarquer que de la qualité des vins dépend toute l'excellence de ce potage. Quand à ses proprétés, elles sont des plus sympathiques, et les effets sont certains après un régime de quelques jours.

Faisan sauté. (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1657.* — Flamber et vider un faisan et le découper pour sauter, en ayant soin que les morceaux soient réguliers. Les faire saisir dans un

sautoir au beurre, ou dans l'huile fine; égoutter la graisse et ajouter : poivre, sel, piment, épices à gibier, une demi-bouteille de vin blanc vieux, un oignon piqué d'un seul clou de girofle, d'une gousse d'ail et d'une quantité relative de sauce espagnole pour gibier, de fumets ou de sauce salmis; à défaut de ces sauces, il serait préférable de saupoudrer de farine aussitôt le faisan coloré (la sauce espagnole ordinaire sera rigoureusement proscrite); ajouter de la tomate réduite, un peu d'eau et laisser cuire à l'étouffée. Lorsque la cuisson arrive à son point, y ajouter des truffes émincées, des champignons fraîchement cuits avec leur jus. Au moment de servir, lier la sauce avec un morceau de glace de volaille, du beurre frais et un jus de citron.

Le dresser en pyramide autour d'un croûton surmonté d'un attelet et bordé d'une galerie d'argent. (Voir DRESSAGE.) Dresser la sauce et la garniture à part.

Pour le service des restaurants, il est préférable de masquer sur chaque portion.

Timbale de faisan à la Montglas. — *Formule 1658.* — Employer :

Chair crue de faisan	grammes	250
Panade à la farine de riz	—	150
Beurre frais	—	150
Jaunes d'œufs	nombre	2
Sel et épices pour gibier.		

Procédé. — Piler au mortier les chairs de faisan, ajouter la panade, le sel, les épices et triturer encore; ajouter les jaunes d'œufs, homogénéiser le tout et passer au tamis grossier.

Beurrer légèrement un moule uni à timbale et garnir l'intérieur du moule d'une couche de farce; remplir le centre d'un fumet froid de faisan garni de rognons de coqs, de truffes et de champignons taillées en forme de julienne, le tout très nourri.

Etendre dessus de la farce et en fixer les bords; faire un petit trou au milieu et faire pocher la timbale au bain-marie pendant une heure. La renverser doucement sur un plat rond; égoutter la graisse, lever la timbale et mettre dessus une truffe épluchée. Servir chaud.

Soufflé de faisan (*Haute cuisine*). — *Formule 1659.* — Employer :

Chair de faisan	grammes	500
Truffes râpées	—	150
Crème double, fraîche	décilitres	3
Blancs d'œufs fouettés	nombre	2
Sel, épices à gibier.		
Glace de viande et fumet réduit.		

Procédé. — Piler les chairs de faisan avec le sel et les épices; ajouter peu à peu de la crème, triturer et ajouter les truffes et encore de la crème. Essayer de pocher une quenelle; elle doit être tendre, grasse et mollette; si elle était ferme, ajouter encore de la crème et s'assurer d'un bon goût. Mettre la farce dans une terrine, y ajouter une cuillerée de sauce espagnole pour gibier très réduite; faire fondre gros comme un œuf de glace de viande et mélanger le tout avec le fouet.

Fouetter deux blancs, les incorporer dans l'appareil en évitant de les écraser. Mettre cette

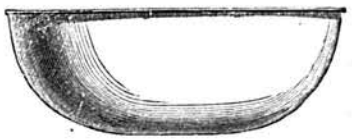


Fig. 522. — Timbale d'argent pour soufflé.

pâte dans une timbale unie et au four dans un sautoir, avec un peu d'eau, et la couvrir d'un papier beurré. Si le four n'était pas trop chaud, la timbale pourrait être mise à nue au four. Après 25 à 30 minutes, elle doit légèrement souffler en se pochant. Servir la timbale sur un plat rond et froid.

Remarque. — Ce mets, absolument nouveau, est exquis lorsqu'il est bien réussi; il m'a été impossible de préciser les doses de la crème, du fumet et de la glace, dont le point dépend de la qualité de ces substances et de leur densité. Si la crème n'était pas double, il faudrait y ajouter du beurre très fin et si elle faisait défaut on devrait y renoncer, la qualité de ce soufflé étant subordonnée à son emploi.

Pâté de faisan. — (Voir PATÉ).

Galantine de faisan. — (Voir GALANTINE).

Remarque. — On a appliqué le faisan à toutes les sauces et à toutes les garnitures; on en a fait des boudins, des saucisses et des quenelles, ce qui est affaire de goût; je n'y interviendrai pas, m'appliquant à classer les meilleures recettes et cette cuisine hétérogène n'étant pas la science que je traite.

FAISANE, *s. f.* All. *Fasanhenne;* angl. *hen pheasant;* ital. *fagiâna.* — Femelle du faisan. On dit aussi quelquefois *faisande.*

FAISANDEAU, *s. m.* All. *junger Fasan;* angl. *young pheasant;* ital. *faggianotto.* — Jeune faisan de trois semaines à six mois. La chair du faisandeau est délicate et parfumée; elle peut être servie aux convalescents et aux vieillards. On prépare le faisandeau comme le faisan.

FAISANDER, *v. a.* — De *faisan*, pris comme type des grands gallinacés libres qui doivent être gardés morts pendant quelque temps pour acquérir de la tendreté et un fumet agréable. (Voir la *remarque* au mot FAISAN.) Il ne faudrait pas supposer que tous les gibiers peuvent se faisander : il en est qui doivent être mangés frais, c'est-à-dire avant que l'œuvre de la désorganisation commence.

FAISSELLE, *s. f.* — Espèce de panier ou d'ouvrage de vannerie en osier propre à égoutter du fromage.

FALERNE (*Géographie gastronomique*). — Ville de Campanie, dont les alentours produisaient un vin fameux chez les Romains, et auquel, d'après J.-B. Rousseau, plus d'un grand devait leur génie :

> La vertu du vieux Caton,
> Chez les Romains tant prônée,
> Etait souvent, nous dit-on,
> De Falerne enluminée.

FALOURDE, *s. f.* — Se dit vulgairement de l'hirondelle de mer ou *Salangane.*

FALSIFICATION, *s. f.* (*Adulteratio*). All. *Verfælschung;* angl. *falsification;* ital. *falsificazione.* — Altération frauduleuse et volontaire des substances alimentaires, par l'addition d'autres substances destinées à leur donner soit un aspect, un goût, soit des apparences de réalité qu'elles n'auraient pas sans cela. La falsification est un acte malhonnête ; mais la sophistication est un acte criminel. Les vins auxquels on a ajouté de l'eau sont falsifiés; ceux auxquels on a ajouté de l'eau, de l'alcool, et qu'on a colorés avec des produits nocifs sont sophistiqués.

FALTRANK, *s. m.*, de *fallen*, tomber, et *trank*, boisson; boisson pour les chutes. — Infusion de plantes aromatiques recueillies dans les Alpes suisses; de là le nom de *vulnéraire suisse.*

Chaque montagnard suisse compose le *faltrank* à sa guise, avec diverses espèces d'*arnica*, d'*achillea*, de *valériana*, de *primula*, la *pyrole*, le *millepertuis*, l'*aspérule odorante*, etc.; d'où résulte un mélange sans propriétés bien déterminées, mais dans lequel dominent les plantes stimulantes. A raison de sa composition on ne saurait blâmer l'usage que l'on en fait après les chutes, les contusions ou blessures et autres accidents traumatiques.

Il s'agit ici du vulnéraire tel que les montagnards le préparent en Suisse; quand au prétendu vulnéraire que l'on vend à Paris, chez les marchands de vins, et qui n'est autre qu'un mélange d'essences artificielles, on ne saurait trop prévenir le public contre cette mixtion dont les effets sont délétères.

FANCHETTE, *s. f.* (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 1660.* — *Procédé général.* — Foncer un moule, rond à côtes, haut de 5 à 6 centimètres, avec de la pâte à gâteau de roi à six tours et l'emplir de crème à fanchonnette (*formule 1284*) et la faire cuire. Garnir le dessus de pâte à meringue, le décorer au cornet, le saupoudrer de sucre, le passer au four tiède et le servir chaud.

Fanchette au moka. — *Formule 1661.* — Procéder comme dans la formule précédente; ajouter du café dans la crème et une goutte d'essence de café dans la meringue.

Fanchette au cacao. — *Formule 1662.* — Mettre dans la crème à fanchonnette du cacao en poudre ou du chocolat sans sucre; suivre pour le restant comme il est indiqué au *Procédé général.*

Remarque. — Inutile de dire que l'on peut varier les fanchettes à l'infini; il ne s'agit que de varier les aromates de la crème.

FANCHONNETTE, *s. f.* (*Pâtisserie*). — Diminutif et altération du mot Françoise. Les fanchonnettes ne sont qu'un diminutif de l'entremets précédent.

On ne pouvait mieux caractériser cette aimable pâtisserie qu'en lui donnant un nom rappellant l'actrice charmante qui a créé avec tant de succès, au théâtre du Vaudeville, le rôle de *Fanchon;* et s'il est permis de comparer une jolie femme avec une friandise, on ne saurait mieux comparer l'artiste qu'à une pièce de four.

Fanchonnettes à la vanille. — *Formule 1663.* — *Procédé général.* — Foncer des tartelettes

avec de la pâte à gâteau de roi à six tours; les garnir avec de la crème à fanchonnette (*formule 1284*), dans laquelle on aura ajouté de la vanille. Les faire cuire, les laisser refroidir. Faire une pâte à meringue, composée de 250 grammes de sucre pour six blancs d'œufs, en garnir les tartelettes d'une couche d'un centimètre d'épaisseur avec un cornet en papier ou avec la poche garnie d'une petite douille; faire sept points de la grosseur d'une petite noisette, en commençant par celui du milieu et six autour. Saupoudrer de sucre et faire prendre couleur au four pas trop chaud.

Fanchonnettes aux fraises. — *Formule 1664.* — Foncer les tartelettes et les garnir de la crème (*formule 1284*), dans laquelle on aura ajouté du marasquin et qu'on aura légèrement coloriée en rose. Les faire cuire et les laisser refroidir. Mélanger dans une partie de la pâte à meringue un tiers de son volume de purée fraîche de fraise. Garnir le dessus avec de la meringue blanche, et saupoudrer avec du sucre rouge. Passer une minute au four. Elles doivent être consommées fraîches.

Fanchonnettes à la pistache. — *Formule 1665.* — Foncer les moules à tartelettes avec la pâte à gâteau de roi; les remplir avec une crème fanchonnette, dans laquelle on aura ajouté moitié de son volume de la crème d'épinard (Voir les *formules 1583-1284*); les faire cuire; les garnir avec de la meringue selon le *Procédé général*, et les saupoudrer de pistache hachée et de sucre vert. Les passer à l'étuve chaude pour les sécher à blanc.

Fanchonnettes aux cerises.— *Formule 1666.* — Foncer les moules à tartelettes de pâte comme il est dit dans le *Procédé général* en tête de cet article; garnir les fanchonnettes de la crème parfumée à l'eau de fleur d'oranger; les faire cuire. Les laisser refroidir, les couvrir d'une couche de pâte à meringue; faire quatre ou cinq points et les alterner de cerises confites bien égouttées; faire un anneau au milieu, au centre duquel on mettra une belle cerise.

Fanchonnettes en demi-deuil. — *Formule 1667.* — Foncer les moules à tartelettes avec la pâte à gâteau de rois à six tours; les garnir de la crème à fanchonnette (*formule 1284*), parfumée au citron. Les faire cuire; les meringuer selon l'usage et mettre sur chaque point blanc un raisin de Corinthe confit et bien égoutté.

Remarque. — L'artiste, ou la ménagère, qui voudra varier et augmenter la nomenclature des *fanchonnettes*, n'aura qu'à en varier l'arome de la crème et y faire conformer le décor. On pourra ainsi faire des fanchonnettes aux amandes, aux abricots, etc.; mais il est à remarquer que la base des fanchonnettes doit être invariablement le fonçage avec de la pâte à gâteau de rois à six tours, la crème qui lui est particulière et le meringuage; il n'y a de variable que l'arome, le goût et l'aspect.

FANDANGO, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule 1668.* — Moule plat, pâte savarin. Quand les fandangos sont cuits, sirotez avec un sirop composé à 15 degrés d'amandes, de marasquin, de rhum et un peu d'anis. Crèmez l'intérieur et garnissez avec gelée de pommes; parfumez de kirch et vanille; abricotez le tout et semez autour pistaches, amandes, pralines blanches, raisin et petit sucre. Décorez le dessus avec gelée.

Remarque. — Insistant auprès de mon collaborateur, auteur de cette recette, pour qu'il la rendît moins brève, plus explicite, il me répondit:

« Impossible, cher maître; elle doit être décrite et exécutée précipitamment, comme la danse espagnole d'où elle tire son nom. »

— Et se manger au son des castagnettes, sans doute?

FANÈGUE, *s. f.* — Mesure espagnole de capacité pour les substances sèches, équivalent à 60 litres.

FANFRE, *s. m.* (*Naucrates ductor*). — Petit poisson acanthoptérygien, qui suit les navires pour recueillir les débris de nourriture et sert, dit-on, de guide au requin, ce qui l'a fait surnommer *pilote du requin.*

Il a beaucoup de ressemblance avec le maquereau et se prépare culinairement comme celui-ci (Voir MAQUEREAU). Sa chair, quoique d'un bon goût, est de digestion difficile.

FAN-KOUQUE, *s. m.* (*Entremets autrichien*).— *Formule 1669.* — Abaisser de la pâte à brioche (Voir ce mot) à un demi centimètre d'épaisseur; avec le coupe-pâte uni en couper des ronds, sur lesquels on met au milieu un peu de marmelade d'abricots; mouiller les bords des rondelles et en

poser une autre sur chaque; appuyer légèrement avec le dos du coupe-pâte pour ajuster et souder les bords. Saupoudrer un torchon blanc et mettre les fan-kouques dessus, et les mettre en lieu chaud pour les faire lever. Les frire au beurre, les égoutter, les passer dans un sirop au rhum chaud et les servir de suite.

FANTA, *s. f.* — Se dit de la bière de premier choix, préparée avec des matériaux de bonne qualité et brassée avec le plus grand soin. Bière de choix.

FANTAISIE CULINAIRE. — Si l'on considère les ressources de l'imagination créatrice du nouveau, dont le public est toujours friand, je ne puis qu'applaudir le travailleur qui a toujours des traits à son arc, qui n'est jamais embarrassé et qui sait improviser quelque chose de bien avec peu. Mais si de cette faculté nous passons à l'anarchie des principes établis par la science, certes alors nul ne pourra s'y reconnaître. Les études et les recherches de nos devanciers abandonnées, les expériences savamment démontrées par les uns, niées ou non respectées par les autres, sont les causes pour lesquelles la cuisine, en général, n'est pas arrivée au sommet de son évolution.

Cependant, il en est des mets et des entremets comme des produits chimiques : il y a des corps faits pour se métamorphoser, pour doubler ou tripler leurs propriétés nutritives, tandis que d'autres se neutralisent par leurs mélanges et deviennent inaccessibles à la digestion.

Créer à chaque instant des noms de circonstance, mélanger à tort et à travers, poissons, viandes et gibiers, sans tenir compte des propriétés naturelles de chacun d'eux, n'est pas la cuisine que je préconise; j'écarte les mets décrits sous le nom de certains personnages politiques, qui ne sont jamais longtemps de mode, prenant invariablement plus tard d'autres noms de fantaisie non moins fugitifs.

La fantaisie des noms décrits sur les menus a complètement dérouté la science du cuisinier et de l'hygiéniste, et cette fantaisie est poussée à un degré qui devient inquiétant pour la santé publique. Sous prétexte de variante on lira : *filet de bœuf à la conventionel;* je passe sur la sauce ou garniture conventionnelle, parce que si je m'adresse au maître de maison pour lui en demander les mystères, il me répondra solennellement que c'est un terme de convention; mais le filet de bœuf lui-même sera mystifié et transformé en faux-filet ou en filet de cheval.

Ce n'est plus burlesque, c'est une duperie; mais où la fantaisie fait merveille, c'est sur les étiquettes des vins et liqueurs, sur lesquels je ne veux pas m'étendre ici.

En résumé, j'estime que la cuisine publique mérite plus de respect que ne l'accordent certains détracteurs décorés du nom de restaurateurs ou de maîtres d'hôtels.

Préciser la valeur de chaque aliment naturel pour connaître les propriétés des mets composés, leur donner un nom simple et compréhensible qui révèle leur qualité, tel est le but auquel doivent tendre les efforts de tous ceux qui, comme moi, sont persuadés que la cuisine savante et raisonnée sera la cuisine de l'avenir.

FAON, *s. m.* (Se prononce *fan*). All. *Hirsch;* angl. *fawn;* ital. *cerviatto;* dérivé du provençal *feda*, qui vient du latin *fœtus*. — Le petit de la biche. Par extension : le petit du cerf, du renne, du daim, du chamois, depuis sa naissance jusqu'à l'âge de six mois. D'après Malherbe se dirait aussi du petit de la lionne :

> Et pour étendre sa couronne,
> Croître comme un faon de lionne.

Faonner, prononcez *faner*. — En parlant de la biche, mettre bas son petit.

FARCE, *s. f.* All. *Fülle;* rus. *farche;* angl. *farce;* esp. port. ital. *farsa*, étymologie culinaire, pièce agréablement farcie; *farce*, ce qui constitue l'agrément. — Viandes hachées, épicées.

Très en honneur dans la cuisine des Anciens, les farces entraient dans presque toutes les volailles d'un dîner d'apparat. Aujourd'hui encore on chante les *farces* du grand restaurateur parisien, M. Paillard :

> 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!

On ne doit pas prodiguer les farces dans un dîner fin; une seule pièce, un seul mets doit en contenir.

On distingue un grand nombre de farces, que je classe en dix genres :

Les farces *de poisson à quenelle;*
Les farces *de poisson à garnir;*

Les farces *de pâté chaud;*
Les farces *de pâté froid;*
Les farces *à saucisse fine;*
Les farces *de charcutier;*
Les farces *de gibier à quenelle;*
Les farces *de gibier à garnir;*
Les farces *de pâtissier;*
Les farces *à pain* ou *terrine de foie.*

Chacun de ces genres forment les subdivisions que je vais décrire et classer méthodiquement.

FARCES DE POISSONS. — Dans ce groupe on en distingue deux sortes; les farces à quenelles et les farces à garnir.

Farce de brochet pour quenelle. — *Formule 1670.* — Employer :

Chair crue de brochet	grammes	500
Farine tamisée	—	250
Beurre frais	—	150
Œufs frais	nombre	12
Crème double	litre	1
Sel, muscade et poivre blanc frais moulu.		

Procédé général. — Piler au mortier le poisson, les épices et ajouter un peu de crème, de beurre, un œuf et un peu de farine. Continuer de travailler en ajoutant la farine, les œufs et la crème. Quand on aura usé la crème, la farine et dix œufs, on essayera de pocher; si elle n'était pas assez ferme, on ajoutera un ou deux œufs; au contraire, si elle était trop ferme, on ajoutera de la crème.

Cette farce se dresse dans des moules beurrés à charnière contenant six quenelles chaque. On les poche à l'eau chaude en ayant soin de ne pas laisser bouillir l'eau. On utilise ces quenelles pour les vol-au-vent maigres et les garnitures. La même farce sert pour le *pain à la reine.* (Voir ce mot.)

Farce de cabillaud (*Pour quenelle*). — *Formule 1671.* — Employer :

Chair crue de cabillaud	grammes	600
Farine tamisée	—	350
Beurre frais	—	250
Œufs frais	nombre	12
Lait frais	litre	1
Sel, muscade, poivre blanc frais moulu.		

Procédé. — Suivre les indications de la farce de brochet. On peut faire cette farce ferme et la dresser à l'aide de la poche endouillée, dont on coupe la pâte en faisant tomber la quenelle dans une casserole d'eau bouillante. Moins ferme, elle peut se dresser dans des moules à charnière. On se sert aussi de cette farce que l'on fait pocher dans des bordures, sur lesquelles on peut dresser des filets de poisson quelconque.

Farce de merlan (*Pour quenelle*). — *Formule 1672.* — On fait aussi des farces de poisson à la mie de pain de la manière suivante :

Chair crue de merlan	grammes	500
Mie de pain trempée au lait et bien épongée	—	500
Beurre frais	—	300
Sauce béchamelle fraîche	cuillerées	4
Jaunes d'œufs	nombre	6
Sel, muscade, poivre blanc frais moulu.		

Procédé général. — Piler la mie de pain avec les épices, une cuillerée de sauce béchamelle et un peu de beurre; ajouter la chair du poisson, piler et ajouter le restant du beurre et un peu de béchamelle. Quand on aura usé quatre jaunes d'œufs, on essayera la farce; si elle était trop ferme, on y ajouterait du lait et de la béchamelle; au contraire, si elle était trop molle, on y ajouterait des jaunes d'œufs. A l'essai, la quenelle doit être mollette, spongieuse et d'un goût parfait; à ce point, on passe la farce au tamis et on la fait raffermir dans une terrine sur la glace. On peut la dresser à la cuillère, au moule à charnière ou à la poche.

Remarque. — Ce mode est l'ancien système tel que l'a laissé Carême, tandis que les deux premières formules sont modernes. Il ne faut pas perdre de vue que, dans l'une comme dans l'autre de ces méthodes, il m'a été impossible de préciser les doses qui sont toujours subordonnées à la qualité de la crème, du lait, de la panade, de la farine et surtout de la chair du poisson. Après avoir noté, balance en main, les doses d'une farce qui m'avait parfaitement réussi, j'ai eu insuccès avec un autre poisson ou autre panade. Les doses sus-énoncées ne sont donc qu'approximatives, le plus rapprochées qu'il soit possible de les prescrire.

Farce de sole (*Pour quenelle*). — *Formule 1673.* — Dans ce même genre, on peut remplacer le merlan par des filets de sole et procéder selon la formule ci-dessus.

Farce de baliste (*Pour quenelle*). — Cet affreux poisson fournit une chair qui réussit fort bien pour les farces. Suivre les mêmes proportions et la même méthode que pour la farce de merlan.

Farce de langouste ou de homard (*Haute cuisine*). — *Formule 1674.*— Choisir une langouste ou un homard vivant, le châtrer en lui arrachant le boyau intestinal; en couper la queue et faire avec le devant, les œufs et le corail, un coulis rouge et réduit avec très peu de ris.

Mettre la chair de la queue dans le mortier avec sel, poivre et un peu de muscade; piler vivement en ajoutant par petites doses de la crème fraîche et du coulis.

Essayer la farce et, lorsqu'elle sera à point, la passer au tamis de crin. Si elle était trop ferme, ajouter encore de la crème; si elle était trop molle, on pourrait y ajouter un jaune d'œuf.

Remarque. — Cette farce doit être rose pâle, moelleuse et délicate. C'est l'une de mes plus heureuses créations. On peut y ajouter des truffes râpées crues, ce qui lui donne un fumet délicat. On l'utilise pour des quenelles, des pains au coulis d'écrevisse, ou pour garniture de timbale ou de vol-au-vent. Le homard ainsi préparé est plus facile à la digestion que mangé cuit au court-bouillon.

Farce de saumon (*Haute cuisine*). — *Formule 1675.* — Choisir la chair la plus maigre du saumon, celle de la queue. Employer :

Chair crue de saumon	grammes	500
Panade de farine de riz	—	150
Coulis d'écrevisses	cuillerées	3
Crème fraîche	litre	1/2
Œufs	nombre	1
Poivre, sel, muscade.		

Procédé. — Piler la chair de saumon avec les épices; ajouter la panade et peu à peu la crème et le coulis d'écrevisse et l'œuf entier; bien triturer, et essayer la farce en la pochant. Si elle était trop ferme, ajouter de la crème; au contraire, si elle était trop molle, ajouter des jaunes d'œufs.

Remarque. — Cette farce exquise doit être d'une teinte rosée, savoureuse et parfumée d'un fumet d'écrevisse. Elle sert à faire des pains, des soufflés ou des quenelles.

On peut faire des farces avec tous les poissons de mer à chair blanche et ferme; on n'aura qu'à se conformer aux prescriptions sus énoncées. On peut aussi en faire avec les poissons d'eau douce; mais ceux-ci, à l'exception du brochet, sont moins fermes.

FARCE DE POISSON A GARNIR. — Comme farces à garnir, on peut utiliser toutes les farces de l'ancienne méthode et les suivantes dans les petites cuisines.

Farce de poisson à garnir (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1676.* — Faire sauter au beurre frais un oignon haché et le mélanger avec des laitances ou de la chair de poisson crue et des champignons hachés; assaisonner de fines herbes, poivre, sel et muscade; y ajouter un ou deux œufs entiers et homogénéiser le tout.

On l'emploie pour farcir des poissons crus, dont on ferme les ouvertures avant de les soumettre à la cuisson.

Farce à garnir (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1677.* — Dans la cuisine économique, on peut garnir l'intérieur d'un poisson avec une farce composée de mie de pain trempée au lait, d'oignons hachés passés à la poêle, de champignons et fines herbes hachés et d'œufs frais, le tout bien mélangé et assaisonné de poivre, sel et muscade.

FARCE DE CHARCUTIER. — Parmi les farces employées dans les charcuteries, je mentionnerai les suivantes :

Farce truffée (*Charcuterie fine*). — *Formule 1678.* — Choisir de la viande de porc plus grasse que maigre, la hacher et l'assaisonner avec :

Sel	grammes	20
Poivre blanc frais moulu	—	2
Epices de charcutier	—	2
Œufs frais	nombre	2

Procédé. — Piler la farce au mortier et y ajouter 150 truffes hachées par kilo de farce.

Remarque. — En été, cette farce, tenue sur la glace, peut se conserver tout au plus deux jours; en hiver, le deuxième jour seulement elle devient parfumée.

Farce ou chair à saucisse, A. (*Charcuterie fine*). — *Formule 1679.* — Dénerver les viandes de porc et mettre une égale quantité de chair maigre et grasse; hacher très menu; pendant que l'on hache, ajouter pour chaque kilo de chair :

Sel	grammes	20
Poivre blanc	—	2
Piment	—	1

Procédé. — Mélanger le tout, et si cette chair doit servir pour les saucisses, au moment d'entonner, lui incorporer deux œufs frais par kilo de chair.

Farce ou chair à saucisse, B. (*Charcuterie commune*). — *Formule 1680.* — Choisir moitié viande maigre de bœuf, moitié gorge de porc frais, le tout dénervé; hacher menu et assaisonner comme dans la formule précédente. Au moment d'entonner, mettre deux œufs frais par kilo de farce.

Farce de veau, C. (*Charcuterie commune*). — *Formule 1681.* — Choisir trois parties de viande de veau dénervée et une partie de lard de porc frais; ajouter l'assaisonnement en hachant, et un décilitre de crème ou de bon lait frais par kilo de farce.

Remarque. — Les farces de charcutiers servent pour les saucisses, les crépinettes, à farcir les viandes, les volailles et à faire des timbales, etc.

Farce à la lyonnaise, D. (*Charcuterie commune*). — *Formule 1682.* — Choisir les parties sanguignolentes et grasses du porc frais; assaisonner selon la règle, hacher menu, et au moment d'entonner, ajouter deux œufs frais par kilo de farce. Cette farce est la moins fine.

FARCES DE PATISSIERS A PATÉS FROIDS. — Parmi les meilleures farces employées par les pâtissiers pour les pâtés froids, nous formulerons les suivantes :

Farce à pâté de volaille froid (*Pâtisserie*). — *Formule 1683.* — Employer :

Noix de veau dénervée	grammes	500
Lard frais	—	500
Jambon frais	—	250
Chair de poularde	—	500
Foie de poulet	—	500
Truffes	—	100

Procédé. — Réserver les truffes; hacher et piler le tout au mortier jusqu'à ce que la farce soit corsée; y ajouter un peu de blond de veau (Voir ce mot), les truffes et assaisonner avec sel, poivre, épices.

Cette farce sert pour les pâtés froids de volaille. (Ed. Lacomme, de l'*Académie de cuisine.*)

Farce pour pâté froid (*Pâtisserie*). — *Formule 1684.* — Employer :

Epaule de veau dénervée	grammes	500
Lard frais	—	500
Jambon frais	—	500
— genuine	—	500
Truffes hachées	—	50

Procédé. — Hacher les viandes ensemble et ajouter les truffes, sel, poivre et *épices pour pâté froid.* Le tout, bien mélangé, doit donner une farce d'un corps parfait et d'un goût délicieux. Cette farce peut selon l'opportunité être marinée. (Ed. Lacomme.)

Farce à godiveau. — *Formule 1685.* — Employer :

Graisse de rognon de bœuf	grammes	500
Noix ou filet de veau	—	250
Œufs frais	nombre	3

Poivre blanc frais moulu, sel et une pincée d'épices.

Procédé. — Dénerver la graisse et le veau, désagréger la graisse et la piler vigoureusement avec le veau, en ajoutant une larme d'eau fraîche ou un petit morceau de glace en été. Lorsque la farce a pris la forme d'une pâte, ajouter les assaisonnements et un œuf, et travailler toujours en pilant jusqu'à parfaite incorporation de l'œuf; ajouter le deuxième, puis le troisième et piler encore jusqu'à ce que la pâte soit homogène. La mettre dans une terrine sur la glace pour la laisser raffermir.

Lorsque l'on veut s'en servir, on farine le tour, le marbre ou, à défaut, la table, et on roule un morceau de pâte que l'on coupe par petits morceaux réguliers, que l'on roule vivement en évitant de les chauffer sur la table en les faisant tomber sur un plat ou un tamis. On les fait pocher à l'eau bouillante.

Remarque. — Il se produit dans la farce à godiveau les mêmes phénomènes que dans la farce à zéphyr, c'est-à-dire que si la viande est échauffée la graisse tourne en huile et la liaison ne se forme plus; c'est la raison pour laquelle il faut piler le veau un peu avant, et surtout piler vivement avec la graisse, ce qui a fait dire que pour faire un bon godiveau il fallait y mettre de l'*huile de coudes.*

FARCES A PATÉS DE GIBIERS. — Parmi les farces à pâtés de gibiers, je classerai les suivantes :

Farce pour pâté de gibier (*Pâtisserie*). — *Formule 1686.* — Employer :

Chair de gibier	grammes	500
Lard frais	—	500
Jambon genuine	—	250
Truffes	—	50

Procédé. — Piler le tout au mortier à l'exception des truffes, de manière à en faire une farce très fine; ajouter les truffes hachées menues, mouiller avec le sang de gibier, s'il y en a, et du

vieux cognac; assaisonner de sel, poivre et épices de Bourgogne. Laisser reposer cette farce de douze à vingt-quatre heures avant de s'en servir. (Ed. Lacomme, de l'*Académie de cuisine.*)

Farce de faisan pour pâté (*Haute cuisine*). — *Formule 1687.* — Employer :

Chair crue de faisan	grammes	750
Lard frais	—	500
Truffes hachées	—	50
Fumet de gibier	cuillerées	3
Crème fraîche	litre	1/2
Vieux cognac	petit verre	1
Epices pour gibier et sel.		

Procédé. — Piler les viandes de faisan dans le mortier, en ajoutant peu à peu de la crème; ajouter les épices, le lard râpé, ou préalablement pilé; ajouter en dernier lieu deux ou trois cuillerées de fumet réduit. Amalgamer le tout et passer la farce au tamis de métal; ajouter alors les truffes et le cognac; bien mélanger dans une terrine et s'en servir le lendemain.

Remarque. — Cette farce donne au pâté un moelleux délicat et savoureux. On peut faire, par le même procédé et les mêmes doses, des farces de perdreau, de caille, de gélinotte, de sarcelle, de bécasse, de pluvier, de coq de bruyère et de tout gibier à plumes en général.

Farce de chevreuil pour pâté. — *Formule 1688.* — Employer :

Filet de chevreuil mariné	grammes	500
Lard frais râpé ou pilé	—	500
Cervelle et moelle épinière de chevreuil	—	500
Truffes hachées	—	75
Sel, épices pour gibier.		

Procédé. — Piler au mortier le filet de chevreuil mariné avec les épices et le sel; ajouter la cervelle dégorgée et crue et le lard; piler toujours pour faire une farce fine et homogène; la passer au tamis de métal et ajouter les truffes et un verre à bordeaux de vieux vin de Madère, et bien mélanger dans une terrine.

Remarque. — On peut remplacer la cervelle par du fumet de gibier très réduit. On peut aussi faire par la même méthode les farces de daim, de chamois, de renne, de sanglier, de lièvre, de mulet, de cheval et en général de tout gibier à poil. Il est essentiel que toutes les viandes soient marinées dans une bonne marinade cuite, fortement épicée.

FARCES CUITES. — On appelle *farce cuite, farce à gratin, farce gratinée,* les farces faites avec des viandes cuites de veau, de volaille ou de gibier, le plus souvent mélangées de foies cuits de volaille. Dans ce groupe je mentionnerai les suivantes :

Farce cuite de veau (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1689.* — Employer :

Viandes froides, de veau et de volaille	grammes	500
Mie de pain trempée au lait, égouttée	—	300
Beurre frais	—	250
Jaunes d'œufs	nombre	4
Fines herbes hachées, sel, épices et demi-glace.	une cuillerée de	

Procédé. — Faire revenir dans une petite casserole avec du beurre un oignon haché, y ajouter la viande, l'assaisonnement, deux cuillerées de demi-glace. Laisser refroidir, piler au mortier et y ajouter les jaunes d'œufs, les fines herbes, la mie de pain et le beurre. Bien piler et passer la farce au tamis de métal.

Farce à quenelles de volaille. — *Formule 1690.* — Employer :

Filets crus de poulets ou chapons	grammes	500
Panade froide	—	200
Beurre frais	—	100
Béchamelle, cuillerée à bouche	nombre	1
Œufs frais	—	3
Crème double	décilitre	1
Sel.		

Procédé. — Hacher le poulet avec le sel; mettre la chair dans le mortier et bien la piler; la ressortir sur une assiette; piler la panade en y introduisant la chair par petites doses. Lorsque le tout est bien homogène, ajouter le beurre; triturer pour rendre lisse en ajoutant la béchamelle et ensuite les œufs un par un; triturer encore pour mélanger le tout et passer cette farce deux fois au tamis de crin; la déposer dans une terrine émaillée ou vernissée et l'achever avec la crème en la travaillant avec la spatule.

Remarque. — En suivant exactement cette prescription, on obtiendra une farce moelleuse et délicate. En hachant la chair avec le sel, il se produit une coagulation des substances gélatineuses qui lui donnent du corps; de même que l'action de passer deux fois la farce au tamis la rend parfaitement homogène. (LE SÉNÉCHAL, corresp. de l'*Académie de cuisine.*)

Farce cuite de volaille (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 1691.* — Désosser des carcasses de poulet de façon à obtenir une certaine quantité de viande; la mélanger avec autant de viande de

veau et de cervelle de veau cuites, de façon à obtenir un tiers de chaque. Ajouter un oignon haché, sauté à la poêle, et piler le tout au mortier; mettre quelques foies cuits de volaille, sel, épices et fines herbes, s'il y a lieu.

Cette farce sert pour tous les mets apprêtés au gratin.

Farce de foie de volaille (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1692.* — Piler au mortier une égale quantité de foies de volaille, de viande de volaille et de cervelle de veau cuite. Ajouter poivre, sel, épices et quelques jaunes d'œufs; passer la farce au tamis. Elle doit être délicate et moelleuse. Elle sert quelquefois pour farcir les croûtons à garnir les entrées; salmis, poulets sautés ou autres mets farcis. Facultativement, on y ajoute des truffes hachées.

Farce à croûton de gibier (*Haute cuisine*). — *Formule 1693.* — Piler au mortier des foies de volaille préalablement sautés à la poêle avec genièvre, et les intestins (sans gésier et fiel) du gibier, s'il s'agit de grives ou de bécasses; ajouter une cuillerée de fumet de gibier, très réduit, et quelques jaunes d'œufs; passer au tamis et procéder selon la *formule 1402.*

Farce à terrine ou pâté de foie gras (*Haute cuisine*). — *Formule 1694.* — Couper en morceaux 1 kilo de lard gras et frais et une égale quantité de noix ou de filet de porc frais; mettre le tout dans une casserole et faire roussir légèrement, avec thym et laurier; ajouter alors dans la casserole 2 kilos de beau foie de veau, très blanc, et coupé en morceaux et assaisonner de poivre, sel, épices à gibier, et faire saisir le foie pendant un petit quart d'heure.

Retirer le tout sur un plat et laisser refroidir; piler dans un mortier avec deux œufs frais entiers et passer la farce au tamis. Avec une partie de cette farce, piler les parures de foie gras et ajouter un verre de vin de Madère.

Remarque. — Cette farce sert pour les pâtés et les terrines de foie gras et tous les pâtés fins. En remplaçant la moitié du foie de veau par de la chair de gibier, on obtient une farce fine, pour pâtés ou terrine de gibier, et à laquelle on ajoute bien entendu des truffes épluchées. En remplaçant le foie de veau par moitié tétine de veau et moitié foie gras, on obtient une farce blanche qui peut également servir pour pâté de foie gras. (Voir PAIN DE GIBIER.)

Farce ou appareil à zéphyr (*Haute cuisine*). — *Formule 1695.* — Prendre les filets d'un chapon, d'un poulet, d'un dindonneau, encore palpitants ou tout aussi frais que possible; les piler dans un mortier avec sel, épices et mouiller par petites doses avec de la crème fraîche. Essayer la farce et arrêter l'adjonction de la crème au point extrême, de façon à obtenir une quenelle savoureuse.

CHIMIE CULINAIRE. — Pour que le zéphyr réussisse, il faut le faire pendant que la chair est encore chaude, c'est-à-dire aussitôt la volaille tuée. L'albumine animale contenue dans les tissus se mélange avec la crème et forme ainsi un corps qui s'homogénéise et se solidifie à la présence du sel et de la crème, et constitue ainsi une sorte de mayonnaise qui se coagule à la cuisson comme le blanc d'œuf.

Remarque. — On peut faire cette farce avec du lapin, du veau, du gibier même, lorsque ces animaux sont depuis longtemps morts, mais on y intégrera un tiers plus de crème si la chair est encore chaude. On doit aussi avoir soin que la crème ne soit pas trop épaisse, surtout pour commencer l'opération, cela ferait tourner au beurre; il faut aussi veiller à ce que la crème soit fraîche, et dont la provenance soit certaine au point de vue de l'hygiène des vaches laitières.

HYGIÈNE. — Ce mets réunit très à propos à la qualité maigre et légère de la viande une petite quantité de crème qui la rend plus agréable et plus facile à la digestion. Il peut être servi aux convalescents, aux malades comme aux enfants et aux vieillards.

Farce de foie de veau à quenelle (*Leber Closen. Cuis. allemande*). — *Formule 1696.* — Employer :

Foie de veau dénervé	grammes	500
Beurre frais	—	200
Farine tamisée	—	20
Mie blanche de pain passée au tamis	—	75
Œufs frais	nombre	2
Crème	décilitre	1

Un oignon haché passé au beurre, et mélanger ensuite avec des fines herbes.
Épices, poivre et sel.

Procédé. — Piler le foie au mortier avec les assaisonnements, le passer au tamis de métal; arroser la mie de pain avec la crème dans une terrine; y ajouter les œufs, la farine et travailler le tout pour le rendre homogène et mousseux; y joindre le foie de veau; bien mélanger et es-

sayer la farce en en plongeant gros comme un œuf dans de l'eau bouillante. Si elle n'était pas assez ferme, ajouter un œuf; au contraire, si elle n'était pas assez moelleuse, ajouter un peu de crème. Son goût doit être bon et légèrement relevé. Dans le nord de l'Allemagne, on y ajoute un peu de *nigelle* ou *cumin sauvage*. On fait pocher les quenelles à l'eau salée; on les dresse sur un plat en faisant couler dessus du beurre chaud avec de la mie de pain.

FARCIR, *v. a.* All. *füllen;* rus. *farchiravate;* angl. *to stuff;* ital. *condire di farsa.* — Action de mettre de la farce dans une volaille, dans le creux des artichauts, des tomates, etc. Remplir ou garnir de farce.

FARDE, *s. f.* — Balle de marchandises, particulièrement de café, dont le poids est de 185 kilogrammes.

FARE, *s. f.* — Nom que les habitants de l'île de Madagascar donnent à la canne à sucre. Ils ne savaient pas en extraire le sucre; ils en faisaient une boisson forte qui devenait âcre et corrosive en vieillissant.

FARILLON, *s. m.* (*Terme de pêche*). — Réchaud dans lequel les pêcheurs allument du feu pendant la nuit, pour attirer certains poissons.

FARINACÉ, ÉE, *adj.* All. *mehlig;* angl. *farinaceous;* ital. *infarinato.* — Qui est de la nature de la farine ou qui en a l'apparence.

FARINADA, *s. f.* (*Cuis. génoise*). — *Formule 1697.* — Délayer dans une terrine de la farine fraîche de gros pois blanc du Midi, avec une quantité relative d'eau tiède, de façon à obtenir un appareil laité et crémeux; l'assaisonner de poivre et de sel; le passer. Mettre dans une plaque une couche d'huile fine, forte de 2 millimètres; la faire chauffer au four et verser l'appareil de manière à faire former une nappe d'un demi-centimètre d'épaisseur; remuer vivement pour égaliser la pâte et la laisser cuire.

Etant de belle couleur, on découpe le gâteau dans la plaque et on dresse les morceaux chauds sur un plat que l'on sert de suite.

HYGIÈNE. — Cet entremets, d'une digestion assez difficile, est nourrissant et convient surtout aux estomacs à toute épreuve. C'est un aliment commun parmi la population de Gênes.

FARINE, *s. f.* (*Farina*). All. *Mehl;* rus. *mouka;* angl. *flour;* ital. esp. prov. *farina,* de *far,* blé, dérivant du radical sanscrit *bhar,* nourrir. — Poudre blanche que l'on obtient en pulvérisant entre des meules ou cylindres les graines des céréales, des légumineuses, des tubercules et des cucurbitacées.

Folle farine, celle qui est si fine, que l'air l'enlevant elle s'attache aux murs des moulins.

Fleur de farine, la plus belle farine de froment. Plus le grain est lourd, plus la farine est riche en matière azotée. La farine de froment (Voir ce mot) sert surtout pour la pâtisserie, la boulangerie fine et la cuisine.

Veut-on connaître sommairement la valeur d'une farine : il faut en faire une pâte ferme non fermentée; on la pétrit dans les doigts sous un petit filet d'eau du robinet de la fontaine; on reçoit l'eau dans une terrine; après l'avoir pétrie un instant, on apercevra une couche blanche au fond de la terrine; ce sera l'amidon; il restera dans les doigts une pâte gommeuse qui est le gluten : plus il sera collant, plus il y aura du gluten. On pourra ainsi, sans avoir recours à l'analyse chimique, se faire une idée approximative de la qualité de la farine.

Les boulangers et les pâtissiers de profession connaissent parfaitement les farines au toucher : si elle a de la *main,* c'est-à-dire que quand on en prend une poignée elle doit se lier et former une pelote, et non pas fuir entre les doigts comme de la cendre ou de la fécule. La bonne farine est douce au toucher, d'une odeur et d'un goût franc.

Dure au toucher, piquante au palais, de haut goût à l'odorat sont les signes certains d'une farine secondaire.

Les farines qui ont une odeur fragrante et qui sont tempérées tendent à fermenter; on doit les aérer en les changeant de sac et de place. (Voir PAIN.) Pour les propriétés et les études de chaque farine, voir AVOINE, FROMENT, SEIGLE, ORGE, HARICOT, MAÏS, etc.

FARINELLE, *s. f.* de *farine.* — Genre de champignon qui a l'air poudré de farine; ainsi appelé à cause de son aspect.

FARINER, *v. a.* (*Terme de cuisine*). All. *mit Mehl bestreuen;* angl. *to flour;* ital. *infarinare.* — Saupoudrer de farine. Fariner du poisson avant de le faire frire; des rognons émincés, etc.

FARINEUX, EUSE, *adj.* All. *mehlig;* angl. *farineous;* ital. *infarinato.* — Se dit des plantes dont le fruit ou la racine peuvent fournir de la farine; tels sont les céréales, les pommes de terre, les châtaignes, etc.

HYGIÈNE. — On exagère généralement les propriétés nutritives des farineux et l'on commente justement le mot si connu de J.-J. Rousseau qui, dans une boutade pythagoricienne, et qui est resté l'argument des végétariens, a prétendu que l'on faisait plus de sang avec des farineux qu'avec la viande.

Les farineux jouent un rôle important dans l'alimentation des enfants (Voir BOUILLIE); mais ils ne conviennent nullement aux gens à estomac délicat, et sont absolument contraires aux gastralgiques; toutefois, leur usage vient à propos, comme aliment respiratoire, pendant les saisons froides et pris alternativement avec des aliments azotés.

FARIO, *s. m.* (*Poisson de mer*). — Vulgairement appelé *roi des harengs* par les marins, parce qu'il précède ordinairement le grand banc des harengs; lorsque les pêcheurs le prennent, ils le rejettent religieusement à la mer.

FARO, *s. m.* — Bière fabriquée à Bruxelles et dans ses environs; elle est composée en parties égales de *bière de Mars* et de *Lambick.*

FAROBIER, *s. m.* — Arbre très commun au Sénégal et portant des gousses ayant environ 35 centimètres de longueur; les semences qu'elles renferment sont noires et ressemblent à de grosses lentilles : elles contiennent une chair jaune, farineuse, sucrée et très nourrisante, et sont fort goûtées par les habitants du Sénégal et de la Gambie.

FAROS, *s. m.* — Pomme d'automne, comprenant deux variétés : le *gros faros comprimé,* lisse et roux; le *petit faros,* moins gros, oblong et pourpre.

FARTHING, *s. m.* — Monnaie de cuivre anglaise; elle vaut le quart d'un penny ou 0f,0242.

FASÉOLE, *s. f.* (*Phaséolus*). — Variété de haricot. (Voir ce mot.)

FASOLET, *s. m.* — Haricot nain hâtif, très estimé et cultivé aux environs de Paris, sous le nom de *flageolet.* (Voir ce mot.)

FATHOM, *s. m.* — Mesure de longueur anglaise, équivalente à 1 mètre 829 millimètres.

FATIGUER, *v. a.* — Ancien terme de cuisine; fatiguer une salade : la retourner longtemps afin qu'elle s'imbibe bien de l'assaisonnement.

On dit aujourd'hui *remuer la salade.*

FAUBONNE, *s. m.* (*Potage à la*). — *Formule 1698.* — Faire tremper un litre de haricots blancs pendant deux heures; les faire cuire avec 125 gr. d'oignons, 125 grammes de carottes, un bouquet garni.

Passer au beurre une forte poignée d'oseille ciselée; mouiller avec le bouillon de haricots; ciseler un cœur de laitue, le jeter dans la casserole deux minutes avant de servir, afin qu'il subisse un bouillon.

Mettre dans la soupière des jaunes d'œufs (deux pour trois personnes), avec trois décilitres de crème; verser le bouillon de haricots petit à petit pour lier, sel, poivre et ajouter une assez forte poignée de cerfeuil ciselé. On peut ajouter des croûtons passés au beurre. (F. Chevet.)

Remarque. — Ce potage se trouve tout préparé en tablettes, par Chevet. (Voir ce nom.) Il suffit de délayer, faire cuire quelques minutes et lier avec jaunes d'œufs et lait, et ajouter le cerfeuil.

FAUCON, *s. m.* (*Falco*). All. *Falke;* angl. *falcon;* ital. *falcone.* — Oiseau de proie que l'on dressait pour la chasse avant l'invention des armes à feu. Dans une seigneurie bien ordonnée il y avait le *grand officier de la fauconnerie.* Le faucon *niais* (pris dans le nid) était servi à la reine, comme mets rare, par le célèbre Taillevent, chef de bouche de Charles VII.

FAUQUES, *s. f. pl.* (*Terme de pêche*). — Planches à coulisse, qu'on ajuste autour des bateaux pour empêcher la lame d'y entrer.

FAUSSET, *s. m.* — Petite brochette de bois, servant à boucher le trou que l'on fait à un tonneau pour goutter le vin ou la liqueur qu'il contient.

FAUVEAU, *s. m.* — Bœuf de couleur rouge, tirant sur le jaune clair.

FAUVETTE, *s. f.* (*Garrula*). All. *Grasmücke;* rus. *trowniki;* angl. *linnet;* ital. *capinera.* — Passereau du genre Sylvie, dont le plumage tire sur le fauve dans certaines espèces.

Fauvette des Alpes, *accentor alpin;*

Fauvette babillarde, *Sylvie-polyglotte,* etc.

USAGE CULINAIRE. — Grosse, la fauvette est à peu près analogue au bec-figue, surtout au mois d'octobre quand elle s'est nourrie de figues et de raisins. En Italie et en Grèce, on les mange rôties et dressées sur des croûtons de polenta. On peut l'apprêter à toutes les méthodes usitées pour le bec-figue. (Voir ce mot.)

FAUX MARQUÉE, *s. m.* — Nom donné au cerf lorsque ses cors sont inégaux, comme par exemple lorsqu'il a six cors d'un côté de la tête et sept de l'autre.

FAVRE (*Poulet à la*). — Ce mets, dédié par l'auteur à une *Société savante,* fut salué de la façon suivante par les ouvrages scientifiques :

« La Société française d'hygiène, qui a pour président d'honneur don Pedro, empereur du Brésil, vient d'avoir son grand banquet annuel, dont le but tout différent de ceux de Grimod, a néanmoins été marqué au point de vue culinaire par un mets nouveau et délicieux : le *Poulet à la Favre.* » (*Les Epices,* HUSSON DE TOUL, membre de l'Académie des sciences.)

Les gourmets de l'art de bien dire liront avec plaisir les toasts entraînants et les causeries spirituelles des Durend-Fardel, Ricord, Bouley, Anatole de Laforge, de Lesseps, Péan et de Pietra Santa. Comme l'un des incidents les plus applaudis a été l'apparition sur la table d'un mets nouveau, préparé par l'un des convives, Joseph Favre, auquel le docteur Félix Brémond a spirituellement décerné une couronne de *Laurier-sauce;* nous sommes heureux de pouvoir en publier la formule. (*Journal d'Hygiène.*)

Poulet à la Favre. — *Formule 1699.* — Tailler en quatre parties un jeune poulet, ou un chapon, supprimer le bréchet et les os des cuisses, dégager les poumons des carcasses et les couper en morceaux carrés et saupoudrer légèrement le tout.

Beurrer un sautoir ou casserole évasée (les hygiénistes pourront se servir d'une casserole d'argent), la beurrer et la foncer d'une couche forte de 4 centimètres, d'oignons blancs émincés, dans laquelle on ajoutera une vingtaine de grains de poivre blanc concassés, une demi-gousse d'ail et un petit fragment de thym. Ranger sur ce lit les morceaux de poulet, couvrir la casserole et faire étouffer dans un four très chaud.

Arroser avec de la crème double de premier choix (*aphrogala*) par intervalles et à mesure qu'elle réduit, jusqu'à absorption d'un demi-litre de crème. Ajouter aussi le jus de champignons frais et faire continuer la réduction jusqu'à parfaite cuisson du poulet, lequel on sort étant cuit dans une casserole pour le maintenir au chaud. Passer la purée à travers un tamis de crin fin, puis à l'étamine.

Au moment de servir, on achève la sauce par l'addition d'un morceau de glace de viande, de champignons, de truffes épluchées, d'un demi-verre de vieux vin de Madère.

Remplacer les morceaux de carcasses par des quenelles de zéphyr de volaille, dans lesquelles on aura râpé des truffes crues. Les faire pocher et les mettre dans la sauce.

Dresser le poulet sur un plat rond et chaud, le garnir et servir accompagné de la sauce. (Voir DRESSAGE DES ENTRÉES.)

HYGIÈNE. — Comme on le voit, par sa composition, ce mets, tout en étant un des plus réparateurs, est des plus agréables. En effet, la purée d'oignons réduite avec la crème vient justement contrebalancer et adoucir les riches propriétés de la glace de viande. Les féculents ne faisant pas partie de sa composition, la sauce n'a pas cet inconvénient d'être difficile à la digestion ou d'être trop excitante. C. D.

FAYOL, *s. m.* (Se prononce *fa-io*). — Nom donné aux haricots secs distribués à bord.

Les marins disent plaisamment : quand doublerons-nous le cap *fayol?* c'est-à-dire quand cesserons-nous d'en être réduits aux haricots pour tout légume?

FÉBRIFUGE, *adj.* All. *fiebervertreibend;* angl. *febrifuge;* ital. *febbrifugo.* — Médicament, régime fébrifuge, qui combat, qui guérit les fièvres d'accès.

Les fièvres légères, sans lésions d'organes internes, disparaissent facilement par quelques infusions de plantes amères, dont on trouvera la nomenclature dans le Tableau synoptique, sous la rubrique des *fébrifuges.*

FÈCES, *s. m. pl.* — Dépôt formé par toute espèce de liqueur qu'on laisse reposer. Résidu de la fabrication de l'huile.

FÉCOND, ONDE, *adj.* (*Fecundus*). All. *fruchtbar;* angl. *fecund;* ital. *fecondo.* — Propre à la reproduction; fertile, abondant. Se dit aussi au figuré : Carême fut fécond en créations nouvelles dans la partie esthétique de l'art du cuisinier.

Race d'animaux qui se font remarquer par leur abondante multiplication.

Plante féconde, qui produit beaucoup; fleur féconde qui donne du fruit. Une terre est féconde lorsqu'elle produit abondamment; on dit plutôt fertile dans le sens propre. Un œuf fécond est celui dont le germe a été fécondé.

FÉCULE, *s. f.* (*Fœcula*). All. *Stærkmehl;* angl. *fœcula;* ital. *fecola;* esp. *fecula*, de *fœx*, dépôt. — Terme générique des substances alimentaires non azotées (amidon) qui se trouvent dans les cellules de divers organes des végétaux, principalement dans leur racine et dans leur fruit.

On peut diviser les fécules en quatre catégories :

Les *fécules indigènes*, de riz, de froments et de pommes de terre.

Les *fécules exotiques*, le salep, l'arowroot, le tapioca, le sagou, l'igname, etc.

Les *fécules des fruits*, de châtaignes, marrons, rima ou arbre à pain, glands doux, etc.

Les *fécules de légumes*, de pois, de lentilles, de fèves, de haricots, etc.

La fécule est un corps unique et identique dans toutes les plantes où elle se trouve, blanche, ténue et insipide; inaltérable à l'air. Pure, elle est la partie substantielle du végétal, elle nourrit complètement, ne laisse presque aucune matière excrémentielle dans les premières voies. Seule, elle peut suffire à presque tous les besoins, elle ne donne aucune âcreté et paraît s'assimiler entièrement; elle fait la base de toutes les farines nutritives.

Hygiène. — « Les substances féculentes appartiennent au groupe des aliments respiratoires, elles constituent l'une des bases essentielles de l'alimentation; elles sont l'objet d'une appétence universelle; elles se prêtent aux préparations culinaires les plus variées; enfin elles sont d'une digestion généralement facile. Les gastralgiques enclins aux acidités de l estomac et ceux qui ont une disposition à la flatulence, sont obligés de n'user qu'avec beaucoup de réserve de cette catégorie d aliments, formellement interdits aux personnes atteintes de diabète, pour lesquelles on s'est efforcé de trouver un pain sans fécule et fortement chargé de gluten. » (Dr Fonssagrives.)

La qualité des fécules dépend plus souvent de leur fabrication que de leur provenance.

FÉCULENT, ENTE, *adj.* — Toute substance contenant de l'amidon ou fécule. Un aliment féculent : farineux, les pâtes, les bouillies, les fèves, les haricots, les lentilles, les macaronis.

Féculente. — Se dit aussi d'une liqueur épaisse chargée de lie. On désigne aussi par féculent le dépôt qui se fait après la macération dans l'eau de certaines racines.

FÉDORAH (*Petits-fours*). — *Formule 1700.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	200
Amandes douces	—	250
Beurre	—	250
Fécule	—	80
Vanille	gousse	1
Marasquin	décilitre	1/2
Œufs frais	nombre	9

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec un ou deux blancs d'œufs et travailler dans une terrine avec les deux jaunes, deux œufs entiers, le sucre, la vanille et le marasquin. Lorsque la masse est mousseuse, fouetter quatre blancs d'œufs et les incorporer en même temps avec la fécule et le beurre fondu, en ayant soin de ne pas écraser la pâte. Les coucher dans des moules représentant des noix, et les cuire doucement; abricoter chaque moitié, les joindre l'une contre l'autre et les glacer à la pistache claire.

FÉGARO, *s. m.* — Poisson de mer semblable au corb (Voir ce mot), mais plus grand et plus estimé; il est d'un gris clair argenté.

FEINTE, *s. f.* (*Clupea falax*). — Poisson de mer qui remonte les fleuves par troupes; on en trouve des quantités dans la Seine au moment du frais. On le désigne sous le nom de *feinte bretonne;* on le prend depuis la Méditerranée jusqu'à Rouen. La feinte a une grande analogie avec l'alose, avec laquelle il ne faudrait pas la confondre; sa chair est grasse, tendre, mais indigeste. Elle doit se manger fraîche.

FENDANT, *s. m.* — Plan de vigne du Valais et du canton de Vaud (Suisse). On distingue le blanc et le vert. Cette variété ne serait autre qu'une variété du chasselas, dont il a conservé la modalité, et si nous cherchions plus loin les analogies, nous y trouverions le fendant noir et le fendant rose, qui ne se distinguent que par la couleur de leurs raisins.

FENOUIL, *s. m.* (*Fœniculum*). All. *Fanchel;* angl. *fennel;* rus. *oukrope;* flam. et holl. *venkel;* dan. *fenikel;* ital. *finocchio;* esp. *hinoj.* — Plante très odorante de la famille des ombellifères, indigène; elle croît spontanément dans le midi de l'Europe.

On distingue trois variétés de cette plante :

Le fenouil commun ou amer, *fœniculum vulgare,* qui est assez commun en France; sa graine allongée, arrondie aux deux extrémités, et portant le reste du stigmate desséché; il en faut 310 pour 1 gramme; le litre pèse 450 grammes. Cette variété ne demande aucun soin; elle est vivace et rustique; on la rencontre souvent dans les vieux murs et les ruines rocailleuses.

Le fenouil doux, *fœniculum officinale*, est commun en Italie, où il est connu sous le nom de *carosella.* Sa tige sucrée, blanche et aromatique, est coupée jeune et empaquetée avec ses feuilles, on la fait cuire, au jus, à la crème ou avec une sauce blanche. On sert aussi ses tiges en salade. La graine, souvent confondue avec l'anis de Malte, sert de condiment et pour la fabrication des liqueurs.



Fig. 523 Fenouil doux de Florence.

Le fenouil doux de Florence, *fœniculum dolce*, que les florentins appellent *finocchio dolce,* est une plante trapue que l'on cultive pour développer sa bulbe, qui constitue un légume très apprécié pour les garnitures des viandes.

Lorsque le renflement qui se produit au collet de la plante a pris le volume d'une noix, on la butte légèrement, de manière à l enterrer à moitié; après une dizaine de jours, on ceuille le fenouil; il est alors tendre, sucré, aromatique et parfumé.

On en fait des salades délicates qui rappellent le céleri. Blanchi, on en fait des garnitures très agréables qui viennent augmenter le nombre des légumes délicats. Il est regrettable que le fenouil tubéreux ne soit pas plus commun à Paris.

HYGIÈNE. — La renommée du fenouil chez les Italiens date des Romains, qui considéraient sa graine comme fébrifuge, carminative et diurétique, si nous en croyons la traduction :

> Le fenouil fait en nous quatre effets différents :
> Il purge l'estomac, il augmente la vue ;
> De l'urine aisément il procure l'issue,
> Du fond des intestins il fait sortir les vents.

On pourrait ajouter que l'usage du fenouil bulbeux agirait certainement comme aphrodisiaque, si l'on en faisait un régime suivi.

Fenouil marin. — (Voir PERCE PIERRE).

FENOUILLET, *s. m.* — Variété de poires caractérisée par son goût d'anis ou de fenouil; on distingue : le *fenouil gris;* le *fenouil gros;* le *fenouil rouge.*

FENOUILLETTE. *s. f.* — Liqueur faite avec la graine du fenouil. Autrefois on en faisait une liqueur très agréable, qui sortait de la première distillerie française fondée par Solmini à Montpellier.

Ces liqueurs étaient offertes aux femmes après les vins de dessert; mais les prudes se gardaient bien d'en accepter. Mme de Thianges, lorsqu'elle eut renoncé à toutes les joies de ce monde, au point de ne plus mettre de rouge et de cacher sa gorge, se trouvait un jour à table à côté de Mme de Sévigné; un laquais lui présenta un verre de *fenouillette.* « Madame, dit-elle, ce garçon ne sait pas que je suis dévote. » (Mme de Sévigné, *Lett.* du 5 janv. 1674.)

FENUGREC, *s. m.* (*Trigonella fœnum græcum*). All. *griechisches Heu;* angl. *fenugreek;* ital. *finogreco.* — Plante de la famille des légumineuses, connue depuis des siècles, et appelée *fœnum græcum* (foin grec) par les Romains, qui la classaient au nombre des plantes potagères. La quantité de mucilage que contiennent ses semences les rend émollientes et adoucissantes.

La culture du fenugrec est peu répandue en France, si ce n'est dans quelques parties du Lan-

guedoc et du Dauphiné, où cette plante n'est cultivée que comme fourrage; elle mériterait certainement plus d'attention de la part des agriculteurs; les bestiaux en sont très friands et elle demande peu de soins pour bien venir; l'odeur de ses semences est très agréable, quoique forte.

En Egypte, où elle est cultivée pour l'alimentation, on répand ses semences, sans labour préalable, sur le limon du Nil, dès que les eaux se sont retirées, et soixante-dix jours après on peut en faire la récolte. Les Egyptiens font cuire ses semences dans du lait, et on prétend qu'elles engraissent; ils mangent aussi les tiges en salade.

FER, *s. m.* All. *Eisen;* angl. *iron;* ital. *ferro;* esp. *hierro.* — Métal très répandu dans la nature; on le trouve le plus souvent à l'état d'oxyde, à l'état de sel, ou combiné avec les corps combustibles et particulièrement avec le soufre et l'arsenic. L'oxyde qu'il forme, en absorbant à froid l'oxygène de l'air, s'empare de l'acide carbonique contenu dans l'atmosphère, et produit le carbonate de fer.

HYGIÈNE. — Le professeur Boussingault a fait remarquer qu'un régime complétement privé de ce principe, serait inapte à entretenir la vie. Le fer s'adapte à l'organisme pendant qu'il s'accroît, mais ne fait que le traverser après accroissement complet. La diminution sensible de ce métal est un des caractères de l'anémie.

USAGE ALIMENTAIRE. — Tous, ou en partie, les aliments contiennent du fer, et il ne faudrait pas trop redouter la cuisine faite dans les vases de fer au point de vue de la cuisine hygiénique. On sait en effet que le fer chaud absorbe l'oxygène et met à nu l'hydrogène; c'est alors qu'il communique au mets le goût particulier du fer, et ce mets est alors ferrugineux.

Vin de quinquina ferrugineux. — *Formule 1701.* — Employer :

Vin blanc généreux.	litre	1
Extrait de quinquina gris.	grammes	5
Pyrophosphate de fer citro-ammoniacal.	—	10

Procédé. — Faire dissoudre à froid le sel de fer et l'extrait dans le vin et filtrer. Chaque cuillerée à bouche de ce vin contient 15 grammes de sel de fer et 75 milligrammes d'extrait de quinquina. (Bouchardat.)

Gâteau ferrugineux. — *Formule 1702.* — Introduire dans un appareil à tartelette :

Sucre en poudre	grammes	16
Citrate de fer et d'ammon. anhydre	—	1
Saccharure de girofle et de vanille.	—	1

Procédé. — Foncer les tartelettes et introduire dans la crème, ou confiture, la dose exacte dans chaque tartelette.

On peut, en outre, se préparer des boissons ferrugineuses par les prescriptions de la *formule 1516.*

FÉRA, *s. f.* (*Cyprinus cariphène*). Se prononce *fè-ra.* — Poisson du lac Léman, dont on distingue le *féro*, de Nice; l'*agoni*, du lac de Lugano, *del ceresio*, et la *sandre*, de l'Allemagne. (Voir ces mots.)

Une curiosité que j'ai eu l'occasion d'étudier sur le vif, c'est que les féras du lac de Genève varient de couleur et de grosseur selon les rives qu'elles habitent. Celles que l'on pêche près de Millerie, sur la côte de Savoie, sont d'un reflet verdâtre et irisé, grosses et la chair plus ferme. Celles que l'on pêche sur les côtes suisses, sur les rives vaudoises, sont quelquefois plus petites, à écailles d'un blanc vif et argenté. On en trouve des intermédiaires; mais cet exemple suffit pour constater l'influence que l'eau et les sous-sols ont sur la modalité des trois variétés sus-mentionnées, que je rattache à la même espèce.

HYGIÈNE. — La féra est un poisson à chair blanche traversée de fines arrêtes, facile à la digestion, mais s'altérant vite. On doit la manger très fraîche.

USAGE CULINAIRE. — L'un des modes le plus usité, c'est de la faire frire; cependant on en fait des filets que l'on met à toutes les méthodes usitées pour les filets de poisson, mais les deux formules suivantes sont les plus appréciées dans son pays d'origine.

