macaronis sur un plat et on met la viande dessus ; mais pour les tables d'hôte, les grands banquets, lorsqu'on sert un bœuf aux macaronis, il est préférable de servir à part les macaronis dans un légumier et de les passer en même temps ; ce mode est plus correct et plus avantageux.

Macaronis au jus pour garniture *(Cuis. de restaurant)*. — *Formule 3,091.* — Casser les macaronis et faire cuire à l'eau condimentée comme les précédents. Les égoutter et les mettre dans une casserole ; les assaisonner et arroser d'un fond de jus de bœuf non dégraissé ou de veau. Le jus doit être un peu gras ; dans le cas contraire, ajouter du beurre très frais. Maintenir au chaud pour s'en servir selon les besoins.

Remarque. — Ainsi cassés de moyenne longueur, les macaronis ont l'avantage de s'imbiber du jus dont on les arrose, ce qui arrive au bout de dix ou quinze minutes en les agitant de temps en temps. Il faut avoir soin de les maintenir un peu fermes ; ils deviennent alors moelleux et succulents.

Macaronis au jus *(Cuis. ménagère)*. — *Formule 3,092.* — Casser cinq cents grammes de macaronis d'une longueur de quinze centimètres ; les faire cuire à l'eau bouillante salée et condimentée comme ci-dessus ; les égoutter et les mettre dans une casserole avec sel, poivre et muscade. Passer dessus un bon fond de bœuf braisé ou de veau non dégraissé ; à défaut de graisse, on ajoutera du beurre fin et, au moment de servir, ajouter cent vingt-cinq grammes de fromage de Gruyère râpé. On aura soin de faire ce mets le jour où le lendemain de ce qu'on aura cuit une grosse pièce de bœuf braisé ou de veau rôti, dont on aura conservé le jus nécessaire.

Macaronis à la sauce tomate *(Cuis, ménagère)*. — *Formule 3,093.* — Casser d'une longueur de quinze centimètres cinq cents grammes de macaronis et les faire cuire à l'eau bouillante salée et condimentée comme il est dit plus haut ; les égoutter et les mettre dans une casserole avec une bonne sauce tomate ; saler et poivrer à point, et ajouter, au moment de servir, soixante grammes de beurre, cent vingt-cinq grammes de fromage de Gruyère et la même quantité de fromage de Parme râpés. Bien sauter pour lier le tout. On y ajoute quelquefois un peu de bouillon et de jus, si l'on veut les servir plus liquides.

Macaronis au gratin *(Cuis. ménagère)*. — *Formule 3,094.* — L'un et l'autre des macaronis précédents peuvent servir pour gratiner ; on n'a qu'à beurrer un plat allant au feu, y mettre les macaronis un peu mollets, saupoudrer par dessus d'une forte poignée de fromage de Gruyère ou de Parme râpés, mélangés avec un peu de chapelure ; mettre en dernier lieu des petits morceaux de beurre gros comme des noisettes et faire gratiner dans un four très chaud.

Remarque. — Dans la cuisine ménagère, on peut lier les macaronis avec des restants de sauces blanches ; blanquette, béchamelle ou autres sauces blanches, à condition qu'elles ne soient pas acidulées. A défaut de sauce, un assaisonnement bien à à point, une goutte de bouillon ou d'eau, du beurre très frais et du fromage râpé, le tout sauté avec une gousse d'ail qu'on aura soin de retirer, bien liés et servis à point, remplaceront au besoin la sauce tomate et le jus de bœuf.

J'ai indiqué l'ail dans la cuisson des macaronis comme un condiment indispensable. En effet, une petite quantité d'ail, sans qu'il domine, relève la fadeur de la pâte, lui communique une odeur aromatique, vague, qu'on ne peut déterminer. Si les macaronis n'ont pas été cuits dans de l'eau aillolisée, il suffit d'en mettre une gousse pendant dix minutes dans la casserole au moment où on lie le macaroni ; on la ressort aussitôt. J'ai indiqué ce moyen à un de mes collègues qui travaillait dans un restaurant de deuxième ordre, auquel je me plaignis que ses macaronis au gratin n'étaient pas fameux.

— Je n'ai rien, me dit-il ; vous savez comment ces macaronis sont faits : on les sort de l'eau, on les met dans une plaque, poivre et sel, pas de muscade, elle est trop chère, une louche de bouillon, un peu de graisse et de la chapelure en guise de fromage. Quand ça brûle, on arrête la cuisson en ouvrant le four et on attend les commandes.

— Eh ! bien, voici un moyen de les rendre beaucoup meilleurs ; au lieu de les cuire dans de l'eau simplement salée, aromatise cette eau d'oignon fortement clouté et d'une tête d'ail épeluchée mise dans un sachet. Tu égouttes les macaronis sans les rafraîchir, tu les assaisonnes de suite en mettant la quantité de bouillon et de graisse nécessaires ; et tu verras la différence.

En effet, ces macaronis furent très aromatiques et très demandés, tandis qu'avant ils étaient fades et insipides. Ce qui prouve que c'est le plus souvent dans la cuisine économique, qu'il est nécessaire pour le cuisinier de connaître les propriétés des éléments dont il dispose.

MACAU (*Vin de*). — Vin bordelais rouge de troisième classe, d'une force alcoolique de 11 à 12 degrés.

MACÉDOINE, *s. f.* Etymologie, de *Macédoine*, empire formé de morceaux par les conquêtes d'Alexandre-le-Grand. — Entremets composé de différents légumes ou de différents fruits.

On divise les macédoines en deux principaux genres :

Les macédoines de légumes.
Les macédoines de fruits.

MACÉDOINES DE LÉGUMES. — Les macédoines de légumes servent comme garniture ou comme entremets; elles se préparent de la façon suivante :

Macédoine de primeurs liées au beurre (*Cuis. naturelle*). — *Formule 3,095.* — Ce n'est qu'au printemps et au commencement de l'été que l'on peut préparer cette macédoine, quand les légumes sont frais et tendres.

Tourner de très petites carottes nouvelles ; enlever la peau à de très petites pommes de terre ; couper en losanges des haricots verts ; écosser des petits pois fins et préparer des pointes d'asperges ; ces légumes en double proportion des carottes et des pommes de terre. Les faire cuire séparément à l'eau salée ; les égoutter, les mettre dans un sautoir, pendant qu'ils sont encore chauds ; ajouter le sel nécessaire, une pincée de sucre et les lier en les sautant, et en mettant du beurre fin par petites doses.

Remarque. — Cette opération doit être faite aussitôt les légumes cuits et servir immédiatement, seules conditions de leur conserver toute leur finesse aromatique. Les petites pommes de terre et les carottes dépassent généralement en grosseur les autres légumes, mais cette irrégularité ne gâte rien au charme de la cuisine naturelle.

Macédoine de légumes à la colonne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,096.* — Tailler des tranches de navets et de carottes de l'épaisseur d'un centimètre; les mettre sur un linge et, à l'aide de l'emporte-pièce de la boite à colonne fig. 735, de la grosseur désirée, enlever des petits morceaux cylindriques de carottes dans la chair rouge, de navets et faire cuire chacun séparément. Tailler en losanges ou en carrés des haricots verts ; préparer des petits pois et des pointes d'asperges; les faire cuire séparément à l'eau salée. Quelquefois, on ajoute des haricots blancs ou rouges; assaisonner et lier le tout au beurre avec un peu de velouté ou de sauce béchamelle.

Remarque. — Lorsque ces macédoines sont préparées l'hiver, on supprime les pointes d'asperges et on ajoute des choux de bruxelles coupés en deux et des céleris raves taillés à l'emporte-pièce.

Macédoine de légumes à la cuillère (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 3,097.* — Au lieu de se servir de l'emporte-pièce on se sert de cuillères à légumes cannelées, selon la figure 734, et on enlève sur les navets et les carottes des petits morceaux ronds unis, ou ovales cannelés; on ajoute les autres légumes en procédant comme il est indiqué dans la formule précédente et on termine selon l'usage qu'on en veut faire.

Remarque. — Lorsque ces légumes sont dressés séparément comme garniture, ils prennent le nom de jardinière (Voir ce mot). Les potages qui en sont composés prennent la dénomination de *printanniers* et *à la jardinière*. A ces derniers on ajoute tous les légumes dont on dispose.

MACÉDOINES DE FRUITS. — Il y a trois genres de macédoines de fruits :

Les macédoines à la gelée, crues ou cuites;
Les macédoines naturelles, à fruits frais ou confits.
Les macédoines en timbales, froides ou chaudes.

Ces entremets sont toujours excellents lorsqu'ils sont bien préparés.

Macédoine de fruits à la gelée et à la fraise. — *Formule 3,098.*

Procédé général. — Incruster d'aplomb dans la glace un moule à gelée, à double fond, et remplir de glace le centre, en ayant soin d'éviter de laisser tomber de la glace dans le vide. Préparer un litre de gelée selon la formule 2,180 à l'essence de fraise (Voir ESSENCE). En remplir le vide du moule, mettre un papier dessus, le couvercle et de la glace ; laisser geler. Pendant ce temps, préparer et éplucher des fraises des bois très rouges, des framboises fraîches cueillies, quelques groseilles blanches et quelques petites boules de pêches parfumées levées avec la cuillère à légumes. Tenir ces fruits séparés sur des assiettes. Sortir la glace du double fond en enfonçant le papier au milieu de façon à le conserver sur la gelée; remplir le centre d'eau tiède, dégraffer le double-fond, le sortir et enlever le papier. Dans cet état, on se

trouve en présence d'un moule parfaitement chemisé d'une forte couche de gelée. Remplir le vide avec les fraises, les framboises, les pêches et les groseilles, en les faisant tomber alternativement. Appuyer légèrement et remplir le vide avec de la gelée encore liquide, à l'essence de fraise et légèrement colorée en rose; cela en quantite suffisante pour surnager sur les bords de la gelée blanche, de façon à bien niveler et à dépasser la macédoine de fruits. Mettre le couvercle et laisser glacer pendant une heure.

Au moment de servir, la dresser sur un fond en pastillage, à un gradin peu élevé. Garnir le fond de la gelée d'un cordon de belles framboises naturelles ; le gradin avec des moitiés de belles fraises *Vilmorin* ou *Napoléon*, dont on aura affranchi la base en alternant les faces, c'est-à-dire l'une le cœur en dedans, l'autre en dehors ; enfin, garnir la base d'une couronne de petites croûtes aux fraises (Voir ces mots) faites, selon la règle, avec des biscottes ou des *zwibach*.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de fruits crus, il faut avoir soin de ne choisir que ceux qui sont très parfumés et de ne jamais colorer beaucoup la gelée qui les enveloppe dans le centre; cela aurait l'inconvénient d'en masquer la transparence.

Il y a beaucoup plus de ressources avec les fruits confits ramollis et préalablement cuits ; la variété en est plus grande et on peut mieux en faire ressortir l'arome. Les qualificatifs à la fraise, au marasquin, à l'anisette, au curaçao, à la framboise, à l'ananas, etc., etc., indiquent que la gelée qui enveloppe la macédoine comporte l'arome dénommé. Quel que soit le genre, ces gelées doivent être transparentes et pour cela aromatisées avec des essences, à moins qu'on ait recours aux liqueurs limpides telles que marasquin, kirsch, etc. Cette formule suffira pour permettre au praticien la confection d'une quinzaine d'entremets à la macédoine de fruits, crus ou cuits.

Macédoine de fruits confits à la gelée et au marasquin (*Entremets froid*). — *Formule 3,099.* — Faire ramollir dans un poêlon, avec un sirop à 20 degrés, des fruits confits, la plus grande variété possible : chinois, prunes, poires, cerises, pêches, noix, etc. ; les mettre à froid sur le feu et les retirer après le premier bouillon ; les verser dans une terrine et les laisser refroidir ; couper par le milieu ou en quatre ceux qui sont trop gros ; en remplir un moule à gelée ouvragé et garnir les creux du fond du moule avec quelques fruits variés; en remplir le moule et verser une gelée, selon la formule 2189, limpide ou teintée, selon l'arome qu'on lui donnera : rosée, si elle est à la framboise ou autre fruits rouges ; verdâtre, si elle est à l'angélique, aux chinois ou aux noix, et d'un jaune orange si elle est à l'orange, au citron, etc. Sangler et couvrir le moule pendant deux heures.

Au moment de servir, tremper le moule dans l'eau chaude ; l'essuyer vivement et le reverser sur un plat froid, garni ou non d'une serviette. Servir en même temps une saucière de sirop parfumé du même arome que la gelée.

Remarque. — On obtient, par ce mode simplifié, des entremets aussi bons que ceux décrits dans la première formule de cet article, et beaucoup plus promptement exécutés. L'essentiel est que les fruits de couleur n'exsudent pas de jus de façon à ce qu'ils ne troublent pas la gelée.

Macédoine de fruits frais à la gelée (*Entremets froids*). — *Formule 3,100.* — Préparer séparément des compotes de cerises guignes, dont on aura extirpé les noyaux, de petites poires rouges, de pêches, ou d'abricots, de prunes reines-Claude, auxquels on enlèvera la peau et les noyaux; les gros fruits parés et coupés en quatre. Tous ces fruits doivent être maintenus fermes et égouttés sur un tamis ; les mettre dans un moule à gelée évasé, remplir le moule avec de la gelée selon la formule 2180 et aromatisée d'essence d'abricots (Voir ESSENCE) On pourra l'appeler *macédoine de fruits nouveaux à l'abricot.*

Macédoine naturelle au savarin (*Entremets chaud ou froid*). — *Formule 3,101.* — Préparer des fruits confits comme il est indiqué formule 3,098 ; les mettre dans un sirop; l'amener à 28 degrés et l'aromatiser avec de l'essence de cerise et colorer en rose; d'autre part faire cuire une pâte à savarin dans un moule rond à bordure, la tremper dans un sirop fortement relevé de kirsch à l'essence de cerises, dresser la bordure sur un plat rond et la macédoine au milieu. Envoyer dans une saucière un léger sirop aromatisé à l'essence de cerises.

Macédoine naturelle au riz (*Entremets chaud*). — *Formule 3,102.* — Préparer des compotes de fruits frais comme il est indiqué plus haut, en ayant soin de faire entrer des framboises simplement trempées dans le sirop bouillant; faire réduire les jus à la nappe et verser sur la macédoine. D'autre part, faire cuire du riz au lait, avec vanille, un grain de sel et sucre; au moment de servir, beurrer un moule à bordure et le remplir avec le

riz. Le démouler sur un plat rond et dresser la macédoine dans le centre. Envoyer séparément une purée de framboises fraîches, légèrement sucrée avec du sucre en poudre. On pourra l'appeler *macédoine au riz à la framboise.*

Macédoine de fruits en timbale (*Entremets chaud ou froid*). — *Formule 3,103.* — Faire ramollir des fruits confits dans un sirop à 28 degrés; le mettre à feu, le retirer au premier bouillon; laisser refroidir. Beurrer, paner et foncer un moule à charlotte uni et évasé avec une forte couche de pâte brisée très ferme. Délayer de la marmelade d'abricots avec une quantité suffisante de sirop de fruits; y mettre la macédoine et faire sauter un peu le tout; aromatiser avec curaçao, marasquin ou kirsch, etc.; garnir la timbale de la macédoine, la recouvrir de pâte en laissant une petite ouverture, pour faire une cheminée comme dans un pâté, en ayant soin que le couvercle soit à plat. Faire saisir la timbale dans un four très chaud; la laisser pendant une heure. Avant de la retirer du four, sortir le papier de la cheminée et boucher l'ouverture avec de la pâte à l'œuf, la laisser un instant pour faire souder et retirer la timbale. L'accompagner d'une purée de fruits ou d'un sirop aromatisé comme la macédoine. Dresser sur un plat rond sans serviette.

Remarque. — Ces timbales peuvent être servies chaudes ou froides; préparées avec des fruits confits ou frais; l'essentiel est de bien lier la macédoine avec une marmelade ou une purée de fruits, d'établir le couvercle d'une façon absolument plate, de bien boucher la cheminée de façon à ce que le jus ne s'écoule pas quand on renverse la timbale.

Il est toujours prudent de renverser la timbale sur un couvercle de casserole pendant qu'elle est encore chaude, sans enlever le moule; cela pour s'assurer que rien ne fuit. Au moment de servir on la dresse sur un plat et au dernier moment on retire le moule. Ces timbales ne sont pas garnies, elles constituent précisément un entremets d'agréable surprise.

Macédoine de fruits frais en compote. — *Formule 3,104.* — Les fruits macérés selon la formule 3,103 peuvent être servis sous forme de compotes crues; dans ce cas la liqueur ne doit pas être économisée.

MACÉRATION, *s. f. (Maceratis).* All. *Einweichung, macération;* angl. *maceration;* ital. *macerazione; maceracion.* — Opération culinaire qui consiste à mettre un aliment quelconque pendant un temps plus ou moins long, dans un liquide acide et condimenté, du vin fin ou d'alcool, pour l'attendrir et l'imprégner. Ne pas confondre *macération* et *marinade* (Voir ce mot).

Macération au jus de citron. — *Formule 3,105.* — Mettre dans un bol le jus de un ou deux citrons, du poivre blanc entier ou concassé, une feuille de laurier, une branche d'estragon, deux clous de girofle et à volonté une gousse d'ail; y mettre les filets de volaille, de gibier, de bœuf tournedos, escalopes de veau, de porc ou de poisson; les faire sauter de façon à bien les imbiber partout. Cinq minutes après, lorsque le liquide est saturé, arroser d'un peu d'huile d'olive et sauter encore; cette opération a pour but d'envelopper la macération sur les chairs pour l'empêcher d'exsuder. Pour ces raisons il est très important de bien sauter les substances macérées avant de mettre l'huile; mise en premier lieu, elle aurait l'effet contraire au but que l'on se propose : l'huile nappant la substance empêcherait la macération de pénétrer. Dix minutes à un quart d'heure suffisent pour la macération au citron.

Macération aux vins fumeux. — *Formule 3,106.* — Mettre dans un saladier une quantité relative de vieux vin de Madère ou d'Oporto, de Malvoisie, de Malaga naturel, de Xérès, ou tout autre vin fumeux et très alcoolique; ajouter poivre en grains, clou de girofle, feuille de laurier, thym, si elle est destinée à macérer des viandes de boucherie. Au contraire, si elle doit macérer du gibier, on supprimera le thym et on ajoutera de la sauge, des baies de genièvre, de la verveine ou du romarin. Bien sauter les substances dans la macération, en ayant soin qu'il y ait très peu de liquide, et dix minutes après ajouter de l'huile fine. Ces macérations demandent vingt minutes.