Féra au beurre (*Cuis. de pension*). — *Formule 1703.* — Ecailler, vider et ôter les ouïes des féras; les saler intérieurement et les passer au lait frais, puis à la farine. Les coucher dans une plaque carrée et préalablement beurrée; mettre du beurre dessus et les mettre dans un four chaud.

On peut aussi les faire cuire dans une grande poêle, en ayant soin de les mettre sur un feu très doux.

Féra à la vaudoise (*Cuis végétarienne*).— *Formule 1704.* — Vider, écailler et ôter les ouïes des féras; mettre dans une poissonnière, moitié eau et moitié vin d'Yvorne; oignon ciselé, carottes et thym, clous de girofle, poivre concassé dans un sachet et sel.

Faire cuire le court-bouillon pendant quinze minutes; y mettre les féras et, au premier bouillon, retirer la poissonnière sur l'angle du fourneau; la laisser vingt minutes. Mettre dans une petite casserole 4 jaunes d'œufs (pour 2 féras), 250 grammes de beurre très frais, un jus de citron, et passer dessus du court-bouillon, du poisson (2 décilitres environ), en fouettant vivement, de façon à obtenir une sauce très liées. La passer sans la laisser bouillir. Dresser les féras sur une serviette; les entourer de pommes de terre à l'anglaise et servir la sauce à part.

Remarque. — C'était le mets favori d'Elisée Reclus pendant son séjour à Clarens, alors abstème et pythagoricien; mais son confrère, le docteur Bonnejoy, a omis d'en parler dans son livre de cuisine végétarienne.

FER-BLANC, *s. m.* All. *Weissblech;* angl. *tinned iron;* ital. *fer-blanc.* — Tôle de fer étamée, avec laquelle on fabrique des ustensiles de ménage.

Le fer-blanc est inoffensif à condition qu'il ne contienne aucune soudure additionnée de plomb; dans ce cas, il peut occasionner des empoisonnements lents. Les ustensiles de fer-blanc, par leur bon marché, constituent pour les petits ménages une ressource fort utile.

FERMENT, *s. m.* All. *Gæhrungstoff;* angl. *ferment, yest;* ital. et esp. *fermento.* — Les ferments sont des êtres organisés, animaux ou végétaux, qui, au contact des substances organiques diverses, les dédoublent pour s'en nourrir et donnent naissance par le résidu de cette élaboration à des produits nouveaux.

« L'infusoire produisant le ferment, dit Pasteur, se nourrit aux dépens de la matière fermentante, et aussi longtemps que dure sa vie, aussi longtemps dure un transport de matière, allant de la substance qui fermente à celle qui provoque son dédoublement. Ceux qui sont des animaux vivent et se multiplient en dehors de la présence du gaz oxygène libre. »

Le type des actes de fermentation est la transformation du sucre en alcool et en acide carbonique. La putréfaction végétale et animale n'est qu'un phénomène de fermentation, et il est très probable que beaucoup de nos maladies se rattachent aux actes des ferments.

FERMENTATION, *s. f.* (*Fermentatio*). — Etat d'un corps en décomposition par l'action des ferments.

Au point de vue alimentaire on peut diviser les fermentations en six genres :

La fermentation alcoolique, qui est la transformation qui donne naissance à un liquide vineux; elle ne peut avoir lieu sans que la fermentation saccharine se soit déjà produite. Cette fermentation est presque toujours tumultueuse: le liquide se trouble, bouillonne, dégage de l'écume et de l'acide carbonique. Elle s'éclaircit enfin après que le sucre s'est converti en alcool, et prend le goût et l'odeur alcooliques qui distinguent les boissons comme le vin, le cidre, la bière, etc.

La fermentation acétique, qui transforme l'alcool en acide acétique ou vinaigre, par la fixation de l'oxygène. C'est cette fermentation qui convertit le vin, la bière, le cidre en vinaigre.

La fermentation saccharine, celle qui a lieu toutes les fois qu'il se dévelope une matière sucrée dans une substance abandonnée à elle-même, comme celle des fruits mûrs ou jus de fruits. (Voir ce mot.)

La fermentation butyrique, est la transformation en acide butyrique du sucre, de l'amidon et du mucilage que renferment certaines semences de fruits et quelques racines.

On appelle *catalyse caséeuse* la conversion, ou dédoublement, qu'éprouvent les corps gras avec le concours d'une matière albuminoïde, de l'eau et de l'air à une température de 15 à 30 degrés; ils deviennent rances et acides.

La fermentation panaire. On désignait autrefois sous cette dénomination, que je conserve ici, la fermentation alcoolique qui se produit dans la panification; ce terme moins précis, moins scientifique est plus compris du travailleur. Cette fermentation s'obtient le plus souvent par la levure de bière, diluée avec un peu de farine et d'eau, que l'on soumet ensuite dans un endroit tempéré.

La fermentation putride, la dernière décomposition des matières organiques; celle qui se produit immédiatement pour certains gibiers, sans passer par l'état du *faisandage.* (Voir FAISAN.)

La chimie distingue encore plusieurs sortes de fermentations que nous n'avons pas à envisager ici.

FERNAMBOUC, *s. m.* (*Bois de*). — Bois de teinture, aussi appelé *bois du Brésil.* On en retire une belle couleur rose employée dans les arts. Elle sert quelquefois aux sophistications criminelles des fabricants de boissons, qu'ils dénomment vin de raisin.

FERO, *s. m.* — Poisson d'eau douce. (Voir FÉRA.)

FERRER, *v. a.* (*Terme de pêche*). — Action de tirer sur l'hameçon à l'instant où le poisson mord.

FERRUGINEUX, EUSE, *adj.* — Se dit des corps ou substances qui contiennent du fer à l'état de combinaison, et notamment des eaux minérales renfermant des sels de fer, qu'on emploie comme tonique et fortifiant du système sanguin.

FESTIN, *s. m.* — Repas somptueux des Anciens. (Voir BANQUET.)

FESTUCA. — Nom que les Romains donnaient à une espèce de graminée non encore déterminée, et qui compte environ quatre-vingts espèces. La festuca, ou manne de Prusse, *gramen manna esculentum prutenicum,* est une plante qui croît dans les forêts et les marais et dont le grain est farineux. En Prusse on en fait de la bière, de la semoule et du pain en temps de guerre ou de disette.

FÉTICHE, *s. m.* — Poisson d'Afrique du genre squale, dont la chair est excellente. Dans quelques tribus on lui rend un culte religieux.

FEU, *s. m.* All. *Feuer;* angl. *fire;* ital. *fuoco;* de *focus,* foyer. — Développement simultané de chaleur et de lumière produit par la combustion de certains corps, tels que le bois, le charbon, la paille, etc. Les Anciens considéraient le feu comme l'un des quatre éléments.

Le feu enflamme les corps combustibles et calcine les autres; il détonne dans la foudre, ébranle la terre dans les éruptions des volcans, et déploie dans les airs ces chaleurs atmosphériques qui réchauffent ou qui brûlent, qui font mûrir les fruits ou tarissent les sources; l'homme s'en est emparé pour établir sa domination dans le monde, pour cuire ses aliments et rendre délicate sa cuisine; pour amollir les métaux; pour exploiter les mines, traverser les mers et rendre terribles ses machines de guerre. Mais où le feu rend de plus grands services à l'homme, c'est dans l'appropriation des substances alimentaires pour sa nourriture.

Le feu est le meilleur instrument du cuisinier, comme son plus terrible ennemi; il dévore, calcine et, en une seconde, réduit à néant ses meilleures préparations, s'il n'est guidé, réglé avec une vigilance et une activité de tous les instants.

FEUILLANTINE, *s. f.* (*Pâtisserie*). — Ancienne pâtisserie qui n'est plus guère usitée de nos jours.

Feuillantine. — *Formule 1705.* — Abaisser de la pâte feuilletée de 7 tours, à 2 millimètres d'épaisseur, en couper des carrés longs de 4 centimètres sur 1 c. 1/2 de large; humecter le dessus avec des blancs d'œufs et saupoudrer de sucre en grains. Faire cuire dans un four moyen.

FEUILLE, *s. f.* All. *Blatt;* angl. *leaf;* ital. *fôglia.* — Partie ordinairement mince et plate, de couleur verte, qui naît aux tiges des rameaux et constitue le feuillage.

Pour être précis et donner une idée exacte de la physiologie de la feuille, indispensable dans le travail des fleurs en cire et en sucre, on ne doit pas oublier que l'on distingue dans la feuille deux faces, l'une *supérieure* et l'autre *inférieure,* une *base* ou point par lequel la feuille est attachée, un *sommet* opposé à la base, un *contour* ou *bord.* Les feuilles sont généralement munies de deux parties : un support, ou *pétiole,* et une lame, ou *limbe;* la feuille munie d'un pétiole est nommée feuille *pétiolée,* celle à qui manque ce support est appelée *sessile.*



Fig. 524. — Feuille *phylode.*

Quelquefois la feuille est uniquement formée par le pétiole, le limbe avortant complètement. Quand cet avortement a lieu, tantôt le pétiole n'éprouve aucune altération, tantôt, au contraire, il se dilate, devient plan et foliacé, et prend tout à fait l'apparence d'une feuille; ces pétioles foliacés sont dénommés *phylodes.*

La disposition générale des nervures n'est pas la même dans les végétaux dicotylédonés et

dans les végétaux monocotylédonés; dans ces derniers, les nervures secondaires sont en général peu saillantes, presque toujours simples et parallèles entre elles.

On nomme feuille *perfoliée* celle dont le disque est en quelque sorte traversé par la tige, tandis que l'on a donné le nom de feuilles *cannées* ou *conjointes*, aux feuilles opposées qui se réunissent ensemble par leur base, de manière que la tige passe au milieu de leurs limbes soudés comme dans les feuilles supérieures de la saponaire, du chèvrefeuille, etc.

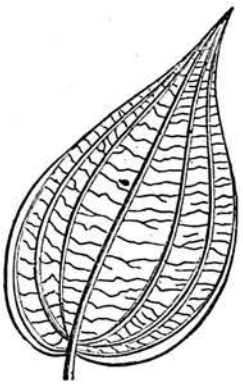


Fig. 525. — Nervure des feuilles des végétaux monocotylédonés.

La feuille simple est celle dont le pétiole n'offre aucune division sensible et dont le limbe est formé d'une seule et même pièce; elle s'appelle feuille *peltée*, quand le pétiole se termine et se ramifie au centre d'un limbe arrondi. La feuille *composée*, au contraire, résulte de l'assemblage d'un nombre plus ou moins considérable de petites feuilles isolées et distinctes les unes des autres qu'on appelle *folioles*, toutes réunies sur les parties latérales, ou au sommet d'un pétiole commun, qui dans le premier cas porte aussi le nom de *rachis*. Elles sont *séminales*, quand elles sont formées par le développement du corps cotylédonaire.

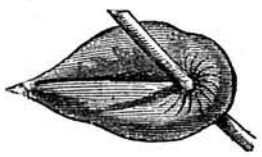


Fig. 526. — Feuille *perfoliée*.

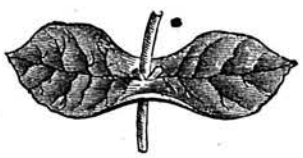


Fig. 527. — Feuille *cannée*.

Radicales, celles qui naissent immédiatement au collet de la racine.

Ramaires, quand elles naissent sur les rameaux.

Caulinaires, celles qui sont fixées sur la tige.

Florales, celles qui accompagnent les fleurs.

Opposées, celles qui sont disposées dans un sens diamétralement opposé.

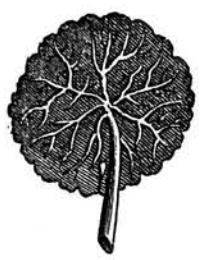


Fig. 528. — Feuille peltée, vue de dessous.

Feuilles en cire d'après nature (*Cuis. décorative*). — *Formule 1706.* — Faire fondre au bain-marie 500 grammes de cire, lui donner une teinte jaune avec du chrome n° 1, préparé en pâte; avec cette première teinte, enlever quelques feuilles sur plâtre. Après cette opération, ajouter à la cire du vert, pour obtenir une teinte vert tendre; faire de nouveau une quantité de feuilles; donner alors à la cire une couleur verte plus foncée. On obtiendra ainsi trois nuances dont on peut varier les tons, soit à l'aquarelle ou à la peinture à l'essence. On donne le brillant de certaines feuilles avec du vernis à tableaux.

Si l'on désire obtenir des feuilles de rose ou autres, on choisira dans les fleurs naturelles la quantité que l'on désire reproduire, en observant les différentes grandeurs et la façon dont elles sont montées; appliquer sur le revers de chaque feuille une plaque de cire après l'avoir chauffée légèrement; la presser entre les doigts et le pouce pour bien prendre l'empreinte, découper le tour avec un petit couteau pointu; masquer légèrement de cire des fils de laiton à fleur, long de 12 à 15 centimètres. Placer un de ces fils sur le centre de chaque feuille; former la côte, ou nervure principale, avec un pinceau trempé dans la cire assez chaude; les tremper à l'eau froide; détacher la feuille naturelle; on obtiendra ainsi les plus petits détails de la nature.

Pour l'imitation de toutes espèces de feuilles en cire, on peut employer, soit les moules dont se servent les feuillagistes, soit des moules en étain ou en galvanoplastie. (*A. Escoffier.*)

Feuilles imitées en sucre (*Cuis. décoratives*). — *Formule 1707.* — Jai donc à indiquer ici la manière de reproduire les feuilles d'après nature, attendu qu'il est impossible de bien représenter une fleur si elle n'est accompagnée de sa propre feuille.

Presque toutes les feuilles peuvent être imitées, et, par conséquent, être ajoutées à leur fleur.

Pour réussir à imiter les feuilles, il faut avoir des moules en plâtre ou en plomb fabriqués d'après nature; étant pourvu de ces moules, on imprime le sucre dessus. (Voir FLEUR.)

Après avoir ramolli du sucre vert pour feuilles, on en prend une quantité suffisante pour imiter la feuille que l'on veut reproduire; on la presse entre les doigts et on l'amincit, en lui donnant la forme première de celle que l'on veut imiter; puis on l'imprime sur le moule en plomb; on monte chaque feuille sur des fils de fer garnis de coton vert, en les collant avec du sucre par

derrière; on les groupe en imitant la nature et en tournant symétriquement les fils ensemble.

La feuille de rose, qui se compose de cinq parties, doit faire comprendre qu'il faut apporter de l'attention dans le groupage.

Pour faire les feuilles de volubilis, prenez du sucre vert mollet; aplatissez-les en feuilles minces,

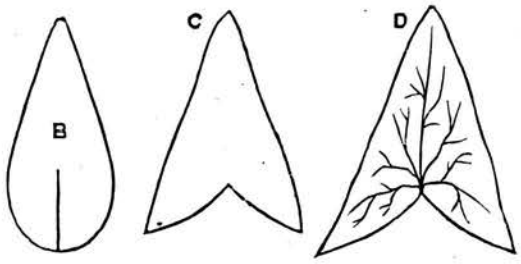


Fig. 529. — Feuilles de volubilis.

puis, avec les ciseaux, coupez en donnant la forme B, écartez en imitant C, puis imprimez sur le moule D; l'on peut, en prenant plus ou moins de sucre, faire des feuilles de différentes grandeurs. (A. Landry, de l'*Académie de cuisine.*)

Moule à feuille d'après nature. — *Formule 1708.* — Quelle que soit la feuille dont on veut obtenir le moule, il suffit de se la procurer, quand la nature le permet. On fait alors une abaisse en cire, sur laquelle on couche la feuille, en lui conservant le plus possible sa forme naturelle; on l'entoure d'une petite bande de cire pour obtenir l'épaisseur que l'on désire avoir du moule.

Tout étant ainsi préparé, on met dans une terrine une quantité d'eau suivant le besoin; puis, avec un petit tamis, vous tamisez du plâtre en quantité suffisante pour remplir la terrine.

Mélanger doucement pour éviter les bulles d'air, et lorsque le plâtre commence à prendre la consistance d'une crème épaisse, avec un pinceau, on en applique sur la feuille, jusqu'à ce que le vide qui doit faire l'épaisseur du moule soit rempli. On laisse durcir, puis on pare les contours, en coupant les excédents.

On peut obtenir des moules en deux pièces, ce qui permet de faire en même temps, et d'un seul coup, le dessus et le dessous d'une feuille: pour obtenir ce résultat, il suffit d'avoir soin de laisser (sur le premier morceau obtenu ici) la feuille collée; puis, après avoir paré, on lui met autour une bande de cire pour obtenir l'épaisseur du second morceau qui doit faire le dessus de la feuille, et qui s'obtient comme le premier.

L'on peut durcir ses moules, en leur faisant absorber de l'huile; pour s'en servir, il suffit de les tremper dans l'eau un quart d'heure. C'est sur ces moules que l'on imprime la cire, le suif ou saindoux et les feuilles au trempé. (A. Landry.)

FEUILLET. — Fameux chef pâtissier de la maison de Condé, créateur de la pâte feuilletée.

« Richaud doubla mon activité en me parlant souvent du grand Feuillet; depuis le premier janvier jusqu'au trente-et-un décembre ses pâtisseries étaient toujours belles; je mettais à profit ces grandes leçons du bon vieux temps. » (Carême, *Pâtissier royal.*)

Carême fut le continuateur et appliqua le feuilletage aux différentes formes de bouchées, vol-au-vent et tourtes.

FEUILLETAGE, *s. m.* — Pâte inventée par *Feuillet* (Voir ce mot) et rendue feuilletée par un travail spécial qu'on appelle *tour*. Le feuilletage comporte ordinairement six tours.

Feuilletage fin (*Pâtisserie*). — *Formule 1709.* — Employer :

Farine fine	grammes	500
Beurre fin	—	500
Sel	—	10
Eau	décilitres	3

Procédé général. — Faire la fontaine et mettre le sel; délayer avec l'eau vivement, de façon à former une pâte lisse et mollette; la saupoudrer de farine et la laisser reposer dix minutes. Abaisser la pâte avec le rouleau, la ployer et l'abaisser encore une fois. Pétrir le beurre de façon qu'il soit de la même consistance que la pâte; l'étendre sur la pâte et replier les bords; la saupoudrer de farine et la laisser reposer un quart d'heure dans un endroit froid.

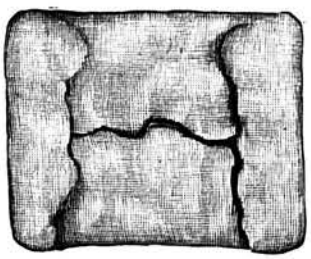


Fig. 530.— Pâte beurrée, à feuilletage.

Abaisser le feuilletage avec le rouleau sous forme de bande longue d'environ 80 centimètres; échancrer la pâte en trois parties en appuyant avec le rouleau; la saupoudrer de farine et ployer la pâte à tiers ou en trois parties, la tourner d'un demi-tour sur elle-même de manière à l'allonger en sens inverse dans le deuxième tour. Cette opération se nomme *tour*, et répétée cinq

fois, elle constitue de la pâte feuilletée, ou feuilletage à cinq tours.

Entre chaque tour, ou chaque deux tours, on laisse reposer la pâte pendant un quart d'heure au moins. Pour réussir le feuilletage, deux points sont essentiels : ne pas échauffer la pâte dans la détrempe, et ne pas laisser trop ramollir la pâte entre les tournages; pour cela, on doit maintenir la pâte en lieu froid, réfrigérant, mais jamais immédiatement sur la glace. Pour provoquer le feuilletage régulier, on doit observer que la farine, en saupoudrant, tombe régulièrement partout. La régularité de l'épaisseur de la pâte est aussi une condition indispensable à sa réussite.

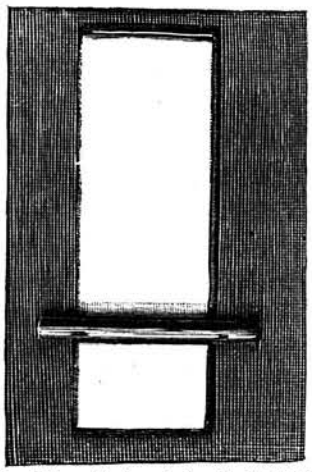


Fig. 531. — Abaisse de la pâte feuilletée, manière de tourner la pâte.

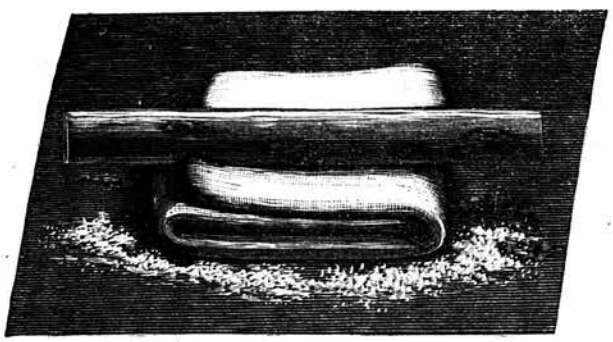


Fig. 532. — Pliage de la pâte feuilletée.

Feuilletage ordinaire. — *Formule 1710.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	750
Beurre fin	—	500
Sel	—	15
Eau	décilitres	4

Procédé. — Mettre la farine sur la table; former la fontaine; ajouter le sel et l'eau pour faire la détrempe comme il est indiqué au *Procédé général* du feuilletage fin. On donne généralement à ce feuilletage *cinq tours.*

Feuilletage à la graisse de veau. — *Formule 1711.* — A défaut de beurre très frais, on peut le remplacer par de la graisse de rognon de bœuf ou de veau. On dénerve la graisse, on la pile et on la pétrit pour en faire une pâte molle.

Employer :

Graisse de rognon de veau	grammes	500
Farine tamisée	—	500
Sel	—	10
Eau	décilitres	3

Procédé. — Suivre exactement les mêmes prescriptions que pour le feuilletage fin en remplaçant le beurre par la graisse de veau.

Feuilletage à la graisse d'oie. — *Formule 1712.* — La graisse d'oie est huileuse de son naturel. On la fait figer sur la glace en la remuant de façon à en faire une pommade lisse.

Employer :

Graisse d'oie	grammes	500
Farine tamisée	—	500
Sel	—	10
Eau	décilitres	3

Procédé. — Former la fontaine, mettre le sel et l'eau; faire la détrempe en suivant les indications énoncées dans le *Procédé général* de la *formule 1709.* Cette pâte doit être reposée dans un endroit très froid, réfrigérant ou timbre; on remplace le beurre par la graisse d'oie et on donne cinq ou six tours.

Remarque. — On peut faire du feuilletage avec toutes les graisses, à la condition qu'elles soient sans odeurs et rendues molles et lisses, et que le local où repose la pâte soit très froid.

FEUILLETTE, *s. f.* — Tonneau dont la contenance diffère selon les pays; il contient 135 litres à Paris, 137 en Bourgogne et 113 à Bordeaux.

FÈVE, *s. f.* (*Faba vulgaris*). All. *Garten Bohnen;* angl. *broad bean;* flam. *platte boon;* holl. *tuin boonen;* rus. *boppe;* dan. *valske bonner;* ital. *fava;* esp. *haba;* port. *fava;* on l'appelle aussi quelquefois *gourgane.* — Plante de la famille des légumineuses à grosses gousses et à graines très farineuses.

Originaire d'Orient, on sait par la Bible que parmi les vivres qui furent apportés à David, quand il était à Manahajim, il y avait une quantité considérable de fèves (2 *Sam.*, XVII, 28).

Très estimée des Egyptiens, la fève fut cultivée dès la plus haute antiquité. Les jardiniers ne distinguent pas moins de dix variétés de fèves qui se subdivisent en plusieurs sous-variétés.

La fève des marais, à tige carrée, haute d'environ 80 centimètres, verte et quelquefois lavée de rouge; cosses réunies par groupe de deux ou trois; elle compte un grand nombre de sous-variétés.

La fève de Windsor, plante vigoureuse et productive, dont l'une des variétés, la *verte,* est très recherchée en Angleterre.

La fève naine hâtive, à tige carrée raide, à châssis; les cosses sont dressées comme on peut le voir par le dessin.

Fève naine de Beck. — Cette plante, très ramassée, porte des cosses petites, mais nombreuses, ne dépassant guère le volume d'une féverole. On distingue encore dans cette espèce : la naine *rouge,* la naine *à fleur bleue pure,* la naine *à fleur rougeâtre.*

La fève violette, très peu cultivée à cause de la couleur de ses grains.

La fève violette de Sicile, se rapproche beaucoup de la fève des marais, à l'exception de la couleur.

La fève de Mazagan, dont on distingue de nombreuses variétés.

La fève Julienne, très rustique, à cosses nombreuses, droites, portant trois à quatre graines très pleines et nourries.



Fig. 533. — Fève naine hâtive.

La fève de Séville, plante à tige carrée et dressée; cosses larges, ses graines pèsent 620 gr. par litre, et 100 gr. en contiennent 500. Très hâtive et de bonne qualité pour l'alimentation.

La fève d'agua dulce, variété italienne qui se rapproche beaucoup de la fève de Séville; cosse



Fig. 534. — Fève de Séville à larges cosses.

très grosse, contenant de grosses graines plates, mais peu nombreuses.

La fève alpagache; dans la Louisiane on cultive des fèves de ce nom parce qu'elles viennent des naturels de ce nom. La tige rampe à terre, ses cosses sont tendues, et on les cuit comme les pois mange-tout.

Analyse chimique. — Sur 100 parties en poids l'analyse chimique a constaté :

Sucre	52
Substances azotées	24
Matières grasses et aromatiques	3
Cellulose	3
Sels minéraux	4
Eau	14
	100

HYGIÈNE. — Les fèves fraîches sont nourrissantes et de digestion facile, mais sèches elles sont difficiles à la digestion. Les traditions rabbiques rapportent qu'il était interdit au souverain sacrificateur de faire usage du pain de fèves le jour de la fête des expiations, parce que cet

aliment ayant des propriétés somnifères l'aurait empêché de remplir avec activité ses fonctions sacrées.

USAGE CULINAIRE. — En Palestine, on mêlait la farine de fèves avec celles du froment, de l'orge, du millet et de l'épeautre pour faire le pain (*Ezech.*, IV, 9). Dans le Midi, on prend les fèves jeunes et on les mange souvent crues en sortant de leur gousse. Mais le plus souvent elles sont préparées dans leurs cosses.

Le seul désagrément que les fèves ont dans la pratique culinaire c'est leur peau dure. Aussi a-t-on imaginé de les éplucher crues et de les conserver par le système Appert. La farine de fève est excellente, mais elle se conserve difficilement en raison de la forte proportion des matières sucrées. Le goût particulier des fèves ne plaît pas à tout le monde, aussi peut-on le neutraliser par l'addition dans la cuisson d'un peu de sarriette et d'estragon.

Voici les meilleures méthodes de les préparer :

Fèves en gousses. — *Formule 1713.* — Faire cuire à l'eau salée des fèves dans leur gousse et les servir chaudes dans une serviette aussitôt écossées.

Fèves au naturel. — *Formule 1714.* — Choisir des grosses fèves avant leur complète maturité; on les mange crues avec du pain *aillolisé.*

Fèves à la tête de porc. — *Formule 1715.* — Faire blanchir un groin et les oreilles d'une tête de porc, au demi-sel; d'autre part, passer à l'eau bouillante des fèves de marais jusqu'à ce que la robe puisse se détacher. Les éplucher et les mettre dans une casserole avec un oignon clouté, le groin et les oreilles de porc, un bouquet fait avec estragon et sarriette, et mouiller le tout avec du bouillon frais. Faire cuire doucement et au moment de servir retirer l'oignon et le bouquet; dresser les fèves, dont la coction sera réduite et les garnir du porc frais. Le plus souvent on passe les fèves au tamis, ce qui constitue une purée de fèves.

Fèves à la sauce béchamelle. — *Formule 1716.* — Blanchir des fèves pour leur attendrir la peau, les monder et les achever de cuire dans du lait, en ayant soin de les conserver entières, et les ajouter dans une sauce béchamelle à la crème.

Purée de fèves fraîches. — *Formule 1717.* — Blanchir et dérober les fèves; les faire cuire avec poivre, sel, oignon clouté, une branche de sarriette et d'estragon et du bouillon frais; passer les fèves au tamis et beurrer la purée en la mouillant avec du bouillon ou du jus, selon l'emploi qu'on en veut faire. On la sert soit avec des côtelettes, soit comme purée; dans ce cas on la couronne de croûtons de pain frits au beurre.

Soupe de fèves à la provençale. — *Formule 1718.* — Appelée *soupo de favo.* Blanchir et éplucher 500 grammes de fèves par personne; hacher un oignon et une gousse d'ail, les passer à l'huile dans une casserole sur le feu; y ajouter les fèves et faire revenir un instant; mouiller avec moitié bouillon, moitié eau et faire cuire. Verser la soupe sur des tranches de pain frites à l'huile. (Morard.)

HYGIÈNE. — Cette soupe, très nourrissante, ne peut être servie qu'aux personnes à estomac robuste.

FÉVELOTTE, *s. f.* — Haricot, petite fève, ou toute espèce de fève sèche et concassée.

FÉVEROLE, *s. f.* (*Phaseolus minor*). All. *Feldbohne;* angl. *horse-bean;* ital. *piccola fava.* — Variété de la fève des marais, mais plus petite. Elle se prépare culinairement comme elle. (Voir FÈVE.)

FÉVRIER, *s. m.* (*Februarius*). — Second mois de l'année, qui comprend le jour intercalaire des années bisextiles.

Si février est le mois le plus court, il est un des plus précieux sous le rapport des joies culinaires.

En février, le carnaval bat son plein; les bals et les soirées se succèdent sans transition, et, si l'on danse beaucoup, on mange davantage; sous cette influence, le cochon, par ses déguisements alléchants, acquiert le droit de paraître sur toutes les tables. Gourmets et gourmands sont dans la jubilation : la poularde, la dinde, sont dans toute leur splendeur, et la truffe nous arrive du Périgord fraîche et parfumée pour leur faire cortège et les inonder de leur suave parfum.

Les pâtés de foie gras, d'alouettes, les terrines, etc., se précipitent à l'envi vers Paris pour devancer le carême et nous combler de délices.

En un mot, dindes, poulets, poulardes, oies, canards, etc., sont dans toute leur gloire. Si le gibier devient rare, il n'en est pas moins exquis.

Le poisson et les huitres sont toujours excellents, les légumes de garde, et les fruits sont encore abondants et savoureux.

Enfin, février est le père du mardi-gras, et cette qualité lui vaut un titre à la reconnaissance des estomacs.

FIASQUE, *s. f.* — Mesure italienne de capacité; sa contenance est d'environ 1 litre.

FIATIOLE, *s. f.* (*Stromateus fiatola*). — Poisson de la Méditerranée, à chair délicate et de facile digestion. Il se prépare comme le merlan. (Voir ce mot.)

FIBRINE, *s. f.* All. *Faserstoff;* angl. *fibrine;* ital. *fibrina.* — Filaments fins et élastiques, essentiellement composés d'albumine et de gélatine. La fibrine se trouve dans le sang et forme la base de la chair musculaire, c'est-à-dire de la viande; elle se compose d'azote, d'hydrogène, d'oxygène et de carbone.

« La fibrine, dit Chevreul, unie à l'albumine, à la gélatine et au mucus, est une des substances les plus nutritives que l'on connaisse, puisque c'est elle qui constitue la partie principale des différentes espèces de viandes. A l'état de pureté, elle ne pourrait servir d'aliment à cause de son insolubilité et de sa dureté. »

FICAIRE, *s. f.* (*Ficaria*). — Plante du genre renoncule, très commune dans les prés; on en fait blanchir les feuilles et on les prépare comme les épinards.

FICHURE, *s. f.* — Instrument de pêche en forme de trident, avec lequel on darde le poisson dans les étangs salés.

FICOÏDE, *s. f.* (*Mesembrianthemum crystallinum*). All. *Eiskraut;* angl. *ice plante;* ital. *erba diacciola.* — Plante grasse, originaire du Cap, de la famille des cactiers; elle comprend un grand nombre d'espèces; fleurs blanchâtres, petites, charnues, à calice renflé, couvert, comme toutes les parties vertes de la plante, de petites vésicules à enveloppe membraneuse, très transparente, qui donne à la plante la même apparence que si elle était couverte de rosée congelée.

La culture de la *Glaciale* est extrêmement facile; elle se sème comme les épinards et résiste mieux que ceux-ci à la chaleur et à la sécheresse. Ses feuilles charnues, légèrement acidulées, en font un légume vert d'été très précieux pour les pays chauds et secs; étant cuites et hachées, elles se préparent comme les épinards. Dans nos pays, elle est plutôt cultivée comme plante d'ornement.

FIDELINI, *s. m. pl.* — Pâte d'Italie, très fine et plate, en forme de ruban fin, très appréciée des Italiens.

Fidelini à l'italienne. — *Formule 1719.* — Jeter les fidelini dans une casserolée d'eau bouillante et salée; les laisser cuire trois à quatre minutes; les égoutter; y mettre poivre, sel, beurre, et les sauter en les saupoudrant de fromage de parmesan râpé. A volonté, on y ajoute de la tomate.

FIÉLAS, *s. m.* — Le Congre, ainsi dénommé à Marseille; on l'emploie pour la bouillabaisse et on en fait aussi des soupes. (Voir CONGRE.)

FIERDING, *s. m.* — Mesure de capacité usitée en Danemark pour les matières sèches; elle équivaut environ à un hectolitre.

FIGUE, *s. f.* (*Ficus carica*). — Fruit du figuier, arbre très anciennement connu. « Juda et Israël habitaient en assurance, durant tout le règne de Salomon, chacun sous sa vigne et sous son *figuier;* depuis Dan, ville située à la limite septentrionale du pays, jusqu'à Béersebah, qui terminait la terre Sainte au Midi. » (I, *Rois,* IV, 25.) « Le premier vêtement de l'homme était fait avec des feuilles de figuier. » (*Gen.,* III, 7.) C'est sans doute sous cette inspiration sacrée que Sacy écrivit :

> Ici le noir figuier, de son feuillage sombre,
> Protège les amants étendus sous son ombre.

On sait qu'Esope, chargé par son maître de porter un panier de figues à un ami, se vit accusé par l'esclave de les avoir mangées; pour prouver son innocence, il se mit le doigt dans la bouche et n'y provoqua aucun vomissement, tandis que l'esclave, sommé d'en faire autant, rendit les figues.

Le figuier était en grand honneur chez les Egyptiens, qui en considéraient le fruit comme le but de tous leurs désirs et l'idéal d'une félicité parfaite. L'histoire rapporte que ce fut dans un panier de figues que Cléopâtre reçut l'aspic qui,

en lui donnant la mort, devait le soustraire à la honte de paraître au triomphe d'Octave.

De temps immémorial, on cultive le figuier en Grèce et à Rome. Pline raconte que de son temps on voyait à Rome, sur une place où se tenaient les assemblées du peuple, un figuier venu naturellement et cultivé en mémoire de celui qui avait été appelé le nourricier de Romulus et de Rémus, et sous lequel, disait-on, les deux fondateurs de Rome avait été trouvés avec la louve. On raconte que Caton, poussant le Sénat à la destruction de Carthage, jeta un jour, à son retour d'Afrique, en pleine assemblée, afin de vaincre les dernières résistances de ses collègues, quelques figues magnifiques qu'il tenait dans les pans de sa robe. Voyant que les sénateurs les admiraient : « Sachez, leur dit-il, qu'il n'y a que trois jours que ces figues sont cueillies et qu'il n'y a que cette distance entre Rome et sa rivale. » Telle fut l'origine de la troisième guerre punique. Pline rapporte que les figues furent également la cause de la prise et du sac de Rome par les Gaulois. Un Helvétien, nommé Elicon, qui avait habité quelque temps la capitale, voulant retourner dans sa patrie, s'avisa d'emporter avec lui du vin, du raisin sec et des figues. A son passage dans la Gaule, il vendit ces denrées aux habitants, qui ne les connaissaient pas encore, et, pris d'admiration pour un pays qui produisait de si excellentes choses, prirent les armes aussitôt et firent cette expédition fameuse que tout le monde connaît. Munster raconte que les Milanais, s'étant révoltés contre Frédéric, avaient chassé l'impératrice, sa femme, et l'avait conduite hors des murs sur une vieille mule nommée *Tacor*, ayant le dos tourné vers la tête de la mule et le visage du côté de la croupière. Frédéric, les ayant soumis, fit mettre une figue à Tacor dans un endroit qu'on ne peut nommer, et obligea tous les Milanais captifs d'arracher publiquement cette figue avec les dents et de la remettre au même lieu, sans l'aide des mains, sous peine d'être pendus et étranglés sur-le-champ, et ils étaient obligés de dire au bourreau : *Ecco la fica*. Depuis ce châtiment barbare, c'est la plus grande insulte que l'on puisse faire aux Milanais que de leur faire la figue *far la fica*, accompagné d'un geste de mauvais goût, dont le proverbe espagnol, *dar los higos*, en perpétue le souvenir. On raconte que Thouin, l'habile pépiniériste du Jardin des Plantes de Paris, avait chargé l'un de ses garçons de porter à Buffon deux magnifiques figues de primeur. Chemin faisant, l'enfant regarde ces beaux fruits et en mange un. Buffon qui en attendait deux, demande compte de l'autre; le messager tout confus, avoue franchement sa faute. « Malheureux! s'écria l'illustre naturaliste en élevant la voix, comment as-tu donc fait? » Le jeune garçon saisissant alors la seconde figue et l'avalant, réplique : « Voilà, Monsieur, comment j'ai fait! »

Caton cite six variétés de figues : les africaines, les rodiennes, les lydiennes, les hyrcaniennes, et celles de Tivoli et d'Herculanum. Mais depuis lors elles se sont multipliées et on distingue aujourd'hui la figue *suffrin*, la figue d'*Athènes*, l'*hospitalière*, le *col des dames*, la figue *paillarde*, la figue *poulette*, la figue de *Jérusalem*, la *sultane*, la *violette* et la figue *noire*. En Orient, le figuier donne trois récoltes par an; en Europe et dans les Colonies, il n'en donne que deux.

Analyse chimique. — On a constaté dans les figues sèches sur 100 parties :

Azote	92
Carbone	34.00
Matières diverses	40.06
Eau	25.00
Graisse	2
	100.00

Les figues fraîches ont donnés sur 100 parties :

Azote	41
Carbone	16.50
Matières diverses	36.59
Eau	46.50
	100.00

Comme on le voit par la composition chimique, les propriétés varient sensiblement. De tous temps, on a voulu trouver dans la figue des propriétés thérapeutiques.

Nonnius accuse les figues crues de produire la maladie pédiculaire (Nonnius, *De re cibaria*). Athénée leur attribue la propriété de rendre la sueur insupportable, et Pline les croit capables de changer l'estomac (Plinius, *Hist. Nat.*, lib. XXIII). Aristode et les docteurs de l'Ecole de Salerne partageaient les mêmes doctrines :

Crue ou cuite, la figue est un fruit des meilleurs,
Elle nourrit, engraisse et sert en médecine,
Et guérit beaucoup de tumeurs.
Pour les glandes, l'abcès, même les écrouelles,
Son cataplasme a fait les cures les plus belles.
Joignez-y le pavot, elle aura la vertu
De retirer des chairs un éclat d'os rompu.

Pediculos veneremque vocat, sed cuilibet obstat.
Elle produit des poux et un amour extrême,
Mais elle les guérit de même.

HYGIÈNE. — « Les figues sont contraires aux tempéraments mous et lymphatiques, dit le docteur Vigouroux, et comme elles contribuent à donner de l'embonpoint, ceux dont l'abdomen est disposé à prendre des proportions inquiétantes peuvent bien ne pas s'en priver tout à fait, mais ils sont tenus à en manger modérément.

« Par le mucilage et le sucre qu'elles contiennent, elles rentrent dans la catégorie des substances essentielles et adoucissantes. On se sert principalement des figues sèches et ce sont les *violettes* et les *grasses* que l'on préfère. Leur décoction dans l'eau ou le lait forme une boisson agréable et très utile dans les inflammations des organes de la respiration, de la gorge, des reins,



Fig. 535. — Figue sur pied.

de la vessie, etc. On peut l'employer aussi en gargarismes, mais il faut se rappeler que cette décoction s'aigrit facilement.

« On fait souvent bouillir les figues dans de l'eau; on les réduit en pulpe et on confectionne ainsi des cataplasmes émollients d'une grande utilité dans les inflammations. Ces cataplasmes étaient déjà célèbres dans l'antiquité. Athénée les appelle des cataplasmes syriens, parce que l'usage en venait de Syrie. Dans les abcès des gencives, il n'est guère qu'un cataplasme dont on puisse se servir, et c'est celui qu'on a fait avec la moitié d'une figue. Si le sucre agaçait fortement une dent cariée, il faudrait aussitôt enlever ce petit cataplasme. » (Dr Vigouroux.)

On utilise en outre les figues sèches en tisanes béchiques dans les inflammations de poitrine et en gargarisme dans les irritations de la gorge.

FILET, *s. m.* All. *Lendenstück;* rus. *filet;* angl. *tender-loin;* esp. *filete;* ital. *filetto;* diminutif de fil.

Filet (*Terme de pêche*). — Tissu à claire-voie pour prendre les poissons.

Filet de bœuf. — Partie la plus estimée du bœuf, placée en dedans l'os de l'aloyau, entre la culotte et les côtes. C'est le muscle *psoas.*

Filet mignon. — Le même morceau dans le gibier à poil, tel que chevreuil, daim, renne, chamois, sanglier et cerf; sous cette dénomination sont quelquefois compris les extrémités de filet de bœuf et les filets de veau.

Faux filet. — Le roastbeef désossé, qui se trouve sur le filet en dehors de l'os.

Filet de volaille. — Dans les poulets, chapons et gibier à plumes les filets sont les morceaux levés sur la poitrine; dans les volailles blanches ils prennent quelquefois le nom de *suprêmes.* (Voir ce mot.)

Filet de poisson. — Dans les poissons, les filets sont des bandes de chair sans arêtes que l'on lève près de la grande arête vertébrée.

Tailler en filet. — Donner en les taillant une forme allongée aux chairs, susceptibles d'être sautées dans les préparations culinaires.

Filet de vinaigre. — Jet de vinaigre, long de 8 à 10 centimètres et de la grosseur d'une ficelle, que l'on projette dans les aliments.

Préparation du filet de bœuf (*Haute cuisine*). — *Formule 1720.* — On ne doit parer le filet de bœuf qu'au moment de le piquer; il est préférable, lorsqu'il est possible, de laisser le filet cinq à six jours dans l'aloyau, il acquiert ainsi un arome délicat et conserve toutes ses propriétés alibiles. Il importe surtout que le filet soit bien levé, qu'il ne soit pas perforé par des coups de tranchet, qui sont de vrais incisions à extraire le jus. Lorsque le filet est levé on le dégraisse; on le pare en le dépouillant d'abord de la peau qui le recouvre, puis des filaments nerveux, en ayant soin de procéder avec une lame fine en commençant du bout le plus mince.

Le piquage du filet de bœuf. — *Formule 1721.* — Lorsqu'il s'agit d'exposer le piquage ou que l'on veut servir le filet de bœuf froid, il est préférable de ficeler le filet avant de le piquer. On le ficelle très régulièrement en coupant chaque fois la ficelle après en avoir fait le nœud. On le ficelle jusqu'au trois quarts, en commençant par la tête du filet. Le ficelage a pour but d'empêcher le rétrécissement des tendons, de façon à lui conserver une forme à peu près régulière;

c'est pour cette raison qu'on ne ficelle jamais le bout mince du filet. Ainsi ficelé, on le met sur un torchon et, à l'instar d'une couturière, on le pose sur ses genoux; on soutient de la main gauche la tête du filet, pendant qu'avec la main droite, armée de l'aiguille à larder, on pique, dans les intervalles des ficelles, des lardons réguliers. Ce travail demande une grande dextérité des doigts, une précision exercée des mouvements. Pour obtenir un filet bien piqué, il est en outre indispensable que le lard soit ferme et taillé d'une régularité parfaite.

La cuisson du filet de bœuf. — *Formule 1722.* — La broche est la meilleure application pour la cuisson du filet piqué. A défaut de broche, on se sert du four; il doit être chaud et le filet simplement beurré, et garni d'une gousse d'ail; ainsi rôti, mais souvent arrosé de sa graisse et saupoudré, on obtiendra un filet de belle couleur. Il est essentiel de ne pas mouiller le filet avant sa complète cuisson, l'action de le mouiller le transforme en bœuf bouilli et lui fait perdre toute succulence. Lorsqu'il est cuit saignant, on le sort, on dégraisse la lèchefrite, et on mouille avec du bouillon. On fait réduire et on passe le jus.

Le dressage du filet de bœuf. — *Formule 1723.*— Quel que soit le mode de garniture qu'on lui applique, le filet de bœuf piqué est toujours découpé d'avance et remis à sa juxtaposition, puis garni et saucé ensuite. Lorsqu'il s'agit de table d'hôte, de banquet ou d'un nombre de convives suffisant pour que le garçon fasse le service, j'ai imaginé un moyen pratique pour le garnir d'un attelet. Je taille le filet jusqu'à la tête, où je laisse un tronçon suffisant pour maintenir un attelet toujours en rapport avec la garniture du filet; de cette façon, la présentation se fait en servant chaque convive. Mais il importe surtout que l'attelet soit très léger et que le décor soit appétissant et soigné. (Voir la *fig.* 523.)

Dans une maison particulière, où l'on ne doit servir que les meilleures parties des viandes, on coupe les deux extrémités du filet, le bout et la tête pour ne servir que le milieu. On le sert entier ou taillé, mais on a soin de mettre les garnitures aux deux extrémités et non tout autour.

Faux-filet. — Le faux-filet est le morceau d'aloyau qui se trouve sur le filet dans la partie externe de l'os. C'est le roasbeef des tables d'hôtes.

J'ai souvent substitué le faux-filet au filet de bœuf. Je taille l'aloyau en trois bandes en long, je le pare et je le pique dans la règle. Lorsqu'il s'agit de grand banquet, de restaurant, où le filet de bœuf doit être toujours chaud, le faux-filet reste bien plus longtemps saignant et il est certainement bien meilleur qu'un filet desséché, sans suc, qu'on est forcé de réchauffer au moment de servir, ou sinon froid pour le conserver tendre. Ainsi préparé, le faux-filet peut parfaitement, dans certaines occasions, remplacer le filet de bœuf. Il a l'avantage d'établir une réelle économie sans rien diminuer de l'illusion du vrai filet de bœuf.

HYGIÈNE. — Le filet de bœuf grillé, rôti, saignant ou sauté à point, est un mets de premier choix pour les malades, les convalescents et les vieillards. La tendreté des tissus du filet et son isolement de la graisse et des fibres nerveux le placent justement au premier rang des viandes de boucherie dans les préparations de la pulpe de viande crue.

Dans la cuisine française, le filet de bœuf est rarement braisé, il est le plus souvent rôti, conservant ainsi sa succulence et ses propriétés. Au contraire, dans les cuisines étrangères, où la science culinaire est encore dans un état embryonnaire, on le fait souvent braiser, témoin les formules suivantes :

Filet de bœuf braisé à la Moldave (*Cuis. russe*). — *Formule 1724.* — Larder en long un filet de bœuf avec lard et jambon, l'assaisonner et le mettre dans une braisière de terre avec du beurre; le faire saisir; couper deux pieds de veau par le milieu en long; les faire blanchir et les mettre dans la braisière de terre avec le filet. Ajouter ail, piment et très peu de nigelle. Couper par le milieu et égrener six belles tomates bien mûres et les ajouter au filet; mouiller le tout d'une bouteille de vin de Xérès et d'un peu de bouillon frais. Mettre le couvercle et faire braiser doucement à l'étouffée pendant trois heures au moins. Aussitôt cuit, couper le filet de bœuf et les pieds de veau et les remettre dans la braisière.

Servir la braisière sur plat froid.

Filet de bœuf piqué à la sicilienne (*Cuis. sicilienne*). — *Formule 1725.* — Piquer un filet de bœuf dans la règle et le faire mariner une nuit dans une marinade cuite au vin de *Barolo*. Faire braiser le filet en le mouillant avec la marinade;

y ajouter un peu de roux pour lier la sauce; poivre, sel, thym et sarriette. Pendant la cuisson du filet, faire torréfier 250 grammes de *pignoli*, et faire macérer à l'eau tiède 250 grammes de raisins épluchés, moitié de Malaga, moitié de Corinthe; les égoutter et les mettre dans une petite casserole avec les *pignoli*, un peu de gelée de groseille et 250 grammes de cacao pilé ou de chocolat sans sucre. Faire cuire un petit quart d'heure. Lorsque le filet est cuit, passer du fond de filet sur les raisins. Couper le filet et le garnir des raisins; envoyer la sauce et le restant de la garniture à part.

Filet de bœuf piqué aux fonds d'artichauts garnis (*Haute cuis.*). — *Formule 1726.* — Piquer et rôtir un filet de bœuf dans la règle; cou per un tronçon dans le milieu du filet, le dresser sur un plat et garnir les deux extrémités du filet avec des fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.

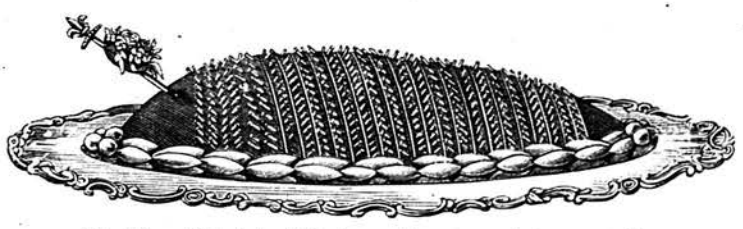


Fig. 536. — Filet de bœuf piqué, garni de pommes de terre nouvelles et surmonté d'un attelet.

Remarque. — On applique au filet de bœuf piqué toutes les sauces, toutes les garnitures auxquelles on peut soumettre l'aloyau (voir ce mot), et, pour éviter des répétitions, le lecteur trouvera dans la nomenclature des végétaux toutes les garnitures qui peuvent accompagner ce morceau d'élite. Veut-on faire un filet de bœuf piqué à la Godard? On le garnira d'une garniture à la Godard (voir ce mot). Le désire-t-on à la chipolata, on l'entourre d'une garniture à la chipolata (voir ce mot); ainsi de suite. Le veut-on aux primeurs, aux petits pois, on trouvera un choix infini de garnitures, que je crois superflu de répéter ici.

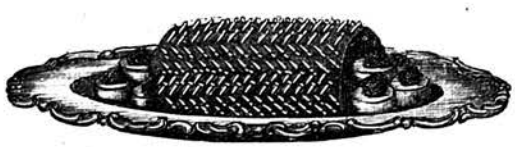


Fig. 537. — Filet de bœuf aux fonds d'artichauts garnis.

Filet de bœuf piqué à la capucine (*Cuis. romaine*). — *Formule 1727.* — Piquer et faire mariner un filet de bœuf; le faire braiser au vin de Madère et le garnir de petites boules de choux nouveaux braisés et de gros champignons farcis à la Duxel (voir ce mot), dans laquelle on fait entrer un salpicon de pigeon.

Filet de bœuf piqué à la gastronome (*Cuis espagnole*). — *Formule 1728.* — Piquer le filet de bœuf, avec lard et truffes taillées en clous; le faire macérer dans une poissonnière en terre pendant deux jours, avec poivre concassé, ail, estragon, thym, laurier, un verre de vin de Marsala et autant de vin de Madère, un verre d'huile fine et quelques tranches de citron. On mettra cette poissonnière en lieu frais et l'on tournera le matin et soir le filet. Au moment de le cuire, le barder de lard et foncer une braisière longue et le faire roussir à feu vif. Le mouiller avec du vin de Marsala, y ajouter un peu de sauce espagnole et faire tomber à glace. Le filet étant cuit, on le déficelle; on passe la glace ou fond au tamis.

On garnit le filet par groupes alternés, de truffes épluchées, de rognons de coq, de ris de veau, de beaux marrons glacés, le tout bordé d'une couronne de crêtes de coqs, très blanches et chauffées dans un peu de bouillon blanc. Glacer le filet et servir la sauce à part.

Filet de bœuf gratiné au raifort (*Cuis. slave*). — *Formule 1729.* — Braiser un filet de bœuf en faisant réduire la cuisson à glace. Le sortir de la braisière pour le laisser refroidir un peu; pendant ce temps, préparer une purée d'oignons passée au tamis, liée avec du raifort, un peu de sauce du filet, des épices et quelques jaunes d'œufs; faire refroidir un peu l'appareil. Couper le filet de bœuf par tranches, masquer chacune d'elles et les placer à leur juxtaposition sur un plat d'argent beurré; masquer le filet avec l'appareil et saupoudrer légèrement de chapelure; humecter de beurre et mettre au four en l'arrosant souvent avec la réduction en demi-glace du filet. Saupoudrer de fines herbes en le sortant du four et servir la sauce à part.

Filet de bœuf piqué, sauce au vin de Madère. — *Formule 1730.* — Piquer le filet et le

faire rôtir à point, à la broche ou au four; préparer une sauce demi-glace allongée avec du vieux vin de Madère, dans laquelle on ajoutera le jus dégraissé du filet et un jus de champignons frais; faire réduire la sauce. Si le filet doit être servi à un nombre respectable de personnes, il faudra le découper et le glacer légèrement et servir la sauce à part. Dans le service du restaurant on peut à la rigueur saucer sur le plat et mettre la tranche à vif sur la sauce; le filet ne doit pas être masqué.

Filet de bœuf piqué à la napolitaine (*Cuis. russo-napolitaine*). — Cet mets, d'origine napolitaine, est très estimé en Russie où on l'appelle *filet po Neapolitanski s'izi oume.*

Formule 1731. — Employer :

Gelée de groseille	grammes	500
Raisin de Corinthe	—	500
Raisin de Malaga	—	500
Raisin de Smyrne	—	500
Raifort râpé	—	200
Moût de raisin frais ou cidre	décilitres	20
Vin de Madère et de Malaga	litre	1/2

Procédé. — Piquer le filet de bœuf et le faire braiser avec un oignon clouté, une gousse d'ail, quelques couennes de lard coupées en dés. D'autre part, nettoyer les raisins, les mettre dans une casserole pendant un quart d'heure avec de l'eau tiède. Egoutter l'eau et passer sur les raisins de la cuisson du filet et les faire cuire pendant un quart d'heure avec le raifort. Au moment de servir, y ajouter la groseille et le moût et lier en sautant le tout. Dresser le filet, le glacer et le garnir des raisins. Passer le fond en conservant les couennes et l'envoyer dans une timbale avec le restant des raisins.

Filet de bœuf piqué aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 1732.* — Ce filet, que l'on a appelé tour à tour : *à la Brillat-Savarin; à la Lucullus; à la Périgueux*, doit se préparer de la façon suivante :

Préparer 500 grammes de truffes épluchées et taillées en clou; avec la pointe du petit couteau faire de petites entailles dans le filet à distances régulières, et dans lesquelles on introduit les truffes de façon qu'elles soient complètement cachées. Piquer ensuite le filet de bœuf avec du lard frais; le faire macérer une nuit avec un verre de vin de Madère, et un peu d'épices à gibier et une goutte d'huile fine. Le lendemain, une heure avant de servir, barder le filet et le cuire à la broche ou au four. Une fois cuit à point, dégraisser le jus et l'ajouter dans une sauce demi-glace avec jus de champignons frais et une purée de truffes.

Déficeler le filet, ôter la barde de lard, le tailler et le poser sur un plat long chaud, en lui donnant un aspect entier; le garnir de truffes épluchées entières et chauffées au vin de Madère. Glacer le filet, surmonter la tête d'un petit attelet garni de truffes. Saucer légèrement et envoyer une saucière de sauce séparément.

Filet de bœuf à la Richelieu (*Haute cuisine*). — *Formule 1733.* — Le filet de bœuf piqué doit être rôti à la broche ou au four et arrosé souvent. Couper une partie par tranches, le dresser sur un grand plat long; le glacer et le garnir par groupes : de tomates farcies; de champignons frais; de boulettes de choux braisés; de laitues braisées. Surmonter la tête du filet de bœuf d'un attelet garni; servir séparément le jus du filet réduit à glace.

Remarque. — Je ne m'étendrai pas plus loin sur les filets piqués, qui prennent le nom de la sauce ou de la garniture avec lesquelles on les sert : ainsi, on aura un filet de bœuf aux petits pois en le garnissant de ce légume; aux pointes d'asperges, aux primeurs, à la macédoine, etc., qui sont autant de garnitures qui en déterminent le nom. On peut d'ailleurs servir le filet de bœuf à toutes les garnitures de l'aloyau. (Voir ce mot.)

FILET DE BŒUF SAUTÉ. — Les filets de bœuf sautés appartiennent à la cuisine française; j'en décrirai quelques-uns pour en préciser la méthode générale.

Filet de bœuf sauté aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 1734.* — *Procédé général.* — Tailler et aplatir très légèrement un beau filet de bœuf, le saupoudrer et le poivrer avec du poivre frais moulu. Mettre dans un petit sautoir (plat à sauter) un peu d'huile fine et une gousse d'ail. Faire chauffer l'huile et alors mettre le filet de façon à le saisir; le tourner après cinq minutes, égoutter l'huile et sortir l'ail. Mouiller alors avec un verre à bordeaux de vin de Madère de premier choix; faire réduire et ajouter de la bonne sauce demi-glace et des truffes taillées en lames. Après dix minutes de cuisson, lorsque le filet est cuit à point, le dresser sur un plat rond chaud et le masquer avec la sauce et les truffes.

Remarque. — L'ail avec l'huile communique

au filet un arome indéfinissable et qui plaît. Mais pour que le goût de ces deux corps ne domine pas, il faut avoir soin d'égoutter l'huile et de sortir l'ail avant que le filet commence à juter. On peut aussi mettre une gousse d'ail, si on aime son arome, lorsque l'on se sert de beurre en place d'huile.

Filet de bœuf aux champignons (*Haute cuisine*). — *Formule 1735.* — Faire saisir le filet de bœuf comme il est indiqué dans le *Procédé général* ci-dessus. Tourner, en les épluchant, des champignons frais et les mettre au fur et à mesure dans une petite casserole avec sel, très peu de beurre frais et un jus de citron. Mettre la casserole couverclée en plein feu et après deux minutes de cuisson la retirer. Le filet étant saisi, mettre les champignons avec le jus dans le sautoir du filet; y ajouter un peu de sauce demi-glace, un peu de vin de Madère, et dresser aussitôt le filet cuit en le masquant avec les champignons.

Remarque. — Le filet ainsi préparé est de beaucoup supérieur aux filets aux champignons que l'on prépare un peu partout avec des champignons de conserve, qui sont jetés au moment de servir dans une sauce au vin de Madère.

Filet sauté à la Rossini (*Haute cuisine*). — *Formule 1736.* — Couper des escalopes de filets de bœuf et des escalopes de foie gras de même grandeur. Faire sauter au beurre les filets et les faire très peu cuire; dresser un croûton de pain frit au beurre, mettre sur ce croûton un morceau d'escalope de filet de bœuf et sur le filet une escalope de foie gras. Egoutter le beurre de la casserole où on a fait sauter les escalopes; y verser du madère sec, un fort ragoût de truffes, une cuillerée de blond de veau et autant de sauce espagnole. Faire réduire à point, verser sur les escalopes et servir chaud. (C. Moisson, de l'*Académie de cuisine.*)

Filet de bœuf sauté aux morilles fraîches (*Haute cuisine*). — *Formule 1737.* — Faire saisir un filet de bœuf dans du beurre frais; le sortir sur une assiette et mettre dans le sautoir des morilles bien lavées et couper en deux les plus grosses; ajouter un verre de vin blanc sec, un jus de citron et faire cuire vivement; ajouter enfin le filet et de la sauce demi-glace réduite. Laisser cuire le filet et le dresser sur un plat rond en l'entourrant des morilles et en le masquant de sa sauce.

Remarque. — Lorsque l'on voudra préparer le filet avec des morilles séchées, il faut, après les avoir fait tremper pendant une heure dans l'eau tiède, les cuire dans un verre de vin blanc avant de les ajouter dans la sauce du filet.

Filet de bœuf à la Maire (*Cuis. parisienne*). — *Formule 1738.* — Ce filet qui, depuis bientôt trente ans au moment où j'écris, contribue à faire la renommée de cette maison d'ancienne réputation, se prépare de la façon suivante :

Faire sauter un filet bien paré et le tenir saignant. Faire réduire dans le même sautoir un peu de madère, et y ajouter un peu de bonne demi-glace, un morceau de beurre et un peu de citron.

D'autre part, faire cuire des pommes de terre *vitelotte* (voir ce mot) à l'eau, les éplucher, les émincer et les faire réduire dans un plat à sauter avec de la bonne crème double, en ayant soin de bien les assaisonner; les monter ensuite au beurre; saupoudrer de fines herbes et les servir à part et en même temps que le filet. (L. Mourier, de l'*Académie de cuisine.*)

Filet de bœuf à la Paillard (*Cuis. parisienne*). — *Formule 1739.* — Faire sauter un filet bien paré et le tenir saignant. Ajouter ensuite dans le même sautoir des crêtes et rognons de coq et des truffes fraîches coupées en grosse julienne; mettre un verre de vin de Madère et faire tomber le tout à glace; ajouter un peu de bonne demi-glace et un morceau de beurre, ainsi qu'un jus de citron.

D'autre part, faire sauter deux tranches de foie gras frais, taillées en escalopes; les mettre sur le plat en guise de croûton, dresser le filet dessus et la garniture sur le filet. Servir très chaud. (Léopold Mourier.)

Filets mignons à la Beaufremont. — *Formule 1740.* — Tailler des filets mignons, les aplatir légèrement, les assaisonner et les paner à la mie blanche de pain, et les faire cuire dans du beurre au four. Les dresser en couronne et garnir le milieu de macaronis à l'italienne. Tailler des truffes en julienne et les mettre sur les macaronis. Saucer avec une purée de tomates autour des filets et faire couler de la glace de viande sur les macaronis.

Remarque. — Les filets de bœufs sautés se pré-

parent et s'appliquent aux mêmes sauces et garnitures que les *biftecks* (voir ce mot), dont la variante est subordonnée aux moyens intellectuels du cuisinier et aux ressources matérielles dont il dispose.

Filet de chevreuil, daim, cerf, chamois, renne. — (Voir ces mots).

Filet de chapon, poulet, dinde, poularde. — (Voir ces mots).

Filet de faisan, perdreau, pintade, bécasse, etc. — (Voir au mot de chacun des gibiers).

Filet de sole, brochet, cabillaud, etc. — (Voir au mot de chacun des poissons).

FILIPENDULE, *s. f.* (*Filipendula major*). — Plante très répandue en France; elle porte au sommet de la tige un bouquet de fleurs blanches disposées en rose. Ses racines tubéreuses sont comestibles. On peut en extraire une fécule avec laquelle on peut faire du pain. Sa culture mériterait d'être essayée.

FILLES (*Instruction culinaire des*). — Jusqu'à ce jour, on n'a pas sérieusement considéré l'enseignement culinaire comme devant être la base indispensable d'une instruction accomplie de la jeune fille, destinée à devenir plus tard une mère de famille.

On encourage avec beaucoup d'assiduité la musique, la peinture, voire même les sciences, et je n'y vois aucun inconvénient, mais après avoir peint et chanté, si nous nous occupions de ce que nous devons manger? Si nous apprenions à nos filles à faire une bonne soupe; à préparer d'une façon appétissante un hareng frais de dix centimes, une bouillie de biscotes pour le bébé, il me semble que ce serait tout aussi pratique! Et croyez-vous que la jeune fille perdrait quelque chose de ses charmes, qu'elle ne trouverait pas un mari digne d'elle?

Aujourd'hui, parler cuisine est devenue chose dédaignée, et l'on semble croire que la pratique n'est le partage que de gens de qualités intellectuelles inférieures. Ce préjugé, issu d'une fausse éducation, tend à se généraliser d'une façon inquiétante.

Cependant, si nous étudions de près les nécessités de la vie pratique du travailleur, nous voyons que l'étiolement et l'anémie ont pour principale cause la mauvaise alimentation. La cuisine sophistiquée des restaurants à bon marché, qui garnissent les rues de Paris, est une source nocive et intarissable pour les jeunes filles astreintes au travail d'atelier; chez lesquelles s'ajoute encore la mode de leur costume trop serré, qui semble être leur seule préoccupation; double cause de l'anémie qu'elles ont mise à la mode.

Qu'on ne l'oublie pas! la question de la dépopulation de la France repose entièrement sur l'éducation ménagère et culinaire de la jeune fille, sur la vie pratique de tous les jours; sur l'appropriation des substances alimentaires, dont l'étude avait été poussée à un si haut degré par les monarques à la naissance de la civilisation. S'ensuit-il, parce que nous sommes en République, que nos filles et nos femmes ne doivent pas mettre la main à la pâte comme la châtelaine d'autrefois? Parce que la bonne cuisine a été le monopole des princes, devons-nous abandonner cette science éminemment française, pour la léguer aux nations ennemies? J'ai la conviction qu'il n'est rien de plus patriotique, de plus démocratique pour un artiste culinaire français que de mettre sa science au profit du travailleur, qui est la force vive d'une nation.

L'étiolement des citadins a pour cause première l'usage prématuré des boissons alcooliques et une cuisine stimulante, empirique et irrationnelle, d'où naît l'effervescence, précurseur des maladies qui affligent la société moderne. *C'est au berceau qu'il faut prendre l'homme;* si cet adage est exact pour l'homme, il s'applique d'une façon plus précise encore à la femme. Formons la fille, nous aurons une excellente femme et une bonne mère, et ses fils seront dignes de leur patrie.