Remarque. — Les condiments doivent être en feuilles, le poivre blanc entier ou concassé de façon à pouvoir retirer les escalopes ou les filets, sans que rien n'adhère après; on les retire un à un, en les débarrassant des condiments qui pourraient y rester en les mettant au fur et à mesure sur un plat. Cette précaution est absolument indispensable pour les filets qui ne sont pas panés et qui doivent être grillés ou sautés. Ces macérations sont très avantageuses quand elles sont bien faites.

Macération à l'eau-de-vie. — *Formule 3,107.* — On se sert de kirsch, de rhum, de cognac, de liqueurs aromatiques, telles que : anisette, maras-

quin, etc., pour macérer les fruits crus et frais destinés à faire certains entremets.

La macération pour beignets de pommes doit être composée de kirsch, de sucre et de cannelle, en bâton ou en poudre.

Les macérations pour pêches, abricots, ananas et autres fruits blancs et parfumés peuvent être composées de vanille, de marasquin, d'anisette ou de kirsch.

Les macérations des fruits rouges, tels que fraises, framboises, mûres, groseilles, airelles, etc., peuvent être composées de vanille, de curaçao, de kirsch ou de rhum.

MACERON, *s. m.* (*Smyrnium olusatrum*). — Plante de la famille des ombellifères, aussi appelée *persil noir*, *persil de Macédoine*.

Très usitée autrefois comme herbe potagère, elle a été à peu près complètement remplacée aujourd'hui par le céleri qui a pris place dans tous les jardins.

MACHE, *s. f.* (*Valerianella, locusta, olitaria*). All. *Ackersalat;* angl. *Corn-salad;* ital. *Valeriana;* esp. *Canonigos;* flam. et holl. *Koornsalad.* — Plante annuelle automnale de la famille des valérianées. Aussi appelée, selon les contrées : *blanchette, blanquette, boursette, gallinette, orillette, pommette, doucette* (Voir ce mot), *rampon*, etc., etc.

La mâche est une de nos plantes potagères les plus répandues; elle croît spontanément dans les prés, dans les champs de blés, pendant l'hiver et au printemps; mais cette variété sauvage est de plus en plus délaissée pour la mâche cultivée, qui a produit plusieurs variétés améliorées qui sont :

La mâche ronde ;
La mâche à grosse graine ;
La mâche verte d'Etampes ;
La mâche verte à cœur plein ;
La mâche d'Italie.

La mâche ronde. — Aussi appelée *raiponce simple, rampon double ;* diffère de la mâche commune par la forme beaucoup plus raccourcie de ses feuilles; d'une teinte franchement verte, à nervures plus marquées. Plante très productive, d'un développement rapide. C'est la race que cultivent, presque exclusivement, les maraîchers des environs de Paris.

La mâche à grosse graine. — Feuilles sensiblement plus longues que la précédente, d'un vert grisâtre. Cette variété est surtout cultivée en Hollande et en Angleterre

La mâche verte d'Etampes. — Aussi appelée *mâche à feuille veinée.* Variété surtout caractérisée par la couleur extrêmement foncée de son feuillage, fréquemment ondulé ou replié sur les bords; plus charnu et plus épais que dans les autres variétés; recherchée à cause de sa rusticité, résistant bien au froid et ayant l'avantage de supporter le transport sans se faner, qualité précieuse pour les plantes qui doivent être portées au marché à des distances parfois considérables.

La mâche verte à cœur plein. — Aussi appelée *mâche verte à petite pomme.* Variété se distinguant parfaitement des précédentes, par ses feuilles cour-



Fig. 755. — Mâche ronde.

tes arrondies, lisses, raides et d'un vert intense. Plus ferme, plus ramassée, plus agréable que la mâche ronde, mais moins productive. Supporte également bien le transport.

La mâche d'Italie. Aussi appelée *régence, grosse mâche;* se distingue des précédentes par la teinte beaucoup plus blonde de son feuillage et par la longueur de ses feuilles. Cette espèce est très appréciée dans le Midi ; elle a l'avantage de monter plus tardivement à graine que les autres. Un peu sensible au froid.

Il existe des variétés de *mâches à feuilles* panachées, tantôt marbrées de blanc sur les feuilles et de jaune vif au centre, mais la culture potagère de ces variétés a été négligée, cette panachure étant un signe de diminution dans la vigueur de sa végétation.

USAGE CULINAIRE. — La mâche constitue une salade saine, mais un peu indigeste à cause de sa

fadeur; pour la corriger on l'associe à la betterave, au céleri-rave cuit et émincé, ou avec des sommités fraîches, même avec la chicorée et la laitue. On la fait aussi entrer dans la catégorie des plantes herbacées qui composent les soupes aux herbes.

MACINE, *s. f.* — Principe particulier extrait du macis; se boursoufle et se dissout dans l'eau comme la gomme, donne une dissolution mucilagineuse, se colore en pourpre par l'iode, et donne du sucre d'amidon par l'acide sulfurique.

MACIS, *s. m.* All. *Muskatblüthe;* ang. et ital. *mace;* esp. *macis.* — Enveloppe membraneuse, intérieure, de la muscade, qui entoure complètement la base de l'amande; elle est transparente, de couleur rose, pâle ou rouge; jaunit en vieillissant et devient cassante.

Le macis nous vient des îles Moluques, de Bourbon, de Cayenne et de l'Ile de France. Pour le conserver et le livrer au commerce, on le sépare de l'amande, on le trempe dans de l'eau de mer et on le fait ensuite sécher.

Usage culinaire. — Le macis est la substance la plus aromatique du fruit du muscadier; sa saveur est chaude, pénétrante, agréable; son parfum plus fin que celui de la noix muscade. En feuille, il est employé dans la macération des liqueurs; en poudre, il entre comme condiment aromatique des bonbons, de quelques petits-fours et dans certains entremets.

MACLURE, *s. m.* — Arbre originaire d'Amérique, de la famille des Morées; son fruit en capitule, de la grosseur et de la couleur de l'oranger, a une saveur assez agréable.

MACON (*Vin de*). — Les vins de Mâcon (Côte-d'Or) sont assez estimés comme vins ordinaires de première et deuxième qualité; ils contiennent de 16 à 17 degrés d'alcool (Voir Bourgogne).

MACONNAIS (*Vins du*). — Nom générique sous lequel on comprend non seulement les vins de Mâcon et des environs, mais aussi ceux d'autres départements. On trouvera au mot Bourgogne la classification ordonnée de chaque cru.

Maconnais, se dit de fromages qui ont la forme de petits cônes aplatis, de trois centimètres de hauteur; la pâte en est sèche et salée.

MACONNAISE, *s. f.* — Futaille employée dans le Mâconnais et les pays voisins; sa contenance est d'environ deux cent douze litres; bouteille *mâconnaise*, bouteille dont la contenance est au maximum de quatre-vingts centilitres.

MACRE, *s. f.* (*Trapa natans*). — Plante aquatique aussi appelée *châtaigne d'eau* (Voir ce mot).

MACREUSE, *s. f.* (*Anas nigra*). — Variété de canard sauvage et aquatique. La macreuse vit sur les étangs et sur les bords des mers; elle se nourrit de coquillages, de petits poissons et d'insectes.

Cet oiseau abonde dans les étangs du Midi, surtout dans celui de Berre et de Marignan, près de Marseille. Le mâle, qui est préféré, a un plumage noir; la femelle, appelée *bizette* par les marins, est grise; sa chair est bien inférieure à celle du mâle.

Pour des raisons que je n'ai pas à expliquer ici, la macreuse fut déclarée *maigre* au concile de Nicée; ce qui a fait la joie des pieux gourmands, qui l'inscrivirent aussi souvent que possible sur leurs menus de Carême.

Les recettes laissés par les couvents pour la préparation des macreuses sont nombreuses; les religieux cuisiniers s'ingéniaient avec un art extrême à corriger les défauts de sa chair par la multiplication des méthodes de préparation. On trouve sur leur liste la macreuse au jus de poisson, aux clovisses, à l'anguille, au pot-pourri, au chocolat, etc.

Hygiène. — La chair de la macreuse est dure et coriace; elle a un goût de poisson très prononcé, défaut que l'on corrige par la condimentation et la préparation culinaire. Comme la chair de tous les oiseaux aquatiques, elle est de moyenne digestion, stimulante et aphrodisiaque, propriétés qui, sans doute, doivent être gênantes pour les moines gourmands.

Usage culinaire. — Je laisse là les amalgames hétérogènes de l'ancienne cuisine, qui ne me disent rien qui vaille, pour m'occuper des seules formules en harmonie avec les qualités et les propriétés de la chair de la macreuse et le goût du jour.

Salmis de macreuse. — Voir formule 785.

Macreuse à la provençale. — *Formule 3,108.* — Vider la macreuse en laissant un peu longue la peau du cou; retirer le foie débarrassé de son fiel; le hacher, le mettre dans une terrine; hacher également un bel oignon et une gousse d'ail; faire prendre couleur dans la poêle et l'ajouter dans la terrine avec une poignée de mie de pain blanc trempée dans du lait, un œuf entier et quinze anchois épluchés en filets et passés au tamis avec

cent vingt-cinq grammes de beurre. Relever cette farce avec sel, une pointe de piment, de la muscade râpée, en la travaillant et en ayant soin de la maintenir tiède pour amalgamer le beurre. Farcir la macreuse, la brider de façon à boucher les ouvertures et la cuire à la broche en l'arrosant avec un peu d'huile. Lorsqu'elle est cuite, recueillir le jus sans graisse additionné d'un jus de citron, Envoyer séparément une sauce italienne dans laquelle on aura mis une purée d'anchois.