En résumé, apprenons d'abord les éléments de la cuisine et de l'hygiène alimentaire à la jeune fille, et l'équilibre physique d'abord, moral ensuite, s'établira. Elle sera ainsi préparée aux fonctions de ménagère et de mère de famille auxquelles elle est destinée. Instruite de l'action puissante que le régime alimentaire a sur notre organisme, elle saura retarder l'effervescence de la jeunesse pour former le physique, et le réchauffer plus tard pour stimuler les sens et les facultés mentales.

Il existe dans les écoles primaires de jeunes filles de la ville de Paris des écoles professionnelles où l'on enseigne la cuisine. Cette idée est parfaite, mais que l'Administration et le Conseil

municipal ne l'oublient pas : pour que le résultat soit efficace, il est indispensable que l'on établisse une Ecole normale avec des professeurs qui enseigneront d'une façon précise la cuisine, les conserves et surtout les propriétés des mets; en un mot, toute la science alimentaire qui a pour but la véritable recherche de la santé par la cuisine qui entretient la virilité, le fécond développement des forces vitales et maintient les facultés intellectuelles dans leur intégrité. Cette lacune doit être comblée par nous; c'est à la France qu'est dévolu l'honneur de mettre en pratique la cuisine hygiénique.

FINANCIÈRE, *adj.* (*Garniture*). — *Formule 1741.* — Ragoût fait de ris de veau, de champignons, de truffes, de crêtes et de rognons de coq, de quenelles de volaille; le tout mis dans une sauce au vin de Madère, dans laquelle on ajoute le jus de la viande ou du gibier avec lequel on le sert. Vol-au-vent à la financière, garni d'un ragoût à la financière.

Financière fine. — *Formule 1742.* — Lorsqu'il s'agit de garniture financière pour bouchées, pour coquille ou croustade, cette garniture se compose de la façon suivante : Couper en petits dés réguliers des truffes, des champignons, du blanc de volaille, de la langue écarlate, du jambon, du ris de veau que l'on chauffe dans une sauce demi-glace au vin de Madère. Il est à remarquer que la garniture à la financière comporte toujours une sauce brune.

FINISTÈRE (*Produits alimentaires du*). — Département maritime, situé à l'extrémité la plus occidentale de la France; il jouit d'un climat remarquable par sa douceur, mais humide et pluvieux. Les produits de la pêche y sont l'objet d'un commerce important; on ne compte pas moins de vingt-neuf ports dans le département. Les principales productions agricoles sont les céréales, surtout le froment et le seigle, les pommes à cidre, les pommes de terre, les choux, les oignons, etc. Les pâturages nourrissent une grande quantité de bétail et de chevaux de traits; le miel et le beurre y sont aussi l'objet d'un grand commerce.

FISSURELLE, *s. f.* — Mollusque gastéropode muni d'une coquille percée à son sommet, ouverture par laquelle entre l'eau nécessaire à sa respiration et par où sortent les excréments. Culinairement, il se prépare comme les polypes. (Voir ce mot.)

FISTULANE, *s. f.* — Mollusque à coquillage allongé, ressemblant au taret par sa conformation. Il habite les mers des Indes. On le mange comme les clovis.

FISTULINE, *s. f.* (*Boletus buclossum*). — Champignon du genre agaric, aussi appelée *langue de bœuf; foie de bœuf;* ressemblant assez au foie de bœuf par sa couleur et sa forme. Il croît sur le tronc des grands et vieux arbres, notamment sur le chêne et le châtaigner; il pèse jusqu'à 1^{kil},500. Il paraît en automne; il a un parfum vague de truffe. On le traite culinairement comme le cèpe.

FIXIN (*Vin de*). — Le pays de ce nom, dans le département de la Côte-d'Or, produit un vin rouge ordinaire de 16 à 17 degrés.

FLACOURTIA. — Plante ainsi appelée en souvenir d'Etienne Flacourt, ancien gouverneur de l'île de Madagascar. C'est le type des *flacourtiacées.* Elle porte des baies comestibles d'une saveur douce et un peu astringente.

FLAGEOLET, *s. m.* (*Phaseolus*), de *fageolet.* Littré proteste contre cette appellation barbare née d'une allusion grossière. — Variété de haricot (voir ce mot), dit aussi haricot nain de Laon.

FLAMAND, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule 1743.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Fruits confits hachés	—	250
Œufs frais	nombre	8
Vanille	gousse	1

Procédé. — Travailler au mortier les amandes, la vanille, le sucre et les œufs, de façon à faire mousser la masse. Foncer des cercles à flan et mettre au fond les fruits hachés avec un peu de marmelade d'abricots; remplir avec la pâte et faire cuire. En les sortant du four, les glacer à la vanille et saupoudrer de pistaches hachées. (Jacomety, de Nantes).

Flamand de Saumur (*Gâteau*). — *Formule 1744.* — Employer :

Amandes douces	grammes	200
Sucre en poudre	—	200
Farine	—	60
Œufs	nombre	8
Vanille	gousse	1

Procédé. — Piler les amandes avec du sucre, quatre œufs et travailler dans une terrine avec le restant du sucre, quatre jaunes d'œufs et la vanille; ajouter la farine et quatre blancs montés. Coucher la pâte dans des moules à *manqué*, faire cuire dans un four moyen; glacer en sortant du four et saupoudrer de pistaches hachées. (Maison Pallu, de Saumur.)

FLAMANDE, *adj.* (*Garniture à la*). — *Formule 1745.* — Cette garniture, qui s'applique surtout aux grosses pièces de boucherie, se prépare de la façon suivante : Faire braiser des choux, préparés par boulettes, avec lard maigre et saucisse; d'autre part, glacer au jus, des carottes, dont on aura levé le bois. On garnit la grosse pièce en alternant par groupe ou en bordant la viande avec des tranches de saucisse, de lard, de choux et de carottes.

FLAMANT, *s. m.* (*Phœnicopterus ruber.* — Oiseau de l'ordre des échassiers, au plumage d'un beau rouge de feu, propre à l'Afrique et au Midi de l'Europe; il vit en troupes nombreuses sur les bords de la mer. Les Romains estimaient sa chair; Lucullus, dans un festin resté célèbre, fit servir dans le salon d'Apollon un plat de langues de flamants.

La chair du flamant jeune est bonne, elle se rapproche comme goût et propriétés de celle des autres gibiers aquatiques.

FLAMBER, *v. a.* All. *absengen;* rus. *flambirouïte;* angl. *to singe;* ital. *pillottâre.* — Action de passer à la flamme, flamber un poulet, un gibier pour brûler les poils follets et les plumes qui restent adhérents au corps après avoir plumé une volaille. L'esprit-de-vin doit être le combustible employé pour flamber.

FLAMICHE, *s. m.* (*Gâteau ancien*). — Dans certaines provinces on l'appelle *flamus* (Burgiard).

Formule 1746. — Employer :

Fromage blanc gras de Brie ou de Camembert	grammes	500
Beurre frais	—	500
Farine	—	750
Œufs frais	—	8

Procédé. — Pétrir le fromage avec le beurre; faire une pâte avec les œufs, la farine et très peu d'eau. Laisser reposer la pâte; l'abaisser et étendre l'appareil au fromage sur la pâte, et procéder comme pour le feuilletage. Donner trois tours et couper la pâte en forme de petits bâtons que l'on fait cuire sur une plaque beurrée.

FLAMRI, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule 1747.* — Employer :

Eau	litre	1/2
Vin blanc	—	1/2
Farine de maïs	grammes	300
Sucre en poudre	—	250
Blancs d'œufs en neige	nombre	8
Jaunes d'œufs	—	4
Sel.		

Procédé. — Mettre le sel, le vin et l'eau dans une casserole sur le feu et faire bouillir; ajouter la farine de maïs en pluie; faire cuire pendant dix ou douze minutes; ajouter le sucre et en retirant du feu les quatre jaunes d'œufs. Ajouter alors les blancs d'œufs fouettés et mettre le tout dans un moule à charlotte beurré. Faire pocher au bain-marie au four.

On sert facultativement ce gâteau froid avec une purée de fruits; fraises, abricots, framboises au chaud en forme de pouding avec un jus de fruits.

FLAN, *s. m.* (*Terme de pâtisserie*). Etymologie allemande *Fladen,* dérivé du haut all. *flado,* de là le bas latin *fiato; fiatonis;* prov. *flanzon*; ital. *fiadone;* angl. *custard;* rus. *lepiochka.* — Tarte préparée dans un cercle de 2 ou 3 centimètres de haut et d'une circonférence variable. La croûte est toujours composée d'une pâte brisée, tandis que la garniture varie entre tous les fruits, les crèmes et les appareils. Il y a deux modes de préparer les flans, l'un consiste à préparer la pâte dans le cercle à flan, de la garnir de fruits ou de crème et de la faire cuire; l'autre à faire cuire la croûte et de la garnir ensuite; ce dernier mode est usité chez les pâtissiers pour ne pas s'exposer à perdre les fruits.

Pour la lucidité du travail, je diviserai les flans en six genres :

Les *flans d'appareils salés.*

Les *flans aux crèmes.*

Les *flans de fruits cuits dans la pâte.*

Les *flans de marmelades* ou *purées de fruits.*

Les *flans meringués.*

Les *flans glacés de fraise.*

Flan suisse (*Cuis. de campagne*). — *Formule 1748.* — Foncer un cercle à flan sur une plaque

de tôle avec une pâte brisée (voir PATE) et préparer l'appareil suivant :

Crème double	litre	1/2
Farine	grammes	100
Beurre fin	—	50
Fromage d'Ementhal	—	150
Œufs frais	nombre	4

Sel, muscade, poivre frais moulu.

Procédé. — Mettre la crème, le beurre, le poivre et le sel sur le feu; faire bouillir et ajouter la farine de façon à obtenir une crème liée (si elle était trop épaisse, ajouter une goutte de lait chaud). Sortir la casserole du feu, y ajouter les quatre jaunes d'œufs, le fromage râpé et remuer; fouetter les blancs d'œufs, les incorporer dans l'appareil et en garnir la pâte. Faire cuire dans un four chaud dessous pour saisir la pâte. Cette galette se prépare pour le goûter et se mange sur l'herbe en arrosant chaque bouchée d'un verre de vin ou de cidre.

Flan normand. — *Formule 1749.* — Foncer un cercle à flan et préparer un appareil avec fromage râpé, crème et œufs frais, le tout salé et poivré. Battre cet appareil de façon à bien le mélanger; en garnir la pâte et le faire cuire au four chaud.

Flan à la fermière. — *Formule 1750.* — Dans certaines contrées pastorales de la Savoie et du Piémont, on prépare avec le premier lait de la vache un flan de la manière suivante : ajouter au lait, poivre, sel, muscade râpée et le mettre dans un moule à flan foncé d'une pâte brisée. Le faire cuire. Le lait de la première traite après avoir mis bas le veau, a la faculté de se coaguler à la cuisson et forme un fromage compacte, légèremet laxatif.

FLANS A LA CRÈME. — Parmi les flans à la crème je mentionnerai les suivants :

Flan à la crème frangipane. — *Formule 1751.* — Foncer un cercle à flan sur une plaque de tôle avec de la pâte brisée et le garnir d'une crème à la frangipane selon la *formule 1278.* Faire cuire.

Flan à la crème. — *Formule 1752.* — Foncer un cercle à flan avec de la pâte brisée, et le garnir avec la crème décrite à la *formule 1283,* et le faire cuire.

Flan à la crème d'amande. — *Formule 1753.* — Foncer un cercle à flan de pâte brisée et le garnir de la crème prescrite dans la *form. 1289.* Faire cuire.

Flan à la religieuse. — *Formule 1754.* — Foncer un cercle à flan et faire cuire avec une pâte à gâteau de plomb. Faire sept pains à la duchesse, les glacer, les garnir de la même crème qui servira pour le flan; ranger les choux sur l'appareil, cinq ou six en rond et un sur le milieu; garnir avec la poche à douille les interstices avec une crème Saint-Honoré, *formule 1283,* et servir froid. On fait ainsi des flans à la religieuse, au café, au chocolat, aux pistaches, etc.

Remarque. — Inutile de dire que les crèmes peuvent varier d'arome et de couleur, et partant de dénomination, ce qui donne une nomenclature très étendue des flans à la crème.

FLANS AUX FRUITS CRUS. — En général, les flans aux fruits crus se préparent de la façon ci-dessous, et les meilleurs sont les suivants :

Flan aux abricots. — *Formule 1755.* — Foncer un flan avec de la pâte brisée, ranger dessus des moitiés d'abricots, la peau sur la pâte; saupoudrer de sucre en poudre et faire cuire.

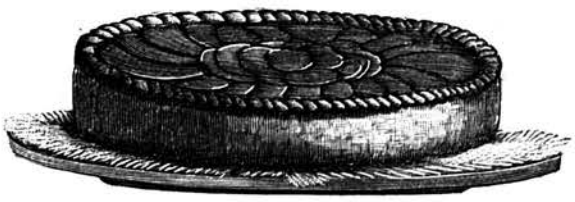


Fig. 538. — Flan de pommes calvilles.

Flan aux pommes calvilles. — *Formule 1756.* — On l'appelle aussi *flan à la parisienne* et *flan à la messinoise.* Foncer un cercle à flan et le garnir symétriquement avec des tranches de pommes calvilles coupées sur les quartiers en demi-lune. Saupoudrer de sucre en poudre et le cuire dans un four moyen. Siruper en sortant du four.

Flan aux cerises. — *Formule 1757.* — Foncer un cercle à flan d'une pâte brisée; le garnir de belles cerises, desquelles on aura sorti le noyau. Saupoudrer de sucre et faire cuire.

Flan aux alberges. — *Formule 1758.* — Foncer un cercle à flan avec de la bonne pâte brisée; le garnir de moitié d'alberges, dont on aura enlevé la peau. Saupoudrer de sucre et cuire dans un four moyen. Siruper en sortant du four.

Flan de prunes. — *Formule 1759.* — Foncer un cercle à flan sur une tôle beurrée, le garnir de moitiés de prunes bien mûres; les saupoudrer de sucre et les cuire.

Remarque. — Inutile de dire que l'on peut ainsi faire des flans avec tous les fruits frais lorsqu'ils sont juteux et bien mûrs.

FLANS AUX MARMELADES ET FRUITS CUITS. — Dans ce groupe je classe tous les fruits cuits, compôtes ou marmelades.

Flan d'abricots en conserve. — *Formule 1760.* — Foncer un moule à flan avec de la pâte de Milan; cuire la croûte et la garnir de moitiés d'abricots; siruper et saupoudrer de sucre.

Flan de pêches. — *Formule 1761.* — Procéder comme dans la formule précédente.

Flan de marmelade de pommes. — *Formule 1762.* — On fait de la marmelade avec des pommes fraîches et des pommes sèches; ces dernières nous viennent d'Amérique; les meilleures sont celles du Canada, elles sont parfumées et ont un goût qui rivalise avec nos meilleures pommes d'Europe. Après les avoir fait tremper à l'eau tiède, on les épluche, les nettoie et les fait cuire avec du sucre et de l'eau; on les passe au tamis et on fait ensuite réduire la marmelade.

Foncer un cercle à flan et garnir d'une marmelade de pommes; avec le restant de la pâte former un petit treillage sur le flan; le dorer et faire cuire.

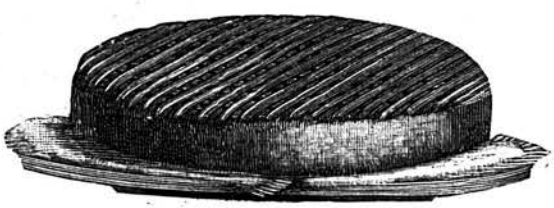


Fig. 539. — Flan de marmelade de pommes.

Flan à la marmelade de pommes fraîches. — *Formule 1763.* — Foncer un cercle à flan et le faire cuire en le garnissant de noyaux de cerises; le dégarnir et le remplir d'une marmelade de pommes préalablement aromatisée. Glacer par dessus avec une gelée de pommes ou un sirop corsé.

Flan de poires entières. — *Formule 1764.* — Foncer un cercle à flan avec de la pâte de Milan et le faire cuire; y mettre une couche de marmelade de pommes; ranger sur la marmelade des petites poires tournées et cuites en compote. Glacer le tout avec de la gelée de pommes.

Flan de poires roses. — *Formule 1765.* — Foncer un moule à flan et le garnir d'une marmelade de pommes; garnir avec des petites poires tournées et préalablement cuites dans un sirop coloré en rose. Faire cuire le tout. Glacer avec de la gelée de pommes en sortant du four.

Flan à la Saint-Germain. — *Formule 1766.* — Faire cuire du riz au lait vanillé avec un peu de sucre; le tenir clair. D'autre part, faire cuire dans un sirop des poires de Saint-Germain, une gousse de vanille. Foncer un cercle à flan avec de la pâte à gâteau de trois-rois à six tours. Garnir le flan avec la moitié du riz, mettre les poires sans queue et les recouvrir de riz. Faire cuire. Le glacer à blanc avec de la glace de sucre en le sortant du four.

Flan d'abricots au riz. — *Formule 1767.* — Procéder exactement comme pour le flan à la Saint-Germain.

FLANS MERINGUÉS. — On fait des flans meringués avec les marmelades de tous les fruits; la formule ci-dessous en démontrera la méthode.

Flan à la russe. — *Formule 1768.* — Foncer un cercle à flan avec de la pâte de Milan; étaler dessus une petite couche de marmelade d'abricots et faire cuire. Couvrir l'abricot d'une meringue et faire prendre consistance au four pendant 8 à 10 minutes seulement.

Remarque. — Cet exemple suffira pour démontrer la façon de l'opération que l'on peut varier à l'infini.

FLANS GLACÉS DE FRAISES. — On fait les flans glacés de fraises sans être cuites, parce que la fraise n'est réellement délicate que par sa fraîcheur. Un exemple suffira.

Flan glacé de fraises. — *Formule 1769.* — Foncer un cercle à flan avec de la pâte brisée, le faire cuire en le garnissant avec des noyaux de cerises. Passer au tamis un tiers des fraises. Faire cuire une quantité relative de gelée de pommes, la verser dans la purée de fraises; garnir le flan de belles fraises rouges et les arroser avec la purée au moment où elle est presque froide. Mettre en lieu froid pour faire glacer.

FLANCHET, *s. m.* (Diminutif de *flanc*). — En terme de boucherie on appelle ainsi la partie du bœuf située entre la tranche grasse et la poitrine; ce qui demeure du mouton quand l'épaule en est levée, à l'exception du collet du quartier de devant.

En terme de pêche, partie de la morue située en dessous des ailes.

FLÈCHE, *s. f.* All. *Pfeil;* angl. *flitch;* ital. *lardone.* — Bande de graisse levée sur le porc depuis l'épaule jusqu'aux cuisses; on se sert de ces flèches de lard pour larder et barder les viandes et le gibier.

Flèche. — Poisson de mer à corps aplati, qui se pêche sur les côtes de Nice; sa chair est blanche, de facile digestion et se prépare comme le carrelet et la limande.

FLEGMES, *s. m. pl.* — En distillerie, les flegmes sont les produits d'une première ou d'une seconde distillation, peu chargés d'alcool, et qui ont besoin de repasser à l'alambic pour être convertis en eaux-de-vie ou en esprits.

La richesse et la pureté des flegmes en alcool varient suivant le degré de dilution des moûts, l'appareil de distillation et les soins qu'on a apportés à l'opération; ils marquent depuis 5 à 6 degrés jusqu'à 20 degrés à l'alcoomètre. Les établissements qui ne les rectifient pas les vendent au degré à des rectificateurs de profession.

FLET, *s. m.* (*Pleuronectes flesus*). — Poisson voisin de la plie, qui se pêche à l'embouchure des fleuves et vers les rivages de la mer, appelé selon les contrées *fletz, fléteau, flaiteau.* Son corps, recouvert d'écailles minces, est hérissé de piquants; il est tacheté de brun foncé parsemé de taches olivâtres; son poids dépasse rarement 3 kilos. Moins bon que la plie et la limande (voir ces mots), il se prépare culinairement de même; comme ceux-ci, il a besoin d'être relevé par des condiments. Ceux pêchés en mer sont meilleurs que ceux d'eau douce.

FLÉTAN, *s. m.* (*Pleuronectes hypoglossus*). — Poisson de mer plat et plus oblong que les plies; il est un des plus grands poissons des mers du Nord et atteint quelquefois le poids de 200 kilos. Les habitants des contrées septentrionales font une grande consommation de sa chair qu'ils conservent par dessication et boucanage. La Norvège est renommée pour cette préparation et en fait un grand commerce; les nageoires ainsi salées prennent le nom de *raff,* ainsi que le mets que l'on prépare avec; elles sont, avec la tête, la partie la plus recherchée de ce poisson; mais cette chair grasse est de difficile digestion.

FLEUR DE GUIGNE, *s. f.* — Poire allongée, aussi appelée *rousselet tardif;* sa chair est tendre et son suc savoureux.

FLEUR DOUBLE, *s. f.* — Autre espèce de poire, grosse, plate, qui a la peau lisse, colorée d'un côté et jaune de l'autre.

FLEUR EN CIRE (*Cuis. décorative*). — L'art des fleurs en cire, aujourd'hui appliqué avec succès à l'ornementation de la cuisine, pourrait fournir matière à plusieurs volumes si l'on voulait entrer dans tous les développements qu'il comporte. Mon intention en écrivant cet article, est de faciliter à tous l'exécution de ce travail, en faisant connaître les moyens de vaincre les obstacles que l'on rencontre à chaque instant et que je n'ai pu vaincre moi-même qu'après plusieurs années de recherches et d'études pratiques; je ne veux donc pas m'étendre longuement sur des considérations superflues, mais je m'attacherai à démontrer que la plupart des difficultés d'exécution qui effrayent à première vue, sont généralement très faciles à résoudre.

Il est cependant utile que je fasse remarquer ici, que c'est une grave erreur de prétendre que la décoration est désormais considérée comme une chose secondaire; car il faut bien reconnaître que, si le service à la russe est aujourd'hui en faveur, sa vogue ne peut être que momentanée; le prestige de supériorité si justement acquis à la cuisine française étant dû à l'élégance de son service aussi bien qu'à l'exquise délicatesse de ses mets. Cherchons donc à maintenir la gloire de nos prédécesseurs et inspirons-nous de leurs brillants travaux pour marcher dans la voie qu'ils nous ont tracée. Prouvons par le bon goût que notre imagination peut atteindre et même surpasser celle de nos prédécesseurs. (A. Escoffier.)

STRUCTURE DES FLEURS. — Les fleurs se divisent en cinq parties : les *pétales,* le *pistil,* les *étamines,* le *calice* et la *corolle.*

Les pétales. — On donne ce nom aux pièces dont se compose la corolle. Celle-ci est *monopé-*

ale lorsqu'elle est formée d'une seule pièce, et *polypétale* lorsqu'elle est formée de plusieurs. Le pétale est une feuille modifiée; c'est pourquoi le nom de *foliole* lui convient mieux. Les pétales *sessiles* correspondent aux feuilles sessiles. Exemple : le pétale de la rose du Bengale (1), de même que les pétales *onguicules*, c'est-à-dire munis à leur partie inférieure d'un onglet, correspondant aux feuilles *pétiolées*. Exemple : *arabis alpina* (2). Le pétale est régulier dans le *camélia japonica*, irrégulier dans

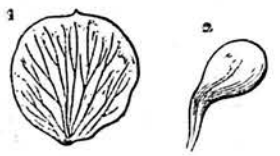


Fig. 540. { 1. Pétale de la rose du Bengale. 2. Arabis alpina.

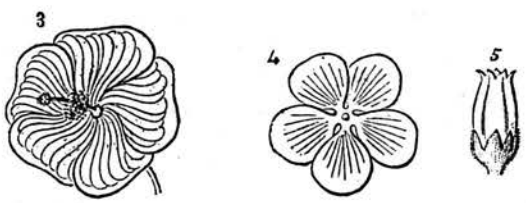


Fig. 541. { 3. Pétale du fugosia sulfurea. 4. Pétale de l'anagallis fruticoso. 5. Corolle dentée.

l'*orobus vernus*. Les pétales réguliers et égaux entre eux composent une corolle régulière, comme dans la giroflée. Les pétales réguliers, mais dissemblants, forment une corolle irrégulière, comme dans le *pelargonium cordifolium*. La corolle est régulière lorsqu'elle est formée de pétales semblables, quoique irréguliers. Exemple : le *fugosia sulfurea* (3). Les pétales soudés seulement à leur base forment une corolle *partite* comme dans l'*anagallis fruticosa* (4). Lorsque les pétales sont soudés presque jusqu'au sommet, ils forment une *corolle dentée*, comme dans le *gaylussacia centunculi folia* (5).

Le pistil. — On appelle ainsi le verticille central de la fleur. Il se compose de l'*ovaire*, du *style* et du *stigmate*.

L'étamine. — (Voir ce mot).

Le calice. — Partie la plus extérieure du *périanthe*, ou au premier *verticille* extérieur de la fleur. Il est continu avec l'écorce du support de la fleur, dont il a ordinairement la consistance et la couleur herbacée. Il est quelquefois coloré, comme dans les fuchsias. Le calice est *monophylle* lorsqu'il est d'une seule pièce, qu'il n'a point de divisions ou lorsqu'elles ne s'étendent pas jusqu'à la base, comme dans l'œillet, la primevère. Il est le résultat de la soudure de folioles; cette soudure s'opère de bas en haut.

La corolle. — De *corona*, couronne, le second verticille de la fleur; c'est la partie intérieure, ordinairement colorée du *périante* ou enveloppe florale double; elle est contenue avec le tissu ligneux situé sous l'écorce, et enveloppe les organes de la génération; son tissu est mou, fugace, souvent imprégné d'une huile très volatile, qui communique à la plante son odeur caractéristique. La corolle est la partie de la plante et de la fleur qui charme le plus les sens de la vue et de l'odorat. Laissons parler A. Escoffier :

La rose (*Examen de*). — L'enveloppe extérieure de la rose se compose de cinq feuilles vertes disposées en cercle, et se réunissant inférieurement pour former un corps ovale ou sphérique; cette première enveloppe est le *calice*. A l'endroit où les feuilles du calice, nommées *folioles*, commencent à se réunir, naissent cinq autres feuilles colorées et odorantes, ce sont les *pétales;* leur ensemble se nomme *corolle;* en dedans de ces pétales et sur le calice sont implantés de nombreux filaments gracieusement recourbés, et portant chacun une petite tête jaune, ce



Fig. 542. — Rose reine.



Fig. 543. — Rose minutifolia.

sont les *étamines*. Si nous ouvrons dans le sens de la longueur cette espèce de boule, fermée par la soudure des cinq folioles du calice, nous voyons une cavité s'ouvrant en haut par un goulot étroit et contenant des corps qui s'attachent à ses parois; ces corps s'allongent vers le haut en autant de cols qui se dirigent vers l'embouchure de la cavité, et là se réunissent en un faisceau qui occupe le centre de la fleur; chacun de ces corps renferme une graine; leur ensemble cons-

titue le *pistil.* La rose ainsi décomposée prend le nom d'*églantine;* la formation des autres espèces est la même, les roses ne diffèrent entre elles que



Fig. 544. — Narcisse incomparable.

par la façon dont les pétales se développent et par le nombre plus ou moins grand de ces pétales. (A. Escoffier.)

Le narcisse incomparable. — Belles fleurs jaunes, la grandeur du limbe intérieur, en forme de godet allongé, frangé et crépu à son bord, caractérisent ce narcisse. On lui donne les noms vulgaires de *ayault, porillon, fleur de coucou, narcisse jaune,* etc. La tige ne porte qu'une seule fleur, qui sort inclinée d'une spathe mince, ouverte sur le côté.



Fig. 545. — Chrysanthème tricolore.

Les fleurs de cette plante s'épanouissent dès les premiers jours de printemps et produisent dans nos bosquets un effet enchanteur par la brillante couleur et la forme agréable de leur corolle. (Voir la *fig.* 531.)

Le chrysanthème, de *chrusos,* or; *anthema,* fleur. — Cette fleur est aussi appelée *marguerite dorée.* Le chrysanthème des Indes ou tricolore est l'un des plus beaux du genre. Ses feuilles d'un vert cendré, plus ou moins dentée, sur une tige droite, comportent de 20 à 24 pétales de belle couleur irisée, passant du pourpre violet au jaune clair et ayant toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. C'est une fleur d'un effet brillant comme garniture des petits socles. (Voir la *fig.* 532.)

La primevère (*Primula*). — Belle fleur jaune ou blanche double; calice monocépale, tubuleux, à cinq dents; corolle tubuleuse à limbe quinquélobé; cinq étamines; capsule s'ouvrant au sommet en cinq ou dix valves peu profondes. Feuilles larges et ovales, garnies dans le rebord d'une couronne en forme de ruche.

L'œillet. — On distingue un grand nombre d'œillets; ce sont des fleurs qui fournisse un assortiment des plus riches couleurs : calice tubulé à cinq dents, entouré à sa base de plusieurs écailles imbriquées; cinq pétales pourvus d'un



Fig. 546. — Primevère sinensis.

très long onglet; dix étamines; deux styles; une capsule uniloculaire, oblongue polysperme, s'ouvrant au sommet en plusieurs valves. L'œillet *cariophyllus* se distingue des autres par ses pétales entiers, crénelés à leur contour. (*Fig.* 534.)

L'immortelle. — Fleur dont le réceptacle est garni de paillettes scarieuses, tripartites; akènes du centre surmontés d'une aigrette composée d'écailles paléiformes. (Voir la *fig.* 535.)

Après cette description, renforcée de figures



Fig. 547. — Œillet flamand (*Cariophyllus*).

qui donneront une idée exacte à l'artiste procédant dans une saison où il peut avoir quelques difficultés pour se procurer les modèles de reproduction, je donne la parole à mon collaborateur A. Escoffier, pour les procédés d'exécution, ayant eu l'occasion d'apprécier *de visu* ses charmantes productions. On trouvera d'ailleurs dans le cours de cet ouvrage le dessin exact de toutes les plus belles fleurs imitables.

Blanchiment de la cire. — *Formule 1770.* — Faire fondre au bain-marie 250 grammes de cire; d'autre part, mettre dans un flacon 50 gr. de blanc d'argent en poudre, ajouter trois ou quatre cuillerées à bouche d'essence de térébenthine rectifiée; agiter le contenu et verser immédiatement le liquide dans la cire, en observant de ne jamais mettre le fond. La cire qui était limpide prendra la teinte du lait. Cette préparation doit se faire en petite quantité, à l'exception où l'on aurait à faire de grosses fleurs, tel que le *magnolia.*

Pâte pour donner à la cire diverses couleurs. — *Formule 1771.* — Faire fondre au bain-marie 30 grammes de cire avec le même volume d'essence de térébenthine; broyer à l'essence 50 grammes de carmin et l'ajouter à la cire; retirer du feu; mélanger le tout en malaxant jusqu'au moment où cette préparation sera froide: elle aura alors la consistance d'une pâte molle. La placer dans une boîte fermée pour s'en servir au besoin. On procède de la même façon pour toutes les autres couleurs. Pour les pâtes vertes employées pour le feuillage, il est préférable de se servir de l'essence de Venise; son corps gras donne plus d'élasticité à la cire.

Ces pâtes se conservent indéfiniment. On trouvera les procédés exacts des couleurs (voir ce mot) dans cet ouvrage. Toutes les nuances en poudre palpable sont d'une préparation facile; il s'agit d'en opérer le mélange à cire fondue, ayant un équivalent d'essence de térébenthine. Les couleurs broyées à l'essence doivent être mises en pâte le plus vite possible; l'essence s'évaporant très rapidement, les couleurs sèchent et le mélange avec la cire devient très difficile. Il faut aussi avoir soin de n'employer que de la cire de premier choix.



Fig. 548. — Immortelle (*Rhadante*).

IMITATION DES FLEURS. — Pour imiter les fleurs il y a deux manières de procéder : l'une consiste à prendre des pétales avec du plâtre, et l'autre permet de modeler, de tailler ou sculpter les moules dans du bois, des légumes ou racines végétales, ou terre et ciment maléable.

Pour le magnolia et l'azalée, il faut prendre l'empreinte de chaque pétale séparément. Pour la rose, le camélia, la tulipe, l'œillet, le narcisse, le lis, l'hortensia, il suffit de prendre l'empreinte de deux ou trois pétales de différentes grandeurs. Mais il faut bien se pénétrer, quoique la reproduction en soit exacte, les moules étant réguliers, qu'il est nécessaire de retoucher chaque pétale pour leur donner de la grâce, de la souplesse et la vie indispensable à une fleur parfaite.

Moule en plâtre. — *Formule 1772.* — Détacher délicatement les pétales des fleurs que l'on veut reproduire; prendre de la terre glaise ou du mastic ou, à défaut, du sable fin, l'étaler sur une plaque, en ayant soin que la surface soit bien unie; placer dessus les pétales, à 2 ou 3 centimètres de distance.

Lorsqu'il s'agit de pétales bombés, il faut avoir soin de former avant un creux dans le mastic; appliquer alors chaque pétale dans un creux en évitant le moindre pli; cela fait, délayer à l'eau du plâtre fin, et recouvrir d'une épaisseur de 2 centimètres environ la surface de chaque pétale plat; pour les pétales bombés on en remplit le creux. Tailler dans du liège des petits carrés longs de 3 ou 4 centimètres; sur l'une des extrémités faites deux incisions et fixez ce bout sur le centre de vos pétales en les consolidant avec du plâtre délayé; laisser sécher quelques heures et parer régulièrement les bavures, c'est-à-dire tout ce qui dépasse le pétale frais. Détacher alors ce pétale, et l'on obtiendra la reproduction exacte de la nature.

Reproduction des pétales. — *Formule 1773.* — Mettre les moules en plâtre dans l'eau fraîche pendant quelques minutes; les tremper du côté de l'empreinte dans la cire fondue et les retremper immédiatement dans l'eau froide; détacher le pétale et l'on aura instantanément un pétale en cire ayant le même aspect que le naturel; les bavures se retirent par la simple pression des doigts.

Remarque. — En trempant les moules dans la cire, il faut avoir soin de les glisser sur la cire liquide, en poussant l'extrémité en avant; par ce moyen, le bout d'attache sortant le dernier de la cire se trouvera un peu plus épais et pourra plus facilement supporter le poids du pétale.

Confection des étamines. — *Formule 1774.* — Tailler en carré long une pomme de terre ou un autre légume; le tremper dans la cire liquide: on obtiendra une feuille mince, dans laquelle on coupera de petites lanières sans les détacher entièrement du bas. Tremper alors les pointes de la partie, découpées dans de la gomme, et la retremper ensuite dans du jaune en poudre pour imiter le pollen.

Pour donner plus de solidité aux étamines et aux pistils de certaines fleurs, tel que le fuchsia, on peut se servir de cordonnet trempé dans la cire. Pour le lis, il faut prendre du laiton à fleur, qu'on recouvre de cire en le masquant avec un pinceau trempé dans la cire blanche très chaude.

Laiton à fleur. — Soit à l'usage des fleurs ou du feuillage, il est préférable de n'employer que le fil de laiton recouvert de coton blanc.

Formation de la rose. — *Formule 1775.* — Après avoir préparé la cire selon la prescription de la *formule 1770*, on lui donnera avec les pâtes préparées la teinte de la rose que l'on veut imiter, en ayant soin de procéder par petites doses. Avec les empreintes à cet usage, on prépare d'abord les pétales nécessaires; tremper ensuite du fil de laiton assez fort pour le poids de la fleur; le couper sur une longueur de 60 à 75 centimètres; sur l'une des extrémités, former un petit crochet, sur lequel on fixe une petite boule en liège; recouvrir cette boule de cire et former les étamines autour. Si la rose est épanouie, grouper les pétales d'après l'ordre naturel. La chaleur des doigts suffit pour coller les pétales, mais il est toujours prudent, en posant les derniers, d'en assurer la solidité avec un pinceau trempé dans la cire; former ensuite le calice en découpant cinq petites feuilles vertes que l'on colle avec la cire fondue ayant la même nuance.

Coloration de la rose en pourpre. — *Formule 1776.* — Donner à la cire une couleur rouge très foncée; former les pétales, monter la rose et lui donner le velouté avec un pinceau doux, trempé dans du carmin en poudre. Il est certaines fleurs que l'on peut peindre à sec; cette manière de colorer est plus facile. On réduit à un ton plus clair les nuances foncées par l'addition du blanc d'argent ou du blanc de neige, ou même de la fécule, soit encore de la crème de riz. Ce mélange se fait à sec ou avec des couleurs préparées à l'alcool, que l'on a fait évaporer sur une feuille de papier.

Confection du camélia. — *Formule 1777.* — Pour confectionner les différentes espèces de ca-

mélias le principe est le même que pour la rose. Les camélias panachés sont d'un très bel effet; pour en obtenir les tons frais, il faut employer des couleurs moites ou, à défaut, des couleurs en pain, mais très fines.

Confection des œillets. — *Formule 1778.* — Ces fleurs sont très faciles à imiter. Après avoir préparé les pétales dont les bouts sont dentelés, on les gaufre en les pressant des deux mains entre le pouce et l'index. On les groupe autour d'un fil de laiton, dont on a courbé une extrémité et sur lequel on a fixé quelques étamines recourbées; on termine la fleur en mettant le calice vert; ce calice est découpé sur une feuille de cire verte et divisé en cinq parties. Les feuilles de l'œillet sont aussi découpées sur une grande feuille de cire verte.

Confection du lilas. — *Formule 1779.* — Préparez dans une petite casserole au bain-marie 50 grammes de cire très blanche. Ayez dans un petit récipient quelconque une éponge humectée d'huile blanche, la moins grasse possible; prendre alors le petit moule en fer et le piquer dans l'éponge, il se trouvera ainsi légèrement huilé; le tremper dans la cire juste à hauteur pour bien former la fleur, le passer ensuite à l'eau froide; puis, avec la pointe d'un petit couteau, détachez légèrement les quatre coins sur le calice pour donner plus de grâce aux pétales et pouvoir les fermer ou ouvrir selon l'ordre de la nature. Retirer la petite fleur du moule et la déposer sur une assiette. On recommence la même opération en remuant de temps en temps la cire, pour en conserver toujours la même blancheur. Il ne faut pas perdre de vue que la cire ne doit pas être chaude; c'est là un point essentiel, mais après quelques essais on se rendra facilement compte du degré précis de chaleur qu'elle doit avoir.

Dès que les petites fleurs sont terminées, on prend du laiton à fleurs, le plus fin possible, on le coupe par petits bouts de 6 centimètres, et dont on trempe l'extrémité dans la cire jaune fondue. Quand tous ces petits bouts sont ainsi préparés, on les fait entrer dans le calice de chaque petite fleur en ayant soin de laisser le bout jaune à l'orifice du calice. Ensuite ayez de la cire fondue, d'un vert tendre; y tremper un pinceau et assujettir le calice au laiton en le masquant complètement, mais très légèrement. On peut alors grouper les petites fleurs en les formant en grappe. Sa légèreté en fera toute la grâce; chacune des petites tiges étant couverte de cire, la simple chaleur des doigts les collera ensemble. Quand la grappe sera presque terminée, on pourra ajouter un fil de fer plus solide, suivant l'emploi que l'on veut en faire.

Pour les boutons non éclos, on prend de la cire blanche et on forme un bouton sur un laiton en le roulant dans les doigts; avec un ébauchoir ou un petit couteau on forme sur le centre quatre petites incisions; les tremper ensuite dans la cire chaude et d'un vert très tendre.

Pour les lilas *lilas,* il est à remarquer que la petite fleur étant beaucoup plus pâle à l'intérieur, on devra pour obtenir ces deux tons, après avoir piqué le moule dans l'éponge huilée, le tremper une première fois dans la cire blanche, ensuite dans la cire lilas fondue dans une seconde casserole. On obtient la teinte lilas par le mélange du carmin et du bleu, après avoir blanchi la cire.

Remarque. — En 1868, j'ai mis en usage des moules en fer pour les lilas. Ce sont les seuls qu'on doive employer, les moules en cuivre au contact de la cire produisant instantanément du vert-de-gris, et les moules en bois ne donnant que des empreintes grossières.

La confection du dahlias. — *Formule 1780.* — Cette fleur, qui semble très difficile à imiter, est cependant fort simple en raison de sa conformation régulière. On commence par former le centre de la tige en prenant un fil de laiton assez solide pour le poids de la fleur; on le préparera comme il est indiqué pour la rose, en formant un petit bouton autour duquel on commence à grouper les petits pétales en les ouvrant graduellement. (Voir la fleur au mot DAHLIA.) Pour faire ces pétales, enlever sur un petit carré de pomme de terre la quantité voulue de pétales en cire; tailler ensuite sur des carottes trois grandeurs de pétales en forme de cœur; lever en cire le nombre voulu de pétales et les rouler de façon à ce que le creux du cœur forme la pointe. Continuer alors de grouper symétriquement jusqu'à la formation complète de la fleur. Il est urgent, pour la solidité des pétales, de les coller avec un pinceau trempé dans la cire assez chaude, chaque fois qu'une rangée sera posée.

Les nuances du dahlia sont très variées. On donne à la cire un ton uni, et on achève de les colorier à l'aquarelle, soit à la poudre avec le pinceau.

Feuille en cire d'après nature. — (Voir le mot FEUILLE où les procédés sont indiqués au complet.)

La brillantine. — *Formule 1781.* — La brillantine est indispensable pour donner aux fleurs le ton de la rosée et la fraîcheur. Lorsque l'on ne pourra s'en procurer chez les marchands, on l'obtiendra de la façon suivante :

Prendre 125 grammes de gomme arabique ou à défaut de la gélatine clarifiée; la faire dissoudre dans un verre d'eau tiède. Ayez un morceau de verre ordinaire; couvrir la surface d'une légère couche de gomme. Faire sécher pendant quelques minutes à l'étuve douce. Retirer de l'étuve pour en gratter la partie gommée avec la pointe d'un couteau, il s'en détachera de petites paillettes brillantes que l'on fera tomber sur une feuille de papier; déposer ensuite la brillantine sur un tamis de Venise pour faire tomber la poussière. On obtient des brillantines de différentes nuances en donnant à la gomme la teinte par les couleurs. (*A. Escoffier.*)

FLEURS EN SUCRE (*Cuis. décorative*). — De temps immémorial, l'art de faire des fleurs en sucre est cultivé, mais aucun peuple du monde n'a poussé cet art au degré où il est arrivé chez nous. Le sucre est aujourd'hui connu sous toutes ses formes et dans tous ses secrets. La cuisson a été précisée d'une façon absolument scientifique et sa malléabilité est désormais acquise pour tous ceux qui voudront se livrer à cet intéressant travail. Les fleurs en sucre ont l'avantage d'embellir les entremets par leurs garnitures, et celui non moins précieux d'être comestible.

Pour cette intéressante description, je donne donc la parole à notre savant ami A. Landry, le plus illustre praticien dans ce genre de notre époque.

Sucre opaque à couler ou à imprimer. — *Formule 1782.* — Cuire du sucre à l'*extrémité* (Voir la *formule 1116*); le jeter sur un marbre légèrement huilé et propre; puis, sans le quitter, à mesure que les bords se refroidissent, on le reporte sur le centre et, lorsque la masse peut être prise en main, la tirer jusqu'à ce qu'elle prenne l'apparence de la soie et que le sucre commence à se refroidir; alors, on le ramène en masse, puis on le presse pour en faire sortir l'air qui peut y être comprimé; laisser refroidir et renfermer le tout dans une boîte en fer blanc.

Lorsqu'on voudra l'employer, il suffira de le faire réchauffer à la bouche du four, dans un poêlon à couler; on peut s'en servir pour toute espèce de travail. On le colore à volonté. Le sucre ainsi préparé se conserve très longtemps. On peut toujours en avoir d'avance. On peut alors enlever des modèles de toutes formes avec des moules en plomb ou s'en servir pour couler des sujets.

Narcisse à bouquets (*Narcissus tazetta*). — Le narcisse est une fleur qui s'exécute très bien en sucre et fait le meilleur effet; surtout l'espèce que nous décrivons et, si elle est la plus commune, elle est aussi la plus recherchée. D'une spathe membraneuse sort un bouquet de fleurs

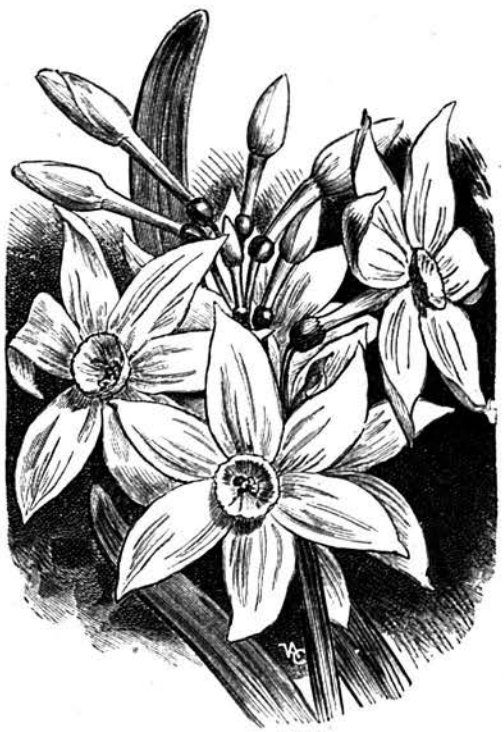


Fig. 549. — Narcisse à bouquets, en sucre.

presque en ombelle, à pédoncules inégaux; les fleurs ont six pétales blancs (à divisions ovales un peu mucronées), qui surmontent un ovaire allongé et sont garnis à l'intérieur d'une collerette pétaloïde d'un jaune orangé couronné de rouge. Les feuilles sont planes et assez larges.

Sucre tiré pour fleurs et feuilles. — *Formule 1783.* — Cuire 1 kilogramme de sucre au cassé (Voir la *formule 1415*), en y ajoutant quelques gouttes d'acide acétique; mélanger et lui redonner un bouillon et, lorsqu'il sera au gros cassé, le

jeter sur le marbre, laisser reposer deux ou trois secondes et relever les bords en les reportant sur le centre; quand la masse peut être prise en main, on le tire et on opère de tous points comme la *formule 1782*. Le sucre doit être très blanc et avoir l'aspect de la porcelaine, tant par sa transparence que par sa cassure.

En général, ce sucre sert pour toutes les fleurs qui sont exécutées en blanc, la couleur se donne le plus souvent quand elles sont finies.

Coloration du sucre pour les feuilles. — *Formule 1784.* — Mélanger deux parties de vert et une partie de jaune (Voir la *formule 1197*). Lorsque l'on prend le sucre en main pour le tirer on ajoute la couleur en l'étendant sur le sucre, en continuant le tirage et en continuant jusqu'à ce que l'on ait obtenu la nuance que l'on désire. (Pour la reproduction des moules en plâtre, voir FEUILLE.)

Mimule (*Mimulus*). — Cette plante d'ornement a un calice à cinq dents; corolle à deux lèvres, la supérieure bifide et l'intérieure trifide, avec un palais élevé; capsule ovale, polysperme; il y en a d'écarlate, de jaune claire ponctuée, de rouge, de rose et de pourpre.



Fig. 550. — Mimule (*Mimulus*).



Fig. 551. — Primevère double.

Primevère double (*Primula eliatore fl. duplex*). — Cette fleur, d'un violet foncé ou pourpre, a cinq pétales; calice à cinq divisions oblongues, aiguës, d'un tiers plus court que le tube de la corolle; le limbe de la corolle presque plan; les lobes plus grands à peine échancrés au sommet. Les feuilles sont ovales, ridées, toutes radicales.

CONFECTION DES FLEURS. — Pour être précis et éviter des répétitions, je classe le travail des fleurs en sucre en trois séries, qui sont :

Confection de la première série (*Procédé général*). — Dans ce groupe sont compris : la rose, le camélia, le dahlia, la cinéraire, le chrysanthème la marguerite, la tulipe, le lis, l'anémone, la rose, des champs, le nénuphar, le narcisse, l'impérial, le rhododendron, l'œillet et leurs dérivés.

Exemple. — *Formule 1785.* — Pour la confection d'une rose, faire ramollir à la bouche du four du sucre à fleurs (*formule 1783*); lorsqu'il est juste mollet, on en prend avec le pouce et l'index une petite quantité, pour faire un pétale de rose, en le pressant très mince, on lui donne la forme de ce dernier, on en fait des petits, puis des plus grands au nombre total de quinze à vingt.

On prend alors un fil de laiton recouvert de coton vert, long de 8 à 10 centimètres; le recourber d'un bout de manière à y fixer la corolle, autour de laquelle on collera les pétales en commençant par les plus petits; on les fixe en chauffant leur base une à une à la lampe. On pose les pétales d'une façon irrégulière, en passant des plus petits aux plus grands. Lorsque l'on arrivera aux cinq ou six derniers, on leur fera prendre progressivement le rebord retourné en dehors, de façon à imiter la pleine floraison et lui donner un caractère de vie naturelle. Pour les feuilles, voir la *formule 1707*.

Pour l'exécution du camélia, on suit de tous points la même méthode, en faisant les pétales d'une parfaite ressemblance; on les monte un par un en les soudant et en leur donnant l'ordre naturel. Le calice se forme avec du sucre vert tendre.

Lorsqu'il s'agit de tulipes, de marguerites, de cinéraires et de chrysanthèmes, les pétales sont imprimés sur un moule de buis. Les étamines sont imitées par des fils en sucre, dont on colore le bout pour représenter les pollens.

Dans ce travail, ce que l'on ne peut décrire c'est la souplesse des pétales, l'harmonie ou la vivacité des tons qui donnent à la fleur naturelle ses charmes et sa vie.

Confection de la deuxième série (*Procédé général*). — Dans ce groupe je classe la fleur d'oranger, l'acacia, le pois de senteur, la glycine, la hyacinthe, le lilas, le bouton d'or, le fuchsia, le jasmin, la pervenche, la fleur de néflier, la primevère, la verveine, etc.

Exemple. — *Formule 1786.* — Faire ramollir une quantité suffisante de sucre à la bouche du four pour une fleur; lui donner la forme d'une massue A; puis, avec un couteau diviseur, on marque les cinq pétales en l'enfonçant du côté le plus épais de la massue B. Avec des ciseaux, couper les pétales en les laissant réunis dans le bas; on les aplatit en leur donnant la forme C

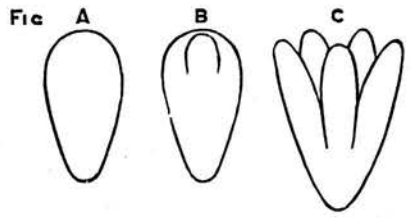


Fig. 552. — Différentes phases des formes.

sur un ébauchoir; leur donner ensuite une forme naturelle et gracieuse; poser alors les étamines dans le milieu en colorant les bouts en jaune pour imiter les pollens. Poser la fleur sur le calice d'un vert pâle soudé à un fil de laiton recouvert d'un tissu vert.

Les boutons restent blancs, on leur donne la forme naturelle et on les colle au calice d'un vert pâle.

Pour le lilas et la hyacinthe, on procède de la même façon; il s'agit seulement de donner aux fleurs tous les détails que comporte chaque espèce.

Le fuchsia se fait de la même manière; seulement on se sert de couteau diviseur à quatre lames pour couper les pétales. Cette fleur est double par rapport au groupe de pétales qui sont à l'intérieur et qui doivent être faits un à un, assemblés et collés ensuite au milieu des quatre pétales, et enfin on colle au centre les étamines revêtues de pollens. Coller le tout sur un calice vert.

La fleur de pois de senteur, la glycine, etc., demandent une autre manière de faire : on fait



Fig. 553. — Différentes phases des pétales.

une massue A; avec des ciseaux, couper un tiers sur la longueur B, et avec les doigts aplatir les deux tiers en lui donnant la forme C du pétale du poids, puis pincer l'autre tiers pour lui donner la forme D, en la relevant le long de C; faire ensuite deux pétales en forme d'aile de mouche E, que l'on colle de chaque côté de D, puis on monte la fleur sur fil de laiton recouvert de coton vert.

Confection de la troisième série (*Formule 1787*). — Dans ce groupe je classe toutes les espèces en forme de clochette : volubilis, lizeron, belle-de-jour (voir ce mot) et gloxinia. Cette dernière fleur diffère un peu dans sa confection du genre des convolvulacées ou volubilis. Pour le gloxinia, on fait une forme de poire E, on enfonce du côté le plus gros des entailles pour former les pétales, et on y introduit un ébauchoir comme pour les belles-de-jour (voir ce mot); lorsque la clochette et les pétales sont formés, à l'aide des ciseaux on fait des dentelles sur les bords en donnant aux pétales une forme arrondie.

Remarque. — Pour le montage des fleurs, on doit se servir d'une lampe à alcool. Elle a l'avantage de ne pas noircir le sucre et permet de ne chauffer que juste la partie qui doit servir à col-

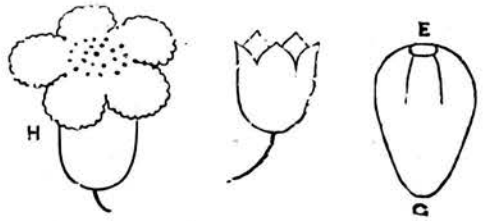


Fig. 554. — Formation du gloxinia.

ler une pièce à l'autre. On peut aussi faire un bâton de sucre et s'en servir comme d'un bâton de cire à cacheter en le chauffant à la lampe.

Les feuilles. — (Voir ce mot).

Préparation des couleurs en poudre. — *Formule 1788.* — Mettre dans un petit mortier en porcelaine 30 grammes d'arrow-root et 10 cent. cube d'alcool. Mélanger ensemble et ajouter trois ou quatre gouttes de *rose Cornaline*, préparé à l'alcool; mélanger le tout et verser la poudre sur une feuille de papier pour faire évaporer l'alcool en remuant de temps en temps. On peut y ajouter 5 pour 100 de bicarbonate de soude, qui a la propriété de neutraliser la fermentation du sucre.

Toutes les couleurs se préparent de la même façon; le bleu, le jaune, le violet, le vert seront faits avec des couleurs en écaille (voir couleur).

On passe les couleurs à l'aide d'un petit pinceau, ce mode donne aux fleurs un coloris et un velouté de toute beauté.

Pour faire tenir la couleur sur les fleurs, il suffit de souffler dessus de façon à leur communiquer un peu de buée. On passe alors la couleur du fond en quantité suffisante et on enlève l'excédent en soufflant dessus, puis on prend la teinte ou les teintes qui doivent en faire les variétés pour arriver à un fini parfait. J'ai imaginé cette manière de peindre pour la rendre accessible à tous. Depuis cette époque, mes amis et moi nous nous sommes servis de cette méthode avec le plus grand succès. (A. Landry, corresp. de l'*Académie de cuisine.*)

Les papillons. — *Formule 1789.* — Si l'on veut absolument imiter la nature dans les reproductions des fleurs, il faut supposer qu'un papillon voltigera parmi les plus belles. Il ne serait cependant pas exact si l'on posait un papillon sur les fleurs sans pollen, tandis que la nature serait parfaitement imitée si l'on faisait butiner un papillon sur une fleur des champs. Le dessin ci-après reproduit un papillon butinant une marguerite des prés. Les pétales de la fleur en sucre sont blancs, montés et collés sur un bouton, dont les étamines sont imitées à l'aide de la pointe d'un petit couteau et coloriées en jaune vif, le tout monté sur des fils de laiton garnis de tissu vert.

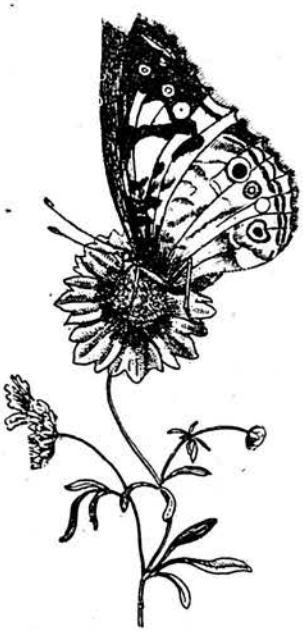


Fig. 555. — Papillon butinant une marguerite.

Les ailes du papillon sont en quatre parties; on émincie le sucre avec les doigts lorsqu'il est mollet et on découpe les bords avec les ciseaux, et on leur donne la forme naturelle; les ailes doivent être minces; on les colle sur un morceau de sucre roulé et colorié en violet foncé, qui représente le corps; les antennes ou filaments sont imités avec du fil de laiton très fin colorié en violet. Les ailes sont d'un fond jaune clair ponctué de vert, de violet, de rouge; les points sont irisés de couleurs vives et l'ensemble est brillant. Un papillon ou deux, pas plus, sur une pièce de sucre rehausse le décor et donne à l'ensemble un aspect de vérité à s'y méprendre.

FLEURS DES VINS, *s. f. pl.* — Petits flocons qui nagent à la surface du vin et qui se produisent lorsque les vaisseaux ne sont pas pleins; les fleurs précèdent la dégénération en acide, qui a lieu toutes les fois que le vin, en contact avec l'air, en absorbe et passe à l'état de vinaigre. Lorsqu'on tire le vin en tonneau, les dernières parties sont toujours aigres et couvertes de *fleurs.* Pour éviter cet inconvénient, on n'a qu'à répandre sur le vin en vidange une légère couche d'huile d'olive, ou mieux encore d'amandes douces, qui ne se fige pas.

FLEURS D'ORANGER, *s. f. pl.* (*Aurantiorum flores*). — Les fleurs d'oranger, usitées pour les différentes préparations auxquelles on les emploie, doivent être cueillies par un temps sec après la rosée du matin et au moment de la fécondation, un peu avant l'épanouissement; c'est alors qu'elles ont le plus d'odeur. Celles qui tombent d'elles-mêmes ne doivent pas être employées. Aussitôt cueillies, elles doivent être séchées à l'ombre ou à l'étuve; à cet effet, on les étend par couches minces sur des claies d'osier garnies de papier blanc. Les fleurs de l'oranger bigaradier sont bien plus suaves, ont beaucoup plus de parfum que les autres; ce sont celles que l'on trouve aux environs de Paris.

Les fleurs d'oranger servent à faire des conserves, des pâtes, de la marmelade et des liqueurs dont nous donnons ici les meilleurs modes de les préparer :

Eau de fleurs d'orangers (*Distillerie*). — On doit se servir de préférence de fleurs d'orangers-bigaradiers, dont le parfum est plus suave et plus délicat; c'est cette espèce qui parfume les serres de Paris et des environs, ce qui donne la supériorité de l'eau de fleurs d'orangers, distillée à Paris, sur celle provenant de *Grasse,* où elle est l'objet d'un commerce important.

Formule 1790. — Employer :

Fleurs d'orangers	kilogr.	5
Eau filtrée	litres	30
Gros sel	grammes	200

Procédé. — Mettre l'eau et le sel dans la cucurbite; porter l'eau en ébullition et y placer

les grilles étagées contenant les fleurs d'orangers; ajuster le chapiteau et luter l'appareil avec soin.

Distiller à bon filet et retirer dix litres de produit, que l'on reçoit dans un récipient, gradué très étroitement à l'embouchure, après l'avoir fait passer par plusieurs petits récipients florentins étagés, afin d'en recueillir l'essence (*Néroli*), qui y est contenue en assez grande quantité. Après avoir retiré les dix litres de produit, on enlève tous les récipients que l'on remplace par un seul pour en retirer encore six litres d'eau blanche, qui sera ajoutée à l'eau commune de la suivante distillation. Après quelques jours, on filtre les dix litres d'eau de fleurs d'orangers obtenus.

Remarque. — Pour l'eau de fleurs d'orangers, comme pour presque toutes les eaux aromatiques, il est important que l'eau soit en ébullition avant d'y plonger les fleurs. On obtient de cette façon un produit beaucoup plus clair et l'essence que l'on recueille dans les récipients florentins s'en détache plus facilement, tandis qu'en mettant les fleurs dans l'eau froide, on obtient une eau nébuleuse difficile à clarifier et à conserver. On doit conserver l'eau de fleurs d'orangers dans des fioles ou marie-jeanne noire et en lieu sombre, pour empêcher l'action de la lumière.

Falsification. — L'eau de fleurs d'orangers, qui nous arrive de province est, le plus souvent, falsifiée, en ce sens, qu'elle est aussi bien le produit des feuilles, des fruits, que des fleurs d'orangers, ce qui donne un goût âcre et désagréable à l'odorat. On le reconnaît donc par dégustation ou par le procédé chimique suivant :

Mélanger ensemble :

Acide azotique	parties	2
Acide sulfurique concentré	—	1
Eau de fleurs d'orangers	—	10

Quelques minutes après, le mélange prendra une teinte rose, si l'eau des fleurs d'orangers est absolument extraite des fleurs. Elle aura une teinte de feuilles mortes si l'on a joint des feuilles ou des oranges à la distillation. Pour faire cet essai, on doit procéder de préférence avec de l'eau fraîchement distillée, les acides n'agissent pas aussi activement sur l'eau ancienne. (Ed. Lacomme.)

Ajoutons que l'eau de fleurs d'orangers, comme toutes les eaux distillées, préparées ou conservées dans des vases métalliques, dissolvent une certaine quantité du métal avec lequel elles sont en contact; on reconnaît dans l'eau de fleurs d'orangers la présence du cuivre ou d'un sel de plomb par les procédés suivants :

Formule 1791. — Verser dans un litre de liquide, environ un centimètre cube d'ammoniaque; s'il y a présence de sels de cuivre, l'eau de fleurs d'orangers prend une couleur bleuâtre, et lorsqu'elle a été altérée par un sel de plomb, il se produit un précipité blanc.

Le ferrocyanure de potassium, ou prussiate de potasse, donne également à l'eau de fleurs d'oranger altérée :

1° Par un sel de fer, une couleur *bleue*;
2° Par un sel de cuivre, une coloration *rose*;
3° Par un sel de zinc, un précipité *blanc*.

Pour priver l'eau de fleurs d'orangers de ces sels métalliques, il suffit d'employer les procédés suivants :

Formule 1792. — Pour 12 ou 13 litres d'eau de fleurs d'orangers, mettre 1 gramme de noir animal purifié, c'est-à-dire traité à plusieurs reprises par l'acide chlorhydrique bouillant et lavé ensuite à l'eau de pluie jusqu'à ce qu'il ne contienne plus d'acide. On agite fortement pour que le charbon animal se répande également dans l'eau de fleurs d'orangers; on répète cette opération plusieurs fois dans la journée, puis on laisse une nuit le liquide en repos; on décante et l'on filtre.

Remarque. — Le charbon de bois ou la braise de boulanger pulvérisée, lavée et séchée, peuvent remplacer le noir animal dans les mêmes proportions.

Sirop de fleurs d'orangers. — *Formule 1793.* — Employer :

Sucre	kilogr.	1
Eau de fleurs d'orangers	litre	1/2

Procédé. — Cuire le sucre au *perlé* et ajouter l'eau de fleurs d'orangers; faire donner un bouillon, écumer et filtrer.

Liqueur de fleurs d'orangers. — *Formule 1794.* — Employer :

Esprit-de-vin à 60 degrés	litres	2
Pétales de fleurs d'orangers. . . .	grammes	75
Sucre	—	500
Eau	décilitres	2

Procédé. — Faire infuser pendant trois ou quatre jours les pétales dans l'esprit-de-vin.

Ajouter ensuite le sucre fondu dans l'eau. Filtrer au papier, mettre en bouteilles et boucher.

Marmelade de fleurs d'orangers (*Pâtisserie*). — *Formule 1795.* — Employer :

Gelée de pommes	kilogr.	1
Sucre	—	2
Pétales de fleurs d'orangers	—	1
Citrons	nombre	2

Procédé. — Mettre les fleurs dans une bassine d'eau fraîche avec le jus de citron et les faire cuire jusqu'à ce que les fleurs soient tendres. Les rafraîchir sur un tamis, en les plaçant sous le robinet de la fontaine. Les piler au mortier. Cuire le sucre au *petit boulé* (Voir ce mot) et ajouter la purée de fleurs d'orangers. Faire cuire un instant, y ajouter la gelée de pommes, pour empêcher de candir. Laisser étuver et mettre en pots.

Pralines de boutons de fleurs d'orangers (*Confiserie*). — *Formule 1796.* — Choisir de gros boutons de fleurs d'orangers bien fermes, leur faire une petite incision à la queue. Les mettre dans un linge qu'on lie en les serrant. Mettre le paquet dans l'eau bouillante, avec quelques autres boutons, pour connaître par eux quand les boutons seront cuits. Aussitôt tendres, retirer le paquet et l'ouvrir; faire rafraîchir sous la fontaine et laisser sécher. Leur donner une façon comme pour confire et les praliner. (Voir ce mot.)

Pâte de fleurs d'orangers (*Confiserie*). — *Formule 1797.*

Gelée de pommes	grammes	250
Pétales de fleurs d'orangers	kilogr.	2
Sucre	—	1
Citrons	nombre	4

Procédé. — Blanchir les pétales dans de l'eau avec le jus de deux citrons, en ayant soin de faire cuire l'eau avant de mettre les pétales. Quand ils seront tendres, les rafraîchir sur un tamis, sous la fontaine; les égoutter et les mettre dans un mortier avec du jus de citron, les réduire en pâte fine. Faire cuire le surce au petit boulé; ajouter la pâte et la gelée de pommes, faire donner un bouillon encore; lorsque la consistance est à point, on couche la pâte sur des feuilles de fer blanc; on la met à l'étuve et on la coupe par morceaux avec un emporte-pièce de la grandeur et de la figure que l'on désire.

FLEURAGE, *s. m.* — Farine de maïs ou de pulpe de pommes de terre, dont on saupoudre les pâtons de pain avant de les mettre dans les pannetons. On se sert aussi de farine ordinaires.

FLEURET, *s. m.* — Nom donné à la prune sèche de Brignole, de premier choix, sans noyau.

FLEURY (*Vin de*). — Le pays de ce nom produit un des vins les plus renommés de la Bourgogne.

FLEY (*Vin de*). — Petite commune de la Bourgogne, sur le territoire de laquelle se récolte des vins assez estimés.

FLORÉAL, *s. m.* Etymologie latine de *flos, floris*, qui signifie fleur. — Huitième mois du calendrier républicain, substitué au calendrier grégorien sous la première République française; il s'étendait du 20 avril au 20 mai, époque où renaissent les fleurs.

Voici comment s'exprime notre contemporain, le cuisinier poète A. Ozanne :

En mai, saison des fleurs nouvelles,
On voit partir les cuisiniers,
Filant comme des hirondelles,
Sous des climats hospitaliers.

Les uns émigrent vers les plages,
Que baignent les flots indiscrets;
Les autres, sous les verts ombrages
Des châteaux, villas et forêts.

Et de *floréal* en automne,
Dans le château, dans la villa,
Quelque plaisir que l'on se donne,
La cuisine a passé par là.

Certes, la nature est bien belle,
Zéphyr berce les verts roseaux,
Mais il faut qu'un bruit de vaisselle
Se mêle au concert des oiseaux?

Et, quoi qu'on dise et que l'on fasse
Dans tout ce que l'on a fêté,
Notre art a toujours eu sa place
Au banquet de l'humanité!

FLORENTIN, *s. m.* (*Pâtisserie*). — Nom donné à un gâteau qui se prépare à Florence et aussi appelé *gâteau de Florence*, et dont la formule est la suivante :

Florentin. — *Formule 1798.* — Employer :

Amandes douces	grammes	460
Sucre en poudre	—	500
Beurre fondu	—	170
Fécule de pommes de terre	—	170
Œufs frais	nombre	8
Crème d'anisette	verre à bord.	1
Kirsch	—	1

Procédé. — Piler au mortier les amandes avec 50 grammes de sucre qu'on aura tamisé; mettre alors l'anisette et le kirsch, et mélanger dans une terrine avec le restant du sucre et 8 jaunes d'œufs. Bien travailler le tout et incorporer peu à peu le beurre fondu, la fécule de pommes de terre et les 8 blancs d'œufs, qu'on aura fouettés fermes. Lorsque cet appareil est bien homogène, on le verse dans un moule à gâteau *Solférino;* faire cuire à four modéré et glacer en sortant du four avec une glace de sucre à l'anisette.

FLORIN, *s. m.* — Monnaie qui varie de valeur selon les différents pays où elle a cours. En Hollande, monnaie d'or qui vaut *vingt francs quatre-vingt-cinq centimes;* en Hanovre, monnaie d'or également, qui vaut *huit francs soixante centimes.* En Hollande et en Allemagne, monnaie d'argent qui vaut *deux francs quinze centimes,* et *deux francs soixante* à *deux francs quatre-vingts centimes* dans les divers Etats de l'Autriche.

FLOTTE, *s. f.* (*Terme de pêche*). — Morceau de liège ou autre corps léger qui soutient la ligne sur la surface de l'eau en maintenant l'hameçon à la distance nécessaire du fond, suivant le genre de pêche que l'on pratique.

FLOTTE. — Cuisinier français, né à Cuers (Var) en 1812. Il se fit remarquer par sa vie politique mouvementée, qui lui valut une première condamnation à perpétuité en 1839. Il fut gracié et, en 1848, fut condamné de nouveau par défaut à cinq ans de prison. Il voyagea en Angleterre et en Amérique, où il travailla comme cuisinier et fonda, dans les différentes villes où il passa, des restaurants, qui, sous son intelligente direction, ne tardèrent pas à prospérer.

Il revint à Paris pendant la commune en 1871, où il négocia avec M. Thiers l'échange de Blanqui contre les otages enfermés à Mazas. La commune vaincue, il repartit pour l'Amérique, où il travailla de nouveau de sa profession jusqu'en 1884; à cette époque, Flotte revint en France pour habiter son pays natal, où il mourut en 1888.

FLUTE, *s. f.* All. *Flœte;* angl. *flute;* ital. *flàuto.* — Non donné à des verres longs servant à boire le vin de Champagne. Aujourd'hui ces verres sont remplacés par les *coupes.*

Flûte. — Sorte de petit pain long que l'on met dans le potage. On appelle aussi *flûte* une pâtisserie ainsi préparée :

Flûtes sucrées (*Pâtisserie ordinaire*). — *Formule 1799.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	750
Sucre	—	500
Carbonate	—	15
Œufs	nombre	10
Citron.		

Procédé.—Battre au fouet les œufs avec le sucre et ajouter peu à peu le carbonate; une fois pris, ajouter la farine et un zeste de citron haché. Les coucher à la poche sur une plaque farinée, avec une douille à langue de chat d'une longueur de 16 centimètres; semer du sucre dessus et faire cuire à four chaud. (Pierre Lacam.)

Flûtes à la gantoise (*Pâtisserie*). — *Formule 1800.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	300
Sucre	—	200
Beurre frais	—	200
Œuf	nombre	1
Rhum.		

Procédé. — Mettre la farine sur le tour à pâte, et faire un trou au milieu; y mettre l'œuf entier, le beurre et un peu de rhum; bien mélanger le tout et faire une pâte un peu ferme. La coucher sur une plaque beurrée et lui donner la forme de petites flûtes sans les détacher; on fait des rainures au moyen d'une grande allumette de bois que l'on appuie sur la pâte dans sa longueur. Les dorer deux fois au jaune d'œuf et faire cuire dans un four un peu chaud.

FOÈNE, *s. f.* — Instrument de pêche, aussi appelé *fouane* ou *fouine.* C'est un harpon à plusieurs branches pointues dont on se sert pour prendre certains gros poissons des étangs et des rivières.

FOIE, *s. m.* (*Jecur ficatum*). All. *Leber;* rus. *petschouka;* angl. *liver;* ital. *fegato;* esp. *hidago;* prov. *fetge.* — Si nous cherchons plus haut, nous trouvons une source étymologique culinaire; en effet, dans Horace on lit : « *Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi* »: foie d'oie engraissée avec des figues. — Viscère des animaux qui a pour fonction de produire la bile.

En alimentation, on distingue quatre groupes de foies, qui sont : le *foie de veau;* le *foie gras d'oie;* les *foies de volaille* et les *foies de poissons.*

FOIE DE POISSONS. — (Voir *lotte*).

FOIE DE VOLAILLE. — (Voir ce mot).

FOIE GRAS. — (Voir ce mot).

FOIE DE VEAU. — On prépare le foie de veau d'un grand nombre de façons, mais les plus simples et les meilleures méthodes sont les suivantes :

Foie de veau sauté à la minute (*Cuis. de chemin de fer*). — *Formule 1801.*— Tailler du foie de veau par petites lames longues de 3 centimètres; les assaisonner de poivre, sel, muscade et d'une pointe de piment; les fariner. Faire chauffer à la poêle un bon morceau de beurre fin; faire sauter vivement pendant 30 secondes; mouiller avec un peu de jus ou de bouillon; ajouter un jus de citron ou de vinaigre, un peu de beurre et dresser. Saupoudrer de fines herbes et servir.

Foie de veau sauté italienne (*Cuis, de restaurant*). — *Formule 1802.* — Pour une personne, tailler deux tranches dans un foie de veau; les saler, les poivrer, les passer cinq minutes à la poêle avec du beurre, en les laissant saignantes; les dresser sur un plat long et les masquer d'une sauce italienne. (Voir ce mot.)

Foie de veau sauté aux champignons (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1803.* — Couper du foie de veau en morceaux carrés, longsde 3 centimètres sur 2 d'épaisseur; les assaisonner; les fariner et sauter vivement dans la poêle. Pendant ce temps, on aura fait cuire des champignons frais, avec sel, jus de citron et beurre. Mettre les champignons dans la poêle avec le jus et le foie; ajouter un peu de vin de Madère et servir.

Foie de veau sauce piquante (*Cuis. d'auberge*).— *Formule 1804.*— Faire macérer les tranches avec du poivre, jus de citron, thym, laurier, ail et huile; les sauter vivement à la poêle avec de l'huile fine; les dresser sur un plat long et les masquer d'une sauce piquante. (Voir ce mot.)

Remarque.— De la même façon on prépare le foie à la sauce poivrade; on n'a qu'à substituer de la sauce poivrade à la sauce piquante.

Foie de veau a la paysanne. (*Cuis. champêtre*). — *Formule 1805.* — Tailler le foie de veau par grosses tranches, les clouter d'ail; les assaisonner, les fariner et les mettre à la poêle dans du beurre chaud; y joindre un verre de vin rouge ou blanc; au premier boüillon, dresser le tout sur un plat, en saupoudrant d'estragon hâché.

Foie de veau au lard (*Cuis. anglaise*). — *Formule 1806.* — Tailler des tranches de foie de veau de forme régulière, les assaisonner, les fariner et les passer à l'œuf battu; les paner et les faire cuire cinq minutes au beurre. Tailler des lames de lard maigre; les passer à la poêle et dresser le foie en turban en alternant les tranches avec le petit salé.

Remarque. — Pour toutes les méthodes de foie sauté il faut avoir soin de le servir saignant; ce degré de cuisson passé, il devient dur, sans succulence et doit, dès lors, être braisé pendant quelques heures.

Foie de veau à la broche (*Cuis. de château*). — *Formule 1807.* — Piquer un foie de veau entier comme un fricandeau, le piquer aussi de petites pointes d'ail; l'assaisonner. Faire chauffer deux brochettes avec lesquelles on traverse le foie à trois centimètres de distance; fixer les brochettes à la grande broche et faire cuire en arrosant souvent avec du beurre fondu. Servir le foie avec son jus dégraissé, additionné d'un jus de citron.

Foie de veau braisé (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 1808.* — Larder un foie de veau comme un bœuf à la mode; l'assaisonner avec ail, thym, clous de girofle et sel. Le mettre dans une casserole au four avec oignons et carottes; le faire roussir et le mouiller avec du bouillon, un verre de vieux vin de Bordeaux et un peu de sauce espagnole, ou, à défaut, un peu de roux. Faire braiser pendant deux heures environ. Quand la sauce est tombée en demi-glace, la dégraisser et la passer au tamis. Servir.

Quenelles de foie de veau. — (Voir FARCE.)

Foie de veau farci (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1809.* — Tailler un foie de veau horizontalement à plat, de façon à former deux grandes feuilles. Faire des incisions intérieurement, de manière à faire des entailles dans toute la profondeur de la tranche, sans cependant la perforer. Garnir chacune de ces poches de la farce suivante : lard, jambon gras, viandes rôties de la veille, s'il y en a, oignons, thym, laurier, échalotes, champignons, sel, poivre, le tout haché très menu. Rouler la feuille de foie et l'envelopper d'une toile abdominale ou épiploon. Faire prendre vivement couleur dans une casserole; mouiller avec du bouillon et facultativement avec un peu de vin blanc. Laisser mijoter une heure, ôter la toile et servir sur un plat chaud avec son jus, préalablement

bien dégraissé. (*Mme Schéfer*, inspectrice des écoles primaires de la Ville de Paris, *officier d'Instruction publique.*)

HYGIÈNE. — En général, le foie de veau braisé est de digestion difficile, mais nourrissant. Pour qu'il soit acceptable pour tous les estomacs, il faut le faire sauter saignant et rehausser la sauce par des condiments.

Les foies d'agneau, de porc frais et le foie de veau sont les seuls, parmi les quadrupèdes, qui puissent être recommandés; ils se traitent comme le foie de veau.

FOIE GRAS. All. *Fette Leber ;* angl. *liver fat ;* ital. *fegato grasso.* — Foies d'oie et de canard, auxquels on fait subir un traitement spécial pour engraisser et obtenir un développement considérable de cet organe.

Comme nous le voyons par l'étymologie du mot foie (Voir ce mot), la civilisation antique a connu le secret de faire grossir le foie d'oie. Horace rapporte qu'un citoyen de Rome, nommé Mazidienus, offrit à Mécène le foie d'une oie qu'on avait engraissée avec des figues, d'après un procédé que lui avait fait connaître le consul Metellus. Rome avait trouvé ce secret en même temps qu'elle parvenait à la domination de l'univers. Avec la barbarie, il fut soumis au même destin qui éteignit partout la lumière sociale et se perdit pour de longs siècles; il n'était pas encore retrouvé au Xme siècle. Cependant, une tradition religieuse l'avait transmis à travers les âges, depuis le règne des Antoine, jusqu'à Louis XIV. Et les dépositaires de ce secret furent les Juifs, dont la haine patiente détourna cette jouissance à la chrétienté pendant plus de douze siècles. Le foie gras ne reparut dans le monde qu'après cette longue éclipse, au commencement du XVIIIme siècle, avec la Régence et les philosophes; et les Juifs de Metz et de Strasbourg, qui avaient seuls la possession du secret, en firent une source de richesse. Mais le siècle des Rousseau, des Voltaire et de la Révolution devait soulever tous les voiles et expliquer tous les mystères : le moyen de produire le foie gras fut donc connu du public avec la Révolution. (Voir CLOSE.)

Un troisième événement politique déplaça l'industrie du foie gras : comme l'invasion des barbares l'avait chassée de Rome, l'invasion des Allemands en Alsace a déplacé le centre de son action; elle suit les villes de lumière et semble n'aimer que les peuples les plus civilisés : Rome et Paris. En effet, depuis 1870, les difficultés de traiter avec l'Alsace, surtout en présence des lourdes impositions qui frappent les terrines et les pâtés de foie gras, ont donné l'idée à plusieurs industriels parisiens, de créer à Paris, au cœur même de la gastronomie et de la bonne chère, des fabriques de terrines et de pâtés de foie gras de première qualité. Il était dévolu à la grande capitale, au pays des truffes, du beurre d'Isigny, du vin de Champagne, de Bordeaux et de Bourgogne, de posséder les premières maisons du monde, pour ses pâtés de foie gras.



Fig. 556. — Boîte à pâté de foie gras de Strasbourg.

Le Midi et l'Alsace sont les contrées qui se livrent le plus particulièrement à la production du foie gras; on en obtient dont le poids dépasse un kilogramme; ceux du Midi sont gras et spongieux; ils se fondent à la cuisson, tandis que les foies gras d'Alsace sont plus fermes et conviennent mieux pour les préparations culinaires.

ADULTÉRATION. — Certains producteurs de foies gras de qualité secondaire les trempent pendant un jour dans de l'eau de chaux carminée. Cette eau a la propriété de blanchir les foies gras et de leur donner l'aspect des foies de première qualité. Ces foies, quant on les cuit frais, exsudent une graisse émulsive et mousseuse et se fondent en se racornissant. On doit sévèrement réprimer ces fournisseurs, en leur renvoyant leurs produits.

USAGE CULINAIRE. — Le foie gras est d'une finesse et d'une délicatesse extraordinaires et doit être employé frais; il entre dans la composition de mets très renommés, dont il enrichit la qualité. Les meilleurs foies gras se distinguent par

une couleur blanche ou rosée; les foies gras gris sont de deuxième qualité. Si l'on était forcé de les conserver frais pendant quelques jours, il faudrait les mettre dans du vieux vin de Madère ou de Xérès et les maintenir en lieu frais dans un vase bouché. Voici les meilleures formules :

Foie gras à la lyonnaise (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1810.* — Assaisonner et faire sauter au beurre, dans une poêle, des escalopes de foie gras, en leur faisant prendre une couleur dorée. D'autre part, faire sauter à la poêle des oignons émincés, avec le surplus de la graisse que le foie gras aura rendu ; lorsqu'ils seront de belle couleur, les mettre dans une petite casserole avec glace de viande et jus de citron, une pointe de piment de Cayenne. Dresser les oignons sur un plat et sur ce lit dresser les escalopes; saupoudrer de fines herbes.

Foie gras aux truffes (*Escalopes de*). — *Formule 1811.* — Tailler des foies gras en escalopes; les assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Les faire cuire dans un sautoir à feu vif, avec du beurre clarifié.

Lorsqu'elles sont cuites à point, égoutter les escalopes et leur ajouter des truffes en lames, du vin de Madère de première qualité, de la demi-glace; dresser les escalopes en turban et faire réduire un instant la sauce. Mettre les truffes dans le milieu et masquer de la sauce; s'il en restait, l'envoyer dans une saucière chaude.

Foie gras sauté à la papale (*Cuis. d'évêque*). — *Formule 1812.* — Tailler des escalopes dans du foie gras de canard; les assaisonner de poivre, sel et muscade; les faire sauter au beurre; égoutter la graisse; mouiller avec de la glace de veau ou de volaille; ajouter une égale quantité de truffes blanches du Piémont et des rognons de coq. Un verre de vin *Lacryma-christi.* Dresser le tout dans une timbale d'argent.

Foie gras sauté au vin de Madère (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1813.* — Tailler de belles escalopes de foie gras; les assaisonner de sel, poivre et muscade et les passer à la farine; les faire sauter dans du beurre clarifié et faire prendre une belle couleur blonde; les égoutter sur une serviette. Détacher avec un bon verre de vin de Madère le fond du plat à sauter; faire réduire et ajouter deux cuillerées de demi-glace et autant de blond de veau; dégraisser et servir. (C. Moisson, *président de l'Académie de cuisine.*)

Foie gras à la périgueux (*Haute cuisine*). — *Formule 1814.* — Tailler des escalopes de foie gras; les assaisonner de poivre, sel, muscade râpée; les passer à la farine et les mettre dans un sautoir sur un feu vif avec du beurre clarifié. Aussitôt de belle couleur, les sortir sur une assiette; égoutter la graisse; hacher ou piler au mortier et passer au tamis de métal deux ou trois truffes crues; les mettre dans le sautoir avec de la glace de veau et un verre de vieux vin blanc sec et faire réduire à glace. Tailler en dés deux ou trois truffes épluchées et cuites; ajouter les dés à la sauce. Dresser les escalopes en les masquant avec la sauce et garnir avec les truffes en dés.

Foie gras braisé aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 1815.* — Choisir deux beaux foies d'oies, faire des entailles avec la pointe du couteau et introduire dans chacune d'elle une lame de truffe noire. Plonger les foies à l'eau bouillante, les ressortir après deux minutes (cette opération a pour but de coaguler l'albumine extérieure pour concentrer son suc et empêcher l'exsudation de la graisse; on peut aussi les mettre dans la sauce en ébullition); les assaisonner de poivre, sel et muscade râpée; les envelopper dans une toile abdominale pour garantir les truffes; les poser dans une casserole foncée d'une tranche de jambon cru et d'une pointe d'ail. Aussitôt le jambon roussi, les mouiller avec de la demi-glace de veau. Les faire cuire doucement à l'étouffée pendant trois quarts d'heure au moins. Sortir les foies; dégraisser le fond; le passer dans une petite casserole et le faire réduire avec un bon verre de vin sec de Madère ou de Xérès, et une quantité suffisante de truffes épluchées, entières.

Développer les foies de la toile, les dresser sur un plat long; les garnir des truffes entières; les glacer; saucer légèrement et envoyer la sauce à part (fig. 544).

Remarque. — On peut facultativement les dresser sur une farce à zéphir de volaille, que l'on fait pocher sur un plat long ou sur une farce de foie de volaille; mais le naturel étant toujours de meilleur goût, je conseille de s'en tenir à la forme simple. On peut aussi clouter les foies gras au lieu de les lamer de truffes; il y a là une question de variété et de goût indescriptible.

Pâté de foie gras. — *Formule 1816.* — Couper en gros morceaux 1 kilogramme de lard frais et autant de porc frais, la noix de préférence; mettre le tout dans une casserole et faire roussir légè-

rement sans laisser prendre couleur. Couper 2 kilogrammes de beau foie de veau et assaisonner d'épices, sel, poivre, une branche de thym et une feuille de laurier; après que le lard et le porc sont revenus, y ajouter le foie de veau et faire cuire ensemble pendant 20 minutes. Retirer le tout sur un plat et laisser refroidir; piler ensuite dans un mortier en ajoutant deux œufs entiers crus et passer au tamis, et homogénéiser le tout.

Avec une partie de cette farce, piler les parures de foie gras et goûter si la farce est de bon goût. Piquer avec des truffes fraîches les foies gras bien dénervés et assaisonner de sel, poivre, et ajouter un verre de Madère. Foncer le pâté et faire un lit de farce, mais bien léger; mettre les foies gras et une autre couche de farce par dessus. Couvrir le pâté et faire cuire au four pendant deux heures. Laisser refroidir une journée. Remplir alors le pâté avec de la gelée ou moitié saindoux, moitié beurre fondu.



Fig. 557. — Foie gras aux truffes.

Pour faire les terrines, on procède de la même façon. (Casimir Moisson, président de l'*Académie de cuisine*, chef de la Maison-Dorée. — Paris.)

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de pâté de conserve ou de terrine qui doivent être conservées longtemps la farce est moins fine, on la fait de différentes façons. Voici une formule :



Fig. 558. — Terrine de foie gras.

Terrine de foie gras (*Cuis. de charcutier*). — *Formule 1817.* — Employer :

Foie de veau, aussi blanc que possible	grammes	500
Truffes épluchées	—	250
Panne de porc frais	—	500
Foie gras	nombre	1
Sel, épices.		

Procédé. — Couper par morceaux carrés la panne et le foie de veau; l'assaisonner de poivre blanc fraîchement moulu, de sel, d'une feuille de laurier, d'un fragment de thym et d'un clou de girofle. Faire fondre à petit feu dans un sautoir. Laisser refroidir; retirer le laurier et piler le tout dans un mortier et passer au tamis. Goûter la farce et, au point exquis, foncer une terrine de bardes de lard, sur lesquels on étend une couche de farce, puis de foie gras assaisonné d'épices, des truffes et ainsi de suite, jusqu'à hauteur de la terrine; terminer par de la farce, sur laquelle on étend une barde la lard. Faire cuire au four. Egoutter dans un bol la graisse et le jus que la terrine contient; la laisser refroidir pour en séparer le jus; lever la graisse, la faire fondre au bain-marie et la recouler dans la terrine. La couvercler et coller le papier sur l'ouverture.

Remarque. — Pour les terrines, comme pour les pâtés, ils doivent être mangés frais, c'est-à-dire dans la quinzaine qui suit la fabrication; on peut leur laisser le jus. Au contraire, s'ils sont préparés pour être conservés, on doit égoutter soigneusement le jus.

On peut aussi dans la confection de la farce ajouter des foies de volaille, du jambon, même de la farce à quenelle de volaille. Ces différents modes sont toujours subordonnés aux ressources du cuisinier, et dans le commerce au prix que la clientèle veut bien lui accorder. Il en est du pâté ou des terrines de foie gras comme des étoffes, il y en a pour toutes les bourses.

Dressage du foie gras en terrine (*Cuis. décorative*). — *Formule 1818.* — Le foie gras dressé à la cuillère offre une ressource féconde pour le cuisinier intelligent. Tantôt enseveli dans un moule chemisé de gelée, les lames marbrées de truffes reflètent leur éclat sur le miroir du plat d'argent; d'autres fois, disposées en coquilles, chaque lame garnie de caviar représente de petits bateaux jetés sur des rochers qui dominent une mer de gelée. Pour tous ces modes de dressage, on ne doit pas oublier que la fraîcheur et la netteté du décor et des garnitures sont les conditions indispensables au succès.

Pâté de foie gras frais à la parisienne (*Haute cuisine*). — *Formule 1819.* — Le pâté de foie gras

que je vais décrire et dont j'avais jusqu'à ce jour gardé la recette de vers moi, m'a valu des félicitations et des éloges chaque fois que j'ai eu l'occasion de le préparer.

Foie-gras d'oie, d'Alsace.	kilogr.	1.500
Truffes noires épluchées.	grammes	500
Foie-gras de canard	—	250
Foie de volaille.	—	250
Lard gras	—	250
Beurre fin d'Isigny.	—	500
Œufs frais	nombre	2
Sel et épices (formule 1565).		

Procédé. — Oter le fiel des foies et parer les foies gras de façon à obtenir 500 grammes de rognures que l'on mettra sur une assiette. Mettre les foies gras parés dans un bol avec des épices et du vieux vin de Madère. Couper le lard en dés



Fig. 559. — Pâté de foie gras la Parisienne.

de 2 centimètres carrés, le mettre dans un sautoir avec les foies de volaille salés, et condimentés d'une feuille de laurier et de deux clous de girofle et leur faire prendre couleur; une minute avant de les sortir, ajouter les foies de canards; aussitôt saisis, retirer la casserole du feu, sortir les clous de girofle et le laurier; laisser refroidir.

Aussitôt froid, piler le tout au mortier en ajoutant les œufs un par un; détacher le fond du sautoir avec un peu de vin de Madère et verser dans la farce. La passer au tamis; la mettre dans une terrine et la travailler avec une goutte de crème fraîche. La goûter et la rehausser par des épices s'il y a lieu.

Foncer, avec de la pâte à dresser, un moule à pâté, de grandeur suffisante pour contenir le tout. Garnir de farce, de foies gras épicés, au milieu desquels on aura introduit les truffes. Terminer le pâté par un couvercle à cheminée. Le faire cuire dans un four modéré pendant deux heures et demie à trois heures. En le sortant du four, égoutter une partie de sa graisse, et un quart d'heure après faire fondre le beurre d'Isigny au bain-marie et le couler dans le pâté en place de saindoux.

Ce pâté exquis doit être servi dans les huit jours qui suivent sa fabrication; et soyez tranquille sur l'évènement.

FOISSIER, *s. m.* — Baril, appelé aussi *foissière,* dans lequel on dépose les foies de morues pour en retirer l'huile.

FOKEN, *s. m.* — Oiseau nocturne, très recherché et très rare au Japon, ce qui rend son prix très élevé et ne lui donne accès que sur la table des grands.

FOLLE, *s. f.* — Filet à larges mailles qui sert à la pêche en bateaux des grands poissons plats, tels que les raies.

Folle blanche. — Cépage de la Charente-Inférieure. Voici les caractères qui le distinguent : *feuilles,* moyennes, sinuées, duveteuses; *grappe,* moyenne, un peu ailée, très serrée; *grains,* moyens, sphériques, blanc verdâtre ou jaune, suivant le sol ou l'exposition. Maturité de deuxième époque. Il porte à Bordeaux le nom de *enrageat;* est aussi cultivé dans certains cantons de l'arrondissement de Chinon (Indre-et-Loire), et dans le midi de la France, dont le vin que l'on en retire sert à en couper d'autres, auxquels il communique de la finesse et du brillant. C'est de la *folle blanche* que l'on retirait, avant le phylloxéra, les eaux-de-vie connues du monde entier sous le nom de *Cognac;* elle donnait lieu à Cognac et dans ses environs à un commerce important, nul aujourd'hui depuis les ravages de ce terrible fléau.

Folle farine. — La plus subtile fleur de la farine; ainsi appelée parce qu'elle s'envole au moindre souffle.

FOLLETTE, *s. f.* — Un des noms vulgaire de l'arroche. (Voir ce mot.)

FONCER, *v. a.* (*Cuisine et pâtisserie*). — En pâtisserie, action d'abaisser de la pâte, de l'étendre dans un cercle à flan pour en faire un fond. Foncer un moule à charlotte; le garnir de biscuit ou de pain. Foncer d'une pâte brisée; mettre un double fond en pâte. En cuisine, *fon-*

cer une casserole de lard, d'oignons, de carottes et d'assaisonnement. Couvrir le fond d'une substance.

FOND, *s. m.* (*Terme de cuisine*). — La coction d'une viande braisée avec les condiments; ce qui résulte d'une casserole foncée de légumes et dans laquelle on a fait cuire à l'étouffée de la viande de boucherie ou de volaille. Le fond d'un fricandeau; le jus réduit à glace. Comme l'écrivain qui ne doit jamais être à court d'inspiration, un bon cuisinier n'est jamais dépourvu de fond :

Bon écrivain a du goût et du style,
Bon cuisinier a du goût et du fond;
Et pour tous deux, si l'art est difficile,
Facilement on mord sur ce qu'ils font.

FONDANT, *s. m.* — Qui se fond. On distingue en pâtisserie et en confiserie plusieurs sortes de fondants. (Voir BONBON.)

Fondant (*Gâteau*). — *Formule 1820.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Amandes douces	—	100
Farine tamisée et fécule	—	200
Beurre frais	—	200
Orangeat haché	—	200
Lait	décilitre	1/2
Œufs frais	nombre	6
Kirsch	petit verre	1

Procédé. — Battre les œufs et le sucre sur le feu; lorsque la masse est montée, y ajouter les amandes que l'on aura préalablement pilées avec le lait. Ajouter l'orangeat haché, le kirsch et le beurre fondu en même temps que la farine. Coucher la pâte dans un moule plat et cuire dans un four doux. L'abricoter en sortant du four, le cassonner et le décorer de fruits.

Fondant (*Glace au*). — *Formule 1821.* — Cuire du sucre au *petit boulé* et le verser sur le marbre et le travailler avec la spatule jusqu'à ce qu'il tourne; ajouter alors quelques gouttes d'acide acétique et finir de le travailler avec la paume de la main, jusqu'à ce qu'on obtienne une belle pâte blanche et lisse. On le dépose alors dans une terrine, où l'on s'en sert au fur et à mesure des besoins. Quand on veut s'en servir, on le chauffe dans une casserole en le remuant et on y ajoute l'arome et la couleur que l'on désire. Lorsqu'il s'agit de chocolat, on met le fondant sur une plaque et on met sur le fondant du chocolat coupé. On met la plaque au four; aussitôt fondu, on remue le tout dans un poêlon et on s'en sert. La glace au fondant s'emploie un peu épaisse. On n'ajoute le chocolat qu'au moment de s'en servir.

FONDRILLES, *s. f. pl.* All. *Bodensatz;* angl. *sediment;* ital. *lordure.* — Lie, vase qui se forme dans toutes sortes de liqueurs; on dit aussi *effondrilles.*

FONDUE, *s. f.* All. *verschmeltzt;* angl. *melted;* ital. *fonduta.* — Fromage gras, fondu, dans lequel on ajoute quelquefois du vin, des œufs ou de la bière. Les fondues sont toujours rehaussées par beaucoup de poivre.

Fondue soufflée (*Cuis. italienne*). — *Formule 1822.* — Mettre dans une casserole du fromage de Parmesan râpé, du poivre blanc fraîchement moulu, un petit morceau de beurre frais et quelques jaunes d'œufs. Faire fondre sur un feu doux, remuer hors du feu pour empêcher la coagulation. Fouetter les blancs d'œufs, les mélanger avec la fondue et couler la pâte dans des croustades coquilles ou petits moules d'argent, ou timbales. Les remplir à moitié et les mettre dans un four moyen. Les servir aussitôt levées.

Fondue à l'anglaise. — *Formule 1823.* — Faire fondre du fromage de Chester dans une casserole avec un ou deux jaunes d'œufs, du piment et du *pale-ale.* D'autre part, faire griller au beurre une belle tranche de pain; la mettre sur un plat chaud; verser dessus la fondue. Passer le plat au four une minute et servir chaud.

Fondue à la valaisanne (*Cuisine suissesse*) — *Formule 1824.* — La reine des fondues, celle qui représente le plus exactement les anciens peuples pasteurs dans leurs repas champêtres, c'est la fondue telle qu'elle se fait dans les montagnes de la Savoie, du Valais et du Piémont.

On taille par le milieu un fromage gras d'Emmenthal, de Gruyère, de Thion ou de Closon, de grosseur double, *doublire,* du poids de vingt à trente kilogr. On fait un grand feu de bois de mélèzes, dans le foyer de la cheminée et lorsque la braise est ardente, on présente au brasier la partie tranchée du fromage, en l'appuyant sur une bûche de bois; on retourne souvent le fromage pour éviter l'écoulement dans les cendres. Les convives ont pour couvert un tranchoir de bois, fourchette, couteau, et un moulin à poivre; l'amphitryon apporte majestueusement la moitié

du fromage devant le convive et, d'un coup de lame de couteau, il râcle dans toute la longueur du fromage la partie fondue qui tombe sur le tranchoir; le convive s'empresse de la manger chaude. Pendant que l'on sert l'une des moitiés du fromage, l'autre est au feu. La fondue ainsi servie est généralement accompagnée de pain noir et abondamment arrosée de vin blanc.

Après dix ou douze *raclées* chacun, le repas est fini. Le *Ranz des Vaches*, chanté en chœur, remplace le dessert.

Fondue à la vaudoise (*Cuis. suissesse*). — — *Formule 1825.* — Tailler en petits morceaux cinq cents grammes de fromage gras de Gruyère ou d'Emmenthal, le mettre dans une casserole de terre vernissée, avec du poivre, trois jaunes d'œufs, un peu de beurre frais, et un verre à bordeaux de vin d'Yvorne; remuer sur un feu doux jusqu'à ce que la fondue soit liquide. On sert la casserole et on se sert sur des assiettes chaudes.

Fondue à la genevoise (*Cuis. suissesse*). — *Formule 1826.* — Couper très mince cinq cents grammes de fromage gras de Gruyère ou d'Emmenthal, sans croûte; le mettre dans une casserole en terre vernissée, avec un décilitre de crème double, de muscade, de poivre blanc fraîchement moulu, une pointe de piment; trois jaunes d'œufs, une goutte de vin de Bossay ou un jus de citron. Remuer sur un feu doux, jusqu'à ce que la fondue présente une pâte liquide. Servir la casserole sur une assiette.

Fondue à la piémontaise (*Fontina*). — *Formule 1827.* — Cette fondue, ou mets au fromage, se prépare surtout dans les auberges du Piémont, où elle est connue sous le nom de *fontina*.

Prendre une tome grasse au vacherin à l'état fondant, lui enlever la croûte et la mettre dans une casserole de terre avec une quantité suffisante de crème double, un grain de sel, des truffes blanches et cuites, coupées par lames, poivre blanc, muscade râpée et deux jaunes d'œufs pour cinq cents grammes de fromage. Remuer doucement sur le feu jusqu'à ce que la fondue soit pâteuse. Frire des tranches de pain bis et verser dessus la *fontina*.

FONENT, *s. m.* — Dans le Sénégal, on appelle ainsi une variété de moule unie.

FONGE, *s. m.* — Variété de champignons du genre *bolet*. Ils sont comestibles et leurs propriétés sont celles des autres champignons. (Voir ce mot.)

FONGINE, *s. f.* Du latin, *fungus*, champignon. — Nom donné à la cellulose, principe immédiat du tissu des champignons; c'est une substance molle, blanche, insipide, contenant de l'oxygène, de l'hydrogène, du carbone et de l'azote.

FONGIVORE, *s. m.* De *fungus*, champignon, et *vorare*, manger. — Qui mange ou qui vit principalement de champignons.

FONTAINE, *s. f.* All. *Wasserbehælter;* angl. *fountain;* ital. *fontana;* dérivé du latin *fontanus*. — En alimentation on distingue, outre la fontaine d'eau vive, les vases de cuivre, de zinc, de grès, de terre, qui sont disposés dans les cuisines, et desquels on soutire l'eau, ou toute autre boisson.



Fig. 560. — Fontaine à thé.

Fontaine à thé. — En Angleterre, on se sert souvent pour le thé d'un vase en métal anglais, ou en Christofle argenté, pour la préparation du thé. Le plus souvent, ces fontaines sont montées sur une lampe à esprit-de-vin ou à essence. Ces

vases, très pratiques pour le service des buffets, des *bars*, des restaurants ou des familles nombreuses, font en même temps l'ornement somptueux d'une table.

Fontaine de farine. — En pâtisserie, l'action de former la fontaine consiste à faire un cercle

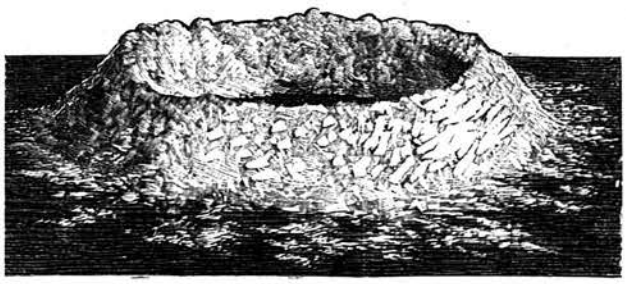


Fig. 561. — Fontaine de farine.

de farine, au milieu duquel on met l'eau pour la détrempe des pâtes. (Voir DÉTREMPE.)

Fontaine de sucre. — Pièce montée de pâtisserie, où le sucre filé représente l'eau coulante.

Fontaine. — Pièce montée de cuisine, ou socle représentant une fontaine à jets d'eau au-dessus ou autour de laquelle on place les mets froids.

FONTAINEBLEAU (*Géogr. gastronomique*). — Sous-préfecture du département de Seine-et-Marne, renommée au point de vue gastronomique pour son chasselas qui croît à Thomery (Voir ce mot) et dans ses environs.

FORCIÈRE, *s. f.* — Petit étang dans lequel on met du poisson pour l'y faire multiplier.

FORTIFIANT, *adj.* All. *Stærkend;* angl. *strengthener;* ital. *corroborante.* — Qui augmente les forces, en parlant de certains aliments; les bons vins sont fortifiants. *Substantivement,* les toniques sont des fortifiants.

FORGES (*Eaux minérales de*). — Les eaux de Forges, arrondissement de Neuchâtel-en-Bray (Seine-Inférieure), sont des eaux ferrugineuses froides. Le traitement de la chlorose et l'anémie en relèvent principalement. On en transporte, mais ces eaux ne se conservent pas longtemps.

FORMIQUE, *adj.* (*Acide*). All. *Ameise-Sœure;* angl. *formic;* ital. *formica.* — Acide extrait des fourmis qui en fournissent la moitié de leur poids.

Ether formique, éther produit par décomposition du formiate de soude à l'aide de l'acide sulfurique et de l'alcool.

FORTUNÉE, *s. f.* — Poire d'hiver à chair cassante et parfumée, acidule et un peu astringente.

FORTUNÉS, *s. m. pl.* (*Caisse d'amandes pour petits-fours*). — *Formule 1828.* — Employer :

Amandes douces mondées	grammes	150
Sucre en poudre	—	150
Beurre fin	—	60
Fécule	—	10
Crème	décilitre	1/2
Kirsch	—	1/2
Œufs	nombre	4
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec deux œufs entiers et deux jaunes; ajouter le sucre, la vanille, le beurre manié et le kirsch. Faire mousser l'appareil au mortier; puis lui incorporer la crème, deux blancs montés et la fécule. Cuire la pâte dans une caisse à Génoise ou à jujube, beurrée avec papier au fond. Aussitôt cuite, la démouler et la faire refroidir sous une légère pression. Laisser rassir pendant quelques heures et on les détaille ensuite en petits-fours, en leur donnant des formes diverses, que l'on abricote et glace en variant les tons et les parfums. (*A. Coquin.*)

FOUCAULT, *s. m.* — Un des noms vulgaires de la bécassine.

FOUDRE, *s. m.* Angl. *tun;* ital. *grossa botte;* étymologie allemande, *fuder*, tonneau. — Grand tonneau, d'une très vaste capacité pouvant contenir beaucoup de vin, de bière ou d'eau-de-vie. (Voir la *fig.* 308.)

FOUET, *s. m.* (*Ustensile de cuisine*). — Faisseau de fils de fer étamé, dont les extrémités de chaque fil de fer recourbées sont réunies du même côté pour former le manche ou poignée. On s'en sert en cuisine pour fouetter les blancs d'œufs, les crèmes, les sauces et les appareils à gâteau.

Fouetter. — Action de travailler une pâte, une crème, un appareil, une sauce avec le fouet.

FOUGER, *v. n.* — Se dit du sanglier ou du porc qui creusent le sol avec leur museau pour chercher les truffes ou autres substances.

FOUGÈRE AQUILINE, *s. f.* (*Pteris aquilina*). — Plante de la famille des fougères, dont la ra-

dicule est comestible. Tournefort rapporte qu'il a vu en 1694 la farine de la *ptéride* employée pour faire du pain, des bouillies et des gâteaux. Dans certaines contrées d'Europe, notamment en Norvège, ainsi qu'à l'île de Palme et aux Canaries, on s'en sert pour toutes sortes de préparations culinaires; on en fait en outre une sorte de pain spécial qu'on appelle *parkins*. A Auckland, Nouvelle-Zélande, on l'appelle *mama*.

FOUGON, *s. m.* — En terme de la marine méditerranéenne : le foyer ou la cuisine du vaisseau.

FOUILLE-AU-POT, *s. m.* — Petit marmiton. Au pluriel, *des fouille-au-pot.* « La Varenne, de *fouille-au-pot,* puis cuisinier, après porte-manteau de Henri IV, et Mercure de ses plaisirs; se mêla d'affaires jusqu'à devenir considérable. » (Saint-Simon.)

FOUINE, *s. f.* (*Mustella fulva nigricans*). All. *Martre;* angl. *pole cat;* ital. *faina.* — Petit animal à physionomie fine, à l'œil éveillé et à mouvements souples et vifs. Il est l'ennemi des volailles de basse-cour. En temps de disette on le fait sauter en place de lapin. Il a un goût de sauvage qui n'est pas désagréable; sa chair est bien supérieure à celle du rat.

FOULQUE, *s. f.* (*Gallinula fulica*). All. *Wassahuhn;* angl. *coot;* ital. *fulk*; du provençal, *folca.* — Genre d'oiseau échassier, comprenant plusieurs variétés, toutes connues sous le nom commun de *poule d'eau.*

La foulque est un oiseau assez rare; il niche cependant dans nos marais et sur les côtes de la Méditerranée; il a le corps lourd comme le canard, de longues jambes et le plumage noir; le bec court, jaune, est surmonté d'une tache rouge chez le mâle et verte chez la femelle. Il se nourrit de vers, de mollusques et de poissons.

USAGE CULINAIRE. — La chair des poules d'eau n'est pas estimée. Elle est dure, difficile à la digestion et offre un goût de vase qui ne plaît pas. Quand le sujet est jeune et gras, il peut être préparé rôti; mais le meilleur mode est de piquer les filets et les préparer en salmis.

Les cuisinières de prêtres et de prélats l'ont souvent servie sous le nom de sarcelle comme aliment maigre, et personne d'ailleurs n'a eu à s'en plaindre.

FOUQUET, *s. m.* — Oiseau marin nocturne, du genre de la foulque; qu'on trouve à l'Ile-de-France; il est de la grosseur d'un petit canard. La chair des jeunes est passable; on la prépare rôtie ou en salmis.

FOUR, *s. m.* All. *Ofen;* rus. *pétschka;* angl. *oven;* ital. *forno;* de *formus,* chaud. — Ouvrage de maçonnerie ou de tôlerie, rond, voûté et fermé, où l'on fait cuire le pain et la pâtisserie.

Four de cuisine. — Caisse emboîtée contre le foyer du fourneau de cuisine.

Four à gaz. — Caisse de tôle chauffée par le gaz, à flammes directes ou indirectes. (Voir FOURNEAU.)

Four portatif à pain. — (Voir BOULANGERIE).

Petits fours. — Sorte de pâtisserie légère pour desserts et soirées.

Four banal. — Grand four public et collectif, dans lequel tous les habitants du hameau avaient droits de faire cuire leur pain moyennant une redevance.

Four de campagne. — Ustensile de cuisine. Sorte de casserole en tôle avec couvercle à double rebord, pour pouvoir faire le feu dessous et dessus, de façon à concentrer la chaleur comme dans un four.

Four très chaud. — Four chauffé à blanc. Rouge, lorsque le papier brûle dans le four.

Four chaud. — Lorsque, en mettant un morceau de papier dans le four fermé, il se calcine et devient noir sans flamber.

Four brun. — Lorsque, en mettant une feuille de papier au four fermé, elle devient brune. On l'appelle aussi *four modéré* ou *moyen.*

Four clair. — Lorsqu'en mettant une feuille de papier dans le four elle prend une teinte jaunâtre. On l'appelle aussi *four doux.*

Four perdu. — Four dont la chaleur ne cuit plus et dont on se sert pour dessécher certaines pâtisseries, comme les macarons et les meringues.

On ne peut s'astreindre à observer rigoureusement ces graduations, car tel degré suffisant pour une petite quantité ou de petites pièces de pâtisserie ou de cuisine, serait insuffisant pour une grande quantité et de grosses pièces. L'expérience complète ces données d'une façon précise.

Le tact, le soin de tous les instants sont les qualités d'un fournier ou d'un cuisinier, qui sauront maîtriser la cuisson des mets et :

Dans un menu, comme dans une histoire,
On peut citer Richelieu, Pompadour.
Villars, Soubise, ou cent noms pleins de gloire,
Un nom parfois vous *garantit d'un four*.

FOURCHETÉE, *s. f.* — Ce que l'on peut prendre en une seule fois avec la fourchette.

FOURCHETTE, *s. f.* All. *Gabel;* rus. *wilka;* angl. *fork;* ital. *forchetta.* — Ustensile de table à quatre dents, dont on se sert pour prendre les aliments dans l'assiette et les porter à la bouche.

La bonne éducation de la table exige que la fourchette soit manœuvrée de la main gauche.

Il est sans doute curieux de connaître à quelle époque l'usage de la fourchette s'est introduite en France et quels en furent les spécimens.

Depuis que le monde existe jusqu'au dix-septième siècle, dit Alfred Franklin, l'homme mangea avec ses doigts. Voilà le grand fait qui domine toute l'histoire des repas et la civilisation de la table. Dans la Rome polie de César, quand Lucullus donnait un de ces festins dont la magnificence est devenue proverbiale, les convives trouvaient tout naturel de mettre les mains dans le plat, et d'y saisir les morceaux découpés d'avance, qu'ils déchiraient ensuite avec les dents. A la cour brillante de François Ier et de Henri II, sous Louis XIII, et même sous Louis XIV, on n'en agissait pas autrement. Toutefois, il y avait des lois à l'usage de la bonne société. Les vilains seuls empoignaient leur viande à pleine main. Montaigne nous dit implicitement dans ses *Essais,* liv. III : *Je mors parfois mes doigts de hâtiveté.* Les raffinés devaient la prendre avec trois doigts, comme nous le voyons dans la *Civilité,* de Jean Sulpice : *Libellus, de moribus in mensa servandis;* écrit en latin vers 1480. *Prends la viande avec trois doigts (Esto tribus digitis) et ne remply la bouche de trop gros morceaux. Tu ne doibs point tenir longtemps les mains dedans le plat. On te tiendra pour vilain et deshonneste si tu mets les mains au sein,* ou que *tu te frottes quelque partie du corps deshonneste, et puis après tu viennes à éparpiller la viande avec les doigts.* (Traduction de Guillaume Durand, 1545). Erasme ajoute, dans son *Traité de civilité* publié en 1530 : *De civilitate morum puerilium. Garde toy de porter la main au plat le premier. Tout ce que tu ne pourras recevoir avec les doigts, il faut le recevoir sur ton assiette. C'est aussi une espèce d'incivilité bien grande, ayant les doigts sales et gras, de les porter à la bouche pour les lécher, ou de les essuyer à sa jaquette (Vel ad tunicam puerilium), il sera plus honneste que ce soit à la nappe.* (Trad. par Claude Hardy en 1613.) Ecoutons les poésies de mirliton de la *Civilité* et de la *Contenance à table :*

Enfant, se ton nez est morveux,
Ne le torche de la main nue
De quoy ta viande est tenue,
Le faist est vilain et honteux.

Anne d'Autriche, la mère de Louis XIV, la reine aux belles mains, ne les trouvaient pas déplacées au milieu d'un ragoût. Dans un dîner qu'elle accepta chez le président de Maison, auquel assistaient les chroniqueurs, beaux esprits de l'époque, il est dit :

Et les belles mains de la Reine
Prirent assez souvent la peine
De porter à son rouge bec,
Cecy soit dit avec respect,
Maintes savoureuses pâtures,
Tant de chair que de confitures.

La chronique de l'époque (LORET, *Muze historique,* n° du 23 avril 1651), ajoute que son fils n'usait pas de cet instrument. En effet, Mlle de Montpensier, parlant, en 1658, d'une collation présidée par Louis XIV, alors âgé de 15 ans, s'exprime ainsi : *Le Roi ne mettait pas la main à un plat qu'il ne demandât si on en voulait, et ordonnait de manger avec lui.* Mais, en général, le Roi était servi à part et ses mains seules fouillaient à leur aise dans son plat. (FRANKLIN, *La Vie privée d'autrefois.*)

Le célèbre voyageur anglais, Thomas Coryate, qui visita Paris en 1608, fut étonné de ne pas voir les fourchettes en usage dans la haute société parisienne; il déclara qu'il vit pour la première fois ce petit ustensile chez les Italiens.

« Les fourchettes, dit-il, sont de fer ou d'acier; les nobles mangent avec des fourchettes d'argent. J'en arrivai à adopter cette coutume et à me servir de fourchette, même lorsque je fus de retour en Angleterre. Cela me valu d'ailleurs plus d'une raillerie, et un de mes amis intimes, Laurence Whitaku, ne craignit pas en plein dîner de m'appliquer l'épithète de *furcifer.* » (*Coryate's crudities,* London, 1776.)

On ne doit pas oublier que Coryate était gaucher, défaut qui concorde admirablement pour l'emploi de la fourchette qui doit être manœuvrée de la main gauche.

Quatre ans après la visite de Coryate à Paris, le roi de France, et même son fils, se servaient de fourchette. En 1612, Hérouard nous montre le Dauphin tambourinant contre la table avec sa cuillère et sa fourchette. (*Journal de Louis XIII*, 9 mai 1612.)

Au-dessus du moyen âge, qui s'enfouit dans l'ombre, se lève l'aurore d'une civilisation nouvelle. La pensée aspire à l'indépendance; les lettres, les arts, les mœurs se transforment, s'épurent et la fourchette apparaît. Une ligue s'établit entre les délicats; cuisiniers de cour, littérateurs, artistes et quelques seigneurs pour faire adopter dans la bourgeoisie l'usage de la fourchette, et la lutte fut longue et difficile à vaincre. On employa tout, la critique, la poésie; on fit ressortir le côté malpropre, le côté dangereux au point de vue hygiénique; on revenait toujours aux manières animales et barbares. L'un des moyens qui contribuèrent le plus à l'usage de la fourchette fut la mode des grands cols empesés appelés *fraises*. Avec de pareils cols, il était impossible d'approcher les mains de la bouche, et la bourgeoisie dut s'habituer à se servir de la fourchette dans les repas de cérémonie.



Fig. 562. Stylet ou fourchette du peuple.

Cette lutte a duré près de deux siècles, du commencement du seizième siècle au dix-huitième siècle, et la fourchette ne fut définitivement adoptée dans toute la France qu'après la Révolution.

Les Grecs mangeaient avec leur stylet, de même que les Romains et les Carthaginois; ce stylet pointu, avec lequel ils écrivaient sur les tables de pierre ou de bronze, servait indifféremment d'arme, de burin et de fourchette. Le manche était incrusté de pierreries chez les riches, et était en pierre taillée ou en ivoire chez les citoyens; il était en fer chez les gens du peuple.



Fig. 563. Fourchette des Romains.

Mais la difficulté de s'approprier des morceaux trop cuits amena la première perfection de la fourchette; on fendit alors l'instrument de façon à serrer entre deux dents les substances que l'on désirait saisir. Ce n'est que vers le quatorzième siècle que la fourchette prit trois dents. Les Espagnols se servaient d'une espèce d'ustensile contenant d'un côté la fourchette et de l'autre la cuillère. Tacite raconte que les Helvétiens (Suisse), avaient des cuillères et des fourchettes en bois. La fourchette à trois dents est celle qui a eu le plus long règne; elle persiste encore dans l'usage des campagnards, et les aubergistes, les cantiniers la servent à leurs clients.



Fig. 564. Fourchette à trois dents.

Chose assez curieuse, les Dictionnaires de langue française eux-mêmes, semblent ne pas vouloir abandonner la fourchette à trois dents, qui n'est cependant plus l'ustensile de table de nos jours.

Certains historiens et poètes, auteurs de pièces de théâtre, dédaignant, sans doute, de savoir jusqu'à quelle époque les Français ont mangé en se servant avec les doigts, représentent la fourchette à la main des personnages qui ignoraient complètement l'existence de cet ustensile. Dans une pièce que l'on joue à Paris au moment où j'écris : *Le Bourgeois gentilhomme*, on met la fourchette aux mains de Jourdain, de Dorimède et de Dorante; celui-ci n'en dit pas moins à la belle : *Vous ne voyez pas que monsieur Jourdain mange tous les morceaux que vous avez touchés*. (Acte V, scène 1re.) Là n'est pas le seul anachronisme que je pourrais relever sur la vie privée des Gaulois primitifs, si le caractère de cet ouvrage le permettait.

De ce qui précède, on peut conclure que les Carthaginois, les Grecs, les Romains et les Espagnols se servirent du stylet, fourchette primitive, quinze siècles avant les Parisiens. Mais avec l'apparition de cet ustensile toute une révolution s'opérait dans l'art de préparer les mets.

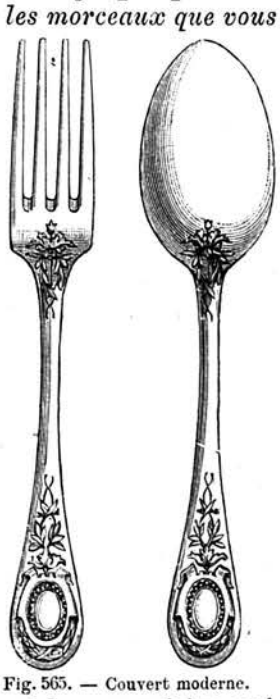


Fig. 565. — Couvert moderne.

A la cuisine pantagruélique et indécente, succéda une cuisine qui distingua les repas des civilisés de la pâture

rimitive. La cuisine française fut la première qui essaya de réunir à la jouissance du goût, l'agrément et l'attrait en séduisant la vue.

Cette civilisation, c'est aux cuisiniers français que le monde la doit, aux efforts successifs faits pendant des siècles par ces travailleurs modestes, sans histoire jusqu'à ce jour, et que je veux établir, en réunissant dans cet ouvrage tous les documents nécessaires; afin de donner à cet art un système scientifique qui permettra d'utiliser à l'avenir la cuisine rationnelle et hygiénique.

FOURMI, *s. f.* All. *Ameise;* angl. *ant;* ital. *formica.* — Les cuisines, les salles à manger, les armoires, renfermant les provisions et les sucreries, étant susceptibles d'être envahies par les fourmis, que les sucreries attirent, nous donnons ci-dessous quelques moyens de s'en débarrasser.

Formule 1829. — Le moyen le plus simple, le moins coûteux et qui n'est pas le moins efficace pour se débarrasser des fourmis, consiste à pulvériser grossièrement du charbon de bois et à le répandre dans l'endroit qu'elles ont envahi, il est certain qu'elles ne reparaîtront pas. Quelques gouttes d'acide phénique versé sur leur passage les refoulent aussi promptement.

On peut aussi les détruire en mettant plusieurs assiettes, enduites de miel ou de confiture, dans l'endroit qu'elles visitent, et lorsqu'elles sont remplies de fourmis on les plonge dans l'eau bouillante et on les renouvelle jusqu'à ce qu'elles disparaissent; l'odeur de l'acide formique répandu par les fourmis détruites ne tarde pas à les avertir du danger et elles fuient pour ne plus reparaître.

Gibier au nid de fourmi (*Cuis. champêtre*). — *Formule 1830.* — Les Sioux et les peuplades nomades du Nouveau-Monde, ont une manière spéciale d'apprêter le gibier à plumes qui leur tombe sous la main. Ils vident le gibier sans le plumer, le salent et le garnissent intérieurement de plantes aromatiques; ils cherchent un beau nid de fourmi; ils le découvrent en faisant un creux dans le centre où ils enfouissent le gibier, le recouvrent et le laissent ainsi pendant dix minutes. Que se passe-t-il? Les fourmis désorientées attaquent l'intrus d'un nouveau genre en le couvrant intérieurement de la liqueur acidule. On met alors le feu au nid et, lorsqu'il est entièrement consumé, avec un bâton on en retire l'oiseau dont le plumage est brûlé. On le secoue, on le met sur une dalle et on enlève la peau avec les plumes.

Le gibier ainsi préparé au naturel est parfumé, relevé d'un piquant exquis, autrement délicat que les gibiers faisandés rôtis à la broche.

FOURNEAU, *s. m.* All. *Ofen;* rus. *petsch;* angl. *stove;* ital. *fornello.* — Appareil de tôle, de fonte et de brique servant à faire la cuisine. Les fourneaux de cuisine sont ordinairement composés d'un foyer, d'une bouillotte, d'un ou deux fours, d'une grillade et d'une ou deux étuves. Les modèles de fourneaux sont nombreux, et la plus récente création de ce genre est certainement, avec les fourneaux de cuisine à vapeur, le fourneau mixte coke et gaz ou gaz seulement.

Tout récemment, la Compagnie parisienne du gaz a fait étudier et construire un certain nombre d'appareils de chauffage, tant pour les appartements que pour la cuisine. Ces appareils ont été surtout créés dans le but de répondre à une objection qui est faite à la cuisine au gaz, d'imposer pendant l'hiver une dépense supplémentaire pour le chauffage de la cuisine. (Voir CUISINE AU GAZ.) Le fourneau mixte comble cette lacune et permet l'emploi du coke quand il fait froid, et l'emploi du gaz quand il fait chaud. On peut aussi employer le coke et le gaz simultanément et facultativement.

L'allumage du coke est fait au moyen d'un bec de gaz, se dégageant dans un tube au-dessous de la grille du foyer, et percé de trous qui disséminent la flamme dans le coke et rendent l'opération aussi facile que l'allumage du gaz. Il y a donc là un avantage réel sur les fourneaux à charbon de terre, tant sous le rapport de la propreté, de la rapidité que de l'économie. Chaque fois que le fourneau est éteint, un tour de robinet suffit pour remettre le fourneau en action.

Le bain-marie, porte un couvercle à charnière, muni d'un flotteur qui fait monter et descendre une tige extérieure, qui est une indication permanente de la hauteur de l'eau, et le met à l'abri des coups de feu qui brûlent si facilement la chaudière mise à sec. Le robinet d'eau chaude est d'un système spécial qui ne fuit pas, et sa manœuvre au moyen d'une clef en bois se fait facilement sans se brûler les doigts.

Le four, peut être chauffé au coke ou au gaz; une rampe extérieure, dont les flammes passent sous la plaque inférieure, permet de chauffer le

four très chaud en dessous, selon l'exigence du service. Le feu n'étant nu que par la rampe supérieure, le four offre ainsi un avantage réel de pouvoir facilement en modifier la chaleur, soit de la diriger en de sous ou au-dessus. On obtient ainsi un fourneau au gaz correspondant à toutes les exigences de la cuisine française et de la pâtisserie.

Le gril, est indépendant de la lèchefrite, ce qui permet d'éloigner plus ou moins cette dernière pour éviter la calcination qui a lieu dans les autres systèmes. Lorsque l'on veut s'en servir, on n'a qu'à allumer la rampe du gaz cinq minutes avant, et on place le gril avec les viandes le plus près possible des flammes. Aussitôt que les viandes sont tournées, on abaisse la lèchefrite pour empêcher le jus de brûler.

La broche, est disposée dans une étuve spéciale. Nous ferons seulement remarquer l'avantage que présente l'installation de la broche, qui repose en avant sur un crochet qui peut varier de hauteur. Lorsque les pièces à rôtir sont inégales de forme, comme le gigot, par exemple, on peut incliner la broche d'avant en arrière, de façon que toute la surface de la pièce se trouve sensiblement à la même distance des flammes. On obtient ainsi une cuisson régulière que l'on guide à volonté.

En résumé, ces fourneaux perfectionnés n'ont rien d'analogue avec les appareils anglais; ils sont disposés pour la cuisine française, et là on y fera aussi bien la sole au gratin que l'omelette soufflée.

FOURNITURE, *s.f.* All. *Lieferung;* rus. *zapaçe;* angl. *supply;* ital. *fornimènto.* — Fines herbes pour assaisonnement, principalement pour la salade. La fourniture se compose de plantes aromatiques : cerfeuil, estragon, ciboulette, civette; on y joint aussi le baume nouveau, la pimprenelle, la perce-pierre, les capucines fleuries, le baume des jardins, les fleurs de bourrache, etc. Lorsqu'on veut conserver pour l'hiver des fournitures, on emploie le moyen suivant :

Formule 1831. — Eplucher et laver les plantes que l'on veut conserver; les essuyer dans un linge et les hacher très menu; les étendre entre deux feuilles de papier blanc et les faire sécher au soleil; lorsqu'elles seront bien sèches, les serrer dans des sacs de papier. Lorsqu'on veut s'en servir on les place sur un tamis que l'on expose sur une casserole d'eau chaude, mais non en ébullition. La vapeur pénètre les plantes et leur rend leur couleur et leur fraîcheur.

FOYER, *s. m.* (*Focus*). All. *Herd;* rus. *atschaghe;* angl. *fire-place;* ital. *focolâre.* — Lieu dans les pièces d'une maison où l'on fait le feu. La partie où se met le feu dans certains appareils; le foyer d'un fourneau : le vide qui est fait dans un poêle pour y déposer le combustible.

FRAGON, *s.m.* (*Ruscus aculeatus*, L.). All. *Mœusedorn;* angl. *butcher's broom.* — Genre d'asparaginées qui comprend plusieurs espèces; mais la plus répandue est celle dont nous nous occupons, qui porte aussi les noms vulgaires de *brusc, houx frelon, petit-houx, buis piquant, myrte épineux.* Ce joli arbrisseau, toujours vert, croît dans les bois montueux des contrées tempérées de l'Europe; il porte des baies rouges, comestibles d'une saveur douceâtre et de la grosseur d'une petite cerise; elles se mangent fraîches et torréfiées pour les prendre en guise de café. Au printemps, dans certaines contrées, on mange les jeunes pousses comme les asperges. On attribue à cette plante des propriétés diurétiques, apéritives et emménagogues.

FRAGRANT, ANTE, *adj.* (*Fragrans*). — Odorant, parfumé; âcreté des végétaux.

FRAI, *s. m.* All. *Laich;* angl. *fry;* ital. *fregola.* Du latin, *fricare*, frotter. — Acte de la fécondation chez les poissons. Œufs de poissons fécondés ou petits poissons.

FRAIS, *adj.* All. *Frisch;* rus. *swéjé;* angl. *fresh;* ital. *fresco.* — Qui n'a subi aucune altération par l'effet du temps; qui a conservé l'éclat, les qualités que possède une substance fraîche, récente. Du poisson *frais;* de la marée *fraîche.*

FRAISE, *s. f.* (*Boucherie*). All. *Erdbeere;* angl. *strawberry;* ital. *fragola.* — On appelle ainsi le *mésentère* du veau ou de l'agneau, membrane interne qui est un repli du péritoine, formé de deux lames et à laquelle le canal intestinal est suspendu. On en fait un mets assez estimé, dont nous donnons ci-dessous les manières de le préparer.

La *fraise* du dindon; la chair rouge qui lui pend sous le bec, qui s'enfle ou rougit selon les émotions qui l'animent.

Fraise au naturel. — *Formule 1832.* — Faire dégorger à l'eau tiède une fraise de veau ou d'agneau ; la faire blanchir ensuite à l'eau bouillante pendant un quart d'heure; la rafraîchir et la ratisser soigneusement. D'autre part, ajouter dans une casserole d'eau bouillante et salée deux cuillerées de farine, délayée avec de l'eau froide, ou à défaut de farine un peu de lait, une carotte, un oignon piqué, un bouquet garni, du poivre blanc concassé, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc. Faire cuire dans cette eau condimentée la fraise de veau ou d'agneau pendant trois heures. La retirer, l'égoutter et la dresser entourée de persil sur un plat chaud, et la servir avec l'une des sauces suivantes : *italienne, piquante, poivrade, vinaigrette, ravigotte* ou *Robert.* (Voir ces mots.)

Fraise de veau ou d'agneau frite. — *Formule 1833.* — Faire cuire la fraise comme il est dit dans la formule précédente. La couper ensuite par tranches, les tremper dans une pâte à frire (Voir *Pâte*), les faire cuire comme des beignets dans une friture chaude et les servir entourées de persil frit. On peut accompagner si l'on veut d'une sauce tomate relevée.

Fraise de veau à la lyonnaise. — *Formule 1834.* — Faire cuire la fraise comme il est indiqué dans la *formule 1832.* Faire revenir dans une casserole avec du beurre, un oignon et quelques échalotes, sans laisser prendre couleur; ajouter un peu de farine et faire cuire à blanc; mouiller avec un peu de l'eau dans laquelle a cuit la fraise; remuer jusqu'à l'ébullition, laisser réduire à point et ajouter de beaux champignons tournés et cuits à part dans du beurre avec un jus de citron. Retirer du feu et lier la sauce avec des jaunes d'œufs. Egoutter la fraise; la dresser chaude sur un plat creux, l'entourer des champignons et verser la sauce dessus.

FRAISE, *s. f.* All. *Erdbeere;* rus. *zémlenike;* flam. et holl. *aardbezie,* angl. *strawberry;* dan. *jordbeer;* port. *moranguoiro;* esp. *fresa;* ital. *frangola;* lat. *fragaria* de *fragrance,* qui sent bon. — Fruit du fraisier, plante de la famille des rosacées. Faisons remarquer en passant que la fraise n'est pas le fruit même du fraisier, mais bien le porte-graine *gynophore,* ou disque charnu, tapissé de petites graines ovoïdes.