Remarque. — Lorsque cela se peut, c'est-à-dire qu'entre les mains du cuisinier, la macreuse doit être désossée intérieurement sans en altérer les chairs ; on commence par casser les deux extrémités du bréchet, on le détache des chairs avec les doigts ainsi que le dos d'âne de la poitrine ; on brise les os intérieurement de façon à en faciliter l'extraction. Cette opération n'est pas indispensable mais elle a un avantage réel, surtout lorsque la macreuse est rôtie, étant donné la dureté de sa chair.

Macreuses aux cèpes. — *Formule 3,109.* — Plumer, flamber et vider deux macreuses ; les faire braiser pendant trois heures avec couenne de lard, quelques tranches de céleri-rave, deux oignons, la chair rouge d'une carotte; faire pincer le tout et mouiller avec moitié bouillon, moitié vin blanc; ajouter de la purée de tomates; faire réduire de trois quarts en tournant et l'arrosant souvent. Quand elles sont cuites, les sortir sur une planche en les égouttant ; lever les poitrines, que l'on coupera en quatre morceaux chacune ; les mettre dans une casserole et les maintenir au chaud ; piler les carcasses au mortier, les remettre dans le fond ; le dégraisser ; passer le tout au tamis de métal d'abord et ensuite à l'étamine ; maintenir la sauce au chaud.

D'autre part, faire sauter des cèpes frais à l'huile, légèrement relevés d'ail et de piment ; les dresser en pyramide sur un plat rond creux ; dresser autour la macreuse, arroser légèrement de la sauce et envoyer le restant à part.

Macreuses à la grand veneur. — *Formule 3,110.* — Préparer deux macreuses comme il est indiqué dans la formule précédente en les faisant braiser avec eau, bouillon et un peu de vin rouge. Lever les poitrines, piler les carcasses et les passer au tamis de métal et à l'étamine ; lier le fond avec une sauce grand veneur (Voir ce mot). Dresser sur une croustade; saucer dessus et servir le restant de la sauce à part.

Macreuse rôtie. — *Formule 3,111.* — Plumer, flamber, vider et barder une macreuse. L'assaisonner intérieurement et la garnir de son foie ; la mettre cuire à la broche en l'arrosant souvent avec du beurre fondu. La servir sur une tranche de pain rôtie au beurre et entourer d'autant de moitiés de citrons qu'il y a de convives ; chacun l'arrose de jus de citron sur son assiette.

MACROGNATHE, *s. m.* (*Ophidium aculeatum*). — Petit poisson des eaux douces des Indes, aussi appelé mocrognathe *aiguillonné* ou *trompe*. Sa chair, agréable, se mange de préférence frite.

MACROPTÉRONOTE, *s. m.* (*Silurus anguillaris*). — Poisson du genre silure, anguilliforme, très commun dans le Nil et en Syrie. Sa chair fade et molle, a besoin d'être rehaussée dans les préparations culinaires.

MACROULE, *s. f.* — Nom vulgaire de la foulque (Voir ce mot).

MACUSSON, *s. m.* (*Lathyrus tubérosus*). — Un des noms vulgaires de la gesse tubéreuse (Voir GESSE).

MADELEINE, *s. f.* — Nom d'une espèce de poire précoce qui mûrit en juillet ; d'un goût sucré et agréable. Se dit aussi d'une espèce de pêche et d'une espèce de raisin précoces. Ces fruits sont ainsi appelés parce qu'ils doivent être mûrs à l'époque de la fête de sainte Madeleine.

MADELEINE, *s. f.* (*Pâtisserie*). — Sorte de petit gâteau originaire de Commercy. Ils furent vulgarisés vers 1730, à Versailles, d'abord, et à Paris ensuite, par Stanislas Leczinski, beau père de Louis XV, qui en faisait son dessert favori.

La recette des Madeleines fut longtemps un secret jalousement gardé et vendu fort cher par les fabricants de Commercy. Même aujourd'hui ils affectent de faire un mystère de ces recettes connues de tout le monde; en voici d'ailleurs un choix.

Madeleines de Commercy (*Gâteau sec d'exportation*). — *Formule 3,112.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine tamisée	—	500
Beurre	—	500
Œufs	nombre	8
Essence de citron	gouttes	5
Essence de bergamotte	—	5
Vanille.		

Procédé. — Faire tiédir à l'étuve la farine et le sucre en poudre; il faut aussi avoir soin que les œufs ne soient pas froids. Passer le sucre au tamis dans une terrine; ajouter la vanille et six œufs et bien travailler avec deux spatules ; laisser reposer la pâte dix minutes à un quart d'heure dans un lieu chaud ; continuer de la battre en ajoutant par intervalles les deux œufs qui restent, de façon à ce que la pâte se maintienne ferme; ajouter les essences, faire fondre le beurre à la noisette et l'ajouter en remuant. Laisser reposer la pâte une heure en lieu froid..

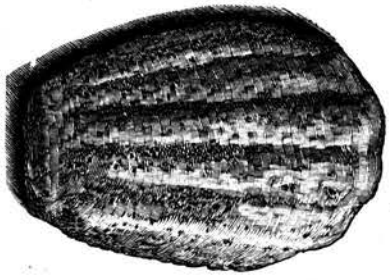


Fig. 756. — Madeleine

D'autre part, faire fondre du beurre à la noisette ; y ajouter de la farine de froment tamisée, amalgamer et en beurrer les moules très légèrement. Coucher à la cuillère la pâte dans les moules et les cuire dans un four chaud.

Ces madeleines sont fermes intérieurement et se conservent bien.

Madeleines des Vosges. — *Formule 3,113.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine de froment	—	125
Farine de riz	—	125
Beurre	—	250
Œufs	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Battre dans une terrine le sucre avec quatre œufs entiers ; quand la masse viendra mousseuse, ajouter les quatre autres œufs deux par deux et par intervalles. Quand la pâte est blanche et ferme, on ajoute, avec les précautions d'usage, le beurre fondu et les deux farines tamisées et mélangées ensemble. Ces madeleines sont également de bonne conservation.

Madeleines de Paris. — *Formule 3,114.* — Aussi appelées *moelleuses.*

Procédé. — Mettre sur une balance quatre œufs et de l'autre côté le même poids de sucre ; le retirer et mettre autant de farine ; retirer la farine et peser le même poids de beurre ; travailler la farine légèrement avec quatre jaunes d'œufs et un œuf entier ; ajouter le zeste haché d'un citron. Quand la pâte est bien travaillée, monter les quatre blancs d'œufs et les incorporer dans la masse avec le beurre fondu. Les coucher dans des moules à griffes beurrés et faire cuire dans un four un peu chaud.

Madeleines ordinaires. — *Formule 3,115.* — Employer :

Farine	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Beurre	—	250
Œufs	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Tamiser le sucre et la farine ; les travailler avec les huit œufs et la vanille. Quand la pâte est bien homogénéisée, ajouter le beurre fondu. Beurrer des moules, les fariner, coucher la pâte dedans et cuire dans un four chaud.

Remarque. — Cette formule paraît être la *première* que l'on ait vulgarisée ; mais aujourd'hui on en fait de toutes les façons et à tous les aromes. On en fait dans les proportions de huit à vingt œufs par cinq cents grammes de farine et de sucre, soit simplement mêlées ou travaillées à la terrine, soit encore fouettées à froid ou fouettées à chaud. Voici deux exemples :

Madeleines fouettées à froid. — *Formule 3,116.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine	—	250
Beurre	—	250
Œufs	nombre	6
Vanille ou citron.		

Procédé général. — Battre avec le fouet le sucre, les œufs et la vanille. Lorsque la pâte est montée, ajouter par petites doses la farine et le beurre fondu. Beurrer et fariner les moules, les garnir de la pâte et les cuire dans un four chaud.

Madeleines fouettées à chaud. — *Formule 3,117.* — Employer :

Farine	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Beurre	—	250
Œufs	nombre	6
Vanille		

Procédé général. — Mettre le sucre et les œufs dans une bassine; les battre sur un feu doux, comme une pâte gênoise. Aussitôt chaud, retirer

la bassine et continuer de battre hors du feu ; y mélanger la farine en pluie et le beurre fondu. Beurrer et fariner des moules à griffes, les garnir et les cuire dans un four un peu chaud.

Madeleines fines. — *Formule 3,118.* — On les appelle aussi *madeleines légères*. Je les dénomme *madeleines fines* pour qu'il n'y ait pas d'équivoque.

Employer :

Farine	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Beurre fin	—	250
Œufs	nombre	10
Eau de fleurs d'oranger		

Procédé. — Battre à froid les œufs avec le sucre ; quand la pâte est montée et ferme, y mélanger la farine, l'eau de fleurs d'oranger et le beurre fondu. Beurrer et fariner les moules, les garnir et cuire dans un four chaud.

MADÈRE (*Vin de*), All. *Madeire*; angl. *Madeira*; ital. *Madeira*. — L'île de Madère est située dans l'Océan Atlantique entre le 20e degré de longitude et le 30e 33' degré de latitude; fut découverte en 1344 et conquise en 1431 par Juan Gonzalès et Tristan Vaz, Portugais. On prétend qu'ils mirent l'île en feu et que cet embrasement, produisant un amas considérable de cendres, rendit le sol excellent pour le vin. Quoiqu'il en soit, le vin de Madère jouit depuis longtemps d'une réputation méritée ; mais si l'on compare la quantité des vins récoltés à celle qui se consomme, on trouvera la consommation cent mille fois supérieure à la récolte; ce qui prouve la difficulté de se procurer des vins de Madère naturels.

A Madère, on fait subir au vin un traitement spécial; pour obtenir une production plus importante, on utilise pour cela du vin de Xérès; on l'alcoolise jusqu'à 25 p. 0/0, et les producteurs renommés envoient leurs foudres faire un voyage aux Indes ; par ce trajet, il acquiert un goût tout particulier qui le distingue des autres madères. De retour, on le mélange à d'autre vin auquel ce goût se communique en vieillissant. Ce vin, de premier choix, est surtout déversé en Angleterre et dans le Nord ; ce qui explique la difficulté de se procurer en France du vin de Madère authentique. Celui que l'on boit dans les grands cafés de Paris et même de province, est une mixture de vin blanc, d'eau, de raisin de Malaga et d'alcool ; quelquefois préalablement cuit, d'autrefois soumis à la fermentation avant l'adjonction de l'alcool. C'est donc une vulgaire boisson alcoolisée qui est loin de réunir les qualités du vin de Madère.

C'est cette liqueur que l'on met à la disposition des cuisiniers et qui gâte les sauces au lieu de les bonifier; voilà les raisons pour lesquelles j'insiste dans cet ouvrage, pour que l'on emploie du vin de Xérès ou du vin blanc, si l'on n'a pas du vin de Madère naturel à sa disposition.

Le vin naturel communique aux sauces un goût et un fumet exquis qui se développent par la cuisson ; au contraire, le vin sophistiqué donne un goût d'alcool, de sels, qui devient, par la cuisson, de plus en plus mauvais et finit par altérer complétement le goût de la sauce.

Le cuisinier de maison particulière, comme le chef d'établissement de premier ordre, soucieux de maintenir la renommée de leur cuisine, ne doivent pas hésiter à se procurer pour l'usage culinaire du vin de Madère authentique.

HYGIÈNE. — Le vin de Madère naturel est en même temps un tonique, un apéritif et un excitant ; il réchauffe et stimule, mais on ne doit en faire qu'un usage très modéré. Le vin ordinaire ou falsifié produit le sens inverse; charge l'estomac en donnant une sensation de brûlure, paralyse le cerveau et les facultés intellectuelles ; en un mot, il joue le rôle de l'alcool.

A défaut de pouvoir se procurer du vin naturel, voici le meilleur mode de donner à un vin blanc le goût du vin de Madère.

Vin de Madère imité. — *Formule 3,119.* — Employer :

Bon vin blanc vieux et sec	litres	20
Sucre concassé	kilog.	2
Grosses figues sèches récentes.	—	2
Fleurs de tilleul	grammes	120
Rhubarbe orientale	—	6
Aloès socotrin	—	6

Procédé. — Piler les figues en pâte avec un peu de sucre ; mettre le tout dans un vase étamé sur le feu et faire bouillir trois minutes. Colorer avec du caramel, laisser refroidir et filtrer. Ajouter de l'alcool neutre, de façon à obtenir 24 ou 25 degrés. Mettre dans un tonnelet spécial et laisser vieillir. Ce vin sera meilleur, surtout plus indemne pour la santé que celui que l'on achètera chez les négociants en vins.

USAGE CULINAIRE. — Le vin de Madère entre dans la composition d'une foule d'entremets : gelées, mousses, etc. ; mais c'est surtout dans les sauces, macérations, farces pour pâtés, qu'il est le plus employé indépendamment de la sauce madère.

Sauce au vin de Madère (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,120.* — Dans les cafés, hô

tels, restaurants, on ajoute à une sauce demi-glace une quantité relative de vin de Madère; on fait bouillir la sauce et *ça y est.*

Mais si l'on veut obtenir une sauce qui n'a rien d'analogue avec la précédente, et qui se distinguera par la délicatesse de son goût et la finesse de son fumet, on procédera de la façon suivante :

Sauce au vin de Madère (*Haute cuisine*). — *Formule 3,121.* — Mettre dans une casserole avec du beurre un mirepoix composé d'oignon, de rouge de carottes, de maigre de jambon peu salé, le quart d'une gousse d'ail, une pincée de poivre blanc entier, un peu de muscade et quelques branches de cerfeuil. Faire roussir le tout à l'étouffée; égoutter la graisse et mettre deux décilitres de vin de Madère; faire réduire jusqu'au point d'arriver à siccité. Ajouter alors une louche de bonne purée de tomates, deux décilitres de jus de champignons frais, du fond de veau glacé, du fond de bœuf braisé, une faible quantité de sauce espagnole, s'il était nécessaire, de façon à obtenir deux litres de sauce (si le fond de bœuf était suffisamment corsé, il serait préférable de ne pas employer de sauce espagnole). Faire réduire la sauce, la passer à l'étamine, ajouter deux décilitres de vin de Madère vieux, faire bouillir et la réserver au bain-marie; terminer par l'adjonction de glace de viande, s'il était nécessaire.

On trouvera dans cette sauce un goût et un fumet qui n'ont rien d'analogue avec la sauce madère ordinaire.

Sauce au vin de Madère (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,122.* — Faire un petit roux dans une casserole; le mouiller avec le fond du bœuf braisé, de la veille ou du jour, ou de la glace de veau rôti et un peu de bouillon; faire cuire. D'autre part, faire sauter à la poêle un oignon coupé en carré; les chairs rouges d'une ou deux carottes, le quart d'une gousse d'ail, fragments de thym et une pincée de poivre en grains. Quand le tout a pris couleur, dégraisser et ajouter dans la sauce; faire réduire, dégraisser et la passer au tamis ou à la passoire; ajouter alors un ou deux verres à bordeaux de vin de Madère, mettre en ébullition et l'utiliser lorsqu'elle sera lisse.

Remarque. — Si l'on pouvait ajouter du jus de champignons frais, ce serait un avantage, quoique ce n'est pas indispensable. Cette sauce peut, d'ailleurs, servir comme sauce aux champignons pour garniture ou pour saucer les entrées.

MADI, *s. m.* (*Madia*). — Plante du Chili dont on distingue deux espèces : l'une cultivée, le *madia sativa*, dont on retire de son fruit une huile excellente supérieure, dit-on, à l'huile d'olive. Cette plante se cultive en France pour y prendre une plus grande extension dans les pays où ne croît pas l'olivier.

MADOTE, *s. f.* — Nom d'une poire aussi appelée *amadote.* Etymologie d'*amondot* ou plutôt *dame Oudet;* nom d'une dame qui eut la première de ces fruits.

MAGISTRAT, *s. m.* (*Confiserie*). — On a donné ce nom à un bonbon à base de pomme, de gélatine et d'un arome.

Magistrats (*Bonbons*). — *Formule 3,123.* — Employer :

Pâte de pomme.....	kilog.	1
Gélatine.....	grammes	30
Sucre.....	—	300
Sirop à la vanille à 32°..	décilitre	1

Procédé. — Faire dissoudre la gélatine dans le sirop et la passer à la bassine dans laquelle se trouve la pâte de pomme. Faire cuire au lissé ou morve; couler l'appareil dans des empreintes à forme cylindrique évasée à fond plat que l'on aura imprimée dans du sucre cristallisé le plus fin; recouvrir immédiatement les bonbons coulés, avec du sucre cristallisé que l'on tamise au-dessus. Faire cuire le sucre au cassé, dans un poêlon que l'on place incliné sur sa table de travail; remuer avec une petite spatule; au moment de blanchir, tremper les uns après les autres les bonbons à la fourchette jusqu'au rebord de la partie plate; on connaît le point précis du sucre lorsqu'en massant une petite partie sur la paroi du poêlon il devient blanc. On peut varier à volonté la forme, la couleur et le parfum de ces bonbons.

MAGNOLIA, *s. m.* — Belle fleur blanche d'un arbrisseau de l'Amérique septentrionale; elle est imitée en cuisine avec de la cire pour garniture des socles. Ce nom est également donné au gâteau suivant :

Magnolia (*Gâteau*). — *Formule 3,124.* — Coucher dans un moule à génoise une pâte génoise fine; la faire cuire et la laisser refroidir. La fendre horizontalement de façon à faire trois tranches; les abricoter avec de la confiture de framboise et l'autre d'abricot; remettre les abaisses à leur posi-

tion primitive, les glacer à la framboise et décorer le tour en tire-bouchon, avec une méringue italienne.

MAGUEY, *s. f.* — Nom d'une boisson enivrante que les Mexicains tirent de la liqueur qui découle de l'*agave mexica*, en la laissant fermenter ; ils l'aromatisent avec une racine qu'ils nomment *ocpatli* (Voir ce mot).