Ce fruit exquis, puisqu'on l'appelle ainsi, n'a point de patrie, il est de partout et n'a aucune origine connue. Il pousse spontanément dans les forêts du Nouveau-Monde, comme dans les bois ombreux des montagnes de l'ancien continent. C'est l'un des premiers fruits que la terre nous produise au printemps; il fait le délice des oiseaux, des abeilles comme celui de l'homme.

La précocité, la fertilité, le parfum, la finesse du goût, sont les qualités vers lesquelles doivent tendre les efforts des cultivateurs de fraises. Le nombre de variétés de fraises cultivées est aujourd'hui incalculable. A chaque instant on en crée de nouvelles, soit par le moyen de semis, soit en les améliorant par la culture. On peut diviser les fraisiers en *huit genres,* formant chacun un nombre considérable de variétés et sous-variétés dont le nombre que je vais citer n'est pas inférieur à soixante-cinq. Les genres sont :

Le fraisier des Bois, *Vesca.*
Le fraisier des Alpes, *Alpina.*
Le fraisier Étoilé, *Collina.*
Le fraisier Capron, *Elatior.*
Le fraisier Écarlate, *Virginiana.*
Le fraisier du Chili, *Chilensis.*
Le fraisier Ananas, *Grandiflora.*
Le fraisier Hybrides, *Hybridus.*

Le fraisier des bois. — Est remarquable par ses tiges vivaces à feuilles plissées, dentées, velues à la partie inférieure. On en trouve des variétés dans tout l'hémisphère boréal, et spécialement dans les régions montagneuses. On la cultive dans les environs de Paris sous les dénominations suivantes :

La fraise monophyle, aussi appelée *fraise de Versailles,* qui se distingue par une seule foliole se développant à chaque feuille. Cette variété a été obtenue par Duchesne, auteur de la célèbre *Monographie du fraisier.*

La fraise de Montreuil, aussi appelée *fressant, dent de cheval, fraise de Villebousin, fraise de Ville-du-Bois.* Cette variété, obtenue par un horticulteur de Montreuil au commencement du dix-huitième siècle, est tardive. Sa plante vigoureuse porte un fruit conique, d'un rouge foncé à sa parfaite maturité.

La fraise de Fontenay, qu'on appelle aussi *fraise hâtive de Chantenay,* est petite, rouge et précoce.

Le fraisier des Alpes. — Dans certains lieux de la partie inférieure des Alpes le fraisier croît

avec un tel luxe qu'il fructifie pendant toute la belle saison, ce qui lui a valu le surnom de *fraisier de tous les mois;* c'est encore à la fertilité de cette espèce que lui sont dus les noms de *fraisier des quatre saisons* et *belle de Meaux;* de *fraisier perpétuel* et de *fraisier des deux saisons.* La culture de cette fraise date de 1757, époque à laquelle elle fut apportée du Mont-Cenis, par Fougeroux de Bondaroy, et elle est promptement devenue l'objet d'une importante culture et a fourni diverses variétés. La plus grande difficulté dans la culture de la fraise des Alpes est de la faire produire aussi abondamment en automne qu'au printemps.



Fig. 566. — Fraise sauvage des Alpes.

La fraise Janus améliorée est une variété qui se distingue par son fruit conique, gros, bien fait et prenant à sa maturité une teinte presque noirâtre; cette variété est productive.

La fraise de Meudon, variété que l'on cultivait autrefois dans les environs de Paris, et qui n'est autre qu'une variété de la fraise des Alpes. Elle est assez grosse, conique et d'une couleur d'un rouge foncé quand elle est mûre, ce qui arrive assez tard dans la saison.

La fraise de Duru c'est une variété du fraisier des quatre saisons améliorée; le fruit se distingue par sa forme allongée et sa couleur d'un rose pâle.



Fig. 567. — Fraise de Duru.

La fraise blanche des Alpes, que les Anglais appellent *White alpine strawberry;* les Allemands, *Weisse Monats-Erdbeere;* et les Italiens, *fragola bianca di tutti i mesi,* est l'une des variétés les plus anciennement cultivées; on la trouve à l'état naturel sur les pentes boisées des Alpes; son fruit blanc est moins acide que les variétés de couleur rouge.

La fraise des Alpes sans filets, aussi appelée *fraise sans coulants; fraise Gaillon;* se plaît en touffes, ce qui la fait choisir par les jardiniers pour les bordures. On en distingue deux variétés : la petile rose et la blanche; elles sont peu parfumées.

La fraise des quatre saisons, aussi appelée *belle de Meaux.* C'est une belle variété à tige droite, vivace, qui porte des fruits d'un beau rouge, d'une saveur délicate et d'un parfum aromatique. On pourrait par la culture augmenter le volume de son fruit, mais cette augmentation ne se ferait qu'au détriment de sa délicatesse et de la durée de sa fructification.



Fig. 568. — Fraise des quatre saisons ou Belle de Meaux.

LE FRAISIER ÉTOILÉ, aussi dénommé *Craquelin, Breslinge, fraisier vineux de Champagne.* — Cette variété ressemble à première vue au fraisier des Alpes; mais il s'en distingue par ses filets simples et non composés d'articles successifs; il se plaît dans les pentes des collines, ce qui lui a valu la dénomination de *fragoria collina.* La chair des fruits est ferme, beurrée, bien pleine et d'une saveur musquée très particulière. Cette fraise fait d'excellentes glaces.

La fraise de Borgemont; d'après J. Gay, cette variété ne serait qu'une forme de la *fraise Collina,* de même que la *fraise Majaufea.* Ces deux fraisiers, qui se rencontraient quelquefois dans nos jardins, sont à peu près inconnus aujourd'hui en dehors des collections botaniques.

LE FRAISIER CAPRON. — Le caractère principal qui distingue cette variété des autres sont

ses fleurs, le plus souvent dioïques par avortement. Sur certains pieds, les pistils se développent seuls, sur d'autres seulement se trouvent les étamines; de sorte que la fécondation ne peut avoir lieu que lorsque les deux formes se trouvent réunies à petites distances l'une de l'autre.

La fraise Capron framboisé, qu'on appelle aussi *fraise abricot*, est traitée au mot CAPRON. (Voir ce mot.)

La belle fraise bordelaise, cette fraise de la variété de la fraise *élatior* ou *Capron*, est grosse, allongée, souvent conique, mais d'un goût peu aromatique.

LE FRAISIER ÉCARLATE. — On l'appelle également *fraisier-framboise*, *guigne de Virginie* et *fraisier écarlate de Virginie*, d'où dérive son nom de *Virginiana*. Il est en effet originaire de l'Amérique septentrionale. Cette race présente le type de l'espèce, à peine modifiée par la culture, et les espèces obtenues par le croisement de cette fraise avec le fraisier ananas ont conservé des caractères qui se rapportent à la fraise écarlate.

LE FRAISIER DU CHILI. — Espèce importée du Chili par Frézier en 1714, d'où le nom de *Chilensis*. On cultive en France plusieurs variétés de cette race; il y en a de couleur rouge foncée, des roses et des blanches. Cette fraise est tardive sans arome.

LE FRAISIER ANANAS. — Genre que l'on a appelé *grandiflora*, *fraisier de la Caroline* et *fraisier de Surinam*. Origine incertaine et fort probablement issue par croisement. Le fruit est rond, un peu en cœur, d'un rose pâle ou légèrement jaunâtre ou saumoné, la chair en est blanche et la fraise est creuse au milieu.

Du fraisier ananas est sorti un nombre incalculable de variétés, qui semblent se représenter dans le type suivant :

LE FRAISIER HYBRIDE. — La grosse fraise, aussi appelée *fraise anglaise*, est l'espèce la plus cultivée à cause de ses gros fruits et de ses variétés multiples; elle a donné lieu, disons-le, à des productions aussi nombreuses que fantaisistes. Celles qui conviennent le mieux pour la culture en France sont : la *Princesse royale;* la *Marguerite;* la *Vicomtesse Héricart de Thury;* la *Constante;* la *Black Prince; Keen's seedling* et la *British Queen*. Néanmoins, on trouve sur le marché de Paris :

La fraise amiral Dundas (*Myatt*) est une espèce de maturité tardive peu cultivée.

La fraise bicolore (*de Songhe*) est une petite fraise hâtive, arrondie, d'une couleur orangée, très pâle, restant le plus souvent blanche du côté qu'elle ne reçoit pas le soleil. Sa chair blanche ou jaunâtre est très beurrée, juteuse, sucrée et parfumée. Elle convient pour les glaces, les croûtes et les purées.

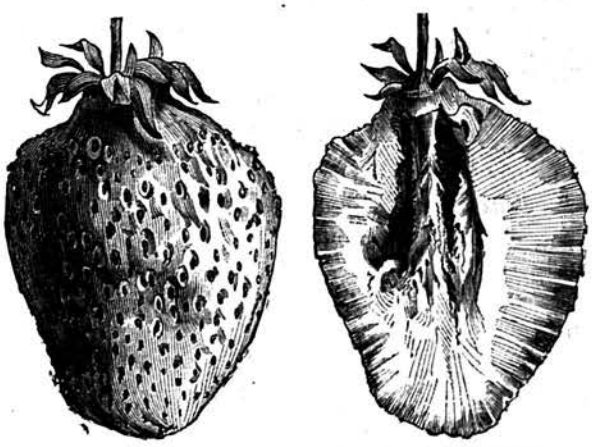


Fig. 569.—Fraise British Queen. Fig. 570. — Moitié de F. British Queen.

La fraise british Queen (*Myatt*) est un beau fruit oblong, souvent aplati, à bout conique ou carré, d'une belle couleur rouge vermillon, ne devenant jamais très foncée. La chair en est blanche, ferme, juteuse, sucrée, très parfumée et d'une grande finesse. Elle est d'un bon usage pour les préparations culinaires.

La fraise du docteur Morère (*Berger*) est très volumineuse, un peu courte, d'un rouge très

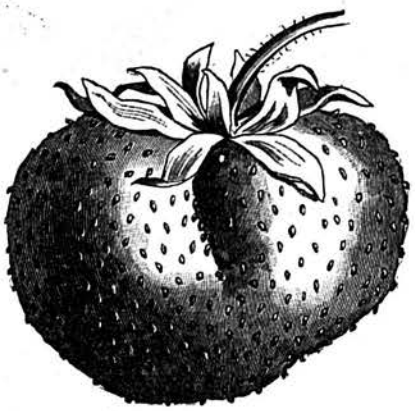


Fig. 571. — Fraise du docteur Morère, grandeur naturelle.

foncé à sa maturité; sa chair rose, fondante, sucrée, juteuse, est assez parfumée, mais souvent creuse au milieu. En général, le goût de cette fraise rappelle celle du Chili.

La fraise Barne's Large White (*Barne*) est fertile mais non précoce; fraise arrondie ou conique obtuse d'un blanc légèrement rosé.

La fraise du docteur Hogg (*Bradley*) est un fruit en forme de cœur, d'une belle couleur rouge écarlate, à chair très pleine, ferme, d'un blanc rosé, juteuse et beurrée, d'un parfum délicat, quelquefois musquée. Maturité tardive.

La fraise Caroline superbe (*Ketley*) est un gros fruit en cœur, un peu court, de couleur vermillon, graines demi-saillantes; sa chair très blanche est fondante, beurrée, parfumée et légèrement musquée. Bonne variété, un peu tardive.

La fraise de Malakoff (*Glœde*) est une variété assez grande, qui prend à sa maturité une teinte brunâtre; sa chair est jaune, tirant sur la couleur abricot, juteuse, fondante, d'une saveur rappelant celle du Chili.

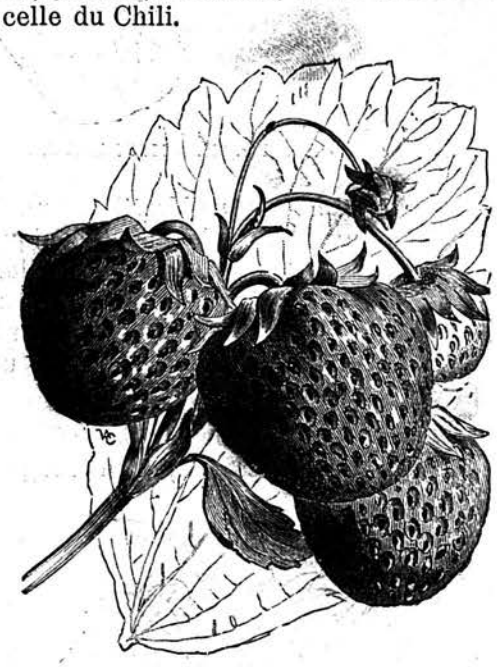


Fig. 572. — Fraise du docteur Veillard, grandeur naturelle.

La fraise du docteur Veillard est l'une des plus nouvelles que l'on ait obtenues. La figure que nous reproduisons en donne tous les détails. Elle convient particulièrement pour être servie en branche.

La fraise Elisa (*Myatt*) est une fraise moyenne ou petite, arrondie et présentant à sa base un col ou étranglement assez marqué; conservant jusqu'à maturité complète une couleur rouge vermillon assez pâle. Sa chair, d'un blanc jaune, est très ferme, juteuse et très agréablement parfumée.

La fraise Éléanor (*Myatt*) est un superbe fruit, de maturité tardive, d'une très jolie forme oblongue et d'une couleur rouge vif; sa chair est

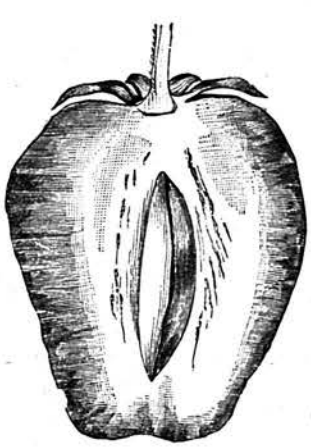


Fig. 573. — Moitié de fraise Eléanor.

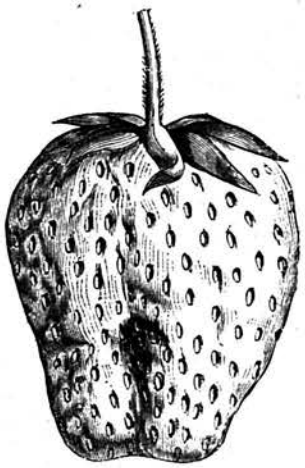


Fig. 574. — Fraise Eléanor, grandeur naturelle.

d'un rouge écarlate pâle, un peu molle, non juteuse, mais sucrée et parfumée. Elle est creuse dans le milieu.

La fraise du docteur Nicaise (*Dr Nicaise*), a été obtenue à Chalons-sur-Marne par un semeur assidu et persévérant, le docteur Nicaise, à qui l'on doit l'obtention d'un grand nombre de variétés, issues du fraisier hybride, et au nombre desquelles nous citerons l'*Alexandra*, l'*Amazone*, la *Gabrielle*, la *Melius*, la *Passe-partout*, la *Pauline*, la *Perfection*, aujourd'hui abandonnée. Mais d'autres resteront, et tout particulièrement la *Grande Nicaise* et la *Chalonnaise*, qui est délicate et parfumée. La grande Nicaise a une chair rouge pâle, un peu molle et fait l'ornement des plus luxueux dessert.

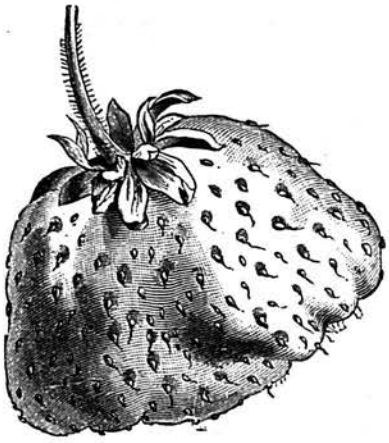


Fig. 575. — Grande fraise du docteur Nicaise.



Fig. 576. — Fraise May Queen.

La fraise May Queen (*Nicholson*) est une variété qui rappelle beaucoup, par ses caractères de végétation, les fraises écarlates. Le fruit est court, moyen ou petit, obtus, arrondi, d'un rouge écarlate; sa chair rosée ou d'un rouge pâle est aigrelette, parfumée et sucrée. On la cueille vers la fin mai.

La fraise Edouard Lefort est une variété remarquable par la forme de son fruit et sa belle couleur rouge.

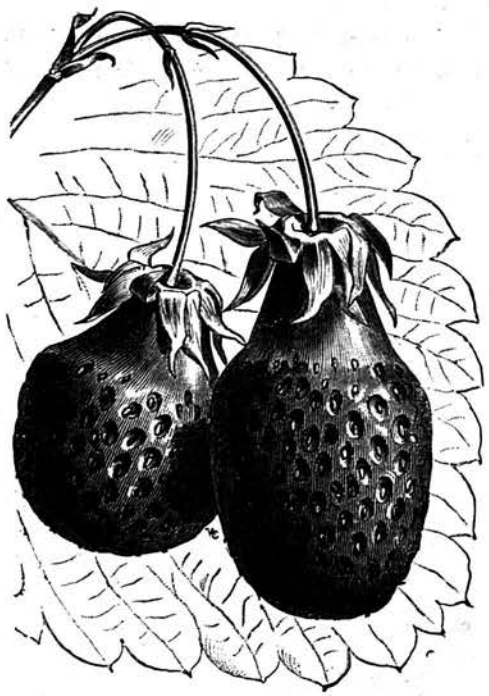


Fig. 577. — Fraise Edouard Lefort.

La fraise Lucas (*de Jonghe*) est d'un beau rouge écarlate, vif; sa chair rose pâle, juteuse, sucrée, est très parfumée. C'est une qualité très productive et de qualité supérieure.

La fraise Lucie (*Boisselot*) est d'un rouge vermillon, légèrement velue à l'extrémité; sa chair blanche est sucrée et assez parfumée; quelquefois un peu creuse au centre. Cette variété est la dernière qui paraisse sur les marchés en automne.

La fraise reine (*de Jonghe*) est de forme allongée, mince, rouge, carminée et restant pâle du côté qui n'est pas exposé au soleil; sa chair blanche est très ferme, juteuse, sucrée et parfumée. C'est l'une des meilleures fraises parmi les variétés de fraises à gros fruits.

La fraise Constante (*de Jonghe*) est un fruit conique, un peu court, d'un rouge écarlate assez

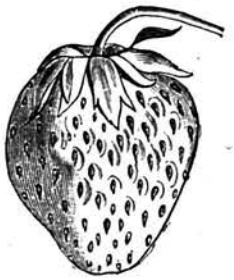


Fig. 578. — Fraise constante.

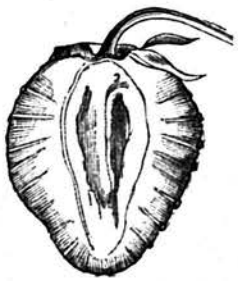


Fig. 579. — Moitié de fraise.

foncé; sa chair rosée ou rouge pâle est fine, juteuse, parfumée, manquant un peu de sucre. Elle convient pour les confitures de conserve.

La fraise Jucunda (*Salter*) contient un gros cœur creux; la couleur est d'un rouge vermillon, brillant, devenant plus foncé quand il dépasse le degré de maturité; la chair rouge est juteuse, assez parfumée, mais peu sucrée.

La belle de Paris (*Bossin*); cette variété, très rustique, est très productive. Son fruit conique, gros, d'un rouge vif, contient une pulpe blanche ou rosée, ferme et sucrée.

La fraise Elton improved (*Ingram*) est une variété nouvelle de l'ancienne espèce appelée *El-*

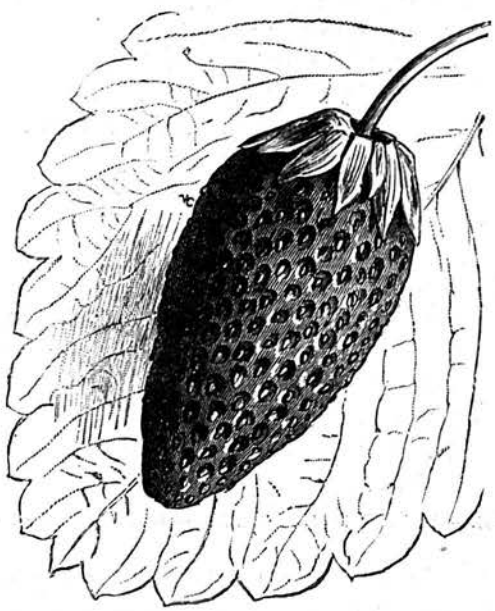


Fig. 580. — Fraise Elton improved

ton, qui se distinguait par son goût acide. La variété nouvelle dont nous donnons ici le dessin constitue un grand progrès sur l'ancienne espèce.

La fraise Napoléon (*Glœde*) est d'une belle couleur rouge vermillon, à chair très blanche, fondante, beurrée, parfumée, quelquefois un peu creuse au centre.

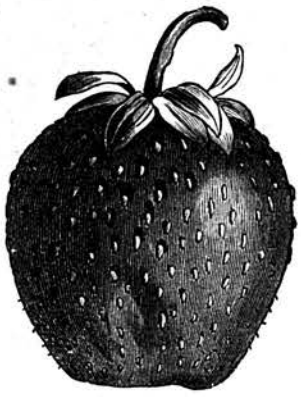


Fig. 581. — Fraise Napoléon.

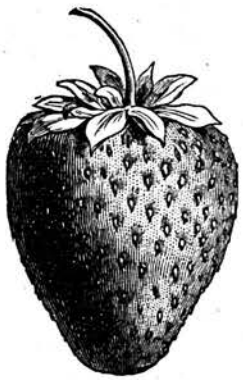


Fig. 582. — Fraise Louis Vilmorin

La fraise Louis Vilmorin (*Robine*) est l'une des belles espèces obtenues en France. Son fruit en forme de cœur, très régulier, d'un rouge très foncé, possède une pulpe rouge foncé, peu sucrée et manquant un peu de parfum, mais bien pleine, juteuse et très agréable. Elle fait le plus bel ornement des desserts. Elle convient aussi pour les conserves en purées.

La fraise vicomtesse Héricart (*Jamin*), que les dames des Halles appellent *ricarde* ou *ricardo*, et qui ne sont que de mauvaises altérations du nom Héricart. Cette fraise, très déversée sur les marchés de Paris, est de belle grosseur moyenne, d'une couleur rouge foncé; sa chair très ferme,

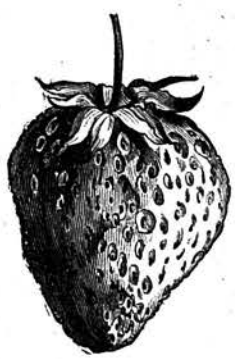


Fig. 583. — Fraise Héricart.

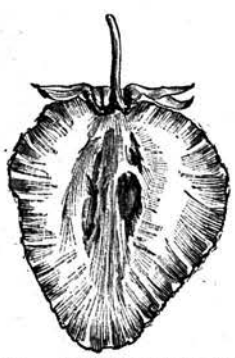


Fig. 584. — Moitié de Fraise Héricart.

rose, sucrée, juteuse, un peu acide, est assez parfumée. C'est la variété que les marchandes des quatre saisons vendent le plus souvent pour les confitures.

La fraise Marguerite (*Lebreton*) est l'une des plus grosses qui soit cultivées; conique, allongée, d'un rouge vermillon, restant assez clair à maturité; sa chair est rose, très juteuse, fondante, mais peu parfumée et peu sucrée. Elle est très précoce et fertile, se prêtant bien à la culture forcée.

La fraise premier (*Ruffet*) est une variété remarquable en ce sens que la tige est raide, de même que les feuilles. Son fruit est ordinairement conique, quelquefois pointu ou en crête de coq d'une belle couleur rouge. Sa pulpe d'un rouge pâle est très juteuse, sucrée et d'un goût agréablement parfumé.

La fraise souvenir de Bossuet est une belle variété d'un rouge vermillon à chair rouge, blan-

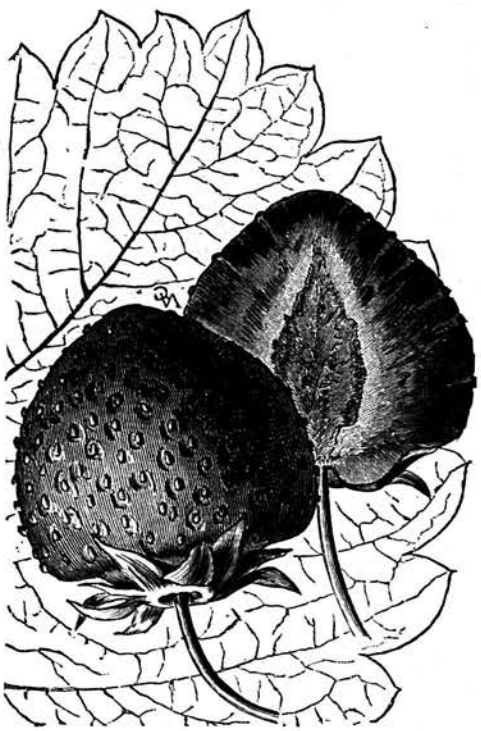


Fig. 585. — Fraise Souvenir de Bossuet.

chissant vers le centre. Elle constitue le plus bel ornement d'un dessert.

La Princesse royale (*Pelvilain*) est l'une des plus anciennes variétés obtenues en France; son fruit conique est généralement bien fait, d'une belle couleur rouge; sa chair parfumée, assez sucrée, juteuse, contient une mèche dans le centre qui est assez résistante.

La fraise souvenir de Kieff (*de Jonghe*) est de forme pointue, conique, allongée, d'un beau rouge écarlate, à pulpe blanche ou rosée, très fondante, parfumée, juteuse et sucrée.

La fraise Sabreur (*Mme Cléments*) est de forme ovoïde, régulière, grosse, d'un rouge cramoisi; ses graines noires donnent au fruit un aspect particulier. Sa chair blanche, juteuse, sucrée, est assez parfumée.

La fraise Victoria (*Trollop*) est de forme arrondie, grosse, d'un rouge vermillon pâle; sa chair ou pulpe rose est extrêmement juteuse et fondante, passablement sucrée et parfumée.

La fraise Noble (*Laxton*) est remarquable par sa belle couleur rouge, sa grosseur et sa forme sphérique.

La fraise Myat's prolific est longue, aplatie et presque toujours carrée au bout, et d'un rouge cramoisi; sa pulpe très ferme, blanche, juteuse très sucrée est parfumée.

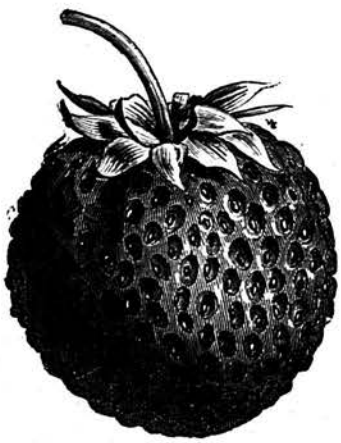


Fig. 586. — Fraise noble.

La fraise Paxton (*Bradley*) est une bonne fraise de moyenne grosseur, d'un rouge foncé, à chair blanche très ferme et pleine, fondante, beurrée, juteuse, sucrée et parfumée.

VARIÉTÉS AMÉRICAINES. — On distingue en outre les variétés américaines suivantes :

La fraise sir Harry (*Underhill*) est une très belle variété fort rare en réalité, quoique beaucoup de jardiniers croient la posséder. Son fruit est gros, en forme de cœur, d'un rouge vif, à chair pleine, juteuse, sucrée et d'un rose pâle.

La fraise sir Napier (*Smith*) est de forme aplatie et large en crête-de-coq; sa chair rosée est ferme.

La grosse sucrée (*de Jonghe*) se distingue par son goût sucrée, sa chair blanche ou rosée, très fondante, sa couleur d'un rouge vif.

La fraise Keen's seedling est une ancienne race dont le fruit est excellent. Peu cultivée aujourd'hui.

La fraise Comte de Paris (*Pelvilain*) est une ancienne race française importée d'Amérique; rouge foncé à chair rouge. Très productive.

La fraise Black Prince (*Cuthill*) est de forme arrondie, devenant à sa maturité d'un rouge presque noir. C'est l'une des plus précoces.

La fraise Sharpless' seedling d'un rouge vif, souvent en forme de crête-de-coq, à chair acidule, juteuse et rose. On distingue encore une sous-variété de cette espèce, appelée *Crescent seedling*.

La fraise Monarch of the West est remarquable par sa chair blanche et beurrée.

Enfin, terminons cette énumération par la *Wilson's Albany*, d'un rouge foncé; elle convient surtout pour les compotes, les tartes et les croûtes.

Analyse chimique. — La fraise Héricart de Paris, que nous avons soumise à l'analyse, a produit sur 100 parties :

Eau	87.66
Sucre	6.28
Acide libre	0.93
Albumine	0.54
Pectine	0.48
Cellulose	2.32
Matières protéiques	0.53
Graisse	0.45
Matières minérales	0.81
	100.00

Le résidu sec renferme :

Matières azotées	4.63
Sucre	49.97

HYGIÈNE. — Voulant à tout prix trouver des propriétés médicales dans ce fruit délicieux, certains docteurs ont trouvé le moyen de faire des cures merveilleuses avec la fraise. Un de nos amis, que les lecteurs pourraient bien connaître, amateur de la cueillette du rubis, que l'on chante sur l'air du *Bois de Bagneux*, ou *Bijou perdu*, ayant appris que le docteur X..., médecin de son père, avait la manie de traiter les calculeux par un régime aux fraises, court vite chez son papa et lui déclare qu'il est atteint de la maladie fatale. Le papa fit appeler son médecin qui, gravement, prescrivit un demi-kilo de fraises par jour pendant un mois. Notre ami, qui n'avait d'autre maladie que le désir extrême des fraises, accueille révérencieusement l'ordonnance du docteur, et l'on peut juger avec quelle grâce il badigeonna en rose ses lèvres toujours prêtes à éclater d'un fou rire.

Mais tous les médecins ne sont pas du même avis; et pour ne citer qu'un de nos amis, le docteur Félix Brémond, ne leur accorde pas tant de propriétés médicales.

« Que l'on ait écrit que les fraises ont souvent rendu la santé à des malades abandonnés de tous les médecins, cela ne me déplaît pas; qu'on nous ait rappelé que le botaniste Linné demandait aux fraises à la crème la cessation de ses accès de goutte, je ne vois nul inconvénient à cette érudition de bon aloi; mais je proteste si l'industrie scientifique veut envoyer à l'officine ce qui fait l'ornement de nos tables; je m'insurge si l'on a l'intention de transformer en drogue malpropre le plus délicieux de nos desserts! Faites-nous observer, par la voix du professeur Fonssagrives, que l'addition de la crème aux fraises les rend indigestes; nous nous priverons de ce mélange à l'aspect pathologique et nous les associerons au vin ou au cognac. Mais laissez-nous nous rassasier de ce fruit qui constitue un aliment agréable, sain, rafraîchissant et de digestion facile, et ne nous parlez pas de l'apothicaire.

« Nous devons cependant laisser quelque chose à l'honorable corporation des pharmaciens: c'est la tisane de racine de fraisier.

« Si l'eau de fraises des officines est diurétique et bonne aux goutteux, la fraise ne l'est pas moins; si le sirop préparé avec les fruits du fraisier est rafraîchissant et salutaire aux fiévreux, les fruits le sont bien davantage. Demandons donc nos desserts à des fruitiers sans diplôme. » (Dr Félix Brémond.)

Usage alimentaire. — Les fraises font l'ornement des plus somptueuses tables et les délices des repas champêtres: elles flattent également la vue par leur belle couleur rouge, l'odorat, par leur saveur douce, aromatique, acidulée. Soit qu'on mange les fraises au naturel, soit qu'on les associe au sucre avec de la crème, du vin, du cognac, ou du jus d'orange amère ou de citron, elles forment un aliment des plus agréables.

Les meilleures fraises sont celles des montagnes, elles réunissent à la délicatesse du goût un arome fin et suave, que n'atteignent jamais les espèces cultivées.

Fraises à la crème (*Entremets*). — *Formule 1835.* — Fouetter un demi-litre de crème double, y mélanger 250 grammes de purée de fraises rouges et parfumées; ajouter du sucre en poudre et 250 grammes de fraises entières. Dresser sur un compotier, ou dans une coupe (Voir ce mot), en nougat, et servir de la pâtisserie sèche à part.

Mousse aux fraises (*Entremets*). — *Formule 1836.* — Avec une finesse de goût qui ne le cède qu'à la délicatesse parfumée des fraises, notre contemporain, Achille Ozanne, l'a ainsi décrite :

Voici l'Avril! Voici la Fraise!
Les amoureux
Pourront la chercher à leur aise;
Toujours à deux.

Ils s'en iront avec prudence,
En tapinois,
Faire leur cueillette en silence.
Dans les grands bois.

Et nous, — puisque le printemps sème
Le premier fruit, —
Faisons des mousses à la crème
De son produit!

Que votre fraise soit quelque temps macérée
Au sucre; puis, avec, faites une purée
Qu'on obtient en passant les fruits dans un tamis
Pendant que, d'autre part, vous avez déjà mis
Près du feu se dissoudre un peu de gélatine,
Qu'on verse sur la fraise à travers l'étamine.
L'appareil étant prêt, bien ferme vous fouettez
Une crème qu'aux fruits alors vous ajoutez.
Ce mélange produit une mousse bien rose:
Moulez-là; puis qu'en glace une heure elle repose:
Vous aurez un régal d'une exquise saveur,
Qui rafraîchit la bouche et réchauffe le cœur.

Voici l'Avril! Voici la Fraise!
Cette reine des entremets;
Dégustez-là tout à votre aise,
Heureux gourmets,
Voici la Fraise!

Fraises en confitures (*Confiserie*). — *Formule 1837.* — Employer :

Fraises mondées	kilogr.	4
Sirop bouillant à 35°	litre	1
Première façon : sucre	kilogr.	1.250
Deuxième façon : sucre.	—	1.500

Procédé. — Mettre les fraises dans une terrine et les arroser avec le sirop bouillant, en ayant soin de les sauter. Les laisser ainsi dégorger pendant deux ou trois heures en les tenant dans un endroit chaud, ou en les plaçant près du fourneau; ensuite les égoutter à peu près à moitié, pour ne pas trop tasser les fraises; ajouter au sirop le sucre concassé, faire fondre et mettre les fraises, donner un bouillon couvert (ce sirop doit peser 34°). Le lendemain, égoutter de nouveau les fraises, tout à fait cette fois; ajouter le sucre concassé (ce qui met le sirop à 34°), y joindre les fraises et donner un bon bouillon. Deux ou trois jours après, donner une dernière façon aux fraises sans rien ajouter; les égoutter, avan-

cer le sirop à 35°, y mettre les fraises, donner un bon bouillon et mettre en pots (tiède), que l'on place ensuite dans un fruitier ou garde-manger tempéré et aéré.

Remarque. — Toutes les fraises sont propres à faire des confitures, pourvu que le fruit soit sain et de bonne qualité; cependant il y a des sortes que l'on préfère, telles sont: les fraises ananas, chair jaune; les victorias, chair rose; les anglaises, chair rouge et les princesses, chair rose très pâle et de forme ronde. (Edouard Lacomme.)

Confitures de fraises (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1838.* — Employer :

Fraises	kilogr.	1
Groseilles rouges	—	1
Sucre	—	4

Procédé. — Faire crever les groseilles dans la bassine avec un demi-verre d'eau, afin qu'elles ne s'attachent pas au fond et ajouter 1 kilogr. de fraises les plus mûres. Lorsque le tout est ramolli, écraser avec une spatule et exprimer dans un linge par pression de façon à extraire tout le jus. Mettre ce jus dans la bassine avec 2 kilogr. de sucre préalablement concassé; faire cuire vingt à trente minutes jusqu'à ce que la gelée se fige sur une assiette. Lorsqu'elle est à ce point, ajouter le restant du sucre concassé, le faire fondre en remuant avec la spatule et ajouter ensuite le restant des fraises entières bien épluchées; laisser bouillir un quart d'heure et retirer du feu. Laisser refroidir un peu et mettre en pots. Terminer comme pour toutes les confitures. (Voir ce mot.)

Fraises confites (*Confiserie*). — *Formule 1839.* — Choisir des fraises, fermes comme la *fraise reine* et la *belle de Paris*, pas trop mûres; les éplucher et les déposer dans une terrine. Faire cuire le même poids de sucre au soufflé (Voir ce mot), le verser bouillant sur les fraises. Les transvaser plusieurs fois dans une autre terrine; après quelques heures d'imbibation, faire cuire de nouveau le jus et le verser sur les fraises. Déposer la terrine en lieu frais. Le lendemain, décanter doucement le jus pour ne pas écraser les fraises, et le faire recuire à 28 degrés et le reverser sur les fraises. Le deuxième jour, faire cuire le sucre à 30 degrés, et le troisième à 32 degrés, en le versant chaque fois sur les fraises; cette opération s'appelle *façon*. Le quatrième jour les égoutter sur un tamis, les faire sécher doucement à l'étuve et les faire candir (Voir la *formule 534*). On les conserve alors facultativement dans des pots avec de la gelée de groseille, soit en dragées sèches.

Gelée de fraises. — *Formule 1840.* — Le jus des fraises confites sert à faire de la *gelée de fraises*. On ajoute pour cela un poids égal de jus de groseille blanche. On la cuit et on termine comme pour la gelée de groseille.

Remarque. — On peut aussi faire de la gelée de fraises en mettant moitié suc de fraises et jus de groseille, et autant de sucre que de suc.

Fraises glacées. — *Formule 1841.* — Choisir de belles fraises Héricart ou autres, bien parfumées et roses. Les passer à l'étuve pour les essuyer un peu. Cuire du sucre au gros cassé et plonger les fraises dedans en les tenant par le pédoncule; les suspendre ou les déposer sur un tamis de métal. Ces fraises, qui servent de garniture de gâteaux ou de pièces montées, doivent être servies quelques heures après le glaçage, en raison de la quantité d'eau contenue dans la fraise, qui ne tarderait pas à ramolir le sucre.

Compote de fraises (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 1841.* — Employer :

Fraises entières fermes	kilogr.	2
Sucre concassé	—	1

Procédé. — Eplucher les fraises et les déposer dans une terrine. D'autre part, mettre le sucre dans une bassine de cuivre avec un demi-verre d'eau et le faire cuire au *petit soufflé;* à défaut de bassine, on peut se servir d'une casserole étamée. Pour reconnaître la cuisson du sucre, on trempe dedans un fil de fer bouclé à l'un des bouts, de façon à former un anneau ayant la circonférence du petit doigt; en soufflant dans cet anneau, si le sucre forme une bulle sans qu'elle se détache, il est cuit à point, c'est-à-dire au *petit soufflé* (Voir *formule 1408*). Le verser alors sur les fraises, en agitant la terrine pour bien les imbiber du sirop; laisser reposer un quart d'heure, remettre le sirop dans la bassine et recommencer deux fois la même opération. Après ces trois opérations, laisser refroidir les fraises dans la terrine, les dresser avec précaution sur le compotier et servir.

Compote de fraises (*Cuis. ménagère*). — *Formule 1842.* — Pour 500 grammes de sucre, employer 1 kilogramme de fraises; mettre le sucre dans la bassine avec un demi-verre d'eau, et le

faire cuire jusqu'à consistance de sirop et écumer s'il y a lieu; à ce point, y mettre les fraises préalablement épluchées et fermes, afin qu'elles restent entières. Retirer aussitôt la bassine du feu en l'agitant afin que les fraises s'imbibent bien du sirop et laisser reposer quelques minutes. Remettre la compote sur le feu et au premier bouillon la retirer. Laisser refroidir dans une terrine et dresser dans le compotier avec précaution afin que les fraises restent entières.

Remarque. — Ces compotes pour être bonnes doivent être mangées fraîches; elles ne peuvent se conserver plus de quelques jours. Si on voulait les conserver plus longtemps, on devra, après les avoir passées deux fois au sucre, les mettre en flacons ficelés et les soumettre cinq minutes à l'ébullition, en les mettant à l'eau tiède.

Marmelade de fraises Louis Vilmorin. — *Formule 1843.* — Cette fraise peu sucrée réussit très bien pour les marmelades.

Passer à travers un tamis 2 kilogrammes de fraises; faire cuire au *petit cassé* (Voir *formule 1414*) le même poids de sucre. Lorsqu'il est cuit à point, ajouter la pulpe de fraises. Retirer du feu et remuer avec une spatule de bois; laisser reposer un quart d'heure, remettre de nouveau sur le feu, remuer avec la spatule et, après un ou deux bouillons, retirer du feu. Lorsque la marmelade est tiède, on met en pots et l'on couvre comme il est dit au mot CONFITURE.

La marmelade ainsi préparée est d'une meilleure conservation que la confiture, surtout lorsqu'on y additionne de la framboise ou de la groseille.

Flan et tartelettes aux fraises. — (Voir ces mots).

Croûte aux fraises. — (Voir la *formule 1398*).

Fraises imitées en sucre. — (Voir la *formule 555*).

Crème mousseline glacée aux fraises. — (Voir la *formule 1265*).

Sirop de fraises (*Conserve*). — *Formule 1844.* — Employer :

Fraises rouges	kilogr.	1
Sucre	—	1
Citrons	nombre	12

Procédé. — Exprimer le jus des fraises après les avoir pilées et humectées. Exprimer aussi le jus des citrons, mélanger les jus et les filtrer à la chausse. Cuire le sucre avec un peu d'eau et l'amener au *petit boulé* (Voir ce mot), et le laisser refroidir. Le lendemain, ajouter les jus au sucre et le maintenir au bain-marie, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sirop soit chaud et clair. Le retirer alors du feu, le laisser refroidir, le décanter et mettre en bouteilles. Ce sirop peut aussi servir pour les glaces.

Crème de fraises (*Liqueur par macération*). — *Formule 1845.* — Employer :

Fraises	kilogr.	1
Sucre en poudre	—	2
Alcool à 60°	litre	1

Procédé. — Bien écraser les fraises, que l'on aura choisies très mûres, et les mélanger avec le sucre; laisser macérer dans une terrine pendant trois ou quatre jours. Ajouter alors l'alcool, remuer et décanter; filtrer au papier Joseph jusqu'à parfaite clarification et mettre en bouteilles.

Ratafia de fraises (*Liqueur par infusion*). — *Formule 1846.* — Employer :

Sucre concassé	kilogr.	1
Cannelle	grammes	2
Girofle	—	1
Suc de fraises	litre	1
Eau-de-vie à 60°	litres	2

Procédé. — Mélanger l'alcool et le jus de fraises; ajouter la cannelle et le girofle, et laisser infuser pendant un mois dans un bocal. Décanter ensuite et ajouter le sucre concassé. Filtrer et mettre en bouteilles.

Purée de fraises pour glace (*Conserve*). — *Formule 1847.* — Choisir des fraises rouges et parfumées, les moins sucrées possible. Les écraser avec un jus de citron et passer au tamis fin ou à l'étamine, de façon à ne pas laisser passer les graines, qui sont une cause de fermentation. Peser la purée et ajouter 250 grammes de sucre pilé, par kilogramme de purée de fraises. Remuer et mettre dans des flacons; boucher avec de bons bouchons, ficeler et les envelopper de paille. Les mettre dans une marmite avec de l'eau froide et soumettre cinq minutes à l'ébullition et laisser refroidir dans l'eau. Les conserver couchées à la cave.

Remarque. — Il est difficile, sinon impossible, de conserver à la purée de fraises la couleur rose. On supplée à cet inconvénient par l'addition d'un peu de carmin dans le sirop, s'il s'agit

de glace. On peut aussi conserver le jus des fraises, soit en le traitant par les procédés indiqués dans les jus de fruits (Voir ce mot), soit en mélangeant la purée à du jus de framboise. Mais la méthode qui donne le meilleur résultat comme parfum et goût est certainement la précédente.

Appareil de fraises à la crème pour glace. (*Glace*). — *Formule 1848.* — Employer :

Purée de fraises rouges.	litre	1/2
Crème double	—	1
Sucre en poudre	grammes	375

Procédé. — Faire macérer un instant le tout dans une terrine et passer au tamis de soie. Faire glacer.

Appareil de fraises au sirop pour glace (*Entremets*). — *Formule 1849.* — Employer :

Sirop à 35 degrés.	litre	1
Jus de fraises.	—	1/2
Jus de citron.	nombre	1
Quelques gouttes de carmin.		

Procédé. — Mélanger le jus ou sirop de fraises de façon à obtenir un appareil à 32 degrés à froid. Faire glacer.

Appareil factice pour glace à la fraise (*Glace*). — *Formule 1850.* — Employer :

Sirop à 32 degrés.	litre	1
Jus de citrons	nombre	2
Quelques gouttes de carmin.		
Essence de fraises (Voir ESSENCE).		

Procédé. — Goûter l'appareil, et quand il est suffisamment parfumé faire glacer.

Eau de fraises (*Boisson rafraîchissante*). — *Formule 1851.* — Choisir des fraises très mûres et les mettre dans un linge pour en exprimer le suc. Le mettre dans un bocal découvert et l'exposer à la chaleur, dans une étuve ou au soleil, jusqu'à ce qu'il soit devenu clair; décanter sans remuer le dépôt. Pour 1 litre de suc, ajouter 1 litre et demi d'eau et 1 kilogramme de sucre. Remuer le tout, passer à travers un linge et mettre rafraîchir. En la mettant en flacons ficelés, et soumis cinq minutes à l'ébullition, cette boisson se conserve longuement.

Cette boisson est agréable, rafraîchissante et saine et désaltère très bien pendant les chaleurs.

Fraises au fondant (*Petits-fours*). — *Formule 1852.* — Tremper de belles fraises dans un fondant parfumé au kirsch, les égoutter et les ranger dans de petites caisses en papier.

Fraises meringuées (*Petits-fours*). — *Formule 1853.* — Tremper de belles fraises dans des blancs d'œufs battus en neige et les rouler dans du sucre à glace (sucre en poudre passé au tamis de soie). Les ranger sur du papier blanc recouvrant une plaque; les faire sécher doucement à l'étuve. Inutile de dire qu'elles doivent être mangées fraîches.

La Lune aux fraises (*Gâteau en surprise*). — *Formule 1854.* — Ne pas confondre avec d'autres. — Préparer de la pâte de Milan (Voir ce mot). Faire cuire une partie dans un moule uni, rond, évasé et plat. Lorsque le gâteau est cuit et froid, en détailler une demi-lune, le glacer à blanc et badigeonner les yeux en noir au chocolat, et la bouche et la langue avec de la glace à la fraise. Faire cuire, d'autre part, dans un moule demi-sphérique, de la même pâte, en ayant soin de foncer le moule d'une couche de pâte assez épaisse et remplir le milieu de noyaux de cerises,



Fig. 587. — La lune aux fraises.

de façon à obtenir une croûte concave. Recommencer l'opération de façon à obtenir deux moitiés pareilles, les coller l'une contre l'autre avec du sucre cuit au cassé. Ebrécher une petite partie de façon à conserver une ouverture. Laisser raffermir.

Faire cuire 500 grammes de sucre au soufflé; le verser sur le même poids de fraises des Alpes. Laisser refroidir. Décanter et recuire le sucre; reverser sur les fraises. Laisser refroidir et ajouter 1 décilitre de marasquin. Remuer et dix minutes avant de servir mettre les fraises dans la croûte, fermer l'ouverture et glacer la boule avec une glace rose-pâle; en dessiner un visage. Coller la demi-lune sur un plat long, et poser la tête à côté. Faire couler sur le plat une gelée de

fraises. Faire refroidir et servir. Cet entremets délicieux fait la joie des jeunes gens.

Fraisalia (*Gâteau aux fraises*). — *Formule 1855.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Amandes pilées	—	50
Farine fine	—	100
Beurre fin	—	250
Fraises rouges	—	500
Crème double	décilitres	2
Œufs frais	nombre	4

Quelques gouttes de carmin.
Quelques gouttes d'essence de fraises.

Procédé. — Mettre les œufs et le sucre et fouetter sur feu doux de façon à faire monter la masse; ajouter alors les amandes, un peu de carmin et d'essence, et en même temps la farine en pluie et le beurre fondu à la noisette. Mélanger et coucher la pâte dans un ou plusieurs moules à Savarin et faire cuire dans un four doux. Démouler le gâteau sur un fond en pâte d'office, le glacer au fondant rose. Fouetter la crème et passer au tamis un tiers des fraises; mélanger la purée de fraises à la crème en ajoutant les fraises entières et garnir le puits avec cet appareil.

Biscuit à la fraise, Biscotte, Fondant, Crème. — (Voir ces mots).

Fraises au vin de Champagne (*Dessert*). — *Formule 1856.* — Dans un saladier de belles fraises, mettre une quantité suffisante de sucre concassé et légèrement mouillé pour en provoquer la désagrégation. Ajouter à cette macération une purée de fraises que l'on aura obtenue en passant au tamis les plus mûres. Sauter les fraises de temps en temps, en les laissant macérer, afin d'obtenir un sirop très sucré et corsé. Au moment de servir, y verser deux coupes de vin mousseux de Champagne. Remuer et servir de suite. Cet entremets sera accueilli le sourire aux lèvres.

Fraises au marasquin (*Dessert*). — *Formule 1857.* — *Procédé général.* — Passer au tamis une partie des fraises; mettre la purée dans un saladier avec les fraises entières et du sucre. Laisser macérer. Au moment de servir, ajouter un verre à bordeaux de marasquin.

Fraises au cognac (*Dessert de restaurant*). — *Formule 1858.* — Ecraser sur son assiette une partie des fraises, les saupoudrer de sucre, y ajouter un peu de cognac et remuer.

Fraises au citron (*Dessert de restaurant*). — *Formule 1859.* — Ecraser sur son assiette une partie des fraises; les saupoudrer de sucre et y faire couler le jus d'un demi-citron. Mélanger le tout. Le jus de citron communique un goût aigrelet très agréable.

Fraises à la crème fraîche (*Dessert*). — *Formule 1860.* — Passer au tamis une partie des fraises et mettre la purée avec la crème, les fraises entières et du sucre en poudre, le tout dans un saladier; et sur son assiette, dans un restaurant, remuer et, sans attendre, vous saurez ensuite ce qu'il faut en faire.

Fraises au fromage blanc (*Dessert de restaurant*). — *Formule 1861.* — Si l'on se trouve à Paris, l'été, dans un des restaurants qui pullulent, on vous offrira invariablement comme dessert des fraises et du fromage à la crème ou un « suisse » à la crème; fromage qui, disons-le en passant, est inconnu dans la patrie des Suisses. Faites-vous servir l'un et l'autre, accompagné de sucre en poudre; verser les fraises et le sucre dans le fromage à la crème et mélanger le tout. Que les dames ne craignent pas ce petit manège de cuisine improvisée, elles n'en paraîtront que plus séduisantes.

Pain de fraises à la Fontange (*Entremets sucré*). — *Formule 1862.* — Emplir un moule à charlotte de fraises et préparer une gelée ferme et limpide en marasquin, et lorsqu'elle sera sur le point de se coaguler, remplir la timbale et laisser geler en lieu froid, et démouler sur une serviette à franges. Servir séparément une compote de framboises glacées. (Charles Le Sénéchal.)

FRAISER, *v. a.*, de *fresus*, dérivé du passif *fendere*, briser. — Action de briser, séparer la pâte en la pétrissant avec la paume de la main (*fig.* 575).

Quelques-uns disent *fraser*, par rapport à l'instrument de fer appelé *frase*, dont les boulangers se servent pour racler le pétrin. Cette appellation est impropre s'il s'agit de la pâte. *Fraser* est l'action de racler avec la frase, tandis que *fraiser* est l'action de pétrir la pâte en sens inverse.

FRAMBOISE, *s. f.* (*Rubus idœus spinosus*). All. *Himbeere;* angl. *raspberry;* rus. *maline;* ital. *lampione;* esp. *frambuesa.* — Fruit du framboisier,

arbrisseau épineux de la famille des rosacées. On en distingue deux principales variétés : le *framboisier Jalstroff*, à gros fruits, et le *framboisier des Alpes*. C'est une plante rustique extrêmement féconde. Il y a des framboises rouges et des blanches ou jaunes.

Analyse chimique. — L'analyse à laquelle nous avons soumis des framboises a constaté sur 100 parties :

Eau	85.74
Sucre	3.86
Acides libres	1.42
Albumine	0.40
Pectine	0.66
Matières minérales	0.48
Cellulose	7.44
	100.00

Le résidu sec renferme :

Matières azotées	3.00
Sucre	28.19

HYGIÈNE. — La framboise, comme tous les fruits sucrés et acidulés, est rafraîchissante, suave, délicate et douce. L'un des seuls inconvénients qu'ait la framboise, c'est qu'aussitôt mûre, et généralement les plus belles, sont attaquées par les vers. Cette défectuosité est la principale cause qui empêche de les servir comme fruit de dessert.



Fig. 588. — Le fraisage de la pâte.

USAGE CULINAIRE. — On en fait des confitures, des sirops, des marmelades, des compotes et des gelées, des jus conservés et des glaces; pour toutes les méthodes on suit à peu près, en tout et pour tout, les prescriptions indiquées au mot FRAISE (Voir ce mot). Cependant voici quelques méthodes :

Compotes de framboises. — *Formule 1863.*— Prendre de belles framboises, grosses, mûres à point et fraîchement cueillies; retirer les queues, arranger les fruits dans des bouteilles à compotes, de manière à les remplir le plus possible, sans cependant les tasser ni les écraser; remplir ensuite les bouteilles d'un sirop de sucre fondu et pesé à froid à 30 degrés; boucher, ficeler et passer à l'ébullition (trois minutes comptées de bouillon), ou à la vapeur en faisant monter le thermomètre à 98 degrés. Aussitôt l'ébullition terminée, retirer les bouteilles de l'eau ou de l'armoire à vapeur en ayant soin d'éviter les courants d'air qui sont susceptibles de faire casser les bouteilles.

Confiture de framboises. — *Formule 1864.* — Employer :

Framboises mondées	kilogr.	1
Sucre	—	1

Procédé. — Prendre de grosses framboises bien mûres, quoique fermes et fraîchement cueillies; enlever les queues, les mettre dans un poêlon; cuire le sucre au soufflé et le verser dessus; ensuite faire chauffer le tout très doucement sur un feu doux ou au bain-marie, afin que le sucre pénètre bien. Le lendemain, égoutter les framboises le plus doucement possible; ajouter au sirop la même quantité de jus de groseilles pour gelée, cuire à la grande nappe, mettre les framboises, donner un bouillon très léger et mettre en pots, recouvrir de gelée de groseilles. Après refroidissement complet, couvrir les pots et les placer dans un endroit sec et frais.

Framboises à l'eau-de-vie. — *Formule 1865.* — Employer :

Jus de framboises	litres	2
Alcool à 85°	—	4
Sucre concassé	kilogr.	3.500

Procédé. — Faire fondre le sucre à froid avec le jus de framboises, ce qui produit un sirop à 28 ou 30 degrés. Après dissolution complète, mélanger l'alcool, ce qui donne une liqueur ayant 10 degrés de sucre, avec laquelle on arrose des framboises préalablement mises en bocaux avec ou sans les queues (il est essentiel qu'elles baignent très largement); boucher les bocaux que l'on place dans un lieu frais et surtout à l'abri de la lumière solaire. Les framboises montent, en se raccornissant, à la surface du liquide, mais peu de jours après on les voit redescendre bien rondes et très fermes.

Les framboises à l'eau-de-vie sont trempées

au fondant et servent ensuite à garnir des cartons frappés pour théâtre. (Ed. Lacomme.)

FRAMBOISINE (*Gâteau*). — *Formule 1866.* — Faire une pâte à biscuit génois. La coucher dans un moule plat et rond. Travailler du beurre avec un jus ou sirop de framboise et, lorsque le biscuit est froid, le couper horizontalement en trois tranches; le fourrer avec le beurre framboisé. Le masquer dessus en formant un dôme, avec de la meringue italienne (Voir ce mot), et le décorer en formant de petits points. Masquer le tour avec de l'abricot et le cassoner, c'est-à-dire le saupoudrer de cassonade.

FRANCATU, *s. f.* — Variété de pomme, dure, coriace et de mauvais goût, qui se conserve longtemps et sert pour les préparations culinaires à la fin de l'hiver.

FRANCHE-COMTÉ (*Géog. gastronomique*). — Cette ancienne province produit des vins blancs de deuxième classe, qui sont : Château-Châlons, Arbois et Pupilien (Jura), et comporte de 13 à 15 degrés. Les vins rouges ordinaires de première qualité sont : Arbois, Salins (Jura). Les vins rouges plus ordinaires sont : L'Etoile, Quintigny (Jura), comportant de 15 à 17 degrés d'alcool.

FRANCILLON (*Salade à la*). — *Formule 1867.* — Cuire dans du bouillon des pommes de terre épluchées, les couper en tranches et les assaisonner chaudes de poivre, de sel, vinaigre, huile et un peu de vin blanc; ajouter des fines herbes contenant de l'estragon (non du persil). Faire blanchir en même temps de belles moules fraîches dans un verre de vin blanc, jus de citron, poivre et céleri. Les égoutter et les ajouter à la salade de pommes de terre dans la proportion d'un tiers. Remuer le tout; dresser la salade et la décorer de trois couronnes de rondelles, de truffes coupées à l'emporte-pièce.

FRANÇOIS Ier (*Gâteau à la*). — *Formule 1868.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Beurre fin	—	125
Amandes douces	—	125
Farine de riz	—	170
Sucre vanillé	—	3
Œufs	nombre	6
Lait	décilitres	2

Procédé. — Mettre dans une bassine les œufs, les sucres, les amandes pilées avec le lait et faire monter sur un feu doux en battant toujours. Lorsque la masse est mousseuse, faire fondre le beurre et faire tomber la farine en pluie en ajoutant le beurre. Coucher l'appareil dans des moules plats à biscuits; les faire cuire à four chaud; les laisser refroidir et les fourrer avec l'appareil suivant :

La crème. — *Formule 1869.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Farine	—	30
Pistache	—	30
Vanille	gousse	1
Lait	litre	1/2
Jaunes d'œufs	nombre	8

Procédé. — Mettre dans la casserole le lait, le sucre, la vanille, les œufs et la farine. Les faire lier sur le feu avec les pistaches pilées et légèrement verdies avec du vert d'épinard. Faire refroidir et couper les gâteaux en trois tranches, les fourrer largement et les remettre à leur juxtaposition. Glacer les gâteaux avec l'appareil suivant :

La glace. — *Formule 1870.* — Employer :

Sucre à glace	grammes	100
Sucre vanille	—	25
Pistaches	—	30
Blancs d'œufs	nombre	4

Procédé. — Travailler le tout ensemble en lui donnant une teinte vert-tendre et glacer les gâteaux.

FRANCOLIN (*Gallina corylorum*). — Oiseau de la grosseur de la perdrix, très commun dans les pays chauds. On en trouve surtout en Espagne, en Italie, Sicile et Venise, en Grèce. Il habite les taillis où il y a beaucoup de coudriers. Très estimé des Romains et des Grecs, le *francolin* passait chez eux comme l'un des plus exquis des gibiers. Il se prépare comme la perdrix.

FRANC RÉAL, *s. f.* — Variété de poire peu estimée. Il y en a deux sortes : l'une d'hiver et l'autre d'été.

FRANGIPANE. — Autrefois essence tirée d'un arbrisseau des îles d'Amérique, *frangipani plumeria*, famille des opocynées, dont on se servait pour parfumer les gants. C'est à tort que l'on a voulu attribuer l'invention de ce parfum au petit fils de *Murio Frangipani.* La confiserie s'en empara et en fit l'objet d'une crème spéciale pour

garnir des gâteaux; mais la pâtisserie moderne a renoncé à ce parfum de coiffeur pour ne conserver de primitif que la crème (Voir ce mot). On la parfume avec toutes sortes d'aromates, à la vanille, à la fleur d'oranger, au marasquin, à la framboise, à la fraise, à l'amande, à la noisette, etc.

Gâteau frangipane à la vanille. — *Formule 1871. — Procédé général.* — Faire 250 grammes de pâte à feuilletage fin (Voir ce mot), lui donner six tours, l'abaisser, la couper en deux et foncer un *plat-fond*, avec l'une des parties de la pâte; la garnir d'une crème frangipane à la vanille (Voir la *formule 1278*), dans laquelle on aura ajouté des macarons broyés. Mouiller les bords et recouvrir de l'autre abaisse; découper l'excédent avec le petit couteau et canneler le tour. Dorer le dessus et saupoudrer d'amandes hachées. Cuire dans un four *moyen*.

Gâteau frangipane aux pistaches (*Entremets*). — *Formule 1872.* — Préparer la pâte comme dans le précédent gâteau, ajouter à la crème frangipane de la *formule 1278* un peu d'eau de fleurs d'oranger, et saupoudrer le gâteau avec des pistaches hachées.

Remarque. — On varie ainsi à l'infini l'arome de la crème et le décor qui en déterminent le nom. Pour les gâteaux fourrés à la frangipane on doit les piquer avec le petit couteau aussitôt qu'ils commencent à monter pour éviter le gonflement.

Gâteau à la frangipane (*Pâtisserie*). — *Formule 1873.* — Préparer une bande de pâte feuilletée abaissée; la garnir d'une crème frangipane à l'eau de fleurs d'oranger; mouiller les bords; la recouvrir d'une autre abaisse; souder les bords et quadriller le dessus avec le dos de la lame du couteau. Dorer et faire cuire. On la coupe par tranches et on la met à la disposition du public. C'est une pâtisserie de détail.

FRANKENTAL, *s. m.*, aussi appelé *schwartz, blauer, trolling, Welscher, box oder.* — Cépage du Rhin, également cultivé en Autriche. Les Anglais le cultivent en serre pour la beauté de ses grappes, il est connu sous les noms de *knovets, black Hamburg.* On le connaît aussi sous le nom de *chasselas bleu de Windsor.*

Ses *grappes* sont grosses, courtes, ailées, pédoncule long et de force moyenne; ses *grains* gros, quelquefois extraordinairement gros, de forme sphérique ou ellipsoïde; la *peau* épaisse, consistante, d'un rouge violet, puis noir à parfaite maturité; sa *chair* juteuse est plus ou moins sucrée. C'est un raisin de parade, le vin qu'il donne est très ordinaire.

FRANKLIN (*Gâteau à la*). — *Formule 1874.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	225
Sucre de vanille	—	25
Amandes douces mondées	—	125
Blancs d'œufs	nombre	6

Procédé. — Piler les amandes dans le mortier avec le sucre en poudre et un blanc d'œuf ou deux. Travailler le tout dans une terrine avec les blancs. Foncer des cercles à flans avec une pâte brisée; l'abricoter d'une couche de marmelade et mettre l'appareil aux amandes dessus. Cuire dans un four *moyen*. Retirer le cercle et glacer le gâteau d'une glace au kirsch.



Fig. 589. — Pallasius sur socle.

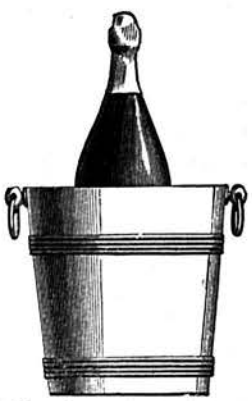


Fig. 590.— Seau ordinaire à glace.



Fig. 591. — Seau en métal argenté.



Fig. 592. — Seau Louis XVI.

FRAPPÉ, ÉE, *p. p.* — Qui est saisi, surpris; de frapper. Une carafe frappée; frapper du vin de Champagne, le mettre dans un seau avec de la

glace et du sel; frapper une bouteille de vin en la mettant dans une composition chimique.

On fait aussi des seaux en Christofle argenté, de forme droite, à pied de bouc et à fond ciselé. Pour être servis sur table ces sortes de seaux en métal argenté font le plus bel effet.

Telle est entre autre la forme à médaillon ciselé, sans anse. (Voir *fig.* 579.)

FRASCATI.— Pâtissier glacier italien; il fonda une maison à Paris, qui eut une grande célébrité.

Filet de bœuf à la Frascati (*Cuis. de pâtissier*). *Formule 1875.* — A l'origine, le filet de bœuf piqué était braisé au vin de Madère (Voir BRAISER), on le glaçait et on le garnissait de pointes d'asperges en bottillons, de truffes et d'escalopes de foie gras frais sautées. Le filet garni d'attelets était servi à la française.

Filet de bœuf à la Frascati (*Cuis. moderne*). — *Formule 1876.* — Piquer et rôtir à point un filet de bœuf; le tailler en laissant un tronçon à la tête et remettre les tranches à leur juxtaposition. Glacer le filet et dresser autour une couronne d'escalopes de foie gras frais sautées au vin de Madère, décorées de truffes épluchées et glacées dans une demi-glace. Surmonter la tête du filet d'un petit attelet garni d'une truffe. Servir séparément une sauce demi-glace au vin de Madère.

Ce filet réussit surtout pour les tables d'hôte, les repas de corps et les familles nombreuses.

Filet de bœuf à la Frascati (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1877.* — Rôtir un filet de bœuf piqué, en le laissant saignant. Préparer dans un bain-marie une sauce demi-glace, riche, au vin de Madère, légèrement pimentée, dans laquelle on met de belles moitiés de truffes épluchées. Au moment du service, faire sauter des escalopes de foie gras coupées en rondelles. Dresser pour chaque portion une tranche de filet de bœuf, sur laquelle on pose le foie gras surmonté d'une moité de truffe et saucer dessus.

Remarque.— Ces deux dernières formules, modifiées par moi-même, ont donné des résultats très satisfaisants, tant au point de vue de l'exquisité qu'à celui de la pratique culinaire.

Gâteau Frascati à la crème (*Entremets*). — *Formule 1878.* — Coucher une pâte à biscuit génois dans trois moules ronds, creux au milieu; les mettre sur un fond vert en pâte sèche. Glacer au kirsch, garnir le puits d'une crème à la vanille à Saint-Honoré. Décorer le sommet avec des feuilles de chêne vertes en pâte d'amande, et faire des glands jaunes ou roses avec la même pâte et en tresser une couronne. Finir de garnir le milieu avec de la crème en pyramide en se servant de la cuillère.