Le suc qui découle de l'agave, d'abord doux, devient vineux par la fermentation, alcoolique par la distillation et donne du vinaigre si on le laisse aigrir. Si on le fait réduire par l'ébullition, on obtient un sirop très agréable ; si on continue la cuisson jusqu'à la *nappe*, il donne une espèce de miel très recherché ; enfin, si l'on pousse encore cette cuisson, on obtient une confiture qui se conserve parfaitement (Voir AGAVE).

MAI (*Maius*). — Cinquième mois de l'année. Il paraît que, de longue date déjà, le mois de mai a quelque peu usurpé sa réputation de plus beau mois de l'année; puisque Voltaire écrivait au roi de Prusse, le 15 mai 1749 : « Je vous supplie, sire, d'en faire aussi (des épigrammes) contre le mois de mai, qui mérite si peu le nom de printemps et pendant lequel nous avons froid comme dans l'hiver... »

Si le mois de mai est souvent froid et humide, si son soleil est parfois bien pâle, que de bonnes choses militent en sa faveur pour lui faire oublier ses torts ! Les légumes frais et les fruits nouveaux ne viennent-ils pas diversifier notre alimentation? La romaine, les petites carottes et petites pommes de terre hâtives, haricots verts, asperges monstrueuses, pois fins ayant pour adorables compagnons les pigeonneaux dans toute leur succulence; poulets nouveaux, bécasses, cailles, râles de genêt, cerise anglaise, poires précoces et fraises forment un tableau délicieux qui fait venir l'eau à la bouche. Enfin, les fleurs embaumées que l'on ne mange pas, mais que l'on respire, viennent compléter les délices de la table.

MAIE, *s. f.* — Ancienne caisse où l'on préparait la pâte du pain, plus connue aujourd'hui sous le nom de pétrin.

Maie se dit aussi de la pierre creusée en auge destinée à recevoir l'huile au sortir du moulin; elle est inclinée pour donner de l'écoulement à l'huile.

MAILLET, *s. m.* — Marteau de bois à deux têtes dont on se sert en charcuterie pour battre le bœuf, le veau, le porc pour galantines, les côtelettes et enfin toutes les viandes ayant besoin d'être mortifiées.

Maillet se dit aussi d'un genre spécial de préparation de culotte de bœuf.

Culotte de bœuf sauce maillet. — *Formule 3,125.* — Faire bouillir pendant trois heures une pointe de culotte de bœuf; la faire braiser avec du vin blanc, du vin de Madère et un bon fond de bœuf ou de jus de veau. Pendant ce temps, préparer la sauce suivante :

Sauce maillet. — Formule 3,126. — Faire bouillir de la mie de pain avec du madère et du jus; écraser deux jaunes d'œufs durs; faire sauter à la poêle deux échalottes, un peu d'oignon, du cerfeuil, piler et passer au tamis avec un jaune d'œuf cru, ajouter du piment de Cayenne et la monter à chaud avec de la glace de viande, du beurre et du jus de citron.

Dresser la culotte de bœuf sur un plat, la masquer de sa glace et servir la sauce maillet dans une saucière à part.

MAILLY (*Vin de*). — Vin de Champagne (Marne); blanc de première classe et rouge de deuxième classe.

MAIS, *s. m.* (*Zea maïs*). All. *Maïs;* angl. *maize;* ital. *maïs ;* esp. *maiz.* — Plante de la famille des graminées, originaire d'Inde ; fut apportée en Turquie et de là en Amérique ; mais les Péruviens la cultivaient avant l'arrivée des Espagnols. Aussi connue sous les noms de *blé de Turquie*, *blé d'Inde* et *blé d'Espagne.*

Introduit en France au XVIe siècle, le maïs commun n'a pas produit moins de quinze variétés : on en distingue de blancs, de jaunes, de rouge-sanguin presque noir ; il s'est surtout acclimaté dans les zones où croît la vigne.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 100 parties de maïs jaune :

Amidon	68
Matières azotées	12
Dextrine	4
Matières grasses	9
Cellulose	6
Sels divers	1
Total	100

HYGIÈNE. — Comme on le voit par la quantité d'azote et de matières grasses, cet aliment a, parmi les féculents une supériorité remarquable de

propriétés nutritives. Le seul inconvénient que l'on puisse reprocher au maïs, c'est la présence d'un champignon qui se loge sous l'épisperme, se mélange à sa farine et donne la pellagre à ceux qui en font leur nourriture journalière. Cette maladie du maïs est connue en France sous le nom de *verdet* et en Italie sous celui de *verderame*. On évite l'existence de ce champignon en faisant bien sécher l'épi de maïs après sa parfaite maturité, le maintenant en lieu sec et bien aéré et ne l'égrenant qu'au fur et à mesure des besoins.



Fig. 757. — Maïs sucré

USAGE CULINAIRE. — On fait trois sortes de farines avec le maïs : la farine faite avec le grain entier, et avec laquelle on prépare la bouillie connue dans l'est de la France sous le nom de *gaudes* (Voir ce mot); la *semoule*, qui comprend la partie cristalline du grain, et qui sert, surtout en Italie, à la préparation de la *polenta* (Voir ce mot); la partie intérieure ou le cœur du grain sert alors à faire une farine blanche et féculente qu'on a appelée *maïzaline*.

Au Chili, l'espèce de maïs la plus renommée est celle qu'on appelle *aminta*; les nègres broient la graine pour en former une espèce de pâte, dans laquelle ils incorporent du beurre et du sucre, et la font ensuite bouillir dans l'eau.

Avec sa farine plus ou moins fine, séchée, ils préparent une soupe au lait ou à l'eau qu'ils dénomment *chuchoca* et qui a une grande analogie avec les gaudes. Les paysans moldaves et roumains se nourrissent presque exclusivement d'une bouillie de farine de maïs très épaisse, qu'ils réduisent en boulettes qu'ils dénomment *mamaliga*. Les jours de fête, ils ajoutent à la *mamaliga* (Voir ce mot) du lait ou du fromage de brebis.

La variété de maïs la plus remarquable est le maïs sucré que les Américains dénomment *stowel's evergreen;* il se distingue par son grain ridé, retrait et presque transparent à la maturité, au lieu d'être dur, renflé et lisse comme celui des autres maïs. En Amerique on en fait toutes sortes de préparations.

Potage au maïs sucré (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,127.* — On pourra aussi l'appeler *à la Washington.*

Faire cuire à la vapeur, huit ou dix épis de maïs sucré encore laiteux, c'est-à-dire avant maturité; les égrener, les piler et les mettre dans une presse à fruits pour en extraire tout le suc. Mélanger ce jus avec une égale quantité de crème double; le mettre dans une soupière avec quelques jaunes d'œufs et verser dessus un potage à la crème de riz, à la crème d'orge, ou à la crème d'avoine, sans grains, en remuant de façon à opérer la liaison; l'amener à bon goût; ajouter dans la soupière en guise de croûtons, les grains de deux épis fraîchement cuits à la vapeur et servir.

Epis de maïs sucré à la vapeur (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,128.* — Choisir des épis de maïs sucré avant leur complète maturité; les dépouiller de leurs feuilles et les mettre aussitôt dans une caisse à vapeur. Quand ils sont cuits, c'est-à-dire quand les grains sont renflés par un suc laiteux, au point de crever, les dresser vivement sur un plat et les servir.

Les uns les mangent avec sel et poivre, d'autres les poudrent de sucre.

Maïs sucré rôti (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,129.* — Cueillir des épis de maïs sucré avant leur maturité, pendant que les grains sont encore laiteux; les dépouiller de leurs feuilles et les faire rôtir devant un fort brasier, ou au four sur un gril. Lorsque les grains sont renflés et dorés, les servir comme les précédents.

Maïs sucré au beurre (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,130.* — Egrener des épis de maïs sucré, laiteux; les faire cuire à la vapeur où à l'eau salée; les égoutter, les assaisonner avec du poivre, du sel, un peu de sucre et du beurre frais.

On les sert aussi à la sauce béchamelle et à la crème.

Hasty-pudding (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,131.* — Ce pudding qui est très ancienne-

ment connu aux Etats-Unis, se prépare absolument comme le pudding de semoule, en remplaçant la farine ordinaire par de la farine de maïs (Voir PUDDING).

Pralines de maïs sucré (*Confiserie*). — *Formule 3,132.* — Egrener les épis de maïs sucré ; les faire torréfier et les mettre dans une turbine; faire cuire du sucre au petit soufflé et remuer doucement en arrosant avec le sucre jusqu'à ce que les grains de maïs forment pralines, en suivant les mêmes procédés que pour les pralines ordinaires.

Epis de maïs confits. — *Formule 3,133.* — Aussitôt que les épis sont formés on a soin d'enlever ceux qui surchargent certains plants dont le nombre en est trop abondant; on épluche ces déchets et on les utilise en les faisant confire dans du vinaigre avec une forte quantité de piments frais et on procède comme pour les cornichons (Voir ce mot).

En Angleterre et aux Etats-Unis, on les fait entrer dans la composition des *mixed-pickles.*

Bière de maïs. — Tout récemment, MM. Brillé et Dupré, dans une intéressante communication faite à la Société française d'Hygiène, ont démontré que le maltage du maïs était aujourd'hui facile à obtenir ; on peut en faire une bière, par les méthodes ordinaires de brassage, bien supérieure à celle de l'orge.

Les nègres connaissent depuis longtemps une sorte de boisson fermentée obtenue avec le maïs, qu'ils dénomment *chercan* et *ulpe*. Les Indiens d'Amérique en font, eux aussi, une boisson fermentée très alcoolique qu'ils appellent *yolatol*.

Alcool de maïs. — En soumettant à la distillation toutes les formes de boissons fermentées ci-dessus, on obtient un alcool qui ne le cède en rien aux autres alcools de grains.

Huile de maïs. — Un hectolitre de graines de maïs est susceptible de fournir plus de douze litres d'huile limpide agréable au goût et de coloration ambrée; elle rivalise avec la meilleure huile.

Les Etats-Unis exportent chaque année des immenses cargaisons de maïs pour la fabrication de cette huile, dans le but de faire concurrence à l'huile d'olive.

MAITRANK, *s. m.* — Etymologie *Maï*, mai et *trank*, boisson; boisson de mai. En Allemagne, son pays d'origine, on la prépare au printemps, aussitôt qu'il est possible de se procurer des jeunes pousses d'aspérule (Voir ce mot). Voici son mode de préparation.

Maïtrank (*Boisson allemande*). — *Formule 3,134.* — Faire infuser dans une soupière avec une bouteille de vin blanc du Rhin et un verre de cognac, des jeunes pousses d'aspérule préalablement lavées. Laisser infuser une demi-heure dans la soupière couverte. Pendant ce temps, faire fondre cent grammes de sucre en l'imbibant d'un peu d'eau, l'ajouter dans la soupière, mélanger le tout, passer et servir.

Telle est la vraie préparation allemande, mais on peut remplacer le vin du Rhin par du vin de Grave ou autre vin blanc sec.

MAITRE D'HOTEL, *s. m.* — Celui qui est chargé de la direction des repas dans un hôtel public ou privé ou dans un restaurant.

Autrefois, le maître d'hôtel était le chef de cuisine qui, possédant une longue expérience, passait à la salle à manger, offrant lui-même aux convives le choix des ressources culinaires, dont la pratique lui avait acquis la connaissance. Dans les maisons bourgeoises le premier aide passait chef, lorsque celui-ci entrait dans la salle, revêtu de l'habit noir traditionnel. De sorte que, de père en fils, les familles étaient toujours servies, non seulement par un serviteur dévoué, mais par un vieil ami de la maison; et personne ne s'en plaignait.

Mais, depuis la moitié du second empire, l'intrigue d'une part, l'esprit superficiel de la société de l'autre, ont profondément modifié cet état de choses. Il a fallu aux clients des établissements publics, non plus un maître d'hôtel savant, mais un ganymède, à figure attrayante, à éternel sourire, un confident, enfin, un comédien qui sache satisfaire tout autre désir que celui de bien manger ; cela, au grand détriment du convive et de la gastronomie française. Cette période de décadence dura une trentaine d'années, et l'on peut constater, au moment où j'écris, que les seules maisons de premier ordre restées célèbres à Paris, sont celles qui ont eu un maître d'hôtel cuisinier à leur tête.

Pour faire un maître d'hôtel français hors ligne, il faut non seulement connaître à fond la cuisine, parler tout au moins l'anglais, mais avoir des aptitudes spéciales : deviner avec tact tout ce qui peut plaire à celui-ci, ou ne ne pas plaire à celui-là ; ce problème se résout après un examen rapide du tempérament, de la nationalité, de l'âge, du sexe et de la disposition d'esprit de celui qu'il doit

faire manger. Il doit être le conseil, le tentateur et le metteur en scène. Il mettra de côté ou du moins ne laissera pas percer le côté commercial, tout en étant, avant tout, un commerçant hors ligne. Pour cela, il faut être un peu diplomate et un peu artiste dans l'art de dire, afin de colorer le projet de repas que l'on soumet à son client; son but doit être d'agir sur l'imagination, de bien disposer le convive, de le mettre à son aise.

Le maître d'hôtel doit rehausser par tous les moyens et entourer d'attraits les mets qu'il sert. En effet, un mets savamment préparé par un cuisinier hors ligne, peut passer inaperçu ou inapprécié si le maître d'hôtel, qui devient alors un metteur en scène, ne sait présenter l'œuvre de façon à en faire ressortir les avantages et à la faire désirer; de sorte que, si ce même mets est servi par un maître d'hôtel ordinaire qui n'en comprend pas le caractère il lui sera impossible de lui donner tout son relief. Dès lors, l'œuvre du cuisisinier sera anéantie.

Il y a aussi dans un déjeuner ou un dîner un rôle très large réservé au maître d'hôtel : les hors-d'œuvre agréablement variés selon l'âge et le sexe des convives, la salade qui accompagne un rôti, la manière de le découper d'une façon élégante et de bien le dresser sur un plat; savoir disposer à point une selle de mouton avec un grain de sel sur une partie grasse, afin de lui donner un goût agréable; se placer pour les découpages ni trop près ni trop loin des convives, afin que ceux-ci voient que tout est observé avec goût et élégance, de façon à tenter les appétits qui n'en peuvent presque plus, mais qui renaissent encore, aiguillonnés par le désir qu'a su leur susciter l'imagination, quand l'estomac capitulait.

Au dessert, le choix d'un bon fromage, les soins de température à donner aux vins; le choix des fruits, la fraise frappée au jus d'oranges, la pêche pochée au parfum de la framboise, mélangée d'un peu de jus acidulé de la groseille, sont autant de traits qui doivent armer le tentateur. Cet artiste qui charme les convives par ses raffinements est semblable à un cavalier sur une monture essoufflée, qui sait encore relever son courage pour obtenir une dernière foulée prodigieuse, qui décide de la victoire.

Tel doit être le vrai maître d'hôtel.

MAITRE D'HOTEL, *s. f.* (*Assaisonnement*). — Beurre pétri avec fines herbes, sel, poivre, muscade et jus que l'on associe à la sauce de différents mets qui prennent le nom : *à la maître d'hôtel.*

Beurre à la maître d'hôtel. — *Formule 3,135.* — Faire couler une quantité relative de jus de citron sur des fines herbes hachées; ajouter poivre, sel, muscade râpée et pétrir le tout avec du beurre fin; le tenir en lieu frais ou dans de l'eau glacée pour s'en servir au besoin.

Remarque. — Il est important de faire couler le jus de citron sur les fines herbes pour les imbiber, avant d'ajouter le beurre, le jus de citron ne s'immisçant pas avec le beurre. Il est tout aussi important, lorsque cela se peut, d'employer des fines herbes et non du persil seul pour la maître d'hôtel.

Ce beurre sert pour les grillades, les poissons et les légumes.

Maître d'hôtel pour châteaubriand (*Sauce*). — *Formule 3,136.* — Faire fondre dans une petite casserole du beurre à la maître d'hôtel; ajouter la moitié de son volume de glace de viande, un jus de citron, un peu de poivre de Cayenne; faire fondre en remuant et servir sur le châteaubriand; le plat doit être très chaud ainsi que la saucière, si on servait séparément.

Remarque. — Il n'y a pas de sauce maître d'hôtel proprement dite faite de toutes pièces; les poissons tels que soles, etc., qui portent le nom de *à la maître d'hôtel*, sont préalablement cuits au vin blanc; leur cuisson liée avec de la sauce allemande ou du velouté est terminée avec du beurre, des fines herbes et du jus de citron, ou, si l'on préfère, avec du beurre maître d'hôtel frais.

Pommes de terre à la maître d'hôtel. — *Formule 3,137.* — Mettre dans un petit sautoir des pommes de terre cuites, épluchées et taillées en rondelles, avec poivre blanc du moulin, sel et muscade râpée. Faire surnager le tout de bon lait frais; faire réduire de moitié, ajouter une forte pincée de fines herbes et bien lier le tout avec du beurre très frais, en agitant le sautoir.

MAJET, *s. m.* (*Majeta*). — Arbrisseau des forêts de Cayenne, dont le fruit est alimentaire.

MAKAREKAN, *s. m.* — Arbre originaire des Indes; son fruit, en forme de citrouille, à écorce dure, renferme des amandes qu'on utilise en alimentation comme les autres amandes.

MALACOPTÉRYGIENS, *s. m. pl.* — Grande division de la classe des poissons, embrassant tous ceux qui ont les rayons de leurs nageoires mous et le squelette osseux.

MALAGA (*Vin de*). — Nom d'un vin liquoreux renommé, originaire de la province espagnole de ce nom.

On distingue deux sortes de raisins de Malaga : le blanc et le rouge. Le blanc donne un vin de couleur jaune d'or; le rouge, jaune brun; tous deux liquoreux, d'une saveur fine et aromatique, d'une force alcoolique de quinze à vingt degrés.

Malaga naturel. — *Formule 3,138*. — La préparation de ces vins demande des soins tout à fait spéciaux ; on éclaircit les feuilles, on enlève les grains pourris, ou qui commencent à se gâter, afin de laisser les raisins se flétrir au soleil. Pour cela, on tord la grappe sur le cep afin qu'elle ne reçoive plus de sève.

Alors, le raisin bien mûr et flétri prend un goût doux et sucré; il est mis dans une tine, travaillé avec des bâtons pointus et on le laisse ainsi fermenter pendant le temps nécessaire, pour que la peau du raisin communique sa couleur au vin ; on le presse, on le met dans des foudres, et on le transvase à des époques différentes de l'année où il a tendance à fermenter, en ajoutant du nouveau vin s'il est devenu trop liquoreux. On le laisse ainsi vieillir pendant deux ou trois ans, et il est ensuite mis en bouteilles pour la consommation.