Gâteau à la Frascati (*Entremets*). — *Formule 1879.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	200
Sucre vanillé	—	50
Beurre fondu	—	225
Farine tamisée	—	200
Fruits confits hachés	—	125
Jaunes d'œufs	nombre	10
Blancs d'œufs	—	6

Procédé. — Mettre les sucres dans une terrine avec les œufs et travailler à froid jusqu'à ce que la masse soit mousseuse; ajouter alors les fruits hachés menus et travailler encore; enfin, verser le beurre fondu en faisant tomber la farine en pluie. Remuer et coucher la pâte dans des moules à savarin, et faire cuire dans un four moyen. Aussitôt froids, abricoter les gâteaux, et masquer de cassonade le tour et l'intérieur. Décorer le dessus avec des fruits confits.

FRASE, *s. f.* — Outil en acier ou en fer, avec lequel on racle le pétrin pour le nettoyer. Le déchet obtenu sert à faire le *frasage;* pâte grumeleuse, que l'on homogénéise en *fraisant.* (Voir FRAISER.)

FRAYÈRE, *s. f.* — Fosse creusée par le saumon femelle à l'âge adulte au moment de la production du frai, alors qu'il a atteint 30 centimètres de longueur au minimum.

FRELATÉ, ÉE, *s. m.* et *f.* — Qui est altéré par mélange de corps étrangers. Transvaser, clarifier et filtrer, sont les manipulations du *frelatement* après avoir mélangé aux substances naturelles des produits artificiels.

FRÉMIR, *v. n.* — Action de faire produire un bruit de vacillation à un liquide sans le mettre en ébullition. L'eau *frémit* quant une agitation se produit à la surface. On maintient l'eau *frémissante* lorsque l'on veut pocher certaines farces délicates. L'état *frémissant* d'un liquide est celui qui empêche la boursoufflure des pains et des soufflés cuits au bain-marie. Le *frémissement* est

le signe des derniers degrés de chaleur (95) avant de passer à l'ébullition qui s'obtient à 100 degrés.

FRÊNE, *s. m. frê-n' (Fraxinus excelsior).* — Le frêne, très commun en Europe, était regardé comme l'emblème de la force par les Romains. Virgile l'a chanté, de même que Rapin et Vanière, poètes français.

USAGE ALIMENTAIRE. — On emploie les jeunes feuilles en théiforme, les jeunes pousses comme légumes et les graines comme condiment. Il découle des frênes une résine qui n'est autre que la manne. On fait une incision à l'arbre et on reçoit la résine dans un pot; on la fait sécher pour la conserver.

Thé de feuilles de frêne. — *Formule 1880.* — Cueillir de jeunes feuilles de frêne, les faire sécher à l'ombre. On s'en sert par infusion, comme le thé, contre l'hydropisie et comme aphrodisiaque. Cette dernière propriété s'explique si l'on considère que la feuille de frêne est l'aliment préféré de la cantharide.

Pousses de frêne. — *Formule 1881.* — Cueillir les jeunes et tendres pousses de frêne; les lier par bottes, les rogner de la même longueur et les faire cuire à l'eau salée. On peut les servir sautées au beurre; à l'huile et au vinaigre ou à la sauce hollandaise On peut aussi s'en servir comme garniture de grosses pièces de viande.

Les pousses ont un petit goût aigrelet qui n'est nullement désagréable.

Graines de frêne confites (*Condiment*).— *Formule 1882.* — Cueillir les graines ou semences de frêne un peu avant maturité; les mettre dans un vase de grès vernissé avec piment, sel, estragon. Faire cuire du vinaigre et le verser dessus, et laisser pendant vingt-quatre heures. Recommencer l'opération pendant cinq jours; le sixième jour, on y mettra du vinaigre froid et naturel. Boucher le pot et conserver en lieu frais.

FRESQUIN, *s. m.* (*Epicerie*). — Sorte de futaille de bois blanc servant à expédier du sucre, du beurre salé ou d'autres denrées alimentaires.

FRESSURE, *s. f.* (*Boucherie*). On dit aussi *froissure.* — L'ensemble des viscères de l'estomac des animaux de boucherie : les poumons, le foie, la rate, le cœur, qui se tiennent ensemble. Pour les préparations culinaires, voir les mots MOU, CŒUR et FOIE.

FRETIN, *s. m.* (*Pêche*). — Les pêcheurs désignent par ce mot tous les poissons de petite taille, qu'on ne saurait manger autrement que frits.

FRÉZAL, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule 1883.* — Employer :

Raisins de Malaga épluchés	grammes	250
Amandes douces	—	125
Sucre en poudre	—	250
Beurre fondu.	—	200
Kirsch.	décilitre	1
Œufs frais	nombre	13

Procédé. — Piler les raisins de Malaga avec trois œufs mis un à un; réserver sur une assiette. Piler les amandes avec deux œufs. Travailler dans une terrine le sucre en poudre avec huit jaunes d'œufs; quand la pâte est mousseuse, ajouter les raisins, les amandes et le kirsch. Battre les huit blancs d'œufs qui restent et les incorporer étant bien fermes; ajouter en dernier le beurre fondu. Coucher la pâte dans des moules en rosaces, et faire cuire dans un four *moyen* Les glacer au kirsch, les badigeonner autour avec de la marmelade de mirabelles, sur laquelle on fixe par pression avec la main des pistaches hachées.

FREYSCHUTZ, *s. m.* (*Entremets glacé*). — *Formule 1884.* — Cet entremets exquis a été longtemps le secret de spécialistes.

Employer :

Sucre en poudre	grammes	300
Crème double fraîche.	litre	1
Bâton de vanille	nombre	1
Kümel de première qualité	décilitre	1

Procédé. — Mettre la crème, le sucre, la vanille dans une casserole sur le feu et remuer jusqu'à l'ébullition sans laisser bouillir. Remuer en lieu froid et ajouter le kümel. Glacer et mouler dans un moule de forme plate, sangler, démouler après une demi-heure au moins et décorer d'une rose blanche ou rose.

FRIAND, E, *adj.* — Qui aime les aliments délicats. Se dit aussi de ce qui flatte le palais d'une manière délicate. Une viande friande, d'après La Fontaine :

Il se réjouissait à l'odeur de la viande,
Mise en menus morceaux et qu'il croyait friande.

Petits pâtés friands (*Cuis. genevoise*). — *Formule 1885.* — Découper des rondelles dans de la pâte à feuilletage abaissée; garnir la moité de

ces rondelles au milieu avec la farce suivante : égale partie de veau, volaille, champignons cuits et de moelle crue; hacher le tout très menu; assaisonner avec sel et épices; ajouter un tiers du poids de raisin de Malaga, dont on aura extrait les grains. Piler le tout en le mouillant avec un peu de crème fraîche. Mouiller les bords des rondelles et les couvrir avec l'autre moitié; appuyer avec le dos d'un moule à pâté et les faire cuire dans un four moyen. Les servir chauds. A la rigueur, on peut les manger froids, mais toujours dans la même journée.

Friands à la pistache (*Petits-Fours*). — *Formule 1886.* — Coucher des biscuits un peu plus larges que les biscuits à la cuillère, les saupoudrer d'amandes hachées; les faire cuire et les tourner sur le dos. Etant froids, les garnir d'une crème à Saint-Honoré, légèrement verdie. Glacer à la pistache.

Friands au moka (*Pâtisserie*). — *Formule 1887.* — Foncer de petits moules en forme de navette avec de la pâte de Milan; les garnir d'amandes pilées, de blancs d'œufs, le tout mélangé avec un peu de crème moka. Les faire cuire et les glacer au café.

FRIANDISE, *s. f.* All. *Leckerei;* angl. *daintiness;* ital. *leccornia.* — Goût pour la chère délicate. Se dit aussi des entremets délicats, de la pâtisserie et des desserts. On étend quelquefois le sens de ce mot, en l'employant pour exprimer l'idée d'épicurisme gastronomique en général.

FRIBOURG, *s. m.* — Variété de poire d'hiver. Se dit aussi du gâteau suivant :

Fribourg (*Gâteau de*). — *Formule 1888.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	150
Noisettes	—	60
Farine tamisée	—	30
Œufs	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Travailler le sucre dans une terrine avec la vanille et quatre jaunes d'œufs; piler les noisettes dans un mortier avec un œuf et les ajouter à la masse. Fouetter les quatre blancs et les incorporer en même temps que la farine. Coucher la pâte dans un moule à trois-frères et le cuire dans un four moyen. Le glacer à la vanille.

FRICADELLE, *s. f.* — Boulette de viande hachée; ainsi dénommée dans le nord de la France et en Belgique.

Fricadelles (*Cuis. belge*). — *Formule 1889.* — Hacher 500 grammes de bœuf bouilli, ou autres viandes rôties de la veille, y ajouter le même volume de mie de pain trempée au lait; y ajouter muscade, poivre, sel, un peu de sauce ou de jus, deux œufs entiers, et bien mélanger le tout, et en faire des boulettes aplaties, que l'on saupoudre de farine à volonté, ou que l'on panne après les avoir passées à l'œuf. On les fait cuire au beurre dans la poêle. On les sert avec une sauce relevée.

Fricadelles à la crème (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1890.* — Préparer la viande hachée comme ci-dessus et remplacer la mie de pain par une sauce béchamelle. Envelopper les boulettes dans une toile abdominale, épiploon, ou panne, les paner et les faire frire à grande friture.

FRICANDEAU, *s. m.* Etymologie *gothiqae* de *friks,* avide ou friand, de l'ancien haut allemand, *frek;* de l'anglo-saxon, *frec,* hardi; anglais, *frek,* vif; en raison de la vivacité de la friture. De là *fric-ot, fric-asser.* Mais il y a lieu de supposer que la syllabe *andeau* est un dérivé du latin *audus,* qui, avec le gothique, a formé dans l'usage de la cuisine romaine le mot *fricandus,* de là *fricandeau.* — Dans l'origine, le fricandeau était frit dans un vase d'airain avec des aromates.

Plus tard, c'était un morceau de veau piqué de lard et rôti. De nos jours, le fricandeau est un morceau de viande, le plus souvent de la noix de veau, piquée de lard et braisée à glace.

Le fricandeau était connu longtemps avant l'établissement des restaurants, ce qui avait fait dire à leur apparition :

Dans vos restaurants nouveaux,
Tous vos plats sont suprêmes,
Et pourtant les fricandeaux
Sont toujours les mêmes.

Ni pour le fond, ni pour la forme, cette allégation n'est fondée, rien n'étant plus variable au point de vue de la délicatesse qu'un fricandeau, qui dépend autant du genre de viande que du soin qu'on apporte à sa cuisson.

Fricandeau de veau (*Cuis. de table d'hôte*). — *Formule 1891.* — *Procédé général.* — Lever la noix d'un cuisseau de veau, la couper en deux

dans le sens des fibres; parer les morceaux et les piquer de lard, très serré. Foncer un sautoir (plat à sauter) de lard, d'oignons émincés, et garnir des débris de veau; ajouter le fricandeau et faire saisir dans un four chaud dessous, ou sur le feu. Quand la garniture a pris une belle couleur dorée, assaisonner de poivre en grain, de sel et d'une gousse d'ail, mouiller le fricandeau avec de l'eau ou du bouillon de veau (pas de bœuf); mettre le sautoir au four et arroser souvent, en ayant soin de verser le jus sur une écumoire ou sur une petite passoire, pour éviter de faire tomber sur les lardillons des fragments du fonçage.

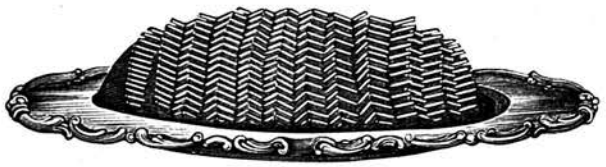


Fig. 593. — Fricandeau.

Quand le fricandeau est au trois quarts cuit, le mettre dans une casserole étroite et profonde; passer le jus dessus de façon à le submerger. Faire réduire à glace en l'arrosant souvent jusqu'à ce que le fricandeau soit parfaitement cuit.

Découper les fricandeaux en les remettant à leur juxtaposition; les glacer avec leur fond et envoyer séparément la demi-glace dans une saucière et la garniture, soit macédoine, petits pois, oseille ou épinard dans un légumier que l'on présentera simultanément au convive.

Remarque. — Quel que soit le fricandeau que l'on ait à traiter, on ne doit pas oublier qu'il doit être mouillé avec de l'eau ou du bouillon obtenu de la même viande; qu'il faut l'arroser souvent et laisser tomber à glace la coction; ce que l'on obtient en faisant braiser très cuit le fricandeau. Le mode indiqué par certains auteurs, de *mouiller le fricandeau à hauteur* sans le faire préalablement saisir, est indigne de la cuisine française. On obtient par ce procédé une viande bouillie et sans sucs.

Petit fricandeau de veau (*Cuis. juive*). — *Formule 1892.* — En dépeçant une belle épaule de veau, on trouve ensevelie une petite noix, dont la qualité ne le cède en rien à la noix du cuisseau. On la pare, on la pique à blanc et on la fait braiser selon la prescription précitée.

Petits fricandeaux glacés (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1893.* — Dépecer un cuisseau de veau, ou une épaule, en ayant soin de dégager les tendons dans le sens des fibres. Dénerver chaque morceau; les piquer abondamment de lard, et les faire braiser comme il est indiqué plus haut; passer la demi-glace dans un bain-marie; tenir la garniture prête et, au moment de servir, l'on dresse le légume sur un plat rond, sur lequel on met la portion de fricandeau. On sauce par dessus avec la demi-glace.

Les petits fricandeaux sont plus avantageux et d'un meilleur effet pour le détail que les grands.

Fricandeau de dinde (*Haute cuisine*). — *Formule 1894.* — Couper les cuisses d'une dinde, les désosser, leur enlever la peau et les piquer de lard. Détacher la poitrine de la carcasse, la désosser; enlever la peau et la couper par le milieu de façon à obtenir deux filets. Les piquer de lard. Foncer une casserole évasée, de lard, d'oignons, de carottes, de poivre en grains concassés, d'une gousse d'ail et des débris hachés de la dinde. Placer dessus les fricandeaux en les saupoudrant légèrement. Faire pincer au four chaud ou sur le feu et mouiller avec de l'eau. Faire cuire au four en ayant soin d'arroser souvent en passant le jus dans une passoire sur les fricandeaux. Au trois quarts cuits, mettre les fricandeaux dans une casserole étroite et passer le jus dessus. Faire réduire à glace.

Ainsi braisés, les fricandeaux acquièrent la succulence et la tendreté qui fait souvent défaut aux vieilles dindes. On les sert comme entrée ou comme relevé garnis de légume.

Fricandeau d'autruche (*Cuis. de restaurant*). — Voir la *formule 229.*

Fricandeau froid dans sa gelée. — *Formule 1895.* — Lorsqu'il reste des fricandeaux de la veille, il faut avoir soin de conserver aussi une partie de la demi-glace qui, mise dans un bol en lieu froid, constituera une gelée le lendemain. On coupe alors le fricandeau par tranches régulières, que l'on pose sur un plat long. On le garnit d'un cordon de gelée hachée, si elle est assez ferme; dans le cas contraire, on en garnira les deux extrémités du plat seulement.

Ce mets n'est pas sans valeur nutritive, la gelée du fricandeau, qui n'a rien de commun avec les gelées clarifiées, est bien supérieure à certains chaufroids. J'engage donc, même mes collègues travaillant dans les restaurants, à servir les fricandeaux froids dans leur propre gelée.

Fricandeau de mou (*Cuis. malaise*). — *Formule* 1896. — On l'appelle aussi *fricandeau à la Malaise*. Lever l'épiderme ou peau qui recouvre le mou de veau; piquer chaque moitié de lard. Les faire braiser dans une casserole en terre avec ail, thym, laurier, un piment et sel. Saupoudrer de farine. Mouiller avec du vin blanc et de l'eau, ou de l'eau simplement, avec le jus d'un citron. Dresser le mou sur un plat rond et passer sur les fricandeaux. Ce mets économique n'est pas à dédaigner.

Fricandeaux de pré-salé (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule* 1897. — Comme pour les formules précédentes, les noix de mouton piquées ou fricandeaux peuvent être marinées. Cependant on peut les faire cuire fraîche, mais dans un cas comme



Fig. 594 — Fricandeaux de pré-salé.

dans l'autre elles doivent être braisées; le fond doit être remplacé par un fond de veau, de bœuf ou de gibier pour leur enlever le goût particulier qui persiste dans le mouton.

Fricandeau de daguet. — *Formule* 1898. — Faire mariner une noix de jeune daim ou daguet, coupée en deux, et dont on aura piqué chaque moitié. Les faire braiser avec des débris du daim et mouiller avec une espagnole à gibier.

Fricandeau de cerf. — *Formule* 1899. — Lever la noix d'un cuissot de jeune cerf, la partager par le milieu; aplatir légèrement chaque moitié et les piquer de lard; les faire mariner pendant un jour ou deux dans une marinade cuite. Eponger les fricandeaux en les sortant de la marinade, les faire saisir dans de la graisse; les égoutter et garnir de légumes, sel, poivre, un clou de girofle, leur faire prendre couleur et mouiller avec de la sauce espagnole à gibier, de l'eau et du vin blanc. Quand le fricandeau est à peu près cuit, passer la sauce et faire réduire à glace. On se servira de ce fond pour faire une *sauce poivrade*, une *sauce piquante*, etc.

Fricandeau de renne. — *Formule* 1900. — Suivre exactement les mêmes procédés que pour le fricandeau de cerf.

Fricandeau de chamois. — *Formule* 1901. — Piquer, faire mariner et braiser selon la règle les fricandeaux et terminer comme dans la *formule* 1894.

Fricandeau de chevreuil. — *Formule* 1902. — On appelle plus souvent *noix de chevreuil*. — Piquer et faire mariner le fricandeau, et le faire cuire selon la règle. On le sert souvent à la sauce genièvre, ou à la crème aigre. (Voir CHEVREUIL.)

Remarque. — Les fricandeaux de chevreuil et de chamois se cuisent quelquefois sans être marinés; on les sert alors avec des sauces moins relevées. On peut leur appliquer des sauces à la crème, comme la *sauce Cumberland*, *Soubise*, *crème aigre*, *genièvre;* ou des sauces brunes, comme le *fumet de gibier*, *sauce salmis*, *sauce aux truffes*, etc. (Voir ces mots.) Il est anti-français et peu appétissant d'associer aux fricandeaux, comme l'indiquent certains auteurs, des pruneaux et des raisins de Malaga; ces amalgames hétérogènes se faisaient alors que la cuisine n'avait pas encore de classification, et que les huiles aromatiques et les essences de coiffeurs étaient en honneur en cuisine.

Fricandeau de baleine (Voir BALEINE). — On prépare comme les fricandeaux de baleine certains gros poissons, comme le thon, le cachalot, etc. (Voir ces mots.)

FRICASSÉE, *s. f.* Même étymologie que *fricandeau*. — Autrefois ragoût en sauce blanche: du veau en fricassée. Aujourd'hui, ce mot ne s'applique qu'au poulet : une *fricassée de poulet*. On dit *blanquette de veau* et *ragoût* pour les sauces brunes. Toutefois, on peut dire : des *grenouilles en fricassée;* la fricassée étant un mode spécial de préparation culinaire, auquel on peut soumettre différentes viandes blanches, mais plus particulièrement des volailles.

Fricassée de poulet. — *Formule* 1903. — *Procédé général.* — Plumer, flamber, vider et découper un poulet de la façon suivante : couper les extrémités des ailerons et couper les ailes près du corps; couper aussi les pattes en rognant les extrémités; les échauder et leur enlever l'épiderme; couper les jambes et les jeter. Lever alors les deux cuisses; séparer le pilon de la cuisse et enlever l'os à celle-ci; avec la lame du couteau séparer la poitrine de la carcasse; couper deux tronçons à la naissance des ailes; ôter l'os des

filets et les couper en deux dans le sens de la longueur. Nettoyer le cou et arracher la langue et les yeux de la tête, en couper le bec, et la dépouiller de la peau; ôter le fiel du foie et débarrasser le gésier du sac; couper la carcasse en trois morceaux et le cou en deux.

Mettre le poulet ainsi détaillé dans une petite casserole avec de l'eau, sel, poivre blanc concassé, une douzaine de petits oignons gros comme des noisettes, dont l'un cloûté; une demi-gousse d'ail et un jus de citron, qui peut être remplacé par un verre à bordeaux de vin blanc sec. Aussitôt cuit, sortir les petits oignons dans une tasse avec un peu de cuisson. Quand le poulet est cuit à point, cuire à blanc une cuillerée de farine avec du beurre fin dans une petite casserole, mouiller avec le bouillon du poulet en le passant à travers une passoire. Fouetter pour empêcher la formation des grumeaux et faire cuire dix minutes en maintenant le poulet couvert. Mettre deux jaunes d'œufs dans un bol avec un peu de muscade râpée, du beurre frais ou de la crème double; ajouter peu à peu la sauce de façon à faire une liaison épaisse, que l'on mélange dans la casserole sur le feu sans laisser bouillir.

Goûter la sauce; si elle n'était pas assez relevée ou acidulée, la condimenter et ajouter du jus de citron. Ajouter les petits oignons et dresser le poulet sur un plat creux ou dans une timbale d'argent; saucer dessus et garnir les bords du plat avec des croûtons de pain frits au beurre et des quartiers d'œufs durs. S'il reste de la sauce la servir dans une saucière en même temps.

Fricassée de poulet aux champignons. — *Formule* 1904. — Découper le poulet et le faire cuire selon le *procédé général;* aussitôt cuit, ajouter le jus de champignons frais dans la sauce, et les champignons tournés avec les petits oignons. Les champignons doivent être cuits à feu vif, avec un jus de citron, sel et beurre.

FRICOT, *s. m.* Même étymologie que *fricandeau.* — Ragoût d'auberge; un fricot de mouton, etc. Terme populaire.

Fricoter. — Action de faire un fricot.

Fricoteur. — Celui qui fricotte; faiseur de rata.

FRIGORIFIQUE, *adj.*, de *frigus,* froid, et *facere,* qui fait froid. — Mélange de divers substances chimiques qui forment la glace ou le froid. Appareil frigorifique.

Hygiène. — L'installation des chambres froides dans les grands établissements de commerce, hôtels et restaurants, rend de signalés services à la conservation des poissons et des viandes; on ne saurait en dire autant des viandes et des poissons congelés qui nous arrivent d'Amérique dans ces appareils. L'expérience nous a démontré que non seulement ces viandes devenaient insipides et difficiles à être bien préparées, mais qu'elles pouvaient offrir un réel danger d'intoxication.

FRINGALE, *s. f.* Altération de l'ancien normand *faim-valle,* qui signifie *faim de cheval.* — Besoin impérieux de manger. Faim dévorante qui exige une satisfaction immédiate. En médecine, cette faim exagérée se nomme *boulimie.* Elle se constate chez les gens nerveux et actifs; cette faim excessive confine dans certains cas la polyphagie, ou de voracité bestiale qui entre dans la catégorie des cas rares, et auxquels se rapportent les noms de Vitellius, Tarare, Bijon, etc.

FRIOLET, *s. m.* — Sorte de poire d'automne, à peau raboteuse, à chair juteuse et parfumée.

FRIOUL, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule* 1905. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	300
Amandes douces	—	125
Beurre fondu	—	125
Fécule de pommes de terre	—	250
Zestes de citrons	nombre	3
Œufs frais	—	9

Procédé. — Râper le zeste de citrons et le piler au mortier avec les amandes mondées et quatre blancs d'œufs. Travailler dans une terrine le sucre avec neuf jaunes d'œufs; ajouter les amandes; travailler encore; fouetter les cinq blancs et les ajouter à la masse en même temps que le beurre fondu et la fécule. Foncer des moules à biscuits d'une pâte brisée, les garnir d'une couche de marmelade d'abricots et de cédrat haché; verser la pâte dessus et faire cuire à four modéré. Les glacer au rhum et les décorer au cornet.

FRIPE-SAUCE, *s. m.* — Terme populaire. Goinfre, goulu. Se dit aussi des mauvais cuisiniers; c'est un fripe-sauce; un gâte-sauce.

FRIRE, *v. a.*, de *frigere.* All. *braten, backen;* rus. *priajite;* angl. *to fry;* ital. *friggere.* — Action

de faire cuire dans la graisse, le beurre ou l'huile. Frire à la poêle; frire en pleine friture, faire nager dans beaucoup de friture.

FRISON, *s. m.* (*Marine*). — Pot de terre ou de métal, dont on se sert à bord des navires pour conserver les boissons.

FRITEAU, *s. m.* — Autrefois se disait des fritures de viande enveloppée de pâte. Friteau de poulet, de grenouilles, etc. Aujourd'hui on dit *beignet.*

FRITEUR, *s. m.* — Dans certains restaurants de Paris, cuisinier qui est chargé de la cuisson des aliments par la friture.

FRITURE, *s. f.* All. *Braten, Backen, Bratfett;* rus. *fritioure, priagénye;* angl. *frying;* ital. *frittura;* esp. *fritura.* — On donne tout à la fois ce nom à la graisse à frire, à la substance frite et à la manière de frire.

On peut diviser les fritures en cinq genres : les fritures à l'huile; à la graisse recueillie sur les bouillons et les jus; au saindoux; au suif et au beurre fondu.

La qualité d'une bonne friture consiste à ne pas brûler; à cuire promptement, sans trop colorer la substance soumise à son action. L'huile et les graisses liquides sont les meilleures fritures.

Chimie culinaire. — Pour me rendre un compte exact et permettre de connaître d'une façon pratique les différents degrés de calorique de fritures, j'ai soumis diverses graisses et huiles à une même chaleur en l'augmentant progressivement. Elles ont brûlé aux degrés suivants :

CHALEUR COMPARÉE DES FRITURES.

QUALITÉ ET NOMS DES FRITURES EMPLOYÉES EN CUISINE.	Degrés de chaleur moyenne.	Degrés de chaleur où elle brûle.
Beurre	115	130
Suif de veau, de bœuf et de mouton	130	150
Graisse de la marmite et des jus de rôtis	150	170
Graisse d'oie	230	260
Saindoux	170	200
Huile d'olive	300	320

Comme on le voit par le tableau précédent, il ne faut pas supposer que toutes les fritures ont la même puissance calorique, l'huile atteindra 300 degrés sans se brûler, tandis que le beurre et les graisses contenant beaucoup de stéarine brûlent ou se décomposent à une moyenne de 150 degrés. La friture contracte alors toute l'activité de l'empyreume et occasionne le pyrosis et l'indigestion. L'*assamare,* ou substance amère, se forme et les sels se précipitent et communiquent à la graisse un goût amer, une couleur noire, et la fumée qui s'en échappe est noire et suffocante. Cette friture-là, on aura beau la passer, aussitôt l'état de fusion atteint, elle commencera à fumer, et la substance que l'on voudra frire tombera au fond de la poêle presque sans crépitement, comme si on la mettait à l'eau bouillante, et lorsqu'on la sortira elle sera noire, amère et comme bouillie.

L'appréciation d'une friture ne doit pas porter sur la couleur des substances frites, qui ne prendront une couleur dorée qu'autant que la friture est arrivée à son maximum de chaleur; mais bien sur le calorique de la graisse. Il faut éviter de laisser chauffer la friture à son degré maximum sous prétexte de dorer les substances que l'on veut frire. La nature des aliments doit guider l'opérateur dans cet acte délicat. S'agit-il de frire des substances imprégnées d'eau, tels que petits poissons, dans ce cas la friture d'huile est la meilleure et doit être chaude, et les poissons mis par petites doses; dans trois minutes les poissons sont frits raides, croquants et aromatiques.

Il n'en est pas de même des substances sèches ou entourées de pâte, pour lesquelles la friture doit être moins chaude et portée de suite à une plus haute chaleur de façon à opérer la cuisson progressivement.

Moyen de reconnaître la chaleur des fritures. — *Formule* 1906. — On peut reconnaître le degré de chaleur des fritures par la fumée. Une friture fraîche ou neuve commence à fumer vers les 90 degrés; mais cette fumée est *nuageuse et légère;* elle devient *bleuâtre* quand elle a atteint son degré maximum; elle passe à la décomposition ou à l'état brûlé quand la fumée devient *verdâtre et noire;* elle ne doit jamais atteindre ce dernier degré. Ces différents degrés sont toujours accompagnés d'une odeur d'autant plus fragrante que la friture devient plus chaude. On peut aussi s'assurer du degré de chaleur de la friture en y plongeant une pomme de terre épluchée et crue, ou un peu de pâte à frire, ou de pain blanc, on verra ainsi l'état de chaleur par le grésillement et la teinte qu'ils prendront.

Il n'en est pas de même de la friture d'huile : elle sera chaude à 150 degrés et elle fumera à

peine, seule l'odeur indiquera que la friture est à point; lorsque l'huile fume elle est d'un calorique de 200 à 300 degrés, c'est-à-dire deux fois plus chaude que l'eau bouillante, et un tiers plus chaude que la graisse de provenance animale. Son action est donc vive et puissante.

Composition d'une bonne friture. — *Formule* 1907. — Pour obtenir une bonne friture, on devra mettre moitié saindoux et moitié graisse de rôti ou de bouillon; de préférence de la graisse d'oie, de canard ou de chapon. Ces graisses seront préalablement clarifiées et décantées et mélangées au saindoux, chauffées ensemble et passées de nouveau.

Huile pour friture. — *Formule* 1908. — Les meilleurs huiles pour les fritures sont les huiles d'olives pures d'Aix (Voir ce mot). On trouve en Provence des huiles mélangées qui réussissent à merveille pour la cuisine; et certaines maisons sérieuses tiennent à la réputation de leurs huiles, comme un propriétaire de vignobles tient à la renommée de sa marque. Il s'est fondé à Marseille une Société qui a pour objet l'exploitation des huiles d'olives fines. Le siège est dans la rue de l'Olivier. Cette maison, Lafont de Sénailhac et C^ie^, a eu l'heureuse idée de créer des estagnons de 3 kilos qui peuvent être envoyés comme une lettre par la poste dans toute la France. Ce mode permet à tout le monde d'avoir chez soi une friture d'huile toujours fraîche.

Dans toute cuisine bien ordonnée on doit avoir deux fritures, dont l'une spécialement affectée pour la friture des poissons.

Conservation des fritures. — *Formule* 1909. — Le seul moyen de conserver longtemps une friture consiste à prendre tous les soins pour ne pas la laisser brûler. Pour cela, il faut retirer la friture du feu aussitôt que l'on a sorti la substance frite, et la remplacer par une ou deux pommes de terre épluchées et crues, cela pour atténuer la chaleur. Il faut aussi passer la friture à travers un linge et nettoyer le poêlon : tous les jours dans les restaurants, hôtels et cafés, et une fois par semaine dans les maisons particulières; on maintiendra constamment le poêlon en état de parfaite propreté et on ajoutera de la nouvelle graisse à mesure qu'elle diminuera.

On ne doit pas oublier que c'est le dépôt qui se précipite au fond du poêlon qui fait brûler la friture.

Ustensile et vase à frire. — La bassine, ou poêlon, dans laquelle on fait chauffer la friture, doit être de fer martelé et d'une seule pièce; toute soudure céderait à la chaleur de l'huile



Fig. 595. — Poêlon à friture en fer, avec sa grille.



Fig. 596. — Panier en fil de fer pour friture.



Fig. 597. Ecumoire pour friture.

chauffée (*fig.* 582). La grille doit être de fer blanc tressé, également sans soudure (*fig.* 582). Il en sera de même du panier à frire (*fig.* 583) et de l'écumoire (*fig.* 584).

EFFET DES FRITURES. — L'effet qui se produit sur les sustances frites est absolument le contraire de la cuisson à l'eau ou à la vapeur.

La vapeur et l'eau ont une action désagrégative sur les aliments, tandis que la friture a une action *concentrative;* toutes les propriétés du mets ou de l'entremets restent enfermées sous la carapace croustillante, formée par l'action de la friture chaude, qui saisit et empêche ainsi la graisse de pénétrer et les sucs et les aromes de sortir. Pour que l'action de la friture produise cet effet sur les aliments elle doit être suffisamment chaude pour surprendre la substance qu'on y plonge. On doit saler ou sucrer les fritures aussitôt sorties de la graisse. (Voir BEIGNET.)

Feu de friture. — *Formule* 1910. — Si le feu prenait à la friture, il suffirait de la couvrir d'un couvercle pour l'éteindre.

HYGIÈNE. — Les meilleures fritures sont celles à l'huile, à la graisse d'oie, au saindoux et à la graisse des bouillons et des rôtis. La friture de suif s'imprègne davantage aux aliments, qui sont par cela même plus difficiles à la digestion. Les fritures faites dans une huile ou une graisse suffisamment chaudes sont, selon leur nature, des aliments délicats, faciles à la digestion et possédant toutes leurs propriétés. En général, les médecins qui sont dotés d'un cordon bleu à tout faire, et partant plus ou moins culinaire, s'accordent à dire que les fritures sont indigestes et veulent avec J.-J. Rousseau « réformer les règles de la cuisine et n'avoir ni roux ni friture ».

Faites-vous préparer une friture de goujons par une domestique ignorante, elle vous les ser-

vira bouillis, graisseux, et vous les qualifierez avec raison d'indigestes. Mais, au contraire, adressez-vous à un cuisinier savant, ou tout au moins intelligent, il vous servira des goujons croustillants, dorés, appétissants, d'un goût exquis, ne révélant en rien la friture. Ce mets sera mangé avec plaisir et digéré sans peine. Il n'y a donc d'indigestes que les mauvaises fritures.

USAGE CULINAIRE. — Les deux règnes de la nature, animal et végétal, sont tributaires de ce mode de cuisson. On frit les pieds, les oreilles et les cervelles de veau; les pieds, les cervelles de mouton; les membres détaillés de toute espèce de volailles; les œufs de tous les oiseaux; presque tous les poissons, mais surtout les truites, les féras, les carpes, les merlans, les carrelets, les limandes, les éperlans, les tanches, les soles, les barbeaux, les goujons et tous les petits poissons blancs. On frit aussi les gibiers, les lapins, et, dans le règne végétal, on peut aussi frire presque tous les légumes, les salsifis, le céleri, les artichauts, les jeunes pousses des arbrisseaux et certaines feuilles comestibles. Tous les fruits peuvent être frits; les pommes, les poires, les pêches, les abricots, les prunes; les crèmes, la pâtisserie peuvent être frits.

La friture est, comme on le voit, un vaste champ ouvert aux travaux d'un artiste culinaire; elle est d'autant plus précieuse à l'économie alimentaire, qu'elle est un agent prompt à satisfaire les exigences du service. Sans le concours de la friture, combien d'aliments exquis ne pourraient être servis masqués sous une pâte dorée, ou une croquette appétissante, formant les plus suaves entremets. Grâce à la friture, une vieille fricassée devient une marinade aromatique qui ira s'ensevelir sous l'enveloppe d'une pâte à beignet; d'une antique brioche, d'un vieux baba, d'un morceau de biscuit de Savoie, on compose un entremets dont l'élégance ne le cède qu'à l'exquisité.

Pâte à frire. — Voir au mot BEIGNET.

Friture à l'italienne. — *Formule 1911.* — L'idée de la friture à l'italienne est certainement éclose d'un cuisinier économe, car il n'est pas d'emploi plus prompt et plus complet de tous les riens qui s'agglomèrent dans un garde-manger, et qu'à certains moments il faut employer ou jeter.

Les éléments pouvant concourir à la préparation d'une salade à l'italienne sont fort nombreux, mais sa base invariable est une friture de bon saindoux fraîche et abondante.

Dans les grandes cuisines, les fritures à l'italienne sont généralement composées de ris de veau, de cervelles, d'amourettes, d'animelles, de foie et de pieds d'agneau, de croquettes de riz ou d'œufs, de choux-fleurs, d'aubergines, de petites courges, de pain doré, etc. Que Dieu vous garde de ce régal, et moi aussi.

La salade à l'italienne n'en a pas moins de très grands charmes, comme friture et comme boîte à surprise. Qui l'exécute doit le plus possible en rendre les morceaux uniformes, et, suivant leur nature, les laisser plus ou moins longtemps dans la friture. Je me résume par la recette suivante :

Procédé. — Cuire séparément cervelles, ris de veau, pieds d'agneau, tête de veau, choux-fleurs, salsifis (suivant la saison), etc. : laisser refroidir, diviser en morceaux d'égale grosseur, passer dans de la pâte et frire de belle couleur et servir surmonté de persil frit. (Bⁿ· Brisse.)

Cette *friture mêlée* est un mets national d'Italie. Plus les substances qui la composent sont variées et plus elle est réputée distinguée. Outre les substances ci-dessus indiquées, on peut y trouver des moules, des huîtres, des artichauts, des jaunes d'œufs durs, des *frutti de mare* (sortes de polypes de la Méditerranée), et presque toutes les substances mangeables.

Remarque. — Toutes les fritures ne sont pas enveloppées de pâte. Les poissons sont trempés dans le lait salé, puis au moment de les plonger sont roulés dans la farine. Certains mets sont simplement panés, telles sont certaines viandes délicates, pour les préparations desquelles on suivra les deux formules suivantes :

Friture de poulet (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 1912.* — Découper des poulets de grains et en désosser les filets, ôter l'os de la cuisse et la séparer du pilon; couper la carcasse en trois, la parer; couper le cou en trois, le gésier en deux, ôter le fiel du foie, nettoyer la tête en lui coupant le bec, en ôtant la peau et la langue. Saupoudrer tous les morceaux, les poivrer avec du poivre en moulin, des épices et un jus de citron. Sauter le tout dans un saladier pour mélanger l'assaisonnement. Les passer à l'appareil anglais (œuf battu, avec sel, poivre et un filet d'huile), et les rouler dans de la mie de pain blanc). On les plonge dans une belle friture, pas trop chaude et après dix minutes le poulet est frit. On le sort, on le

sale, on le dresse sur une serviette et on le surmonte de cerfeuil frit. On sert séparément une sauce béarnaise, ou une sauce tartare chaude.

Friture de foie de veau (*Cuis. de Buffet*). — *Formule 1913.* — Tailler des tranches de beau foie de veau et leur donner une forme carrée de 2 centimètres de hauteur sur 5 centimètres de longueur. Les saupoudrer de sel, poivre frais moulu, de noix muscade. Passer à l'œuf, puis à la mie de pain blanc. Les mettre dans le panier à friture et lorsque la friture est chaude l'y plonger pendant trois minutes. Servir la friture avec du citron et du persil frit.

Remarque. — Il serait superflu de vouloir décrire toutes les fritures, attendu que toutes les substances alimentaires peuvent être frites. Je laisse donc au cuisinier, à la ménagère, le soin d'utiliser les fritures selon les exigences du service.

FROID, *s. m.* (*Mets et entremets*). All. *kalt;* angl. *cold;* rus. *khalodnye;* esp. et port. *frio;* ital. *freddo,* de *frigidus.* — Qui n'a pas de chaleur.

La partie du froid en cuisine constitue en elle-même tout l'*art culinaire;* si la combinaison des aliments naturels est du ressort de la *science culinaire,* et si la métamorphose des sauces fait partie de la *chimie culinaire,* dans le travail du froid l'artiste trouve, au point de vue esthétique, le plus vaste champ d'action. Les *croûtons de gelée,* les *fleurs,* les *socles,* les *modelages* (Voir ces mots), sont les parties artistiques qui rehaussent et embellissent un dîner d'apparat. C'est dans cette partie de la cuisine ou, pour être plus précis, du garde-manger, que le cuisinier peut faire sensation par l'éclat, l'élégance, la netteté du dressage. Tout lui est possible, aussi le moindre mets froid doit-il se distinguer par la netteté de son cordon de gelée ou par le décor de ses garnitures qui, avant tout, doivent être appétissantes.

FROISSAGE, *s. m.* — Se dit des huiles de graines de première pression.

FROLE (*Pâte*). — Pâte à gâteau, que les Italiens appellent *pasta frol,* et qui sert à faire plusieurs petits-fours, et notamment le gâteau napolitain.

Frôle au moka (*Gâteau*). — *Formule 1914.* — Tailler des rondelles de 12 centimètres de diamètre, après avoir abaissé la pâte selon la *formule 1916;* les faire cuire et les laisser refroidir. Garnir chaque rondelle d'un beurre frais sucré et parfumé au moka; monter le gâteau en posant les rondelles les unes sur les autres; le parer bien rond. A l'aide de la lame du couteau, garnir le tour et le dessus du gâteau de marmelade d'abricots. Glacer avec une glace royale au café. Le poser sur un fond et le garnir de roses faites à l'aide de la poche à douille.

Pâte frôle (*Pâtisserie*). — *Formule 1915.* — Employer :

Farine fine tamisée	grammes	500
Sucre en poudre	—	375
Beurre fin	—	375
Amandes douces	—	365
Amandes amères	—	10
Sel	—	10
Œufs	nombre	2

Procédé. — Former la fontaine, piler les amandes au mortier avec les deux blancs, les mettre dans la fontaine avec les jaunes d'œufs, le beurre, le sel et le sucre; pétrir le tout sans échauffer la pâte; laisser reposer dix minutes avant de l'abaisser.

Autre pâte frôle. — *Formule 1916.* — Employer:

Farine tamisée	kilogr.	1
Sucre en poudre	grammes	350
Sucre de citron	—	50
Beurre fin	—	500
Amandes douces mondées	—	725
Amandes amères	—	25
Sel	—	20
Œufs	nombre	4

Procéder comme il est indiqué dans la formule précédente.

FROMAGE, *s. m.* All. *Kæse;* angl. *cheese;* rus. *sire;* ital. *formaggio,* de *formaticum,* dérivé de *formare,* former, parce que l'on donnait à cette pâte une forme spéciale. — Substance alimentaire préparée avec le lait caillé ou *caseum.*

Les Romains apportèrent dans la Gaule l'art de le fabriquer.

Autrefois la cuisine, la fromagerie, la laiterie ne formaient qu'un ensemble de laboratoire alimentaire où l'on mêlait un peu de tous les assaisonnements culinaires dans les fromages, et de tous les fromages dans la cuisine. Les anciens formulaires de cuisine, nous donnent autant de fromages sucrés que de fromages salés (Voir BAVAROIS). Pour être succinct et précis, je classerai les fromages selon leur nationalité.

LES FROMAGES FRANÇAIS. — Il n'y a pas en France de département qui ne possède son fromage. Cependant ces différentes formes de fabrication sont des dérivés des fromages suivants, qui en sont les types :

Les fromages *blancs ou à la crème;*
Les fromages gras, *Brie et Camembert;*
Les fromages secs, *Port-Salut et Tomes;*
Les fromages forts, *Roquefort et Livarot.*

Fromages à la crème double (*Fabrication des*). — *Formule 1917.* — Cette catégorie de fromages frais appelés *à la crème, double crème, demi-sel,* constitue une industrie importante dans les départements de la Seine-Inférieure, de l'Oise, de l'Eure, qui sont les principaux expéditeurs sur Paris.

Procédé général. — On choisit de la présure de premier choix pour effectuer le caillé qui se fait dans de grands bacs en fer galvanisé contenant 40 litres. On verse dans un bac 35 litres de lait frais et 5 litres de crème appelée *fleurette.* On porte le lait à 15 ou 18 degrés, et on ajoute 1 centimètre cube d'extrait de présure étendu d'eau et on mélange. On abandonne ensuite le lait, qui sera caillé après vingt-quatre heures. On enlève alors la caillebotte avec une écope et on la met dans des toiles, que l'on plie en forme carrée et que l'on met à égoutter dans des caisses sous des planchettes légèrement chargées de poids. L'égouttage est terminé après quinze à dix-huit heures. On fait ensuite malaxer le caillé et on y ajoute de nouveau 25 pour 100 de bonne crème, et on procède ensuite au moulage. Ce travail doit se faire avec la plus grande propreté. Les fromagers en gros arrivent, au moyen de machines, à produire près de 2,000 fromages à l'heure.

Fromage à la crème. — *Formule 1918.* — Suivre le *procédé général* du fromage à la crème double et n'ajouter que 10 pour 100 de crème, au malaxage.

Fromage demi-sel à la crème. — *Formule 1919.* — Suivre le *procédé général* du fromage à la crème double, dans les proportions du fromage à la crème, en ajoutant un peu de sel.

Remarque. — Ces fromages sont faits avec des laits plus ou moins écrémés, ou avec des laits barattés par l'appareil centrifuge. La crème qu'on leur adjoint n'est donc qu'une restitution variée de la qualité intégrale du lait.

Fromage de Brie. — *Formule 1920.* — Le fromage de l'ancienne province de la Brie (Seine-et-Marne) est le type des fromages raffinés et constitue le vrai fromage national.

Procédé général. — Aussitôt trait, le lait est mis dans des bacs et la chaleur portée à 25 degrés environ. On ajoute alors, pour 20 litres de lait, une cuillerée à bouche de présure étendue de quatre fois son volume d'eau; on mélange, et, après une heure et demie environ, on brise le caillé, on en sépare le petit lait et on moule les fromages. On les sale et on les soigne dans une cave, et après un mois à six semaines les fromages sont *raffinés.* On les met sur de la paille préparée à cet effet et on les expédie par dizaine à Paris, où ils sont vendus de 60 à 70 francs les dix. Il faut 20 litres de lait pour un fromage grand moule, et partant 2 hectolitres de lait pour dix fromages. Il se vend au seul marché de Meaux pour cinq millions de francs de ce produit.

Fromage façon Brie. — *Formule 1921.* — Les départements de l'Oise, de l'Aisne et de la Marne, sont arrivés à produire des fromages façon Brie et d'en faire un commerce important. Le plus grand défaut que l'on puisse reprocher à ces fromages, c'est d'être vendus sous le nom de Brie et d'être faits le plus souvent avec du lait écrémé.

Procédé. — On fait chauffer le lait de 25 à 30°, et on y met une cuillerée à bouche de présure étendue d'eau pour 20 litres de lait; on laisse cailler; après deux heures on met le caillé par couche dans deux moules spéciaux que l'on met l'un sur l'autre ouverture contre. On fait égoutter pendant quatre ou cinq heures, et au bout de ce temps le caillé est diminué au point de rendre l'un des moules inutile; on l'enlève et on retourne le fromage pour qu'il égoutte de l'autre côté. A cet effet, on place sur le moule une planchette et on laisse égoutter le fromage jusqu'à ce qu'il soit assez ferme pour être mis sur les étagères. On le sale avec du sel blanc et le lendemain on le retourne et le sale de l'autre côté; on les retourne toutes les vingt-quatre heures en maintenant les étagères dans un état irréprochable de propreté. Au bout d'une quinzaine de jours, le fromage se couvre d'une petite végétation semblable à de la mousse blanche, et qui prend ensuite des taches bleues ou vertes qui finissent par envahir tout le fromage. On les tourne toujours en les mettant dans les plus hautes étagères, de façon à laisser la place aux nouveaux venus.

Fromage Brie de saison. — *Formule 1922.* — On fabrique, dans l'arrondissement de Melun, un fromage qui jouit d'une grande réputation dans le pays et que les Briards appellent *Brie de saison.* C'est un vrai fromage d'amateur, plus épais et plus accentué que le Brie et de meilleure conservation. Il se fabrique comme le Brie; sa qualité est due à l'âge du lait et à la qualité du fourrage des vaches normandes. La fabrication commence vers le mois d'octobre, avec les regains du pays, et ne dure que jusque vers la fin de décembre.

Fromage de Coulommiers. — *Formule 1923.* — Depuis quelque temps on a établi dans la Meuse, la Marne et la Haute-Marne des usines pour la fabrication de ce fromage et qui arrivent à transformer en fromage jusqu'à 20,000 litres de lait par jour. Ils se font comme le Brie, mais le plus souvent avec du lait demi-gras. Ils se distinguent de ces derniers par leur petite taille et la qualité secondaire de leur pâte.

Fromage Coulommiers double crème. — *Formule 1924.* — Sous cette dénomination, il se fait dans l'arrondissement de Coulommiers un fromage de luxe avec du lait fraîchement trait; la présure est mise à basse température; le caillé égoutté, malaxé et mélangé avec de la crème. Les plus grands soins sont apportés à ces fromages, qui sont vendus nouveaux et moelleux.

Fromage de Camembert.— *Formule 1925.* — Ce fromage, qui a une réputation universelle, est originaire de l'Orne; sa fabrication ne tarda pas à s'étendre dans les départements voisins. C'est le Calvados qui a le premier bénéficié de son commerce. Mais aujourd'hui de grands centres de production se sont formés et achètent le lait aux petits producteurs, et fabriquent jusqu'à 3,000 fromages par jour.

Procédé général. — Il y a une grande analogie de fabrication entre le Brie et le Camembert. On emploie 10 grammes de présure pour 100 litres de lait fraîchement trait et chauffé à 25 degrés. Les fromages une fois mis en moules et égouttés sont salés dans la laiterie, et, au bout du troisième jour, sont transportés au *halloir*, pièce immense, garnie de fenêtres pour laisser passer les courants d'air, mais garnie de toile métallique pour empêcher les insectes de s'introduire dans le local. Là les fromages sont retournés tous les jours, et lorsqu'ils commencent à prendre une légère moisissure blanche et bleue, on les retourne moins souvent. Lorsque les fromages sont parfaitement fleuris, on les descend à la cave, qui est généralement une petite pièce au rez-de-chaussée et bien abritée du midi; le fromage finit de s'attendrir, est alors empaqueté par six et expédié aux centres de consommation, où il est vendu de 5 à 7 francs la douzaine.

Fromage façon Camembert.— *Formule 1926.* — Le Camembert a aussi ses faux frères; c'est dans la Marne, la Meuse, l'Oise, l'Eure, l'Ille-et-Vilaine, etc., etc., que se font les imitations de Camembert avec des laits écrémés. Ils se font comme les vrais Camemberts, à l'exception qu'on se sert pour cela du lait écrémé; ils se vendent de 4 à 6 francs la douzaine.

Fromage de Port-du-Salut. — *Formule 1927.* Ce fromage, qui est très avantageux au point de vue de la conservation, est une pâte grasse, douce et de belle couleur jaune, originaire de chez les Trappistes, à Entrames, près de Laval, dans la Mayenne.

Procédé. — Après avoir caillé le lait venant d'être trait, on brise le caillé et on porte la chaleur à 50 degrés environ; on sort la pâte, on la met dans des moules et on la presse légèrement. On sale les fromages et on les tourne tous les jours en les essuyant avec un torchon trempé dans de la saumure.

Fromage du Mont-d'Or. — *Formule 1928.* — Ce fromage, de la grosseur d'un demi-bondon de Neuchâtel, se fabrique dans le Lyonnais avec du lait de chèvre.

Procédé. — Après avoir fait cailler le lait frais avec de la présure, on le fait égoutter sur des moules troués, dans un endroit frais, pendant trois jours; on le sale, on le retourne, on le sèche et on le trempe dans du vin blanc avant de le mettre à la cave pour le raffiner.

On fabrique aussi, avec du lait de vache, dans beaucoup d'autres départements, des imitations de ce fromage, mais qui ne valent pas celui-ci.

Fromage de Pont-l'Évêque. — *Formule 1929.* Il se fabrique dans le Calvados. On égoutte le caillé comme pour le Brie et on le laisse mûrir. Le plus souvent il est fait avec du lait à moitié écrémé.

Fromage de Trouville. — *Formule 1930.* — Il se confectionne comme le précédent, avec du

lait non écrémé. Il se consomme généralement dans le pays.

Fromage de Livarot. — *Formule 1931.* — Il se fabrique avec le lait écrémé de plusieurs traites ou moitié lait frais. On lui donne la forme d'une petite meule aplatie de 5 centimètres de hauteur. Il se prépare comme les fromages blancs ordinaires; on le laisse *faire* à la cave pendant six mois et on le déverse ensuite sur les marchés populeux. Ce fromage dégage une forte odeur ammoniacale, ce qui l'empêche d'avoir accès sur les tables qui se respectent.

Fromage de Géromé. — *Formule 1932.* — On fait cailler le lait écrémé de plusieurs traites; on l'égoutte bien et on y mélange du cumin vert, et on le sale avec du sel marin. Il se fabrique dans les Vosges et fournit un aliment précieux pour les clients des aubergistes de dixième ordre, son haut goût provoquant la soif.

Et de notre Géromé,
Dans sa boîte natale,
Livre à la capitale
Son cumin parfumé.

Fromage de Munster. — *Formule 1933.* — On fabrique dans le Midi de la France et en Algérie une imitation du fromage de Munster qui est loin de le valoir.

Fromage de Roquefort. — *Formule 1934.* — Originaire de l'Aveyron, sa fabrication s'est répandue dans les départements voisins, le Lot, la Corrèze, etc. Il y a quelques années le fromage de Roquefort était le produit du lait de chèvres et de brebis du Larzac; mais les besoins de la consommation ont exigé beaucoup plus de fromages, et aujourd'hui les Roqueforts sont mélangés de lait de vache. Le Roquefort est le type des fromages bleus, parmi lesquels on distingue le *gorgonzole* en Italie, le *persillé* et le *fromage bleu* en France.

Procédé. — Il faudrait plusieurs pages de cet ouvrage pour décrire toute la fabrication du Roquefort. Le secret de la coloration est dû à plusieurs causes; les anciens y mêlaient de la moisissure de pain dans la pâte, d'autres plus hygiénistes y font entrer de la sauge, des sommités d'anis vert; mais cette teinte s'acquière surtout par les soins qu'on y apporte en créant un milieu propre au développement des cryptogames qui en constituent la couleur et le goût relevé.

C'est dans des caves superbes, creusées ou adossées à des rocs calcaires, qui donnent accès à des courants d'air glacial, que se raffine le mieux le Roquefort. Il se fabrique annuellement à Roquefort un million et demi de fromages, représentant une valeur de cinq millions de francs. Ces fromages sont connus du monde entier.

Fromage Persillé. — *Formule 1935.* — En Savoie, il se fait un fromage, avec du lait de vache, qui n'est qu'un dérivé du Roquefort. Ce fromage exquis est consommé à Genève et dans ses environs.

Fromage bleu. — *Formule 1936.* — Dans le Jura, l'Ain, Isère, on fait un fromage connu sous le nom de *fromage bleu.* C'est celui qui se rapproche du Roquefort; on le fait avec une partie de lait de chèvre. Ce fromage, appelé aussi *persillé,* se vend sous forme de meules plus ou moins grosses.

Fromage bondon de Neuchâtel. — *Formule 1937.* — Originaires de la Seine-Inférieure, ils sont petits, cylindriques, en forme de bonde. On fait ces fromages avec du lait de brebis et de vaches; ceux faits de lait de brebis, pur, sans mélange, sont supérieurs. C'est un fromage de haut goût, agréable lorsqu'il est raffiné; d'une pâte molle et jaunâtre; on doit le manger avant qu'il soit sec.

Fromage Chevret. — *Formule 1938.* — Dans le Jura et le département de l'Ain, on fabrique un petit fromage de chèvre, de forme carrée. On procède comme pour le Brie; il est gras, sa pâte onctueuse est excellente.

Fromage de Banon (*Première qualité*). — *Formule 1939.* — Ce fromage se fabrique dans les Basses-Alpes avec du lait de chèvre; il ne s'en fait pas un grand commerce et son prix varie de 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo; à Marseille, où il s'exporte, il est fort goûté des amateurs.

Procédé. — Mettre de la présure dans du lait fraîchement trait pour le faire cailler; mettre le caillé dans des pots de grès, sorte de passoire, *feicélo,* pour faire égoutter le petit lait et saupoudrer chaque pot d'une pincée de sel; sortir les fromages, appelés *tomes,* sur de la paille longue, *canisso,* pour les faire sécher vingt-quatre heures. Les superposer deux par deux, l'un sur l'autre, en les séparant par une feuille de vigne trempée dans l'eau-de-vie; puis les entourer de plusieurs

feuilles dont les premières seront trempées dans l'eau-de-vie; lorsqu'ils sont bien enveloppés de feuilles, on les attache avec du fil écru pour les maintenir. Déposer les fromages dans un vase de terre et, au bout de quelques jours, égoutter le liquide qui en aura découlé, remettre le fromage dans un vase et couvrir celui-ci d'un linge que l'on ficellera autour. Mettre en lieu frais. Au bout de trois mois ces fromages sont affinés.

Fromage de Banon (*Deuxième qualité*). — *Formule 1940.* — Employer en parties égales, lait de chèvre et lait de brebis, procéder ensuite comme dans la *formule* 1931, et lorsque les *tomes* ont séché pendant plusieurs jours sur de la paille, on les met dans un vase de terre, et lorsqu'elles commencent à moisir on les lave à l'eau-de-vie; on recommence l'opération une deuxième et une troisième fois; on applique ensuite sur chaque fromage une couche de feuilles de sarriette, et au bout de trois mois les fromages sont affinés. (M. Morard.)

Fromageots. — *Formule 1941.* — Dans le midi de la France on fabrique ce fromage avec du lait de brebis, après le sevrage des agneaux, c'est-à-dire trois ou quatre mois après leur naissance. On trait les bêtes, une et ensuite deux fois par jour, à mesure que le lait devient plus gras; on le mêle immédiatement dans des pots avec de la présure, et on le tient au frais. Lorsque le caillé est pris, on le brise et on l'enferme dans des éclisses de grès où le fromage prend sa forme, et lorsqu'il est bien égoutté, on peut le manger frais en l'assaisonnant selon le goût, avec du sel ou du sucre. Lorsqu'on veut l'affiner, on le conserve dans une caisse, on le retire au bout de quelques jours pour le tremper dans une eau légèrement salée; on le laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'il en soit bien humecté, on l'égoutte, on le frotte d'un peu d'eau-de-vie mêlée à quelques gouttes d'huile d'olive, on le met dans un pot en grès qui doit être bien clos, et on peut le manger au bout de deux mois.



Fig. 598. — Cloche à fromage.

Remarque. — Citons pour mémoire le fromage de *Viry*, le petit à *tout bien* de la Seine-Inférieure, le *Montpellier*, le *Sassenage* du Dauphiné, le *petit savoyard*, le fromage d'*Auvergne*, le *Saint-Marcelin*, les *cujac* du Périgord, les *cabissous* de la Garonne, et les fromages *secs* du Béarn, qu'Henri IV, enfant, frottait d'une gousse d'ail.

N'oublions pas le fromage de Paul Bert, un peu étrange celui-là :

Un jour, Paul Bert avait réuni des députés et des savants autour de sa table hospitalière.

— Messieurs, leur dit-il en plein dessert, je vais vous servir moi-même un fromage tellement rare qu'aucun de vous ne le connaît.

Et il fait passer à ses convives intrigués un petit fromage blanc comme la neige et, ma foi, très appétissant.

On goûte, on savoure, on se délecte, c'est chose exquise. Mais quel peut bien être ce fromage inconnu? Tout le monde cherche et nul ne devine.

— Eh bien! dit Paul Bert en souriant, ce fromage a été fait avec du lait de... femme!

— A merveille! fait un vieux sénateur; je vais rêver cette nuit que je suis en nourrice.

C'est original, sans doute, mais cela ne vaut pas le cynisme de mon *mastroquet*, à qui je demandais :

— Garçon, mon lapin?

— Il saute!

— Et mon fromage?

— Il marche!

Voilà pour les fromages français.

Passons maintenant aux fromages étrangers, en commençant par les fromages de Suisse.

Fromage de Gruyère gras. — *Formule 1942.* — *Procédé général.* — On coule le lait aussitôt trait dans d'immenses chaudières de cuivre; on le porte à 25 degrés et on le caille. Après deux heures on brise le caillé à l'aide d'un grand fouet de bois dentelé appelé *fringiot*. On fait du feu sous la chaudière pendant que le *Pâtre* ou fromager travaille le caillé en tournant la masse, et en levant et plongeant le fouet avec vivacité, de manière à rendre la pâte en grain gros comme des pois. On porte la chaleur à 70 degrés environ, on retire du feu et on laisse reposer. La pâte se précipite au fond de la chaudière et, après une heure de repos, on la ramasse avec les mains et on la sort en masse; on la pose dans des cercles en bois, dont la grandeur est proportionnée à la quantité de pâte, et recouverts d'une étamine. Ils sont ainsi mis sur un égouttoir et soumis à une pression moyenne pendant sept à huit heures. On les sale et tous les jours on étend

la saumure avec un chiffon propre; les planches sur lesquelles ils sont posés sont tenues dans la plus grande propreté. Il arrive quelquefois que ces fromages gonflent; c'est un signe que la présure était mauvaise et qu'il y en avait trop. Les fromages sont faits après deux à trois mois de soin, mais ils ne sont réellement exquis qu'après six mois. Les fromages de moyenne grandeur sont de meilleur fabrication que les tous grands. Avant d'être livrés à la vente, ils restent ordinairement deux ans en magasin, où ils finissent de s'affiner.

HYGIÈNE. — Ce fromage est l'un des plus sains, des plus riches en azote que l'on connaisse; il joint à sa qualité nutritive un arome suave et un goût exquis qu'on ne trouve pas dans d'autres variétés.

Fromage de Gruyère demi-gras. — *Formule 1943.* — On suit pour les soins et le procédé exactement comme pour le fromage de Gruyère gras. Il ne diffère que par la qualité du lait; celui de la veille est écrémé et mélangé avec la traite du matin. C'est le fromage de première qualité que l'on trouve dans le commerce.

Fromage de Gruyère maigre. — *Formule 1944.* — On mélange les laits des deux traites de la veille, de sorte que dans celui de la dernière traite il reste encore un peu de crème. Le procédé est le même que pour le Gruyère gras, à l'exception qu'on ne le chauffe qu'à 70 degrés. Ces fromages, moins gras, n'en sont pas moins de très bon goût.

Fromage gras d'Emmenthal. — *Formule 1945.* — Ce fromage, qui est le type des fromages gras, est fabriqué comme le Gruyère de première qualité.

Fromage demi-gras d'Emmenthal. — *Formule 1946.* — Même procédé que pour le Gruyère gras. Il se fait avec la traite de la veille au soir écrémée et le lait frais du matin. C'est le fromage qui est livré à l'exportation.

Fromage de Thion. — *Formule 1947.* — Dans la vallée d'Hérens, Valais, il se fait un fromage gras de première qualité qui a une grande analogie avec le fromage gras d'Emmenthal. Ces fromages sont consommés dans le pays. Vieux, ils acquièrent un goût aromatique et relevé, dont les montagnards sont fiers de posséder le secret.

La tome d'Hérens. — *Formule 1948.* — Dans les villages reculés de cette vallée, alors que les vaches sont descendues des montagnes où se fabriquent les grands fromages, c'est-à-dire quand elles sont rendues à leurs propriétaires, alors qu'elles broutent le regain, le lait qu'elles produisent est aromatique, jaune et gras. Chaque particulier en fait alors son fromage que l'on appelle *tome*. C'est un fromage gras, dont on brise le caillé et que l'on forme en faisant égoutter dans des moules en bois. La *tome* ou *motta* est pressée; après quelques mois, ces petits fromages acquièrent un moelleux, une suavité d'arome dus au pâturage et dont la finesse est inimitable. Ces fromages de luxe ne sortent pas du pays.

Fromage du Mont-Cenis. — *Formule 1949.* — Il se fabrique au Mont-Cenis un fromage forme Emmenthal de quatre à cinq kilos. On le fait d'après la formule du Gruyère gras. Ce fromage est excellent et de bonne conservation.

Le vacherin des Alpes. — *Formule 1950.* — On fait cailler du lait fraîchement trait, on égoutte le caillé légèrement brisé; on le malaxe et on le mélange avec autant de crème fraîche. On met alors cette pâte dans des moules faits avec des écorces de bois de sapin; après quelques jours, ces vacherins forment une crème délicate légèrement relevée par un goût aigrelet exquis.

Fromage Sérac. — *Formule 1951.* — Le sérac qu'on appele aussi *séré*, n'est autre que le fromage blanc, ou *serum* du lait. On l'obtient avec le petit-lait après en avoir extrait le *caséum* ou fromage, soit avec le lait frais duquel on a extrait le beurre à l'aide de l'appareil centrifuge ou écrémeuse. (Voir CRÈME.)

Procédé. — Quand on a sorti le fromage du petit-lait on met celui-ci sur le feu et au moment de l'ébullition on y jette de la présure avec un seau de lait froid. Le sérum monte alors à la surface du liquide, en nappe épaisse. On le maintient ainsi pendant dix minutes sans laisser bouillir et à l'aide d'une écumoire on lève la pâte blanche que l'on dépose dans des moules speciaux. On les sale et on les mange frais.

Fromage vert (*Schabzieger*). — *Formule 1952.* — Le fromage blanc obtenu selon la formule précédente est malaxé, salé et mélangé avec du cumin, de la sauge et des feuilles de céleri et estragon haché, ou de *melilotus cærulea*, plante

connue dans le pays (canton de Glaris) sous le nom de *Ziegerklee.*

Fromage fort. — *Formule 1953.* — Avec le sérac on fabrique, dans certains cantons de la Suisse, une pâte fort relevée que l'on conserve dans des pots.

Procédé. — Malaxer du seré, le saler, le poivrer, y ajouter du fromage bleu, ou Roquefort pilé au mortier, de l'ail écrasé, de la muscade rapée, du cumin écrasé, de l'estragon hâché et un peu de piment moulu; mouiller le tout avec du lait ou du bouillon de façon à faire une pâte homogène comme du beurre et la mettre dans des petits pots ou terrines spéciales à fromage. On le sert pour aiguiser l'appétit en guise de moutarde.



Fig. 599. — Terrine à fromage.

Fromage de Gessenay. — *Formule 1954.* — On le fait avec du lait écrémé. On procède comme pour le fromage de Gruyère, à l'exception qu'on le chauffe à 80 degrés, ce qui le rend tout-à-fait dur; il sert pour l'usage culinaire et remplace le Parmesan.

Fromage de Conche. — *Formule 1955.* — Dans la vallée de ce nom on fabrique un fromage analogue au fromage de *Thion,* il est fait selon le procédé du gruyère; il y en a de gras, mi-gras et des maigres. Ils sont tout ou partie consommés dans le pays.

Fromage de Bellelay (*Tête-de-Moine*). — *Formule 1956.* — Ce fromage, de forme sphérique, est originaire du couvent de Prémontrés du Jura bernois. Au quinzième siècle l'abbé envoyait annuellement deux têtes-de-moine à la municipalité de Porrentruy pour lui faire apprécier le goût fin de ce fromage. Il est fait comme le fromage de Hollande.

Fromage de Battelmatt. — *Formule 1957.* — C'est un petit fromage mi-gras qui rappelle l'Emmenthal; il est fait comme le Gruyère.

Fromage de Spalen. — *Formule 1958.* — C'est un fromage dur et maigre; fait avec le lait des deux traites de la veille, et selon le système du Gessenay.

Fromage d'Appenzell. — *Formule 1959.* — Il se fait un nombre assez varié de fromages dans ce canton, depuis le fromage imitation Gruyère maigre au fromage blanc *séré.*

Fromage d'Urseren. — *Formule 1960.* — C'est un fromage ferme, petit, fait de lait écrémé selon la méthode du Gessenay.

Fromage de Vaud. — *Formule 1961.* — Dans le canton de Vaud, il se fait de petits fromages maigres, forme de *tome* plus ou moins grande. Ils se consomment dans le pays et servent de véhicule au vin blanc. Il y en a des gras, mais plus encore des maigres.

Fromage de Prettigan. — *Formule 1962.* — Produit de deuxième qualité, maigre et sec. Il se prépare avec des laits écrémés.

Remarque. — Citons en passant le *Pressen,* le *Waadland* et le *Bloder,* d'imitation allemande et estimés en Suisse. Il y a d'ailleurs plus de variétés de fromages que de cantons suisses.

FROMAGES D'ITALIE. — Il se fait en Italie un nombre considérable de fromages qu'il est superflu de mentionner ici; citons les principaux :

Fromage Parmesan. — *Formule 1963.* — Ce produit se vend sous une forme cylindrique pesant jusqu'à 30 kilos. Sa pâte d'un jaune bleuâtre est sèche et salée. On le fait avec les laits de plusieurs traites; sa fabrication diffère peu de celle du Gruyère. En brisant le caillé on le colore avec du safran qui lui communique et son arome spécial et sa couleur. Sa température est portée à 80 degrés. On ne l'emploi que lorsqu'il est rassis.

Fromage de Gorgonzola. — *Formule 1964.* — Ce produit, que les Italiens appellent aussi *gargon,* est un fromage bleu safrané, comme le fromage persillé; il est fait au bourg de ce nom avec des laits de troupeaux qui paissent sur les montagnes de Bergame. On en fait avec du lait *di una panna* et avec des laits *di due panna,* c'est-à-dire des gras et des demi-gras, ainsi que des maigres.

Mais aujourd'hui cette espèce de *Stracchino* se fabrique dans plusieurs districts d'Italie. Il s'expédie sous forme de cylindre de 25 centimètres de hauteur sur 15 centimètres de diamètre. Sa pâte tient entre le persillé et le Parmesan; il est stimulant et provoque la soif.

Fromage caccio di Cavallo. — *Formule 1965.* — Dans l'origine, ce fromage napolitain était confectionné avec du lait de chèvre et de jument.

C'est un fromage sec, de haut goût, fait comme les petits bondons de Neufchâtel.

Fromage de paille. — *Formule* 1966. — Fromage de chèvre que l'on emballe dans de la paille et que les Italiens appellent *fromaggio di paglia.* Même procédé que pour le chevret.

Fromage Stracchino. — *Formule* 1967. — C'est dans les environs de Milan et de Lodi que l'on fabrique ce fromage gras de premier choix. On suit le même procédé que pour le Camembert, à l'exception qu'on le colore avec du safran. C'est un fromage mou, de pâte fine et grasse, d'un goût légèrement aigrelet, qui n'est pas désagréable.

FROMAGES HOLLANDAIS ET BELGES. — La Hollande et la Belgique, sous le rapport des fromages, ont à peu près les mêmes produits, à l'exception de quelques petits fromages de localités qui se consomment dans le pays.

Fromage de Hollande. — *Formule* 1968. — *Procédé général.* — Pour la confection de ce fromage, le lait doit être nouvellement trait, ou n'avoir subi aucun commencement d'altération. On le met dans une chaudière que l'on place sur un feu léger, et l'on agite doucement, afin que tout le liquide s'échauffe également. Quand la température est devenue à peu près égale à celle que le lait possède au moment où on le trait, on le retire du feu. On y mêle alors la partie liquide d'un ferment quelconque, et l'on recouvre le tout d'un linge. Un quart-d'heure après, le caillé a le degré de consistance voulu, et il forme alors une masse un peu ferme dans laquelle la plus grande partie du lait se trouve engagée. Voici comment on l'en sépare :

On prend d'abord avec une cuiller, sur un des côtés du chaudron, des tranches de caillé que l'on pose avec précaution sur l'autre côté, et on continue ainsi jusqu'à ce qu'une assez grande quantité de petit-lait soit sortie. Ensuite, on introduit dans le chaudron un bâton garni de petites traverses, à peu près comme celle d'un perchoir de perroquet. On le passe et on le repasse doucement dans tous les sens jusqu'à ce que le caillé se trouve divisé en grumeaux de la grosseur d'une noisette; puis on remet le chaudron sur un feu doux, et on continue à agiter doucement en tournant sans interruption.

Lorsque le liquide a repris une chaleur un peu plus élevée que la première fois, on le retire et on le laisse reposer jusqu'à ce que le caillé soit tombé au fond. Alors on ramasse, on agglomère, avec une spatule, la masse pour la rendre élastique. On la verse dans un moule et on la soumet à la presse pendant vingt-quatre heures. Ensuite on porte les fromages à la cave et on les y laisse pendant quatre ou cinq mois, après les avoir saupoudrés de sel blanc; après quoi on les lave avec du petit-lait, puis on les met au frais jusqu'à ce que leur croûte ait pris un aspect rougeâtre.

Fromage Cantert. — *Formule* 1969. — On appelle *Cantert* un fromage de Hollande, de deuxième qualité, fait avec des laits écrémés. Il est de forme ronde, d'une couleur rouge à l'extérieur; sa pâte salée est mélangée de clous de girofle et d'anis.

Fromage de Hoorleys. — *Formule* 1970. — Ce fromage de Hollande est plus sec et plus maigre. Il est spécialement fabriqué pour l'expédition et se conserve bien.

Fromage de la Herve. — *Formule* 1971. — En Belgique on l'appelle aussi persillé de Limbourg. On ajoute dans sa pâte de l'estragon et des ciboules hachées. Lorsqu'il est raffiné, sa pâte veinée de bleu, de jaune, est d'un goût agréable.

Remarque. — Tous les fromages de Hollande sont faits avec une légère variante de forme, de lait écrémé ou frais, mais par le même système de fabrication. Citons encore le fromage *Edam* les fromages Belges, le gras *Stofé*, le *Droogembosch*, etc.

FROMAGES ANGLAIS. — L'Angleterre possède, après la Suisse, les plus grands pâturages d'Europe et ses fromages sont universellement connus. Pour les Anglais, le fromage de Chester est le premier fromage du monde; pour les Français, le meilleur fromage anglais est le Stilton.

Fromage de Stilton. — *Formule* 1972. — Ce fromage est fait avec des laits de plusieurs traites; il est donc mi-gras; mais les soins qu'on apporte à son raffinement en font un produit exquis. Lorsqu'il est salé on le lave avec du vin de Madère et on en introduit dans l'intérieur en coupant une petite rondelle en forme d'entonnoir; on arrose avec du vieux vin de Madère et on remet la partie enlevée à sa juxtaposition. Ce fromage doit être mangé vieux.

Fromage de Chester. — *Formule* 1973. — La fabrication est la même que celle du fromage de Hollande; sa pâte safranée est d'un goût spécial très estimé des Anglais; sa forme pyramidale en forme de pin d'ananas varie selon le goût des fabricants.

Remarque. — Parmi les fromages anglais citons encore le *Cheshire*, le *Gloucestershire*, le *Derbyshire*, le *Lancashire* et le *Choddashire*, qui jouissent d'une bonne renommée.

Fromage de Luxembourg. — *Formule* 1974. — Mettre dans un moule spécial, troué et doublé d'un linge, une quantité de 25 kilogrammes de caillé que l'on soumet à une forte pression pour exprimer entièrement le petit-lait. Vingt-quatre heures après, sortir le caillé, briser et ajouter 30 grammes de sel par kilogramme, le placer dans des terrines où on le laissera de vingt-quatre à quarante-huit heures, selon la saison. Lorsqu'il dégage une forte odeur ammoniacale on y ajoute trois kilogrammes de beurre fondu et on remue pour former une pâte homogène. On le place ensuite dans les moules cylindriques pour lui donner la forme; ces fromages pèsent à peu près une livre; la pâte en est douce et délicate et d'une digestion facile.

Remarque. — Certains fabricants remplacent le beurre par de la crème, y ajoutent deux œufs et un verre d'eau-de-vie, ce qui est affaire de goût.

FROMAGES ALLEMANDS. — En Autriche, Hongrie et dans toute l'Allemagne du Sud; on fait des fromages forts, à odeur fragrante et d'un goût piquant qui fait redoubler son bock au consommateur de bière. Le plus remarquable parmi les fromages du peuple est le suivant:

Fromage de pommes de terre. — *Formule* 1975. — Dans une partie de la Saxe et en Thuringe on fait des fromages de la façon suivante:

Procédé général. — On choisit de grosses pommes de terre blanches, on les fait cuire au naturel, on les pèle et on les passe au tamis. Pour chaque cinq livres de purée, on ajoute une livre de lait aigrit et caillé naturellement et le sel nécessaire. On pétrit le tout et on le laisse reposer pendant quatre à cinq jours pour provoquer le levain. On pétrit de nouveau la pâte; on la divise et on forme les fromages que l'on place dans des moules en osier où ils se débarassent du liquide superflu. On les fait sécher sur des claies et on les lave avec de la saumure. On les laisse vieillir et on les livre à la consommation.

Fromage de pommes de terre mi-gras. — *Formule* 1976. — Suivre le procédé général indiqué plus haut en mettant moitié caillé et moitié purée de pommes de terre.

Fromage gras de pommes de terre. — Même procédé que pour le précédent; se servir d'un kilo de purée de pommes de terre pour deux kilos de caillé.

Analyse chimique. — Il serait impossible de donner l'analyse chimique de tous les fromages, dont la variante est soumise à la qualité des laits, de la saison et de l'âge. Je me bornerai à l'analyse de ceux dont la composition des laits est la plus stable.

COMPOSITION CHIMIQUE DES PRINCIPAUX FROMAGES

NOMS des FROMAGES.	Eau.	Substances azotées.	Matières grasses.	Sels minéraux.	Substances non azotées (lactate, acide lactique, etc.)	Azote.
NEUFCHATEL FRAIS..	36.58	8.00	49.71	51	14.20	1.27
BRIE.....	45.25	18.48	25.73	5.61	4 93	2 934
CAMEMBERT.....	51.94	18.90	21.05	4.71	3.40	3.00
ROQUEFORT.....	34.55	26.52	30.14	5.07	3.72	4.21
GRUYÈRE.....	40.00	31.50	24.00	3.00	1.50	5.00
HOLLANDE.....	36.10	29.43	27.54	6.93	»	4.80
CHESTER..... ..	35.92	25.99	26.34	4.16	7.59	4.126
PARMESAN.....	27.56	44.08	15.95	5.72	6.69	6.997
CHEDDAR.....	36.00	28.04	31.01	4.05	»	»

Comme on le voit, les fromages de Parmesan et de Gruyère sont les plus riches en azote; unis aux pâtes comme le macaroni ou simplement mangés avec le pain, ils constituent un aliment à peu près parfait; ce qui démontre suffisamment comment certains peuples peuvent vivre de longues années avec les produits du lait, absorbés avec du pain.

Les fromagers anglais et suisses ont la certitude que l'on obtient avec des laits mélangés de la traite de la veille des fromages de meilleur goût qu'avec du lait venant d'être trait. Cette observation s'explique, si l'on considère que le goût particulier à chaque fromage est dû au dé-

veloppement de l'acide lactique qui ne peut avoir lieu avec le lait frais. On peut obtenir ce résultat et avoir un fromage très riche en rendant au fromage sa crème enlevée, comme le font les Anglais pour le *double Glowcester* et le *Stilton* de premier choix.

Empoisonnement par le fromage. — Ces accidents, très communs dans certaines contrées, notamment en Allemagne et aux Etats-Unis, sont presque inconnus en France. Les symptômes les plus caractéristiques de cette affection sont des aphtes dans la bouche, des nausées, une diarrhée persistante, des maux de tête et une prostration nerveuse presque complète, présentant beaucoup d'analogie avec l'empoisonnement par le poisson avarié. Ces fromages adultérés ou avariés sont généralement fabriqués dans les fermes ou les maisons particulières. Un papier teinté à réactif violent se décolore complètement au contact du fromage adultéré, et il est fort probable que les propriétés nuisibles de ces fromages sont dues à un excès de sulfhydrates et autres sels d'ammoniaque, produits par la fermentation putride.

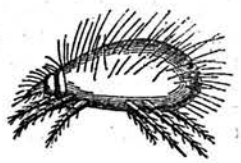


Fig. 600. — Acarus du fromage, vu au microscope.

Hygiène. — En général, les édiles de la littérature ont épuisé leur répertoire hygiénique quand ils ont dit avec Brillat-Savarin que « un dîner sans fromage est une belle à qui il manque un œil » ou avec Berchoux qu'on

. . . . . A senti de loin cet énorme fromage,
Qui doit tout son mérite aux outrages du temps.

Avec Grimot que « le fromage est le biscuit des ivrognes. » Ou cité le proverbe que :

Jamais homme sage
N'usa du fromage.

Les Romains, qui ne connaissaient ni le repoussant *Livarot*, ni le peu sympathique *Schabtziger*, avaient déjà étudié le fromage sous toutes ses faces et Jean de Milan nous dit :

Languenti stomacho caseus addit opem,
A tout faible estomac, fromage est salutaire.

Le fromage avait déjà ses détracteurs parmi les médecins, mais l'école de Salerne le réhabilite en ces termes :

Ignari medici me dicunt esse nocivum;
Attamen ignorant cur nocumenta feram.
Vires ventriculo languenti caseus addit,
Postque bibum sumptus terminat ille dapes.
Qui physicam non ignorant, hac testificantur.
Caseus ille bonus quem avara manus.

— Un médecin bien ignorant
A dit que j'étais malfaisant : —
Mais qu'on me dise en quoi je suis nuisible?
Un peu de vieux fromage à la fin du repas
Sert la disgestion pénible,
Tout physisien attestera le cas;
Pour qu'il fasse du bien ne le prodiguez pas.

Le fromage était non seulement considéré comme un bon aliment, mais pouvant être ordonné aux convalescents et aux malades.

Caseus et panis sunt optima fercula sanis;
Si non sunt sani, tunc illum haud jungito pani.

Le fromage et le pain, pour qui se porte bien,
Sont un mets excellent, qui n'incommode guère;
Mais, quand on est malade, on le mange sans pain.

On discutera encore longtemps sur les effets du fromage, et il en sera ainsi pendant qu'il y aura autant de sortes de fromages que de producteurs et que ceux-ci ne formeront pas de vastes associations qui permettraient la fabrication en grand des meilleurs fromages.

Tout ce qui a été dit pour ou contre les fromages est relativement exact, si l'on tient compte de l'espèce : il y en a d'exquis, d'excellents, de passablement bons, de mauvais et de nocifs.

Le fromage gras, vieux et à pâte ferme, lorsqu'il n'est pas encore perforé par les mites, est un aliment excellent de goût, facilitant la digestion tout en étant nourrissant. Le fromage gras à pâte douce est exquis à sa parfaite maturité; on connaît ce point à la mollesse du corps, par le contact des doigts, par ses rides fines comme une pomme flétrie, sans humidité ni moisissure, signes d'une constitution saine.

Quant aux fromages, bleu, vert, Roquefort, sous n'importe quelle dénomination ils se présentent, ce sont des fromages de haut goût; il faut laisser aux amateurs le piquant que produisent les différentes couleurs, rouge, jaune, verte, bleu, noire, accompagné d'un fumet truffé de fermentation qui attirent les nez gourmands et les palais blasés. Ce sont des fromages faisandés sur l'innocuité desquels l'hygiène est en droit de faire quelques réserves.

Il faut considérer comme malsains tous les fromages à fermentation putride, cependant si estimés des buveurs de bière.

Plus sains, mais moins faciles à la digestion que ces derniers, sont tous les produits improprement appelés fromages blancs, qui, en réalité, ne sont des fromages, n'étant pas du *caséum* du lait, mais bien du *sérum* étant obtenu par coction et non par caillé. Plus exacte est la dénomination de *séré* que lui ont conservé les Celtes, et tel

qu'on désigne encore ce produit dans l'Ain, le Jura, la Bresse, ou de *serra* ou *sérac* dans la Suisse romande et la Savoie.

En résumé, les fromages sains, gras ou demi-gras sont à la fois un aliment et un condiment précieux. Ils enrichissent les mets par leurs propriétés et constituent un aliment à peu près parfait quand ils sont unis au pain.

Gâteau au fromage (*Cheese straw*). — Gâteau anglais qui se prépare de la façon suivante :

Formule 1977. — Employer :

Farine	grammes	180
Beurre	—	120
Parmesan râpé	—	120
Sel et poivre de Cayenne.		

Procédé. — Délayer le tout avec de la crème double ; faire une pâte abaissée au rouleau. Découper en forme de paille et faire cuire au four chauffé modérément.

Welch-Rabbit *(Cuis. américaine).* — La traduction littérale de ce mot signifie : *lapin gallois*, quoique le lapin n'entre en rien dans la préparation de ce mets. Il accompagne le soir les soupers froids américains. Le voici tel qu'il se prépare dans son pays d'origine :

Formule 1978. — Couper des tranches de pain, les faire rôtir au feu et les beurrer ; tenir au chaud dans un plat. D'autre part, mettre dans une casserole d'argent, en quantité égale, du beurre et du fromage de Chester, selon la quantité de tranches de pain. Ajouter un verre ou deux de *porter*, du piment, du sel et du poivre. Placer le tout sur le feu et aussitôt fondu étendre cette pâte, qui doit être épaisse, sur les rôties coupées en carrés et servir très chaud.

FROMAGE DE PORC, *s. m.* (*Charcuterie*). — Aussi appelé fromage de cochon et tête marbrée.

Fromage de porc ou de cochon. — (*Formule* 1979. — Echauder et nettoyer une tête de porc, la partager en deux, en retirer la langue et la cervelle ; couper chaque demi-tête en trois parties. Faire dégorger les morceaux dans l'eau fraîche pendant quelques heures ; les égoutter et les mettre au sel pendant quatre jours. Les cuire dans du bouillon assaisonné de sel, poivre, oignon clouté, thym et 150 à 200 grammes de sucre. Faire cuire dans la même casserole pendant quinze minutes la quantité de couenne nécessaire pour garnir intérieurement un moule à fromage. La tête sera cuite lorsque les os se détacheront facilement des viandes.

Désosser alors tous les morceaux ; les couper par dés, de trois centimètres ; supprimer les parties ensanglantées ou dures. Assaisonner cette viande dans une terrine, avec poivre, piment, sel s'il était nécessaire, et mouiller légèrement avec un peu de bouillon. Garnir l'intérieur du moule avec les couennes et remplir le moule avec les morceaux de la tête ; presser et laisser refroidir jusqu'au lendemain. Démouler, glacer et garnir de gelée et d'attelets.

HYGIÈNE. — Ce mets est gras et indigeste, il ne convient qu'aux estomacs jeunes et à toute épreuve.

Fromage de cochon *(Autre manière).* — *Formule* 1980. — Pour trois livres de foie, mettre deux livres de lard, une demi-livre de panne, hacher le tout ensemble, ajouter persil et ciboules hachés, sel, poivre, aromates pilés, quatre épices. Quand le tout est bien haché, étendre dans une casserole une toilette de cochon ou des bandes de lard bien minces, de manière que le foie ne tienne pas après la casserole, mettre de la farce de l'épaisseur de trois doigts, puis des lardons assaisonnés ; remettre encore une couche de farce de la même épaisseur, ainsi de suite jusqu'à ce que la casserole soit pleine ; couvrir le dessus de bandes de lard, mettre au four. Trois heures suffisent pour la cuisson, le laisser refroidir dans la casserole, ensuite le démouler en le faisant chauffer un peu. Ensuite le décorer soit au saindoux ou à la gelée. (V. F.)

Fromage de foie de porc (*Fromage d'Italie*). — *Formule* 1981. — Éplucher 500 grammes de foie de porc, le couper en petits carrés et les mettre dans une passoire, que l'on trempera dans une casserolée d'eau bouillante, pendant dix à douze minutes en remuant, pour blanchir le foie partout également.

Égoutter le foie et l'essuyer dans un linge ; le hacher avec un kilo de lard frais non mou et un kilo de chair à saucisse. (Voir la *Formule* 1680.) Piler le tout et ajouter l'assaisonnement suivant :

Sel fin	grammes	30
Poivre blanc frais moulu	—	5
Piment	—	5
Farine	—	125
Œufs frais	nombre	5
Un petit oignon et des fines herbes hachées.		

Procédé. — Bien mélanger l'assaisonnement d'abord et ensuite l'incorporer dans la farce ou appareil à fromage. Décorer un moule spécial à fromage d'Italie, avec des lardons; placer dessus un tiers de la farce, puis ajouter encore quelques lardons; remettre de la farce et encore des lardons et enfin terminer avec le restant de farce. Couvrir d'une barde de lard ou d'un morceau de crépine et couvercler le moule.

Mettre le moule dans un four chaud pendant une heure et demie. Le fromage étant cuit, placer dessus une planchette de bois rentrant exactement dans le moule; presser légèrement et verser de la gelée dans le moule jusqu'au-dessus de la planche et laisser refroidir en lieu frais jusqu'au lendemain. Le démouler, le glacer et le décorer de gelée et d'attelets.

Remarque. — Si l'on voulait conserver ce fromage, il faudrait couler du saindoux, à la place de la gelée; en le sortant du four on fixera hermétiquement le couvercle.

FROMENT, *s. m.* (*Triticum sativum*). All. *Weizen;* rus. *pchénitza;* angl. *wheat;* esp. *frumento;* ital. *frumento;* dérivé du latin *frumentum,* de *frugimentùm, fruges, fruor.* — Le meilleur des blés. (Voir ce mot).

Le froment est la plus belle et la plus riche des graminées; la base de la nourriture de l'homme. Les Orientaux considéraient le froment comme un don de Dieu. Les vallées de la Palestine étaient couvertes de froment (Ps. LXV, 14). L'Egypte cependant la surpassait à cet égard en fertilité; elle possédait un blé à six et sept épis nommé *froment prodigieux*; c'est de lui que parla Jésus dans la parabole du semeur. (Matth. XIII, 8). Il fut considéré depuis lors comme un produit miraculeux et on le dénoma *blé de miracle.* Ce froment prodigieux se retrouve encore souvent dans les poulards semés dans les terrains fertiles; l'axe de l'épillet s'allonge et se ramifie; il en résulte un épi composé ou rameux.

Analyse chimique. — Le froment contient en moyenne sur 100 parties:

Amidon	69.45
Matières azotées	16.66
Dextrine	6.02
Matières grasses	2.09
Cellulose	3.30
Matières minérales	2.48
	100.00

Les substances organiques azotées contenues dans le froment, sont: du gluten, de l'albumine, de la caséine et de la fibrine; les substances organiques non azotées sont, outre l'amidon: de la dextrine, de la glucose et de la cellulose. Indépendamment de ces principes, le froment contient une huile essentielle et une huile grasse. Les matières minérales sont: des phosphates de

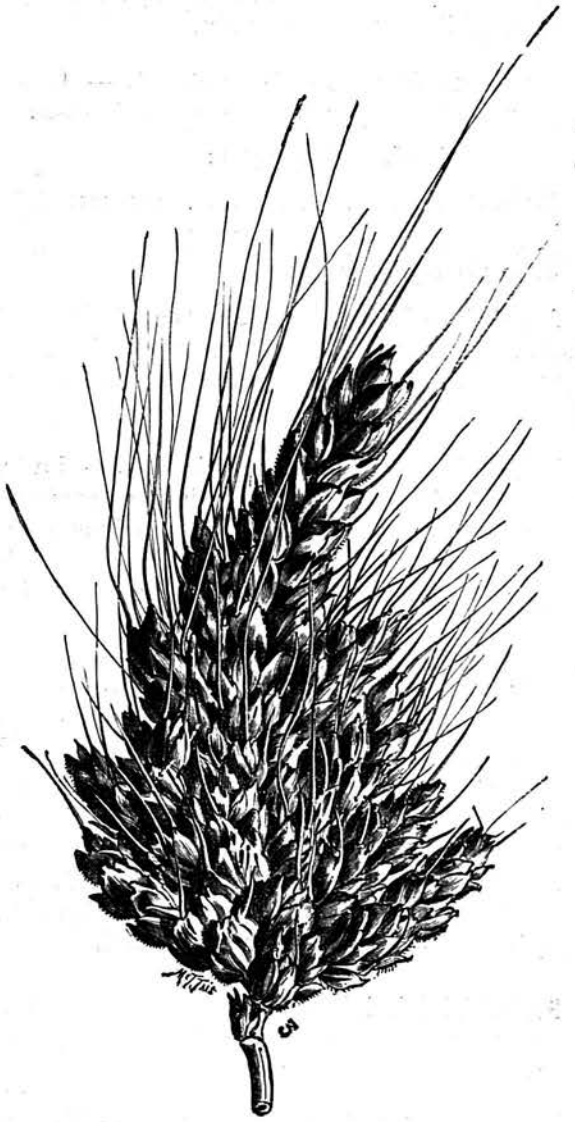


Fig. 601. — Froment prodigieux, ou blé de miracle.

chaux et de magnésie, des sels de potasse et de soude et enfin de la silice.

Sur les études de M. H. Douliot, préparateur au Muséum, un constructeur a trouvé le moyen de fendre le grain de froment à l'aide d'un appareil, pour en extraire le germe qui nuit à la qualité de la farine, parce qu'il contient, en outre de l'huile, un ferment diastasique (découvert par

Mège-Mouriès) qui altère l'amidon et contribue à donner au pain une couleur bise. Ce sont des êtres vivants capables de germer quand on ne les maintient pas dans un milieu absolument sec, et en germant ils digèrent tous les aliments farineux qui sont autour d'eux. (Voir au mot BLÉ, *embryon du.*)

M. Aimé Girard, professeur au Conservatoire des Arts et Métiers, publiait il y a quelques années, dans les *Annales de Physique et de Chimie*, un mémoire justement remarqué sur l'analyse chimique et la valeur alimentaire des différentes parties du grain de froment. Tout en concluant qu'on doit rejeter le germe du blé à cause de ses ferments diastasiques et de son huile, M. Aimé Girard n'en établit pas moins la valeur alimentaire remarquable de ce produit.

On peut extraire, du germe du froment, l'huile appelée *blédoline*, ou *huile de blé*, à l'aide d'un dissolvant dans un appareil à épuisement continu. Les germes ainsi privés d'eau et d'huile peuvent être réduits en poudre palpable ; dans cet état elle prend le nom de *fromentine*. (H. DOULIOT, *communication à la Société française d'hygiène*, séance du 12 avril 1889.)

FROMENTINE, *s. f.* — Farine obtenue par la mouture des germes du froment. Après en avoir extrait l'huile et l'eau, la fromentine contient :

Albuminoïdes	51.31
Substances ternaires	29.08
Cellulose	12.63
Substances minérales	6.98
	100.00

Dans cet aliment nouveau, qui porte le nom de *Fromentine*, seule la cellulose n'est pas assimilable. La fromentine contient donc 87.37 de substances alimentaires; c'est-à-dire que c'est l'un des meilleurs aliments pour les enfants, les convalescents et les malades.

Potage à la fromentine. — *Formule* 1982. — Mélanger graduellement 60 grammes de fromentine avec un litre de bon bouillon et mettre au feu dans une casserole, en remuant avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que le liquide ait atteint le point d'ébullition.

Laisser alors mijoter le potage sur le coin du feu pendant environ 20 minutes; l'écumer et y ajouter 30 grammes de beurre frais, une liaison de trois jaunes d'œufs et un peu de crême. Faire prendre sur le feu sans laisser bouillir et ajouter une pincée de muscade rapée.

Servir ce potage avec des petits croûtons frits au beurre. (A. Suzanne.)

Remarque. — L'usage de la fromentine ne s'arrête pas là; on peut en faire des bouillies, des biscuits, des gâteaux, de la pâte brisée, feuilletée, en un mot, on peut s'en servir dans tous les cas où l'on fait usage de la farine.

FROMENTAL, *s. m.* — Nom vulgaire de l'avoine élevée. (Voir *avoine.*)

FROMENTEAU, *s. m.* — Variété de raisin de Champagne, à grosses grappes serrées, d'un gris rouge et à peau dure.

FRONSAC (*Vin de*). — Bordelais rouge ordinaire de première qualité, de 17 à 18 degrés d'alcool.

FRONTIGNAN (*Vins de*). — Hérault, produit des vins doux, sucrés, fumeux et capiteux, d'une grande renommée, notamment les Muscats, qui ont le privilège de plaire aux dames.

Imitation du Muscat de Frontignan. — *Formule* 1983. — Employer :

Vieux vin blanc	litres	30
Eau-de-vie à 35 degrés	—	1
Sucre en pain	kilogr.	4
Raisin Muscat	—	4
Noix, muscade râpée	grammes	28
Fleurs de sureau	—	8

Procédé. — Faire infuser, pendant dix jours, les raisins broyés, la muscade, le sureau dans l'eau-de-vie, à laquelle on ajoutera la quantité nécessaire de vin blanc pour submerger les condiments. Décanter et filtrer l'alcoolat, et l'ajouter dans un tonnelet avec le sucre et le vin blanc.

FRUGAL, *adj.* All. *frugal;* angl. *frugal;* ital. *frugal;* de *frugalis*, dérivé de *frux*, fruit. — Repas sans apprêt et naturel. Des repas *frugaux*. Les végétariens sont des gens *frugaux*. Vie frugale, absence des besoins, notamment des ressources de la gastronomie.

FRUGIVORE, *adj.* All. *fruchtessend;* angl. *frugivorous;* ital. *frutivoro*, de *fruges*, grain, fruit de la terre, et *vorare*, manger. — Qui ne se nourrit que de fruits et de végétaux.

FRUIT, *s. m.* (*Fructus*). All. *Frucht;* rus. *froukte;* angl. *fruit;* esp. *fruto;* ital. *frutto.* — Résultat de la fécondation de l'ovaire du règne végétal et de

son développement. Il comprend deux parties distinctes, la graine et le péricarpe ou enveloppe des fruits.

On appelle *fruit simple* celui qui provient d'un pistil, comme les pêches, cerises, prunes, etc.

Le *fruit multiple* est celui qui provient de plusieurs pistiles distincts renfermés dans une même fleur, comme les fraises, framboises, etc.

Enfin, on nomme fruit *composé* celui qui résulte d'un nombre plus ou moins considérable de pistils réunis et souvent soudés ensemble, mais provenant tous de fleurs distinctes, comme les mûres, ananas, cônes de pins, etc. Les anciens comprenaient sous cette dénomination : les œufs, le fromage, le lait et le miel. Les fruits faisaient partie de l'offrande à l'Eternel; l'oblation de Caïn fut prise dans la récolte qu'il cultivait. (*Gen.*, IV, 3.)

De tous temps les fruits firent l'ornement des plus somptueuses tables, comme des plus frugaux repas. Rien n'est plus attrayant que ces superbes corbeilles où se dressent des monceaux de raisins chasselas entremêlés de *pino* noir, qui s'offrent à nos yeux en grappes appétissantes; ou ces compotiers surmontés de pyramides de pêches, d'abricots superbes, de pommes calvilles, de poires fondantes et sucrées, aux tons d'or.

Ces monceaux de fraises rouges, roses et parfumées, n'attendent que le sacrifice pour répandre leur suc exquis. Et quelles sensations agréables l'on éprouve lorsque, au dessert, le moment est arrivé de tendre sa main vers les coupes séduisantes? Tant que le monde se nourrira, les formules des mets culinaires varieront, comme leurs effets. Mais les désirs irrésistibles et les sensations délicieuses, produites par les fruits sur nos papilles sublinguales ne s'altéreront jamais dans le genre humain.

HYGIÈNE. — Pour qu'ils produisent des effets salutaires, les fruits doivent être mangés mûrs, avant qu'ils soient passés à l'état de putréfaction; autant les fruits sont agréables et sains à leur parfaite maturité, autant ils sont pernicieux à cette extrémité.

On peut diviser les fruits, selon la proposition de Fonssagrives, en sept classes :

Fruits sucrés;
Fruits acidules et acidulés;
Fruits féculents et farineux;
Fruits sèveux;
Fruits aromatiques;
Fruits astringents;
Fruits huileux ou émulsifs.

Il est bien entendu que chacune de ces épithètes indique seulement la caractéristique, ou dominante, des groupes auxquels elle se rapporte; certains fruits peuvent en effet être sucrés et acides en même temps, féculents et sucrés, acides et aromatiques, etc.; mais il n'en est aucun dans lesquels ne prédomine l'un de ces attributs.

Les fruits *acidules* ont une saveur aigrelette et sucrée qui les rend très appétissants, mais leur chair, généralement froide, est un peu lourde, ne se digère que quand on en relève le goût par des condiments tels que du sucre ou des vins alcooliques. Nous rangerons dans ce groupe : les fraises, les framboises, les pêches et les variétés acidules de pommes. Les fruits *acides* contiennent, en proportions assez notables pour que leur sucre n'en masque pas la saveur, des acides végétaux, ordinairement de l'acide tartrique, de l'acide oxalique et de l'acide malique réunis deux à deux, trois à trois. Les acides sont étendus habituellement dans un suc à la fois mucilagineux et sucré. Leur proportion varie aux diverses périodes de la maturation des fruits; quelquefois même ils changent de nature au fur et à mesure que les fruits approchent de la maturité. Les citrons, les oranges, le tamarin, l'ananas, les groseilles à grappes et la grenade sont les principaux fruits de ce groupe.

Dans les fruits *sucrés* la saveur acide est masquée, au moins en grande partie, par les quantités considérables de sucre, de mucilage et de fécule qu'ils renferment. Les fruits sucrés les plus usuels sont les poires, les raisins, les prunes, les dattes, et parmi les fruits exotiques la barbadine, la sapotille, le cachimant, la pomme canelle, etc. Les fruits *huileux* ou *émulsifs* doivent le dernier de ces deux noms à leur propriété de donner, par la division de leur matière grasse dans l'eau, un véritable lait ou émulsion. Ce principe huileux est contenu dans une amande, comme dans les noix, les noisettes, les pistaches, le coco, etc., ou ce qui est plus rare, il réside dans la pulpe même du fruit; c'est ce qui se constate dans l'olive et l'avocat, etc.; ces fruits sont très nourrissants, ils constituent un élément important du régime gras, mais ils sont par cela même, un peu lourds et d'une digestion difficile.

Les fruits *féculents* sont ceux qui sont constitués par une accumulation de fécule associée à certains principes sucrés, aromatiques, astringents, etc. Telles sont les châtaignes, les mar-

rons, le rima, ou fruit de l'arbre à pain. Leurs propriétés nutritives et digestives sont celles des féculents en général. Les fruits *astringents* sont remarquables par leur saveur acerbe, que la maturation diminue, mais qu'elle ne masque que d'une manière incomplète. Le principe astringent qui domine dans ces fruits est tantôt associé à de la fécule comme dans les glands, tantôt contenu dans une pulpe plus ou moins consistante, sucrée ou acide. Les nèfles, les coings, les cornouilles, les senelles, les lucets, etc., rentrent dans cette catégorie. Ces fruits doivent à leur astringence de produire ou d'entretenir la constipation; on en fait dans la médecine vulgaire un usage banal pour combattre la diarrhée. (*Fonssagrives.*)



Fig. 602. — Compotier à fruits de table.

Au point de vue du régime, les fruits doivent, dans la généralité des cas, être cuits ou secs. Voici comment on peut les classer :

Laxatifs. — Les oranges, les figues, les prunes, le tamarin, les mûres, les dattes, les brugnons, peuvent être avantageusement utilisées.

Astringents. — La grenade, les mûres de ronces, les framboises, les baies de sumac, l'épinevinette, les groseilles, le coing, sont les plus actifs.

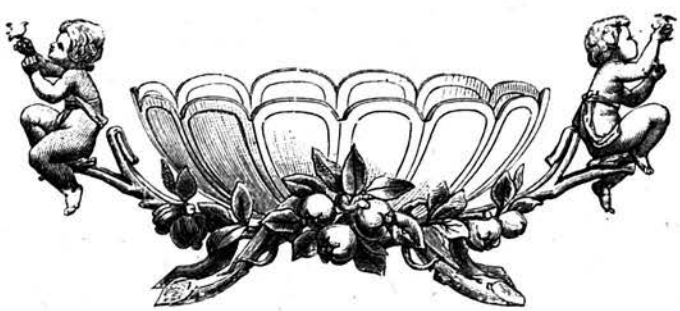


Fig. 603. — Corbeille pour fruits de table.

Diurétiques. — Les raisins, les poires, les pommes, les fraises, le melon, les groseilles à maquereau, les pêches, les prunes, l'ananas, etc.

Sédatifs et réfrigérants. — Le citron, l'orange, le melon, le concombre, la courge, la tomate, etc.

Vermifuges. — L'écorce et la racine de grenadier en décoction et les pépins de courge sont très efficaces.

Emollients. — Les figues, mais surtout les raisins fondants et muscats, pris sous forme de régime ou *cure*, comme cela se pratique en Suisse.

Conservation des fruits. — Il y a quatre méthodes de conservation appliquées aux fruits; la conservation naturelle dans un fruitier, des espèces susceptibles de se conserver; la dessication, la conservation par le procédé Appert (Voir ce mot) et la confiserie.



Fig. 604. — Compotier à cornet pour fruits.

Dessication des fruits. — *Formule* 1984. — Les poires et les pommes peuvent être préparées ainsi :

Procédé général. — Couper les poires ou les pommes par le milieu, les grosses en quatre; les plonger dans l'eau bouillante pendant dix minutes; les égoutter et les laisser refroidir dans un lieu aéré. Les faire sécher au soleil ou dans une étuve.

Abricots et pêches. — *Formule* 1985. — Couper les fruits en deux, en extraire le noyau, les plonger dans de l'eau en ébullition pendant cinq minutes; les égoutter, les faire refroidir et les faire sécher au soleil ou dans une étuve.

Prunes. — *Formule* 1986. — Pour enlever les noyaux des prunes il faut les choisir mûres et de qualité spéciale, celles dont la pulpe n'est pas adhérente. Fendre la prune pour en extraire le noyau. On les met dans une étuve tiède et on les y laisse jusqu'à ce qu'elles soient sèches, c'est-à-dire qu'elles ne soient plus humides. On les conserve en lieu sec et aéré.

Pruneaux. — *Formule* 1987. — Les prunes entières sont passées à l'eau bouillante pendant

dix minutes et sont ensuite séchées dans une étuve ou dans un four. On les met ensuite dans des paniers en les pressant légèrement.

Cerises. — *Formule* 1988. — Plonger les cerises cinq minutes dans l'eau bouillante, les égoutter, et quand elles seront sèches les mettre sur des plaques dans une étuve. Quand les rides commencent à se produire on diminue la chaleur et on les retire quelques heures après.

Remarque. — Les raisins qui nous viennent de Malaga, sont préparés par simple dessication au soleil ou par le même procédé que j'indique ci-dessus. Les abricots de Damas et les pommes parfumées qui nous arrivent du Canada sont simplement séchés au soleil.

Fruits conservés par la chaux. — *Formule* 1989. — Un système de conservation qui paraît avoir été appliqué avec succès aux fraises entières, aux framboises, serait le suivant:

Procédé général. — Mettre un kilo de chaux vive dans quatre litres d'eau pendant quatre heures; la décanter et la filtrer. Piquer les fraises avec une épingle et les faire tremper pendant une heure dans l'eau de chaux. Les sortir avec l'écumoire et les égoutter sur un tamis. Les placer dans un bocal et leur couler dessus un sirop froid à 25 degrés. Boucher.

Remarque. — Ce mode s'applique à tous les fruits pour être conservés crus. Il ne nécessite aucune ébullition de boîte ou de bocal.

Conservation des jus de fruits. — *Formule* 1990. — Pour être susceptibles de conservation, les jus doivent subir une opération qui a pour but la décomposition du sucre et la partie mucilagineuse pour les convertir en liquide vineux ou alcoolique. Cette opération prend le nom de fermentation; elle s'opère de différentes manières, mais deux, principalement, sont mises en usage.

Premier procédé. — En écrasant les fruits et les soumettant à la presse immédiatement pour les loger dans des baquets ou des tonneaux qui doivent être dans un état complet de propreté; ensuite les laisser fermenter pendant douze ou vingt-quatre heures, et même davantage selon les influences de l'atmosphère; l'opération étant en marche, le liquide s'échauffe et laisse dégager abondamment du gaz acide carbonique qui soulève la plus grande partie des matières solides; peu à peu, l'effervescence diminue, le chapeau se fendille et le liquide s'éclaircit et paraît sur le chapeau. On reconnaît que la fermentation est terminée lorsque le liquide est parfaitement clair et qu'il ne porte plus que 0 degré ou 1 degré au pèse-sirop; la fin de la fermentation est également annoncée par la présence des moucherons qui voltigent au-dessus des tonneaux; alors, tirer à clair, filtrer, mettre en bouteilles et passer à l'ébullition.

Deuxième procédé. — En écrasant les fruits le plus vivement possible, les mettre dans des baquets ou des tonneaux en parfait état de propreté et les laisser fermenter avec leurs grappes ou leurs noyaux pendant au moins huit ou dix jours; le liquide, qui, en s'échauffant, laisse dégager une certatne quantité de gaz acide carbonique, soulève promptement la masse solide que l'on nomme également chapeau; peu à peu l'effervescence diminue, les moucherons paraissent et voltigent à la surface des tonneaux et le liquide s'éclaircit. On reconnaît, comme par le premier procédé, que la fermentation est complète lorsque le liquide ne porte plus que 0 degré ou 1 degré au pèse-sirop et que le marc se fendille en laissant apparaître le jus clair; alors, soutirer, filtrer, mettre en bouteilles et passer à l'ébullition.

Remarque. — Les deux procédés sont excellents; la plupart des praticiens opèrent d'après le premier, prétendant que les fruits étant pressés immédiatement et mis ensuite en fermentation sans les grappes ni les noyaux, produisent des jus plus fins et plus francs de goût, puisqu'ils n'ont pas été mis en contact pendant la fermentation avec les grappes et les noyaux qui leur donnent de l'âcreté. Mais après avoir sérieusement expérimenté la chose et m'être parfaitement rendu compte, je suis loin d'être de cet avis; je prétends, au contraire, que les fruits mis en fermentation avec la grappe, produisent des jus au moins aussi bons, bien plus colorés, possédant une certaine quantité de tannin, qui est très utile pour leur conservation, et, surtout, pour la conservation de leur couleur. La seule chose qui puisse être désavantageuse, c'est que les jus fermentés sans la grappe se font dans l'espace de douze à vingt-quatre heures, tandis que ceux que l'on met en fermentation avec la grappe demandent huit à dix jours au moins pour devenir absolument clairs. (Edouard Lacomme, de l'*Académie de Cuisine.*)

Pruits confits. — Les premières conditions pour obtenir de beaux fruits confits sont d'abord la régularité de la maturité et de la grosseur des fruits, puis des soins que l'on apporte au blanchiment.

Blanchiment des fruits. — *Formule* 1991. — — *Procédé général.* — Les fruits étant cueillis quelques jours avant leur parfaite maturité pour les obtenir fermes, doivent être blanchis le même jour. S'ils étaient trop cuits, ils tomberaient en marmelade; s'il ne l'étaient pas assez, leurs pores se trouvant serrés, le sucre ne pourrait y pénétrer. On les met dans une bassine avec beaucoup d'eau; dans les opérations en grand, chez les confiseurs, par exemple, il est préférable de les mettre dans une bassine à vapeur ou à eau, à double fond. L'emploi de ces bassines permet de confire un hectolitre de fruits à la fois. Chaque



Fig. 605. — Etagère de fruits en petits pots.

sorte de fruit se blanchit d'une manière différente; les fruits à noyau se mettent dans l'eau froide et sur feu doux, et on fait chauffer sans laisser bouillir, et on les retire à l'aide d'une écumoire au fur et à mesure qu'ils remontent sur l'eau. Ils sont à point quand en les piquant avec une épingle elle pénètre facilement dans la chair; étant suffisamment tendres, on les rafraîchit à l'eau froide; on peut se servir de la même eau pour blanchir d'autres fruits, mais si l'on devait y mettre des fruits à noyau, on devrait laisser tiédir l'eau avant d'ajouter les fruits. Les fruits à écorce sont plus longs à blanchir suivant leur qualité et selon qu'ils sont entiers ou en partie. Pour conserver la couleur des poires, des noix, des pêches, des abricots, on ajoute dans l'eau de rafraîchissement 50 grammes d'alun pulvérisé par hectolitre d'eau. Pour les maintenir blancs, on se sert de jus de citron.

Mise au sucre. — *Formule* 1992. — *Procédé général.* — Quand on se trouve en présence de fruits pas assez mûrs ou fermes, il faut les mettre dans un sirop à 25 degrés et les laisser imbiber ainsi une nuit. Pour tous les fruits, on cuit le sucre à 28 degrés pour la première façon, et on ajoute les fruits en leur faisant donner un bouillon léger; on les verse doucement dans des terrines et on les met à la cave ou autre lieu frais et sec. Le lendemain, on décante bien tout le jus et on l'amène à 30 degrés; on ajoute les fruits, on leur donne un bouillon frémissant et on les remet dans les terrines. On répète ces *façons* en augmentant chaque jour le sucre d'un degré, pendant sept à huit jours, de façon à obtenir 36 degrés à la dernière façon. Quelquefois, pour éviter la fermentation, on est obligé de donner deux façons par jour; dans ce cas, on fait seulement frémir le fruit. Si l'on veut obtenir des fruits très clairs, il faut *graisser* le sirop au milieu des *façons*, c'est-à-dire les changer et ajouter un peu de gelée de pomme ou du glucose, pour l'empêcher de candir.

Quand toutes les façons sont données, on les laisse reposer une dizaine de jours pour qu'ils s'impreignent de sucre; on soutirepar un robinet placé au fond des terrines le jus des fruits, qui ne tarderait pas à produire la fermentation. Ce mode est très utile pour les fruits tendres, comme les marrons, les fraises et les framboises. On conserve les fruits confits dans des pots de grès couverts de sucre, ou à sec, couverts d'un papier huilé.

Emploi des sirops de fruits. — *Formule* 1993. — Les sirops mucilagineux provenant des abricots, coings, framboises, reines-claudes, mirabelles, figues, peuvent servir pour les confitures communes ou pour les entremets. Les sirops d'ananas, chinois, cédrats, oranges, citrons, poncires, pour parfumer les liqueurs communes. Les sirops de cerises, épines-vinettes, framboises, fraises, pour les sirops ordinaires. Les sirops d'angélique, de marrons, de noix, de poires, de verjus, raisin muscat, pour les grossisages des dragées, etc.

Fruits à l'eau-de-vie, A. — *Formule* 1994. — Il n'est pas de fruit qui ne puisse être conservé dans l'eau-de-vie; cette conserve est d'autant plus précieuse qu'elle peut être faite avec des fruits qui tombent des arbres avant maturité, et qui sont généralement perdus.

Procédé général. — Piquer les fruits avec une épingle et les blanchir comme pour les confires, voir la *formule 1982.* On prépare des alcools bon goût, rectifiés, du Midi, à 85 degrés, selon Cartier; on le dédouble à 30 degrés et on y ajoute les fruits; le jus qui s'écoule des fruits amène l'alcool à 24 ou 25 degrés; si, après quelques jours d'infusion, l'alcool était plus faible, il faudrait en ajouter de nouveau, de façon à ce qu'il ne soit jamais au-dessous de 25 degrés. Les distillateurs qui s'occupent de la confection de ces fruits en grand pour les marchands de vins, les font infuser dans des tonnes pendant quelques mois, et les sortent au fur et à mesure pour les mettre dans des bocaux et les livrer à la consommation. Ces fruits sont d'ordinaire croquants et juteux.

Fruits à l'eau-de-vie, B. — *Formule* 1995. — Préparer les fruits en les blanchissant comme dans la formule précédente, et cuire un sirop à 28 degrés; mettre les fruits dans le sucre et les faire frémir un instant, et les mettre dans une terrine. Le lendemain, donner encore une façon et amener le sirop à 30 degrés; laisser passer une nuit, et le lendemain égoutter les fruits et les mettre dans un alcool bon goût à 50 degrés. Ce mode produit d'excellents fruits.

Fruits à l'eau-de-vie, C. — *Formule* 1996. — Les fruits étant piqués et blanchis, on leur donne deux *façons* au sucre à 28 et 30 degrés. On les égoutte et on mélange deux litres d'alcool à 30 degrés avec un litre d'eau sucrée à froid à 32 degrés. Après quinze jours d'infusion, on goûte les fruits et la liqueur, et on ajoute, s'il était nécessaire, de l'alcool ou du sucre.

Remarque. — Pour les soins spéciaux à donner à chaque fruit, on se reportera aux mots de chacun d'eux, bien qu'en général les procédés susmentionnés soient les seuls appliqués pour obtenir de bons fruits à l'eau-de-vie. Faisons encore remarquer aux ménagères qui préparent des fruits à l'eau-de-vie pour leur usage, que le mode d'exposer les bocaux de fruits au soleil, dans l'idée que la chaleur augmentera la force de leur tafia, est un procédé contraire au but qu'elles veulent atteindre: l'action du soleil annihile l'esprit, le fait évaporer et en diminue ses propriétés. Il ne faut donc pas perdre de vue que l'alcool doit être tenu clos et à l'abri du soleil.

Macédoine de fruits confits (*Entremets*). — *Formule* 1997. — Faire cuire dans un sirop faible avec un bâton de vanille, de l'orangeat, du citronat, des chinois, des raisins de Malaga, des noix, des abricots, des poires, enfin autant de sortes de fruits qu'il sera possible. Quand les fruits seront très tendres, retirer les raisins, le citronnat et l'orangeat; hacher ces deux derniers et les mélanger avec les raisins.

Préparer un riz à la crème et à la vanille, convenablement sucré, et y mélanger les raisins, le citronnat et l'orangeat haché; en remplir une bordure et démouler sur un plat rond. Ajouter aux fruits un demi-verre à bordeaux de marasquin et dresser la macédoine en pyramide au milieu de la bordure de riz. Décorer le haut de la bordure avec une couronne de feuilles d'angélique et des fruits de couleur vive. Siruper et servir le restant du sirop dans une saucière.

Auréole de fruits confits (*Entremets*). — *Formule* 1998. — Préparer des fruits comme dans la formule précédente; y ajouter, quand ils seront cuits, une marmelade d'abricots, du marasquin et du kirsch. Laisser refroidir. Foncer fortement une timbale avec de la pâte brisée et la garnir de la macédoine; couvrir avec une rondelle de pâte en la soudant hermétiquement; pratiquer un petit trou au milieu avec la pointe du couteau et mettre la timbale dans un four chaud. Aussitôt que la pâte sera chaude, sortir la timbale, la dresser sur un plat rond. Il est important que le jus ne sorte pas de la timbale; il irait s'infiltrer entre la croûte et le moule et lui donnerait un aspect désagréable.

Suprême de fruits (*Entremets*). — *Formule* 1999. — Mettre en quartier et éplucher, selon la règle, de façon à obtenir :

Pommes de Calville	grammes	150
Poire Bon-Chrétien	—	150
Prunes confites	—	200
Abricots frais	—	200
Tranche d'ananas	—	200
Cerises confites	—	100
Sirop à 30 degrés	litre	1
Marasquin	décilitre	1

Procédé. — Cuire les poires dans un sirop à 20 degrés, légèrement carminé; cuire également

à part les pommes, les prunes et les abricots en deux, dans un sirop à 20 degrés. Egoutter les fruits et les dresser dans une timbale d'argent. Un quart d'heure avant de servir, chauffer la timbale au bain-marie; saucer du Marasquin et servir chaud.

Remarque. — Ces fruits peuvent être servis dans une tourte, dans un socle en pâte de Milan, ou dans une croustade en forme de corbeille.

Fruits Pouding (*Cuis. anglaise*). — *Formule 2,000.* — Tous les poudings de fruits à l'anglaise se font avec la même pâte.

Employer :

Graisse de rognon de bœuf	grammes	500
Farine tamisée.	—	500
Eau	décilitres	3
Une forte pincée de sel.		

Procédé. — Hacher finement la graisse préalablement épluchée; former la fontaine, y mettre le sel, et faire une pâte ferme. Laisser reposer une demi-heure, l'abaisser et former un bol avec l'abaisse garni de fruits, dont on aura sorti les noyaux des espèces qui en ont; assaisonner de sucre, vanille ou cannelle et couvrir le bol d'une même pâte en la soudant. Envelopper le bol dans un linge et faire cuire pendant une heure et demi dans l'eau bouillante.

Pain de fruits à la gelée (*Entremets*). — *Formule 2,001.* — Eplucher des pommes à chair blanche, les faire fondre dans un sautoir avec sucre vanillé et un peu d'eau; passer la purée au tamis, puis à l'étamine. Mélanger à un litre de cette purée deux décilitres de sirop à 35 degrés et un salpicon de fruits confits cuits à point. Bien mélanger le tout.

Chemiser fortement le moule avec une forte gelée à la vanille. Décorer l'intérieur du moule avec des amandes, des chinois, des cerises, des fraises, de l'ananas et de l'angélique. Remplir le moule soigneusement, avec la purée à la macédoine de fruits. Sangler le moule dans la glace pendant une heure et démouler sur un plat rond. Servir séparément un jus de fruits.

Fruits Béchiques (*Hygiène*).— *Formule 2,002.* — On classe parmi les fruits béchiques ou *pectoraux*, les dattes, les jujubes, les figues sèches, les raisins secs, dont on fait une tisane pectorale et émolliente.

Procédé. — Faire cuire 50 grammes de chacun des fruits ci-dessus indiqués dans deux litres d'eau. Faites réduire de moitié, passer la coction et la mélanger avec 50 grammes de miel blanc.

Timbale à la d'Aremberg (*Fructidor*). — *Formule 2,003.* — Voici dans quels termes s'exprime le cuisinier-poète Achille Ozanne :

Déjà les pampres s'épanouissent,
Fructidor tient à nous offrir
Les belles grappes qui jaunissent
Et les beaux fruits qui vont mûrir.

On voit l'abeille qui butine
Sur la pêche aux vives couleurs,
Et le papillon qui lutine
Le calice odorant des fleurs.

Pillons la vigne et l'espalier!
Que le vin nouveau dans les cuves
Bouillonne, — emplissant le cellier
De ses enivrantes effluves!

Et de ces beaux fruits du verger,
Que pendant l'hiver on emploie
Pour emplir le garde-manger,
Soulageons la branche qui ploie.

Parmi les entremets divers,
Un, je crois, — des plus méritoires,
Est celui qu'en ces quelques vers
Je décris: Timbale de poires.

RECETTE

Des poires en quartier, vous cuisez en compote.
Mettons : douze environ,
Ceci fait — d'abricot, après on les sirote
Et zeste de citron,

Qu'au sirop l'on ajoute, ainsi que la pistache,
Et Marasquin un peu.
Laissez-le mijoter, pour que point il n'attache,
Sur un tout petit feu.

D'autre part : vous beurrez un grand moule à timbale,
Qu'en pâte vous foncez,
Et qu'autour des parois, d'une épaisseur égale
Vous assujettissez.

Ensuite, en la timbale, il faut qu'on introduise
Le tout, puis la couvrir.
La mettre dans le four, et, qu'une heure elle cuise
Avant de la servir.

Remarque. — Maintenant que nous avons consacré aux fruits l'attribut général qui leur est dévolu, nous prions le lecteur de vouloir bien se reporter à chacun d'eux pour le traitement spécial qui leur convient.

FRUITERIE, *s. f.* All. *Obstkammer;* rus. *awoschnoï lawka;* angl. *fruitery;* ital. *dispensa delle frutta.* — Local où l'on conserve les fruits.

La fruiterie doit être tempérée, aérée et sans humidité. Les fruits, selon leur genre, sont suspendus ou posés sur de la paille d'orge ou de maïs. Quand il fait beau, l'ouverture du midi peut être débouchée pour laisser passer les

rayons solaires, tandis que toute ouverture doit être scrupuleusement bouchée par le froid, le brouillard ou la pluie.

FRUITIER, TIÈRE, *s. m., f.* All. *Obsthœndler;* rus. *Awoschnik;* angl. *fruitery;* ital. *fruttifero.* — Celui, celle qui vend des fruits et des légumes.

FRUTILER, *s. m.* — Fraisier du Chili, de la famille des rosacées. Quelques-uns le regardent comme une simple variété du fraisier commun.

FUCUS, *s. m.* — Terme générique d'un genre d'algue appelé aussi varech. Ces végétations sont membraneuses ou filamenteuses; les graines ou les capsules, réunies dans des gousses ou des tubercules, aboutissent à des pores extérieurs et sortent naturellement de la plante. Sur les côtes de la mer, les fucus fournissent un aliment abondant pour l'homme.

Autour des Iles Britanniques on trouve le *fucus digitatus,* connu sous le nom de *sea girdle* en Angleterre, *tangle* en Ecosse, et *red-ware* dans les Orkneys; le *fucus saccharinus, edulis, esculatum* ou *bladder-lock,* aussi nommé *hen-ware* et *honey-wrae* par les Ecossais; l'*Ulva latissima,* appelé *green laver.* Enfin, le *fucus palmatus, dulse,* dénommé *rhodomenia palmota* ou *halymenia,* très connu des Ecossais. On a constaté de 10 à 15 0/0 d'azote dans les fucus ou algues marines, ce qui les placent parmi les aliments de premier choix.

Chin-Chou (*Gelée de fucus*).— *Formule 2,004.* — Les Chinois font une gelée très estimée avec le *fucus saccharinus,* qu'ils dénomment *chin-chou.* On choisit les capsules ou graines avant maturité avec une égale quantité de sommités fraîches. On les fait cuire dans de l'eau en faisant réduire celle-ci jusqu'à ce qu'elle devienne gommeuse; on la passe au tamis, on la sucre et on la laisse refroidir. Elle passe pour stomachique.

Fucus à l'étouffée (*Cuis. Islandaise*). — *Formule 2,005.* — Choisir des *fucus palmatus,* ou fruit des fucus palmate, les blanchir et les laver, les assaisonner avec muscade, poivre, sel et sucre; leur ajouter une quantité relative de cèpes frais et les mettre dans une casserole en terre dans un four pas trop chaud; après une heure et demie de cuisson étuvée, sortir les fucus et les servir dans leur propre jus.

Fucus au lait (*Cuis. écossaise*). — *Formule 2,006.* — Faire blanchir les *fucus* à grande eau, avec un peu de carbonate de potasse, qui a la propriété de les attendrir et de les débarrasser des sels dont ils sont surchargés. On les rafraîchit et on les égoutte; on les met dans une casserole avec du lait, poivre, sel, un oignon cloûté et un peu de muscade, et on les fait cuire à petit feu; au moment de servir, on les lie avec un peu peu de beurre frais.

Tablette de fucus conserva (*Cuis. cochinchinoise*). — *Formule 2,007.* — Cette plante marine se trouve mentionnée dans la *Flore de Cochinchine.* On la fait blanchir, puis sécher au soleil; on la rend en poudre impalpable. On lui mélange un quart ou un tiers de son poids de sucre en poudre, une petite quantité de gelée obtenue par la coction du fucus vert. On mélange bien cette pâte, on la passe sous la meule comme le chocolat, et l'on forme des tablettes par pression dans des moules spéciaux. On les enveloppe de papier d'étain et on les met dans des boîtes. Elles sont considérées comme très nourrissantes et rafraîchissantes.

FUELLA, *s. f.* — Plant de vigne, aussi appelé *boletto.* C'est la variété classique des vignobles de Nice; le fruit en belles grappes d'un rouge noirâtre est agréable et fournit le vin assez renommé de Bellet.

FULBERT-DUMONTEIL (Jean-Camille). — Littérateur français, né à Vergt (Dordogne), le 10 avril 1830. Fulbert-Dumonteil débuta en 1862 au *Figaro* hebdomadaire. M. de Villemessant, le premier journaliste de son temps, remarqua les articles de son nouveau collaborateur, qui se distinguait, au milieu de brillants écrivains, par un style alerte, châtié, original. Du premier coup, il se fit un nom dans la Presse. Aujourd'hui, c'est un des publicistes les plus considérés et les plus goûtés du public.

Fulbert-Dumonteil est avant tout un styliste. Sa plume savante sait trouver le chemin du cœur et faire vibrer l'âme. Sa phrase est élégante, harmonieuse, précise. C'est un régal de haut goût pour les fins lettrés. Chacune de ses pages forme un tableau merveilleux, où se marient agréablement les mille couleurs d'une éblouissante palette. Entre ses mains la plume devient un pinceau.

Fulbert-Dumonteil collabora à tous les grands journaux avec un égal succès. Littérateur éminent et naturaliste distingué, il excelle surtout dans les « portraits » d'animaux. Depuis 1880, il

tient avec autorité la plume de chroniqueur scientifique à la *France*. Il signe également dans ce journal et dans plusieurs revues culinaires des articles gastronomiques fort goûtés des gourmets et des amateurs.

Outre des articles quotidiens, Fulbert-Dumonteil a publié un grand nombre de volumes littéraires ou scientifiques. Citons les principaux : *Histoire naturelle en action; Plantes étrangères; Portraits zoologigues : animaux et plantes, bêtes curieuses; le Monde des fauves; les Fleurs à Paris; le Monde des insectes; les Oiseaux curieux; le Monde des eaux; les Portraits politiques; les Portraits intimes; Nouvelles patriotiques; les Sept femmes du colonel d'Arlot; le Voyage au pays du bien; les Carillons de Noël; les Contes jaunes*, etc.



Fulbert DUMONTEIL

Contrairement à l'aptitude gourmande de son confrère Charles Monselet, Fulbert-Dumonteil est un gourmet raffiné. Nul comme lui ne possède plus intimement liés la finesse d'esprit et la délicatesse de goût. Aussi, de même qu'à son dieu on offre un holocauste, les cuisiniers lui dédient leurs meilleures créations, témoignage sympathique à ses dons gastronomiques.

FUMAGE DES VIANDES. — Le fumage des viandes est l'un des moyens les plus primitifs de conservation (Voir BOUCANAGE et BŒUF FUMÉ).

La viande doit être salée d'abord et la saumure doit être exprimée avec soin. Si on ne la salait pas et qu'on ne fit que la sécher seulement, l'opération serait plus laborieuse. Après cela, on pend la viande dans la cheminée, en ayant soin de la placer assez loin du feu pour que celui-ci ne puisse pas lui nuire.

Toutes les fumées ne sont pas également bonnes. La fumée épaisse et aromatique est celle qu'on doit préférer. On obtient une bonne fumée avec le hêtre, le chêne et ses feuilles brûlées lentement; le pin et le sapin communiquent à la viande un goût particulier. On obtient, avec les baies du genièvre, une fumée subtile et odorante. En Allemagne, on emploie le tan à la fumigation des saucisses.

En terminant la fumigation par des aromates, on donne un goût particulier à la viande; pour cela, on emploie avec succès le laurier avec ses feuilles, le romarin, les fèves de café, l'encens, les pruneaux secs, le bois de réglisse, les clous de girofle, etc.

Si l'on produisait dès le commencement une fumée épaisse, elle sécherait la viande à l'extérieur et l'intérieur n'en serait pas pénétré. Aussi, faut-il employer d'abord une fumée faible et la forcer progressivement.

Une chambre à fumer est plus commode que la cheminée, celle-ci étant à peu près abandonnée aujourd'hui.

L'acide pyroligneux peut remplacer la fumée. Cet acide, en empêchant la viande de se corrompre, lui communique le goût qu'elle acquiert dans la cheminée. Il faut cependant la saler un peu avant de la traiter par l'acide que l'on étend d'eau; sans cela elle serait dure et sèche.

Quand on manque d'acide, on peut arroser la suie avec du vinaigre chaud, et quand on voit que le liquide a acquis un goût et une odeur pyroligneux, on en arrose la viande.

Bœuf fumé (Voir la *formule 509*).

Porc-jambon. — *Formule 2,008.* — On expose les jambons huit jours à l'air; on les laisse une dizaine de jours dans la saumure, puis on les plonge dans une infusion de genièvre pilé dans de l'eau-de-vie concentrée. On la fume dans la chambre à fumer avec des branches de genièvre. On mange crue la chair fumée des jeunes porcs.

Une précaution qu'il ne faut pas négliger, c'est de suspendre tous les mois, par l'un et l'autre bout, alternativement, les saucisses et les jambons fumés. De cette manière, les sucs sont maintenus dans une sorte d'équilibre et ne s'écoulent pas.

Lard gras. — *Formule 2,009.* — On s'y prend de la même manière que pour le porc, seulement, pour empêcher que le lard ne fonde à la chaleur de la fumée, on commence par le mettre quinze jours dans l'eau froide, qu'on renouvelle tous les soirs.

Gigot de mouton. — *Formule 2,010.* — On le frotte avec du sel et du salpêtre; on le laisse deux ou trois jours dans la saumure, en ayant soin de le retourner souvent. Si le mouton est coriace, on le bat préalablement. On ne fume guère que les quartiers de derrière.

Oie fumée ou confite.— *Formule 2,011.* — On peut fumer les oies entières ou en morceaux. Entières, on leur ouvre le dos, on les frotte avec du sel, et on les laisse quelques jours dans l'eau salée; puis on place dans l'intérieur de petites traverses, qui empêchent les chairs de s'affaisser pendant la fumigation. Quand on les sort de l'eau salée, on les égoutte, on les sèche légèrement, et on les fume huit jours après. On les place ensuite, huit autres jours, dans une chambre bien aérée; après quoi, on les serre dans un endroit frais.

Poissons fumés. — *Formule 2,012.* — On les sale, on les embroche, et on les expose à la fumée du genièvre ou des feuilles de chêne. On ouvre les gros et, au moyen de petites traverses, on les tient entr'ouverts; ceux qui ont la chair délicate doivent être entourés de pâte, de papier ou de toile. On fume les harengs vingt-quatre heures, les saumons trois semaines, les truites, les carpes, les brochets, les anguilles, quatre jours. Quand les harengs sont de vieille salaison, il convient d'en retirer la laite.

Remarque. — On peut sans inconvénient laisser pendant tout l'hiver, dans un local aéré, les substances fumées. Dans les climats tempérés, elles peuvent y rester jusqu'au mois d'avril. Alors, après les avoir râclées, on les poudre de cendres, et on les renferme hermétiquement dans des caisses ou tonneaux. On peut aussi les garantir des vers en les mettant dans le foin ou dans la cendre.

FUMET, *s. m.* All. *Duft;* rus. *fumet;* angl. *fumette;* ital. *odore.* — Vapeur agréable qui s'exhale de certains mets et de certains vins.

Charme et puise son charme en l'essence des mets,
En séduisant les cœurs par l'âme des fumets.

Le fumet est le principe aromatique des mets qui attire, séduit et provoque l'appétit par le désir et l'envie. On peut diviser les fumets en trois genres : *fumets de poissons, fumets de gibiers, fumets de cryptogames* (truffes et champignons). Les fumets des plantes aromatiques prennent le nom d'*essence,* et les réductions de viande de boucherie celui de *glace de viande,* ou *extrait de viande* (Voir ces mots).

Fumet de sole. — *Formule 2,013.* — *Procédé général.* — On utilisera pour ce fumet les débris et les arêtes des soles, lorsqu'on aura levé les filets. On a soin qu'il ne reste point de sang et que les intestins soient écartés, que les têtes soient parfaitement propres. Hacher un peu les arêtes et mettre le tout dans une casserole avec un oignon émincé, un fragment de thym, de l'eau et du vin blanc naturel. Certains vins adultérés, et surtout le vin de raisins secs, ont la propriété de noircir le fumet de poisson, qui doit rester blanc. On remplace, pour plus de sûreté, le vin par une quantité suffisante de jus de citron.

On laisse cuire et réduire dans une casserole couverclée. On passe le fumet et on le fait réduire de nouveau, en y ajoutant du jus de champignons frais.

Fumet de turbot (*Haute cuisine*). — *Formule 2,014.* — Procéder de la même façon que pour le fumet de soles, en ayant soin que les débris soient parfaitement propres.

Fumet de saumon (*Haute cuisine*). — *Formule 2,015.* — Lorsqu'il s'agit de sauce *génoise,* c'est-à-dire de sauce de poisson au vin rouge, on peut couper la tête du saumon par le milieu, lui ajouter d'autres débris de poisson, et la mouiller avec vin rouge et eau. Pour la condimentation, on suivra exactement le procédé général présenté plus haut.

Fumet de crustacés (*Haute cuisine*). — Les fumets de crustacés n'étant autre chose que des *coulis,* je prie le lecteur de vouloir bien s'y reporter.

Remarque. — Le fumet de poisson s'obtient plus particulièrement avec les poissons de mer :

soles, turbot, barbue, etc., dont le principe aromatique est plus flagrant. Cependant, on obtient de bons fumets avec les poissons de rivière, comme le saumon, la truite saumonée et le brochet, quand il ne sent pas la vase. Pour rehausser le fumet, il est bon d'ajouter gros comme une lentille d'ail, mais on évitera qu'elle ne domine.

Fumet de perdreau (*Haute cuisine*). — *Formule 2,016. — Procédé général.* — Lever les filets et les cuisses des perdreaux cuits, hacher les carcasses; sauter à la poêle un appareil Mirepoix, composé d'oignons rouges, de carotte, un clou de girofle, fragment de basilic, et une quantité relativement forte de baies récentes de genièvre. Mettre le tout dans une casserole avec un peu d'eau; faire cuire une heure; passer le fumet et faire réduire. Il est essentiel, pour obtenir un bon fumet de gibier, de ne le mouiller qu'avec de l'eau, et de lui ajouter du genièvre, en ayant soin d'ôter les mauvaises graines. N'oublions pas, non plus, que le fumet est un jus et que le coulis est une purée.

Fumet de faisan (*Haute cuisine*). — *Formule 2,017.* — Le faisan doit être rôti à la broche ou au four, mais sans adjonction autre que de l'eau pour déglacer le plat dans lequel il a rôti. Il est également important, pour obtenir un fumet parfumé, que le faisandage ne soit pas trop avancé. Suivre pour le restant le procédé général indiqué pour le perdreau.

Remarque. — On suivra ces prescriptions pour les fumets de *bécasse*, de *grive*, de *canard sauvage*, de *pluvier*, enfin pour tous les gibiers à plumes (Voir COULIS).

Fumet de chevreuil (*Haute cuisine*). — *Formule 2,018.* — Il est important, si l'on veut obtenir un bon fumet de chevreuil, de faire rôtir les débris à point en les saisissant dans un four chaud. Suivre pour le restant le même procédé que pour le perdreau. Ce mode s'applique au *renne*, au *cerf*, au *daguet*, à l'*élan*, au *chamois*, au *daim*, au *sanglier*, enfin à tous les gibiers à poil.

Fumet de champignons (*Haute cuisine*). — *Formule 2,019.* — En épluchant des champignons frais, de couche, en les mettant dans une casserole avec sel, jus de citron et du beurre frais, on obtient, en mettant la casserole en plein feu, une exsudation de leur jus, très parfumée, que l'on peut avantageusement ajouter aux autres fumets ou au coulis. On obtient ce fumet avec tous les champignons frais.

Fumet de truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 2,020.* — En râpant ou en pilant de truffes crues et mettant la pulpe dans une casserole avec un jus de citron et en leur faisant donner un bouillon; puis en mouillant avec du vieux vin de Xérès, à défaut de vrai vin de Madère, et cuire une demi-heure, et en faisant refroidir dans un vase clos, on obtient un fumet de truffes, exquis. Le citron a la propriété de faire exsuder le principe aromatique des cryptogames. On ne doit pas l'oublier : les truffes et les champignons contiennent un liquide aromatique, dont là se trouve tout le secret pour l'extraire.

FUMEUX, *adj.* All. *berauschend;* angl. *smoky;* ital. et esp. *fumoso*, dérivé du latin *fumosus*, fumer. — Qui exhale du fumet, des vapeurs à la tête : des vins fumeux.

> Que de descriptions montent en mon cerveau,
> Ainsi que les vapeurs d'un fumeux vin nouveau!

FUNGUS, *s. m.* — Variété de champignons signalée par Pline; il y en a trois sortes, dont l'une est toxique.

FURMINT. — Cépage national de Hongrie. Il fut introduit en France dans quelques vignobles du Midi. C'est le plant qui donne en Hongrie le fameux vin de *Tokay*.

FUSIL, *s. m.* All. *Metzstahl;* angl. *steel;* ital. *fusile.* — Petite baguette d'acier sur laquelle on aiguise les couteaux. Les bouchers portent le fusil pendu à la ceinture.

FUSION, *s. f.* All. *schmelzen;* angl. *fusion;* ital. *fusione.* — Voici à quel degré certaines substances culinaires sont fusionnables :

La glace	degré	0
Le sel marin	degrés	29
Le suif	—	24
La cire	—	61
La cire blanche	—	69

On sait que l'eau bout à 100 degrés et qu'elle n'augmente pas de chaleur en la faisant cuire à grands bouillons.

FUT, *s. m.* All. *Fass;* angl. *stock;* ital. *una botte;* esp. et port. *fuste*, dérivé du latin *fustis*. — Tonneau où l'on met le vin, le cidre, la bière. On dit aussi *futaille*.



NOMS DES COLLABORATEURS ET AUTEURS CITÉS DANS CE VOLUME

Barbier-Duval, *Confiseur moderne.*
Berchoux, *La Gastronomie.*
Boëry.
Brémond (Dr Félix).
Brillat-Savarin, *Physiologie du goût.*
Bible (la).
Carême, *la Cuis. franç. au* XIXe *siècle.*
Chevet (François).
Coquin (Albert).
Darenne, secrétaire de l'Ac. de cuisine.
Delille, poète.
Dedriche (Charles).
Douliot, naturaliste.
Dugniol (Joseph).
Escoffier (A.).
Fonssagrives, *Dict. de la santé.*
Franklin, *La Vie privée d'autrefois.*
Fulbert-Dumonteil, homme de lettres.
Garde (J.), de l'Académie de cuisine.
Guersant, *Dict. de Science médicale.*
Hanni (L.), de l'Académie de cuisine.
Harris (R.).
Huxley (H.), *Morphologie de l'écrev.*
Jean de Milan, *Ecole de Salerne.*
Lacam (Pierre), *Le Pâtissier glacier.*
Lacomme (Ed), de l'Acad. de cuisine.
Lacour (Clémence Favre, née de).
Landry (A.), *Art de filer le sucre.*
Le Sénéchal (Charles).
Littré (E.), *Dict. de la langue franç.*
Monselet (Ch.), littérateur.
Moisson (Casimir), président de l'Académie de cuisine.
Mourier (L.), de l'Académie de cuisine.
Morard (M.), *Les Secrets de la cuisine dévoilés.*
Olagnier, *Dictionnaire des aliments.*
Ozanne (Achille), cuisinier poète.
Padé (L.), chimiste.
Petit, *La Gastronomie en Russie.*
Portes, Ruissen, } *La Vigne.*
Roinard, homme de lettres.
Schéfer (Mme), inspectrice des Ecoles de la Ville de Paris, officier d'instruction publique.
Suzanne (Alfred).
Tavenet, *La Cuisine transcendante.*
Vilmorin-Andrieux { *Plantes potagères,* *Les meilleurs blés.*

ARTISTE

Boulenaz (A.), graveur.



TABLEAU SYNOPTIQUE
DES LETTRES C, D, E, F

ALIMENTS MÉDICINAUX

Adoucissants, rafraîchissants.

Pages
Cam-chair 469
Camarine 469
Cam-Quit 470
Camuirri 470
Caracosmos 482
Cardouille 487
Carragahen 491
Catillac 495
Cerises 500
Coco 573
Datte 711
Dillenie 731
Erable (Liqueur) 791
Figue 845

Laxatifs.

Caillé 467
Calebasse 468
Caret 487
Caroube 490
Casse 493
Chicorée 541
Chou 548
Coulis (Form. 1213) ... 627
Epinards 786

Diurétiques.

Cachiri 457
Caou-isi 479
Cassis 494
Céleri 498
Chicorée 541
Chiendent 544
Faro 833
Fragon 882

Carminatifs.

Coriandre 602
Fenouil 836

Digestifs, toniques.

Centaurée (Vin de) 500
Coca 569
Cordial 602
Liqueur antidyspeptique 752
Quinquina ferrugineux 837

Sudorifiques.

Carline 487
Douce-amère 742

Masticatoires.

Cachou 457
Cachudé 458
Coca (Feuille de) 569
Courbaril (résine de) .. 631
Derris 722

ALIMENTS POUR DIFFÉRENTS RÉGIMES

Aliments légers pour convalescents.

Cardons (Form. 808-809) 485
Carottes (Form. 805) ... 490
Cerfeuil bulleux 503
Cerises (Form. 849) 504
Cervelle 507
Chevreau 538
Chicorée à la crème ... 543
Chiffonnade 544
Chou-marin 554
Coq (Œuf à la 598
Coq vierge 600
Côtelette de veau (Formule 1162) 616
Coucou de mer 622
Coulis (Form. 1210-1211) 626
Coulis d'asperges 629
Crécy au tapioca 641
Crécy aux petits pois .. 641
Crécy aux pointes d'asperges 641
Dindonneau rôti 735
Epigrammes d'agneau (Form. 1570) 785
Féra 837

Aliments reconstituants pour convalescents.

Cacao 455
Céleri (Form. 833) 500
Cervelle 507
Chapon 517
Chicorée à la demi-glace 543
Chocolat (Form. 925) .. 546
Consommé 592
Coq des bois 598
Coque (Œuf à la) 598
Coq vierge 600
Côtelette de mouton (Form. 1139) 613
Coulis (Form. 1214) 627
Coulis de saumon 628
Crème de volaille (Formule 1327) 652
Diable (Poulet à la) ... 727
Dinde 732
Dindonneau 735
Dino 736
Dobule 740
Doré 741
Epaule d'agneau (Form. 1559-1560-1561) 780
Epigrammes (Formule 1574-1575-1576) 786
Favre (Poulet à la) 834
Fer (Quinquina ferrugineux) 837
Filet de bœuf .... 847 à 852

Aliments réparateurs pour épuisés.

Cacao 455
Caille 464
Caneton 475
Cardons (Form. 807) ... 485
Caïman 497
Céleri 498
Cervelle 507
Chameau 509
Chamois 510
Chartreuse de perdreaux 523
Chateaubriand 525
Châtaigne d'eau 525
Chevreuil 539
Chocolat (Form. 925) .. 546
Coq des bois 590
Coque (Œuf à la) 598
Côtelettes de gibier 610 à 611
Côtelettes de pigeon .. 612
Côtelette de veau (Formule 1182) 620
Coulis (Form. 1214) 627
Coulis de saumon 628
Crème de céleri (Form. 1326) 652
Crème de volaille (Formule 1327) 652
Cuchiri 676
Cumberland (Poulet à la) 699
Dartois (Filets à la) ... 710
Dinde 732
Endive à la moelle 777
Epuisé (Régime de l') .. 791

CONDIMENTS SUCRÉS, SALÉS, GRAS, ACIDES, ACRES, AROMATIQUES ET STIMULANTS, GÉLATINEUX ET RÉSINEUX, FROMAGES

Condiments sucrés.

Caramel 482
Cassonade 495
Citronnat 563
Cornaret spathacé 603

Condiments salés.

Caviar 497
Cornichons au sel 606

Condiments gras.

Cacao (Beurre de) 455
Coco (Beurre de) 574

Condiments acides.

Câpres 480
Capucine 481
Cédrat 498
Citron 562
Cornichon 605
Dillenie 731
Eringe 791
Frêne (Graines de) 899
Chenilles confites 531

Condiments âcres et aromatiques.

Calamus 468
Catawissa 495
Ciboule 556
Cive et civette 564
Cola 578
Curcuma 700
Echalote 759

Condiments stimulants, aromatiques.

Cabion 455
Café 459
Canang 470
Cannelle 476
Capraire 480
Cardamone 484
Carry 492
Carvi 492
Cerfeuil 502
Cha-wahw 529
Chedeau 529
Cinnamome 560
Clou de girofle 568
Cordial 602
Coriandre 602
Cuchiri 676
Culilawan 697

Pages

Dutroa (Graines de)... 751
Epices... 783
Estragon... 807
Fragarier... 815
Fenouil... 836
Fleurs d'oranger... 866

Condiments gélatineux et résineux.

Pages

Calembac... 469
Carragaheen... 491
Corne-de-cerf (Gelée de) 604
Coumier... 629
Elémi... 773
Frêne (Résine de)... 899

Fromages.

Pages

Caccio... 457
Camembert... 470
Cantal... 477
Cantert... 478
Chester... 532
Chevret... 539

Pages

Conestrallo... 588
Coulommiers... 629
Dunlop... 750
Edam... 771
Epoisse... 790
Ervy... 792
Fromages... 907 à 917

ALIMENTS D'ÉPARGNE, APHRODISIAQUES ET DES ORGANES DE LA PENSÉE

Aliments d'épargne.

Cacao... 456
Cachiri... 457
Cadillac (Vin)... 458
Café... 459
Calabre (Vin)... 468
Calou... 469
Canaries (Vin de)... 474
Carbonnieux (Vin de)... 483
Cardinal (Boisson)... 484
Caracou... 487
Cavello (Vin de)... 497
Chica... 541
Chambertin... 509
Chambolle... 509
Champagne (Fine)... 518
Charbonnier (Vin)... 519
Château-Carbonnieux... 526
Châteauneuf du pape... 527
Chypre... 556
Clos-Vougeot... 568
Conserve de Maté... 592
Constance (Vin de)... 593
Clos-Charbonnier (Rouge)... 608
Curaçao... 700
Dannemoine... 707
Dantzig (Eau de)... 708
Dauphiné (Vin du)... 713
Dom-Pedro (Vin de ... 741
Eldeir-Wine... 773
Elixir... 773
Elixir Million... 773
Elixir stomachique... 775
Emilion (Vin de Saint-... 775
Ermitage (Rouge)... 792
Escubac... 800
Faltrank... 824

Aliments aphrodisiaques.

Cachudé... 458
Caille aux truffes... 466
Canapés... 470 à 471
Canard (Form. 785)... 473
Cardinal (Homard à la) 484
Cardons... 484
Caviar... 497
Caïman... 497
Céleri... 498
Cerf... 502
Cervelas truffé... 507
Cervelle... 507
Chardon... 520
Chartreuse de perdreau 523
Chataigne d'eau... 525
Chaufroid... 527
Cheiline-scare... 530
Chervis... 531
Chevalier... 533
Chevreuil... 539
Civet... 563
Côtelettes de gibier 610 à 611
Côtelettes de pigeon... 612
Côtelettes de poisson... 620
Coulibiac... 624
Coulis (Form. 1215, 1216 1217, 1218, 1219, 1220, 1221, 1223)... 627 à 628
Coulis de céleri... 629
Crème de céleri (Potage) 652
Crocodile... 659
Cubèbe... 676
Cygneau (Form. 1426). 703
Daim... 706
Ecrevisse (Form. 1529, 1530, 1531, 1532, 1533, 1534, 1535, 1536, 1537) 769 et 770
Elam... 772
Escalopes de langouste 793
Escalopes (Form. 1598, 1599, 1600, 1601)... 795
Extrait de viande... 812
Fahan... 817
Faisan... 817 à 823
Féra... 837
Filet aux truffes... 850
Foie gras aux truffes... 872
Francillon (Salade)... 896
Francolin... 896
Frêne (Thé de feuilles de)... 899
Fricandeau (Form. 1898, 1899, 1900, 1901, 1902) 902

Poissons de mer et cétacés.

Cabelan... 453
Cabillaud... 454
Cabot... 455
Cachalot... 457
Cailletot... 467
Cailleu-Tassar... 467
Calmar... 469
Canthère... 478
Capitaine... 479
Carangue... 483
Carrelet... 492
Castagnole... 495
Célerin... 500
Centrisque... 500
Chaboiseau... 508
Chabot... 508
Cheiline-scare... 530
Chelmon... 530
Chien-de-Mer... 543
Clavière... 567
Congre... 589
Coorza... 597
Corb... 600
Corvina... 606
Coucou-de-mer... 622
Dactyloptère... 705
Daujat... 712
Dauphin... 712
Daurade... 713
Dauradon... 714
Demi-bec... 721
Denté... 722
Diacope... 728
Donzelle... 741
Dorée... 741
Dorsch... 742
Dos-gras... 742
Dugong... 750
Elope... 775
Encuirassé... 777
Epaulard... 780
Eperlan... 780
Espadon... 801
Fanfre... 825
Fario... 833
Fégaro... 835
Feinte... 835
Fétiche... 839
Fiatole... 845
Fiélas... 845
Flèche... 857
Flet... 857
Flétan... 857

Poissons d'eau douce.

Cabelan... 453
Caboche... 455
Carpe... 490
Carpeau... 491
Carpion... 491
Carrassin... 491
Chevaine... 532
Chy-wa-ly-Yu... 556
Curama... 700
Curimata... 701
Carvi... 701
Dard... 708
Dobule... 741
Dorade... 741
Doras... 745
Emigrant... 770
Epinoche... 790
Eriox... 791
Erytrin... 792
Fahaka... 815
Feinte... 835
Féra... 837
Flet... 857

Mollusques et crustacés.

Calappe... 468
Cancre... 474
Carcin... 484
Carde... 484
Céphalopode... 502
Cigale de mer... 559
Clonisse... 567
Cloporte... 567
Clovisses... 569
Coquilles Saint-Jacques 600
Crabe... 638
Cragon... 639
Crevette... 657
Dollabelle... 740
Donace... 741
Dorice... 742
Ecrevisse... 765
Eolis... 779
Fissurelle... 853
Fistulane... 853
Fonent... 876

Insectes et reptiles.

Cafard... 458
Caonane... 479
Caret... 487
Caïman... 497
Cigale... 559
Couleuvre... 624
Crapaud... 640
Crotale... 671
Dragonne... 745
Emyde... 777
Epeire... 780

Gibiers à poil.

Caama... 453
Cabiai... 453
Castor... 495
Cerf... 502
Chamois... 510
Chevreuil... 539
Cobaye... 569
Cochon d'Inde... 573
Cuy... 702
Echinys... 761
Ecureuil... 771
Edmi... 771
Elan... 772
Fouine... 878

Gibiers à plumes.

Caille... 464
Cailleteau... 467
Calandre... 468
Canepetière... 475
Caneton... 475
Cheuque... 532
Chevalier... 533
Cigogne... 559
Cochevis... 570
Cokrecos... 578
Colibri... 579
Colin... 579
Combattant... 581
Coq des bois... 598

Pages

Coq de bruyère..... 598
Corbeau..... 600
Corbijeau..... 602
Cotinga..... 621
Coucou..... 621
Courlis..... 634
Cujelier..... 697
Cul-blanc..... 697
Cul-roux..... 699
Epervier..... 781
Etourneau..... 809
Euplocome..... 811
Faisan..... 817
Fauvette..... 834
Flamant..... 854
Foken..... 874
Foucault..... 877
Francolin..... 896

Gibiers aquatiques.

Coquecigrue..... 598
Cravan..... 640
Cygne..... 702
Eider..... 772
Fouquet..... 878

Oiseaux de basses-cours

Canard..... 471
Caneton..... 475
Coq..... 597
Coq d'Inde..... 598
Dindon..... 731
Dindonneau..... 735

Animaux de boucherie exotiques et indigènes.

Pages

Chameau..... 509
Chameaupart..... 510
Chamelle..... 510
Cheval..... 532
Chèvre..... 538
Chevreau..... 538
Cochon..... 571
Dezigguetai..... 752
Eléphant..... 773

LÉGUMES FÉCULENTS, TUBÉREUX, HERBACÉS, CHAMPIGNONS

Légumes herbacés.

Capucine..... 481
Cardamine..... 484
Carde..... 484
Cardon..... 484
Cardouille..... 487
Carline..... 487
Caumon..... 496
Céleri..... 498
Chardon..... 520
Chenille..... 530
Chenopode..... 531
Chicon..... 541
Chicorée..... 541
Chou..... 547 à 552
Chou de Bruxelles..... 552
Chou-fleur..... 552 à 554
Chou-marin..... 554
Chou-palmiste..... 554
Claytone..... 567
Comon..... 582
Coquelicot..... 598
Corête..... 602
Corne-de-cerf..... 603
Crambé..... 639
Cresson..... 654
Dattier (Pousses de)..... 712
Endive..... 777
Ensette..... 778
Epilobe..... 786
Epinard..... 786
Escarole..... 799
Fenouil..... 836
Ficaire..... 845
Ficoïde..... 845
Fragon..... 882

Légumes féculents.

Cachi..... 457
Camanioc..... 469
Châtaigne..... 524
Châtaigne d'eau..... 525
Chenopode..... 531
Chervis..... 531
Chiche..... 541
Chou caraïbe..... 550
Clitore..... 567
Coquenouille..... 598
Couaque..... 621
Cupani..... 700
Cynosure korakan..... 703
Daidsu..... 706
Dolic..... 740
Durion..... 751
Escourgeon..... 800
Faine..... 817
Farobier..... 833
Festuca..... 839
Fève..... 842
Filipendule..... 852
Flageolet..... 853
Fougère..... 877

Légumes tubéreux.

Capucine..... 481
Carotte..... 489
Céleri..... 498
Cerfeuil..... 503
Chou-navet..... 554
Chou-rave..... 555
Cicutaire..... 557
Cornaret spathacé..... 603
Cousse-couche..... 637
Dahlia..... 706
Enothère..... 777
Epilobe..... 786
Fenouil..... 836
Filipendule..... 852

Cucurbitacés

Caïgua..... 464
Cantaloup..... 477
Chayotte..... 529
Concombre..... 583
Courge..... 631

Champignons.

Cèpe..... 501
Champignon..... 516
Chanterelle..... 517
Cone doré..... 587
Coquemelle..... 598
Correna..... 606
Dædalea..... 705
Erinace..... 791
Erysiphe..... 792
Escargoule..... 800
Escoubarde..... 800
Farinelle..... 832
Fistuline..... 853
Fonge..... 876

METS, ENTREMETS, HORS-D'ŒUVRE, POTAGES, SOUPES ET COULIS, SAUCES ET CHARCUTERIE

Mets.

Cabri..... 455
Caille..... 464 à 467
Calapé..... 468
Canard..... 471 à 474
Canepetière..... 475
Caneton..... 475
Capilotade..... 479
Cappon-magro..... 480
Castor..... 495
Cerf..... 502
Cervelle..... 507
Chameau..... 509 à 510
Chapon..... 517
Chartreuse de perdreaux 523
Châteaubriand..... 525
Chaufroid..... 527 à 529
Chevreau..... 538
Chevreuil..... 539 à 541
Chicken-Pie..... 541
Chou farci..... 549
Civet..... 563
Cochevis..... 570
Cochon..... 571 à 573
Cocquard..... 575
Cœur..... 575
Cokrecos..... 578
Colin..... 579
Coq..... 597 à 598
Coq vierge..... 600
Corbeau..... 600
Corneille..... 604
Côte de bœuf..... 607 à 608
Côtelettes d'agneau. 608 à 610
Côtelettes de farce..... 610
Côtelettes de gibier. 610 à 612
Côtelettes de mouton. 613 à 615
Côtelettes de porc..... 615
Côtelettes de veau. 616 à 619
Côtelettes de volaille.. 619
Côtelettes de poisson.. 620
Cotinga..... 621
Coucou..... 621
Coulibiac..... 621 à 626
Couscous..... 636
Crapaud..... 640
Crépinettes de porc... 653
Crépinettes de perdreau 654
Crépinettes de caille... 654
Croquettes (Form. 1375, 1376, 1377)..... 669
Cygneau..... 703
Daim..... 706
Dindonneau (F. 1455).. 721
Demidoff (Poulet à la). 721
Diable (Poulet à la).... 727
Dindon..... 731 à 735
Dolmas..... 740
Douillet (Cochon au père)..... 743
Duroc (Poulet à la)... 751
Echinée de sanglier... 761
Echinée de porc..... 762
Elan..... 772
Emincé..... 775
Entrecôte..... 778
Epervier..... 781
Epigramme..... 781 à 786
Escabescia..... 793
Escalope..... 793 à 795
Escargots..... 795
Faisan..... 817 à 823
Favre (Poulet à la).... 834
Filet..... 847 à 852
Foie..... 869
Foie gras..... 871 à 874
Fondue..... 875
Foulque..... 878
Fouquet..... 878
Fraise de veau..... 882
Fricadelles..... 900
Fricandeau..... 900 à 902
Fricassée..... 902

Entremets de végétaux.

Calecanom..... 469
Cardons..... 485
Cardouille..... 487
Carline..... 487
Carottes à la Vichy.... 489
Carottes (Form. 805, 806) 490
Céleri..... 498 à 500
Cèpe..... 501
Cerfeuil bulbeux..... 503
Champignons..... 516
Chardon..... 520
Chenilles..... 530
Chervis..... 531
Chicorée..... 541 à 543
Chou..... 547 à 550
Chou brocoli..... 550
Chou caraïbe..... 550
Choucroute..... 551
Chou de Bruxelles..... 552
Chou-fleur..... 552
Chou-marin..... 554
Chou-navet..... 554

Pages

Chou-palmiste..... 554
Chou-rave..... 555
Chou vert..... 555
Cicutaire..... 5 7
Claytone..... 567
Comon (Pousses de)... 582
Concombre (Ragoût de) 585
Corête potagère..... 602
Cornaret spathacé..... 603
Corne-de-cerf..... 603
Courge..... 634
Couronne de salsifis... 635
Crambé..... 639
Endive..... 777
Enothère..... 777
Epaule..... 779
Epilobe..... 786
Escarole..... 799
Fenouil..... 836
Fenugrec..... 836
Fève..... 842
Ficaire..... 845
Ficoïde..... 845

Hors-d'œuvre chauds et froids.

Canapés..... 470 à 471
Cannelon..... 476
Caviar..... 497
Cervelas..... 5 7
Coquilles..... 599 à 600
Cromesquis..... 661
Croustades..... 672
Croûte au fromage.... 673
Daidsu..... 706
Ecrevisses (Canapé d'). 770

Potages.

Carottes (Form. 803)... 489
Cénano..... 509
Cèpes (Form. 842)..... 501
Chiffonnade..... 541
Colbert (Form. 1027)... 598
Concombre (Form. 1036, 1037)..... 584
Condé (Form. 1044)... 586
Crécy..... 6 0 à 641
Crème d'avoine..... 6 2
Crème d'asperge..... 652
Crème de céleri..... 652
Crème de volaille..... 652
Croûte-au-pot..... 672
Croûte gratinée..... 674
Cucido..... 676
Dedriche..... 717
Faubonne..... 833

Soupes.

Cerises (Form. 844).... 504
Chotodriec..... 547
Chou (Form. 937)..... 549
Cocido..... 573
Courge..... 634
Dolgorouki..... 740
Féve (Form. 1718).... 844

Coulis de viandes blanches.

Veau..... 626
Poulet..... 626
Pectoral..... 627
Laxatif..... 627
A la reine..... 627

Coulis de gibier.

Perdreaux..... 627
Bécasse..... 627
Chevreuil..... 627

Coulis de poisson.

Homard..... 627
Crevettes..... 627
Crabes..... 628
Ecrevisses..... 628
Saumon..... 628
Lotte..... 628

Coulis de végétaux.

Gluten..... 629
Céleri..... 629
Asperge..... 629

Sauces.

Colbert..... 578
Cumberland..... 699
Espagnole..... 801
Espagnole à gibier.... 801
Financière..... 853

Charcuterie.

Cervelas (Form. 860, 861, 862, 863, 864). 506 à 507
Chipolata..... 545
Chorizo..... 547
Cochon..... 571
Coleman (Jambon)..... 578
Cou-de-gin..... 622
Crépinettes..... 653
Farces (Form. 1678, 1679 1680, 1681, 1682).... 828

APPAREILS A GLACES, ENTREMETS GLACÉS, SUCRÉS, SALÉS, CONFISERIE, CONSERVES, PATISSERIE ET PETITS-FOURS

Appareils à glace.

Café (Form. 748)..... 463
Cédrat (Form. 827).... 498
Cerise (Form. 858)..... 506
Citron (Form. 954)..... 562
Crème à la vanille..... 648
Crème au chocolat.... 648
Crème à la pistache... 649
Crème au café..... 649
Crème à la noisette... 649
Crème à l'aveline..... 649
Crème à la truffe..... 649
Crème de noix fraîche. 649
Crème sicilienne..... 650
Crème à la portugaise. 650
Crème aux Diavoli.... 650
Crème au gingembre.. 650
Crème d'asperge..... 650
Crème au maté..... 650
Crème au thé..... 650
Crème au pain d'épices 650
Crème au pumpernikel 650
Crème au candi d'œuf. 650
Fondant (Form. 1821).. 875
Fraises (F. 1847, 1848, 1849, 1850)..... 893

Entremets glacés.

Châteaubriand (F. 892). 525
Cornets (Form. 1095)... 605
Couronne (Form. 1236). 635
Crème mousseline aux fraises..... 644
Crème mousseline aux violettes..... 644
Crème mousseline à l'abricot..... 644
Cygne (Form. 1427)... 703
Dalmatine..... 706
Dame-Blanche..... 707
Daniel-Rochat..... 703
Demi-œuf..... 721
Diplomate..... 736
Duchesse (Form. 1502). 749
Fraises (Mousse aux).. 890
Fraises (Form. 1862)... 894
Freyschutz..... 899

Entremets sucrés chauds et froids.

Calcutta..... 463
Cascade (Pièce montée) 492
Casque (Pièce montée). 493
Cerises (Compote de)... 504
Cerises à l'eau-de-vie.. 505
Cerises (Couronne aux) 505
Cerises (Tourte de).... 505
Chalet (Pièce montée). 509
Charlotte de pommes.. 521
Charlotte à la minute.. 522
Charlotte de poires.... 522
Charlotte de pêches... 522
Charlotte de cerises... 522
Charlotte russe..... 522
Chartreuse de fruits... 523
Chausson..... 529
Coing (Form. 1017).... 577
Condé (Abricots à la).. 586
Condé (Riz à la), (Form. 1046, 1047, 1048).... 586
Corbeille d'oranges.... 600
Corbeille de riz..... 601
Corbeille de sucre..... 601
Cornets à la crème.... 605
Coupe en nougat..... 631
Coupe à la chinoise.... 631
Couronne à la marmelade..... 635
Couronne aux cerises.. 635
Couronne au verjus... 635
Crème à la Chantilly.. 643
Crème au café..... 643
Crème au chocolat.... 643
Crème à la fraise..... 643
Crème à la framboise.. 643
Crème au marasquin.. 643
Crème à l'orange..... 643
Crème aux quatre zestes 643
Crème à la rose..... 643
Crème au caramel.... 643
Crème à la fleur d'oranger..... 643
Crème à la pistache... 643
Crème à l'anisette..... 643
Crème à l'abricot..... 643
Crème d'office au chocolat..... 645
Crème à la vanille..... 645
Crème au caramel..... 645
Crème au café..... 645
Crème d'amandes pralinées..... 645
Crème à la noisette ... 645
Crème au céleri..... 645
Crème française..... 647
Crème au marasquin.. 647
Crème à l'abricot..... 647
Crème à la fraise..... 647
Crème à la vanille..... 647
Crème à l'aveline..... 647
Crème prise au caramel. 648
Crème à la vanille..... 648
Crème à liqueurs..... 648
Crème aux quatre zestes 648
Crissins..... 653
Croquante aux fruits.. 662
Croquante à la moderne 662
Croquante nouvelle ... 662
Croquembouche à la crème..... 664
Croquembouche à la Chantilly..... 664
Croquembouche de gimblettes aux choux... 664
Croquemb. d'abricots.. 664
Croquemb. de genois.. 664
Croquembouche de pâte d'amande..... 665
Croquemb. de meringue italienne..... 665
Croq. de noix vertes... 665
Croq. de fruits divers.. 666
Croquemb. d'abricots.. 666
Croquemb. de marrons. 666
Croquemb. de cerises.. 666
Croquemb. sultane.... 666
Croquettes de pommes. 670
Croquettes de riz..... 670
Croquettes à la moelle. 670
Croûte au madère..... 674
Croûte aux fruits..... 674
Croûte aux fraises..... 674
Croûte à l'ananas..... 674
Croûte au gingembre . 674
Dampfenudeln à la munichoise..... 707
Dampfenudeln polonaise..... 707
Dampfenudeln à la crème..... 707
Dampierre..... 708
Damson-pudding..... 708
Diplomate (Pouding à la) 737
Dumpling..... 750
Epinard (Crème d')..... 789
Escoton..... 800
Fanchette..... 824
Fanchette au moka... 824
Fanchette au cacao.... 824
Fan-Kouque..... 825

Pages

Fleurs d'oranger (F.1795) 868
Fraises à la crème..... 890
Fraises (Compote de) (Form. 1841, 1842)... 891
Fraises (Marmelade de) 892
Fraises (Pain de)..... 894
Frangipane (Form. 1871, 1872)..... 897
Frascati (F. 1878, 1879). 898
Fruits (Macédoine de). 924
Fruits (Auréole et suprême de)..... 924
Fruits pouding..... 925
Fruits (Pain de)..... 925

Entremets de pâtes salés

Ciernikis..... 559
Crêpes (F. 1328, 1329).. 652
Echaudé..... 760
Echaudé à la crème... 761
Farinada..... 832
Fidelini..... 845
Flan suisse..... 854
Flan normand..... 855
Flan à la fermière..... 855

Confiserie.

Caramel..... 482
Caramel au café..... 483
Caramel au cacao..... 483
Caramel au chocolat.. 483
Caramel à l'orgeat.... 483
Caramel à la framboise 483
Caramel à la pomme.. 483
Caramel à l'orange... 483
Cédrat confit..... 498
Cédrat (Compote de)... 498
Cédrat (Filets de)..... 498
Cerises à mi-sucre..... 505
Cerises en bouquets.. 505
Cerises (Gelée de)..... 505
Cerises (Pâte de)..... 505
Cerises (Sirop de)..... 505
Cerises (Confiture de). 505
Chinois..... 544
Citron..... 562
Citron (Confiture de).. 563
Citron (Zeste de)..... 563
Citron (Sirop de)..... 563
Citron (Crème de)..... 563
Citronnat..... 563
Coings (Pain de)..... 576
Coings (Gelée de)..... 577
Coings confits..... 577
Coings à l'eau-de-vie.. 577
Coings (Sirop de)..... 578
Coings (Eau-de-)..... 578
Coing (Jus de)..... 578
Confiture..... 588
Corbeille de violettes.. 601
Cotignac..... 621

Pages

Cuisson du sucre, divisée en 13 degrés. 695 à 697
Dragées..... 743 à 745
Drop..... 749
Epine-vinette..... 789
Fleurs d'oranger (Form. 1795, 1796, 1797)..... 868
Fraises en confiture (Form. 1837)..... 890
Fraises confites..... 891
Fraises (Gelée de)..... 891
Fraises glacées..... 891
Fraises en compote... 891
Fraises en marmelade. 892
Fraises (Sirop de)..... 892
Framboises (Comp. de). 895
Framboises en confiture 895
Frambois. à l'eau-de-vie 895
Fruits (Mise au sucre des)..... 923
Fruits (Blanchim. des). 923
Fruits (Emploi des sirops des)..... 923
Fruits à l'eau-de-vie... 924
Fruits (Macédoine de). 924
Fruits (Auréole de).... 924
Fucus (Gelée de)..... 925

Conserves.

Choux-fleurs..... 554
Coings (Jus de)..... 562
Conserve de concombre 585
Conserve (Syst. Appert) 589
Conserve de suc de groseilles..... 590
Conserve de jus de framboises..... 590
Conserve de jus du citron..... 590
Conserve mate..... 590
Petite conserve..... 591
Conserve soufflée..... 591
Conserve en gâteaux.. 591
Cerises en gâteau..... 591
Framboises en gâteau. 591
Epine-vinette en gâteau 591
Quatre-fruits en gâteau 592
Fleurs d'oranger en gât. 592
Violettes en gâteau.... 592
Maté en gâteau..... 592
Conserve de cornichons 605
Dessication..... 725
Fraises (Form. 1847)... 892
Fruits conservés par dessicatisn..... 921
Fruits conservés par la chaux..... 922
Fumage des viandes.. 927

Pâtisserie.

Cake..... 468
Cambridje-cake..... 469

Pages

Cannelons..... 476
Caprice..... 481
Cassave..... 493
Cassonnés..... 495
Cendrillon..... 500
Cerises (Form. 845, 846) 504
Cerises (Pâte de)..... 505
Charles X..... 521
Chemineau..... 530
Choux..... 555 à 556
Clafouty..... 564
Comestor..... 581
Comète..... 582
Compiègne (Form. 1035) 582
Condé (Form. 1049, 1051, 1052)..... 587
Constantin..... 593
Conversations..... 594
Cornets (Form. 1096).. 605
Couchoise..... 621
Coukes..... 622
Craquelin..... 640
Cratelain..... 640
Croissant..... 661
Croix de Malte..... 661
Croquets de Dame..... 667
Croquets de Paris..... 667
Croquets de Nantes.... 668
Croquets de Bordeaux. 668
Croquets suisses..... 668
Croquets de Port-Mahon 668
Croquets de Lyon..... 668
Croquets glacés..... 668
Croquets d'ananas..... 669
Croquets à bière..... 669
Croquets pralinés..... 669
Croquets aux amandes. 669
Croquettes vanillées... 670
Croquettes au citron... 671
Croquettes au petit sucre 671
Croquettes de marrons. 671
Croquignoles..... 671
Cross-Buns..... 671
Cussy..... 701
Dariole..... 708
Dartois (Form. 1446)... 710
Dauphinois (Form. 1452) 712
Des Perriers..... 723
Diadème..... 723
Diplomate (Form. 1481 à 1483)..... 737
Diplôme..... 737
Eclair..... 762
Engara..... 777
Episcopal..... 790
Espagnole..... 801
Espérances..... 802
Fanchonnette..... 824
Fanchonn. aux fraises. 825
Fanchonn. à la pistache. 825
Fanchonn. aux cerises. 825

Pages

Fanchonn. en demi-deuil 825
Feuillantine..... 839
Feuilletage..... 841
Feuilletage ordinaire.. 842
Feuilletage à la graisse de veau..... 842
Feuilletage à la graisse d'oie..... 842
Flamand..... 853
Flamiche..... 854
Flamri..... 854
Flan..... 854
Flan à la frangipane... 855
Flan à la crème..... 855
Flan à la crêm. d'amande 855
Flan à la religieuse.... 855
Flan aux abricots..... 855
Flan aux pommes..... 855
Flan aux cerises..... 855
Flan aux alberges..... 855
Flan de prunes..... 856
Flan d'abricots en cons. 856
Flan de pêches..... 856
Flan de marmelade de pommes (F. 1762, 1763) 856
Flan de poires entières 856
Flan de poires roses... 856
Flan à la St-Cermain... 856
Flan d'abricots..... 856
Flan à la russe..... 856
Flan glacé de fraises... 856
Florentin..... 858
Flûtes (Form. 1799 à 1800) 869
Fondant (Form. 1820).. 875
Fraises (Lune aux).... 893
Fraisalia..... 894
Framboisine..... 895
François Ier..... 896
Frangipane (F. 1871, 1873) 897
Franklin..... 897
Frézal..... 899
Fribourg..... 900
Frioul..... 903
Frôle..... 907

Petits-Fours.

Cacaotines..... 456
Caisse à marrons..... 467
Calissons..... 469
Chapeau de curé..... 517
Dames (Palais de)..... 707
Délices..... 721
Dents-de-loup..... 722
Diablotins..... 727
Diavoli..... 728
Duchesse (Form. 1500, 1501)..... 749
Fédorah..... 835
Fortunés..... 877
Croquants..... 861
Fraises (F. 1852, 1853). 893
Friands (F. 1886, 1887). 900

CUISINE DÉCORATIVE, COULEURS, ESSENCES, ESPRITS, SIROPS, LIQUEURS, ÉLIXIRS, BOISSONS ALCOOLIQUES, FERMENTÉES, AROMATIQUES, THÉIFORMES

Cuisine décorative.

Cascade..... 492
Casque..... 493
Cassolette (Fig. 295)... 495
Chalet..... 505
Cinéraire..... 560
Clarke..... 566
Corbeille de violettes.. 601
Coupe..... 630
Croquante..... 663
Croquembouche sultane. 667
Cygne..... 703
Dahlia..... 704
Escholzia..... 810
Feuille..... 839 à 841
Fleurs en cire.... 857 à 863
Fleurs en sucre.. 863 à 866

Couleurs.

Carmin en pâte..... 622
Violet en pâte..... 623

Pages

Jaune en pâte..... 623
Vert en pâte..... 623
Bleu en écaille..... 623
Jaune en écaille..... 623
Violette pour dragées.. 623
Verte pour dragées.... 623
Carmin quarante..... 623
Carmin clarifié..... 624
Rouge pour liqueur... 624
Rouge aux baies de myrtilles..... 624
Jaune au safran..... 624
Jaune au gingembre... 624
Orange..... 624
Aurore..... 624
Vert d'épinard..... 789

Essences.

Café..... 463
Cédrat (Form. 826).... 498
Cèpes (Form. 843)..... 501
Citron (Form. 979)..... 563
Bergamote..... 804
Cannelle..... 804
Menthe..... 804
Prune..... 805
Groseille..... 805
Framboise..... 805
Ananas..... 805
Melon..... 805
Poire..... 805
Pomme..... 805

Pages

Cerise..... 805
Pêche..... 805
Abricot..... 805
Fraise..... 805
Raisin..... 805
Cognac..... 806

Esprits aromatisés.

Anis..... 802
Café..... 803
Cannelle..... 803
Framboise..... 803
Noyaux..... 803
Roses..... 803
Thé..... 803

Sirops.

Capillaire..... 479
Cerises (Form. 856).... 505
Chicorée (Form. 913).. 544
Chou (Form. 942)..... 550
Citron (Form. 982)..... 563
Coings (Form. 1022)... 578
Désessartz..... 723
Diacode..... 728
Dillenie..... 731
Fleurs d'oranger..... 867

Liqueurs, Boissons aromatiques chaudes et froides.

Cachiri..... 457
Calou..... 469

Pages

Cardinal..... 484
Cariacou..... 487
Cassis..... 494
Cédrat (Form. 828)..... 499
China-China..... 544
Citron (Form. 983)..... 563
Cocktail..... 573
Coco (Form. 1011)..... 574
Coconar..... 574
Coings (Form. 1020)... 577
Coings (Eau de)..... 578
Coings (Mucilage)..... 578
Cordial (Form. 1089, 1090, 1091)..... 602
Crème de cassis..... 651
Crème d'œillet..... 651
Crème pectorale..... 651
Crème de noyaux..... 651
Crème de vanille..... 651
Cupe ou négus..... 700
Curaçao..... 700
Dantzig..... 700
Escubac..... 800
Fenouillette..... 836
Fleurs d'oranger..... 867
Eau de fraises..... 893

Boissons alcooliques Elixirs.

Champagne (Fine)..... 516
Chartreuse..... 522
Chica..... 541

Pages

Coca..... 569
Chartreuse..... 522
Cognac..... 575
Eau-de-vie..... 757
Million..... 774
Antigoutteux..... 774
Antilaiteux..... 774
Antiscrofuleux..... 774
Antiseptique..... 774
Stomachique..... 775
Faltrank..... 824

Boissons fermentées.

Caon-Isi..... 479
Caracosmos..... 482
Chiendent (Bière de)... 544
Chousset..... 555
Cidre..... 557
Coings (Vin de)..... 577
Currant-Wine..... 701
Dillenie (Vin de)..... 731
Fanta..... 827
Faro..... 833
Frontignan..... 913

Thés.

Capraire..... 480
Caroube..... 490
Chedeau..... 529
Fahan..... 817
Frêne (Feuilles de).... 899

GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE ET VITICOLE, BIOGRAPHIES

Géographie gastronomique.

Cahors..... 464
Cancale..... 474
Carhaix..... 487
Carpentras..... 491
Cavaillon..... 496
Cévennes..... 508
Ceylan..... 508
Chalon..... 509
Chartres..... 522
Colmar..... 580
Commercy..... 582
Compiègne..... 582
Constantinople..... 593
Corinthe..... 603
Corrèze..... 606
Côte-St-André..... 621
Cotignac..... 621
Courseulles..... 635
Couvet..... 638
Crécy..... 640
Creuse..... 657
Damas..... 706
Dijon..... 731
Dordogne..... 741
Drôme..... 748
Durham..... 751
Etretat..... 809
Finistère..... 853
Fontainebleau..... 877

Géographie viticole.

Cadillac..... 458
Cahors..... 464
Calabre..... 468
Campi..... 470
Canaries..... 470
Cannes..... 476
Cantenac..... 478
Cante-Perdrix..... 478
Cap-Breton..... 479
Carbonnieux..... 483
Carcavello..... 483
Cavello..... 497
Cette..... 508
Chablis..... 508
Chagny..... 508
Chambertin..... 509
Chambolle..... 509
Chamette..... 510
Champagne..... 510
Champigny-le-Sec..... 517
Chanturgue..... 517
Charbonnier..... 519
Charente..... 521
Chassagne..... 523
Château-Carbonnieux.. 526
Châteauneuf-du-Pape.. 527
Chateldon..... 527
Chénas..... 530
Chenove..... 531
Cher..... 531
Cheroubles..... 531
Chigny..... 544
Chio..... 544

Chuselan..... 556
Chuyne..... 556
Chypre..... 556
Clasomène..... 566
Clos-Vougeot..... 568
Closet..... 568
Collioure..... 580
Colmar..... 580
Colombier..... 580
Conchy..... 583
Condrieux..... 587
Constance..... 593
Cornas..... 603
Corse..... 606
Corton..... 606
Cos-d'Estournel..... 606
Cosperon..... 607
Côte-Bourg..... 607
Côte-Charbonnier..... 608
Côte-d'Or..... 608
Coteaux-de-Saumur... 608
Côte-Rôtie..... 621
Côte-St-Jacques..... 621
Coulanges..... 622
Cramant..... 639
Creysse..... 658
Croses..... 671
Cumières..... 699
Dannemoine..... 708
Dauphiné..... 713
Davayé..... 714
Don-Pedro-Ximenès... 741
Ecueil..... 770
Emilion (Saint)..... 775

Entre-deux-Mers..... 778
Epernay..... 781
Ermitage..... 792
Fixin..... 853
Fley..... 868
Fleury..... 868

Biographies.

Cadmus..... 458
Carême..... 486
Chevet..... 533
Close..... 568
Colombié..... 580
Le Sénéchal..... 687
L'Héritier..... 688
Darenne..... 689
Mourier..... 690
Dugniol..... 601
Cussy..... 701
Darenne..... 708
Dathis..... 710
Dedriche..... 717
Désaugiers..... 723
Dinias..... 736
Dom-Pérignon..... 741
Dronne..... 749
Drouet..... 749
Dubois..... 749
Dugniol..... 750
Dunand..... 750
Egrot..... 772
Esbrat..... 792
Flotte..... 869
Fulbert-Dumonteil..... 918

APPAREILS, BATTERIE ET USTENSILES DE CUISINE, COUVERTS, VAISSELLE

	Pages
Cafetière	464
Carafe	482
Casserole	492
Champignon	517
Chausse	529
Cloche	567
Conge	589
Coquemar	598
Corbeille	600
Cornet	604
Côtelettière	621
Coupe	630
Couteau	637
Couvert	638
Crémaillère	641
Cuillère	677
Cuisine (Fourn. de)	677 à 681
Cylindre	703
Daubière	712
Distillation (Appareil de)	737
Douille	742
Ecuelle	770
Ecumoire	771
Etagère	808
Etui	811
Fontaine	876
Fouet	877
Fourchette	880
Frire (Ustensiles à)	905
Frison	904
Seaux	897

PLANTES OLÉAGINEUSES, FRUITS AROMATIQUES ET SUCRÉS, ACERBES ET ASTRINGENTS, ACIDES ET ACIDULES, AMANDES ET NOIX

Plantes oléagineuses.

Cabina	454
Chataigne d'Amérique	525
Cha-wahw	529
Chedeau	529
Coprah	597
Cunama	700
Faine	817

Fruits aromatiques et sucrés.

Cachimant	457
Caillot-Rosa	467
Caligni	469
Calville	469
Cam-chair	469
Cam-Quint	470
Caumirri	470
Caraburna	482
Carambole	482
Caroube	490
Cassis	493
Catillac	495
Caumon	496
Célastre	498
Chasselas	523
Cherimolia	531
Chinois	544
Cierge épineux	559
Cirouelle	561
Corossol	606
Coucourelle	622
Coumier	629
Courbaril	631
Couroupita	635
Crassane	640
Cuisse-Madame	695
Datte	711
Eugenia	811
Farobier	833
Faros	833
Fenouillet	836
Figue	845
Fleur-de-guigne	857
Fleur-double	857
Francatu	896
Francolin	896
Frankental	897
Friolet	903

Fruits acerbes et astringents.

Cenelle	500
Coing	576
Corme	603
Cornouille	606
Couma	629
Cubèbe	676
Cynorrhodon	703
Flacourtia	853

Fruits acides et acidules

Camarine	409
Cerise	503
Citron	562
Cornouille	606
Corosolle	606
Embellier	775
Epine-vinette	789
Fraises	832
Framboise	894

Amandes et Noix.

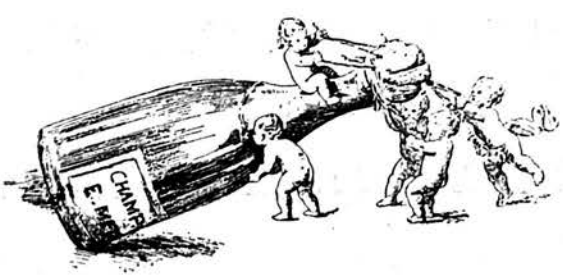
Cachew	457
Coco	573
Cola	578
Comon	582
Coumarou	629
Doum	743
Durion	751
Faine	817

TERMES DIDACTIQUES, HISTOIRE, HYGIÈNE

Cabaret	453
Cabaretier	453
Cabas	453
Cabosse	455
Cabus	455
Cacaotier	456
Cacaoyer	456
Cachexie	457
Caféier	463
Caféine	463
Cafetier	463
Cafetière	464
Caillette	467
Caillot	467
Calciné	468
Caléfacteur	469
Campêche	470
Canapé	470
Canardeau	474
Cancéride	474
Candi	474
Candir	474
Canette	475
Cannelier	476
Cantine	479
Capitaine	479
Capiteuse	480
Capron	481
Caquage	482
Caque	482
Carafe	482
Caraque	483
Caravansérail	483
Carbonate	483
Carcasse	483
Carcin	484
Carde	484
Carême	486
Carminatif	488
Carnaire	488
Carnivore	488
Caron	488
Carré	491
Caséum	492
Cassé	493
Casse-noix	493
Casserole	494
Cassolet	494
Casson	494
Cellier	500
Cellulose	500
Cénacle	500
Cépage	501
Céphalopode	502
Céréale	503
Cérosie	506
Cervaison	506
Cétacé	508
Cétine	508
Chaboussade	508
Chai	508
Chair	508
Chanteau	517
Chapeler	517
Chapelure	517
Charcuter	519
Charcuterie	519
Charcutier	520
Château de Pékin	526
Chateaux	527
Chauderie	527
Chef	529
Chevalière	533
Chevrillard	541
Chicoracées	541
Chiffonade	541
Chondroptérygiens	547
Chopine	547
Chylifier	556
Chimification	556
Cimier	560
Cistude	562
Citerne	562
Citrique	562
Citronner	563
Claret	564
Clarification	564
Clayette	567
Climat	567
Clouter	569
Clupées	569
Coagulation	569
Cocâtre	570
Cochée	570
Cloyère	570
Cochonnaille	573
Cocquart	575
Coction	575
Cœnogone	575
Colbert	578
Coleman	578
Collet	580
Colloïde	580
Colombe	580
Colombin	580
Coloris	581
Combrière	581
Combuger	581
Comestible	581
Compote	582
Concentré	582
Concert	583
Conchylifère	583
Conchyliogie	583
Concours culinaire	585
Concret	585
Condiment	587
Confire	588
Confiserie	588
Confiseur	588
Confiture	588
Confriguer	589
Contrehatier	594
Contuser	594

	Pages
Convalescence	594
Convive	594
Convivialité	597
Convoitise	597
Coprah	597
Coq	597
Coquard	598
Coque	598
Coquemar	598
Coqueric	598
Coquetier	599
Coquette	599
Coquillade	599
Coquillage	599
Corbeille	600
Corbillon	602
Corbillot	602
Cordial	602
Cormé	603
Cornillon	606
Cornue	606
Côte	607
Côte ou clos Charbonnier	608
Côtelette	608
Cotelettière	621
Cotingua	621
Cotret	621
Cotriade	621
Couaque	621
Coucou	621
Coucourelle	622
Coudrier	622
Couenne	622
Couleur	622
Coupage	629
Coup-d'avant	629
Coup-d'après	630
Coup-du-milieu	630
Coupe	630
Couperet	631
Cour	631
Courcouçon	631
Courtoisie	636
Couvaison	638
Couvercle	638
Couvert	638
Couvet	638
Couveuse	638
Cowpox	638
Crapaudine	640
Crasiologie	640
Créatine	640
Crémaillère	641
Crémomètre	642
Crever	657
Criée	658
Cristallerie	658
Cristallisation	659
Crouchka	671
Croupion	671
Croustiller	672
Cruche	675
Cruchon	675
Crucifère	676
Crudivore	676
Crustacé	676
Cryptogame	676
Cubilose	676
Cueillette	677
Cuillère	677
Cuisinier	681
Cuisse	695
Cuisseau	695
Cuisson	695
Cujelier	697
Culache	697
Cul-blanc	697
Culinaire	697
Culotte	699
Cul-roux	699
Cumberland	699
Cure	700
Cure-dent	701
Cycadées	702
Cylindre	703
Cymette	703
Cyprin	704
Cytise	704
Dactilifère	705
Dactyloptère	705
Dædaléa	705
Daguet	705
Daine	705
Danse	708
Darcet	709
Darne	709
Dartois	710
Daube	712
Daubière	712
Daumont (à la)	712
Dé	714
Débarder	714
Débarrasser	714
Débilitant	714
Débit	714
Débonder	714
Débotter	714
Débrider	714
Débris	714
Débrocher	714
Déca	714
Décanter	714
Décapode	714
Décembre	714
Déchet	715
Décoction	715
Décolletage	715
Décor	715
Décortication	716
Découper	716
Décrépitude	717
Décuire	717
Défécation	717
Dégarnir	718
Dégeler	718
Déglutition	718
Dégorger	718
Dégoût	718
Dégraisser	718
Dégustation	718
Déjeuner	718
Délayant	721
Délectable	721
Delphine (à la)	721
Demi-lune	721
Demi-deuil (à la)	721
Demidoff (à la)	721
Dénerver	722
Denrées	722
Dense	722
Dent	722
Dent-de-lion	722
Dentifrice	722
Dépecer	722
Déplétion	722
Déplumer	722
Dépoter	722
Dépôt	723
Dépuratif	723
Derbio	723
Dérober	723
Désagréger	723
Descartes (à la)	723
Désinfectant	723
Désosser	723
Dessaler	724
Dessécher	724
Desserrer	724
Dessert	724
Dessication	725
Détendre	726
Détrempe	726
Dévriller	726
Dextrine	726
Diabète	726
Diable	727
Diacode	728
Diagrède	728
Diastase	728
Dieppoise	728
Diète	728
Digestion	729
Dmanderie	731
Dinatoire	731
Dîner	735
Dînette	736
Dioscorée	736
Diplomate	736
Dissection	737
Dissolvant	737
Distillation	737
Diurétique	739
Doli	740
Domey	741
Dominicain	741
Dong	741
Dormants	742
Dorure	742
Double d'agneau	742
Double-de-Troyes	742
Doubler	742
Douceâtre	742
Doucette	742
Doudeauville (à la)	742
Douillet (à la)	743
Douce	743
Dragées	743
Draîne	745
Dramme	745
Drèche	746
Dressage	746
Dromadaire	748
Drupe	749
Drupéole	749
Dulcifier	750
Duodénum	750
Duperré (à la)	751
Duroc (à la)	751
Dysorexie	751
Dyspepsie	751
Dzigguetai	752
Eau	753
Ebauchoir	758
Eberguer	758
Ebouillanter	758
Ebouilli, ie	758
Ebréché, ée	758
Ebullition	758
Ecacher	758
Ecaflote	758
Ecaille	758
Ecalure	758
Ecarlate	758
Echalote	759
Echampeau	759
Echanson	759
Echansonnerie	759
Echarbot	760
Echassier	760
Echauder	760
Echaudoir	761
Echauffant	761
Echêne	761
Echinée	761
Echinide	762
Eclanche	762
Ecole de cuisine	762
Economat	765
Economie nationale	765
Ecope	765
Ecoquer	765
Ecornifler	765
Ecosse	765
Ecrelet	765
Ecrémer	765
Ecrémeuse	765
Ecrouelle	770
Ecroûter	770
Ectophéode	770
Ecuelle	770
Edenté	771
Edulia	772
Effervescence	772
Effondrilles	772
Egilope	772
Eglantier	772
Egopode	772
Egoutter	772
Egrain	772
Egrapper	772
Egrener	772
Eider	772
Elanceur	773
Elangeur	773
Elaphornithe	773
Elatérie	773
Elatérine	773
Elatobranches	773
Elixation	773
Embar	775
Embecquer	775
Embonpoint	775
Embrocher	775
Emietter	775
Emincé	775
Emincer	776
Emine	776
Emollient	776
Empoisonnement	776
Emporétique	777
Emulsion	777
Enervation	777
Enfariné	777
Enfourner	777
Entrain	777
Entonnoir	778
Entrée	778
Entrelardé	779
Entremets	779
Epaissir	779
Epamprer	779

	Pages
Epeautre	780
Epeire	780
Epha	781
Epi	781
Epicarpe	781
Epice	781
Epicurien	784
Epiderme	784
Epillet	786
Epingle	790
Epinière	790
Epiploon	790
Eplucher	790
Eprault	791
Eprouvette	791
Epuisé (Régime de l')	791
Epuisette	791
Equarrir	791
Ergot	791
Erinace	791
Ervalenta	792
Erysiphe	792
Escaloper	795
Escandeau	795
Escarbilles	795
Escarbot	795
Escargoule	800
Esches	800
Esclipot	800
Escocher	800
Escoubarde	800
Escourgeon	800
Esoces	801
Espadot	801
Esprit	802
Esseiner	803
Essence	803
Estagnon	806
Estaminet	806
Estaquet	806
Esterotte	806
Estomac et cerveau	806
Estuaire	807
Etagère	808
Etain	808
Etal	808
Etamine	809
Etiolement	809
Etiquette	809
Etoile de mer	809
Etouffée	809
Etourdeau	809
Etourneau	809
Etriquer	809
Etude (Hygiène de l')	809
Etui	811
Etuve	811
Etuvée	811
Eupepsie	811
Eustache	811
Evaporation	811
Event	811
Eventaire	811
Evier	811
Excès de table	811
Excitant	812
Exposition culinaire	812
Expulsif	812
Exquis	812
Extra	812
Extrait	812
Fade	815
Fagoue	815
Faiblesse	816
Faïence	816
Faim	817
Faisandeau	824
Faisander	824
Faisselle	824
Falourde	824
Falsification	824
Fanègue	824
Fanta	826
Fantaisie culinaire	826
Faon	826
Farcir	832
Farde	832
Fare	832
Farillon	832
Farinacé, ée	832
Farine	832
Farinelle	832
Fariner	832
Farineux	833
Farthing	833
Faséole	833
Fasolet	833
Fathon	833
Fatiguer	833
Faucon	833
Fauque	833
Fausset	833
Fauveau	833
Faux marqué	834
Favre (à la)	834
Fayol	834
Fébrifuge	834
Féces	835
Fécond	835
Fécule	835
Féculent	835
Fer	837
Fer-blanc	838
Ferment	838
Fermentation	838
Fernambouc	839
Ferrer	839
Ferrugineux	839
Festin	839
Festuca	839
Feu	839
Fenille	839
Feuillette	842
Fèvelotte	844
Fèverole	844
Février	844
Fiasque	845
Fibrine	845
Fichure	845
Fierding	845
Filles (Instruction culinaire des)	852
Flamber	854
Flanchet	857
Flèche	857
Flegmes	857
Fleurs en cire	857
Fleurs en sucre	863
Fleurage	868
Fleuret	868
Floréal	868
Florin	869
Flotte	869
Flûte	869
Foène	869
Foissier	874
Folle	874
Follette	874
Foncer	874
Fond	875
Fondrilles	875
Fonent	876
Fonge	876
Fongine	876
Fongivore	876
Fontaine	876
Forcière	877
Fortifiant	877
Formique (acide)	877
Foucault	877
Foudre	877
Fouger	877
Fougon	878
Fouille-au-pot	878
Four	878
Fourchetée	879
Fourchette	879
Fourmi	881
Fourneau	881
Fourniture	882
Foyer	882
Fragrant	882
Frai	882
Frais	882
Fruiterie	917
Fruitier	917
Fumet	918
Fumeux	919
Fusion	920
Fut	920



Vve FRANÇOIS VAILLANT

A VADONVILLE, par LÉROUVILLE (Meuse)

APPAREILS DE CUISINE & DE CHAUFFAGE

POUR

ÉTABLISSEMENTS MILITAIRES ET CIVILS

FOURNISSEUR

DES MINISTÈRES DE LA GUERRE

ET DE LA MARINE

VOIR L'ARTICLE : ARMEE