Tel était, dans l'origine, le vrai vin de Malaga naturel. Mais la demande ayant de beaucoup dépassé la production, on a eu recours au procédé suivant qui donne plus de rendement et qui a été généralement adopté par les producteurs de vin de Malaga.

Production industrielle du Malaga. — *Formule 3,139*. — Les raisins préparés et flétris comme il est dit plus haut sont foulés dans une tine et, après fermentation, pressés ; il se présente alors un liquide sirupeux, trop riche pour être consommé seul ; ce liquide constitue *la mère* du vin de Malaga et se mélange dans telle ou telle proportion au vin de Malaga obtenu par les procédés ordinaires.

La qualité du vin est déterminée par les pots de *vin mère*, qu'on ajoute au vin de Malaga ordinaire; ces pots sont nommés *feuilles*, et les négociants classent la qualité des vins par la quantité de *feuilles* contenues dans une barrique ; *malaga* à *six feuilles*, malaga *dix feuilles*, *vingt feuilles*, etc.

Comme on le voit, ce fameux vin n'est que l'œuvre de l'art, comme le vin mousseux de Champagne. Ce plant existe dans les Pyrénées-Orientales, les Hautes-Pyrénées, la Haute-Garonne, le Lot-et-Garonne, la Vaucluse, le Var, etc., et il ne donne qu'un vin ordinaire qui n'a rien d'analogue avec celui que je viens de décrire.

Il existe cependant un moyen d'arriver à faire du malaga analogue à celui-ci :

Vin de Malaga cuit. — *Formule 3,140*. — Etant donné que nous avons en France des raisins de ce plant, et que ce qui fait ce vin spiritueux n'est que la matière sucrée, de même que l'abondance de cette matière le rend liquoreux, la fermentation n'ayant pas été complète, on en a conclu que l'on pouvait obtenir le même vin que les Espagnols, en faisant évaporer l'eau du raisin par le feu; pour remplacer le soleil, qui n'est pas assez chaud chez nous pour dessécher le raisin sur cep.

On soumet le moût à l'évaporation sur le feu, jusqu'à consistance de sirop, c'est-à-dire en le faisant concentrer à vingt ou vingt-cinq degrés. De la sorte, on aura obtenu le *vin mère* du vin de Malaga. Ce *vin mère*, après fermentation, contient un quart d'alcool par litre. Pour empêcher le développement de la fermentation, on ajoute un litre d'eau-de-vie par trois litres de moût; la matière n'étant pas décomposée, ce vin a toutes les apparences du malaga d'origine. On l'ajoute alors aux vins ordinaires en le colorant avec du caramel et l'adoucissant avec du sirop de raisin, s'il était nécessaire.

Voici maintenant une formule pour faire en petite quantité, chez soi, un vin de Malaga tonique :

Vin de Malaga imité. — *Formule 3,141*. — Employer :

Sucre concassé	kilog.	4
Raisin de Malaga sec	—	2
Fleurs de Carthame	grammes	32
Cachou	—	8
Vin blanc sec vieux	litres	13
Vin de Xérès	—	12
Alcool neutre	—	1

Procédé. — Mettre le vin blanc dans un vase allant au feu; piler au mortier le raisin de Malaga, l'ajouter au vin blanc avec tous les ingrédients ci-dessus, à l'exception de l'alcool; soumettre à l'ébullition pendant une minute, retirer du feu et colorer avec du caramel; laisser refroidir, filtrer, mettre en tonneau et ajouter l'alcool; bien boucher, laisser reposer en cave et mettre en bouteilles après quelques jours.

HYGIÈNE. — Le vin de Malaga, traité selon les deux premières méthodes est onctueux, moelleux, tonique et d'un arome très agréable; et lorsqu'on y a fait macérer de l'écorce de quinquina, il devient un agent précieux pour les convalescents et les af-

faiblis. Mais il est excessivement difficile d'obtenir du vin naturel de Malaga; la sophistication en a tellement abusé que toute personne soucieuse de sa santé doit hésiter à absorber un verre de liquide servi sous ce nom, si elle n'en connaît la provenance.

Sophistication. — Les moins coupables des falsificateurs préparent ce vin avec moitié eau et moitié vin blanc, des raisins de Malaga sec, le tout alcoolisé et coloré au caramel.

Mais les trois quarts des vins que l'on boit chez ces débitants, que l'on a justement appelés *mastroquets*, sont de vulgaires alcools de grains, édulcorés avec de la mélasse, de la cassonade ou du glucose, aromatisés à l'essence et colorés avec force caramel brûlé. Cet affreux breuvage produit l'effet des mauvais alcools et si l'on en boit un peu, il laisse au gosier un arrière goût âcre et très désagréable.

Raisins de Malaga farcis (*Petits fours*). — *Formule 3,142.* — Choisir de beaux grains de raisin de Malaga pas trop secs; les fendre par le milieu et les épépiner; les farcir avec une bonne pâte d'amande fondante aux pistaches; les envelopper dans la pâte en formant des petites boules allongées; les glacer au sucre cassé à l'aiguille et les mettre dans de petites caisses de papier (P. LACAM).

MALAKOFF, *s. m.* — Nom que l'on a donné à un potage en souvenir de la prise de la tour de Malakoff par nos soldats en 1855.

Potage Malakoff. — *Formule 3,143.* — Employer :

Maigre de jambon cru peu salé.	grammes	500
Feuilles d'épinard sans côtes.	nombre	500
Pommes de terre farineuses	kilog.	1
Oignon moyen	nombre	1
Carottes	—	2
Gousse d'ail	—	1
Feuille de laurier	—	1
Tomates belles et égrenées	—	8
Consommé limpide non coloré	litres	4
Poivre en grains.		

Procédé. — Tailler le jambon en petits dés; ajouter l'oignon coupé en deux et piqué d'un clou de girofle, l'assaisonnement; les pommes de terre coupées en tranches, les chairs rouges des carottes coupées en petits dés, la gousse d'ail et le poivre en grains; faire cuire le tout avec un peu d'eau jusqu'à ce que le jambon soit très cuit. Passer la purée au tamis.

Ciseler les feuilles d'épinard en julienne, les passer à l'eau bouillante et les rafraîchir; les ajouter à la purée avec le consommé et servir chaud. Ce potage doit être moelleux et parfumé. (A. BASTIEN).

MALAXER, *v. a.* — Mélanger, pétrir divers ingrédients de façon à les homogénéiser, à l'aide d'un *malaxeur* mécanique.

MALBECK, *s. m.* — Nom d'un cépage le plus répandu dans les vignobles de France; aussi appelé *Côt de Bordeaux* parce qu'il fait dans cette contrée le fond des vignes dites des *Côtes* et celles des *Graves.* Son grain ovale, à peau tendre, d'un noir violet, contient un suc doux et agréable.

MALIBRAN, *s. m.* (*Entremets*). — En souvenir de la grande cantatrice italienne, son nom a été donné au gâteau suivant :

Gâteau Malibran. — *Formule 3,144.* — Foncer des moules à pain de Gênes, avec de la pâte sèche sucrée et mettre de la marmelade d'abricots au fond; les garnir d'une pâte génoise demi-fine; les faire cuire, les abricoter et les garnir au-dessus en faisant une pyramide avec de la meringue framboisée; bien lisser la pyramide et l'entourer à sa base d'une garniture de points faits avec la douille et à la crème à breton. Semer des amandes grillées autour. (P. LACAM).

MALIGNY (*Vin de*). — Nom d'un vin blanc de Bourgogne assez estimé.

MALIQUE, *adj.* (*Malum*). — Acide particulier qu'on trouve dans la pomme et dans divers fruits verts et qui donne à ces fruits leur goût aigrelet.

MALMAISON, *s. m.* — Nom donné à un gâteau en souvenir du séjour de l'impératrice Joséphine dans le domaine de ce nom.

Gâteau malmaison. — *Formule 3,145.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine fine	—	200
Amandes douces mondées	—	250
Amandes amères	—	40
Orangeat	—	10
Cédrat	—	10
Angélique confite	—	10
Œufs entiers	nombre	9
Curaçao	verre à madère	1
Eau de fleurs d'oranger	quelques gouttes	

Procédé. — Piler finement l'orangeat, le cédrat

et l'angélique, en ajoutant le curaçao et l'eau de fleurs d'oranger. D'autre part, piler les amandes avec le sucre et un œuf entier; bien travailler en incorporant peu à peu huit jaunes d'œufs; ajouter les fruits pilés, les blancs d'œufs battus, la farine en pluie et mélanger le tout. Coucher la pâte dans des moules à trois-frères; faire cuire, les abricoter et glacer à l'orange en les sortant du four. Décorer à la gelée de pommes. (CH. LE SÉNÉCHAL.)

MALMESBURY, *s. p.* — C'est à lord Malmesbury, que reviendrait l'honneur de la création d'une soupe de tête de daim, très estimée en Angleterre où elle est connue sous les noms de *malmesbury soup* ou de *deer's head soup*.

Soupe à la tête de daim (*Deers head soup*). — *Formule 3,146.* — Aussi appelée *soupe à la malmesbury.*— Se procurer une belle tête de jeune daim, très fraîche; l'échauder comme une tête de veau; la désosser, la faire légèrement blanchir en la mettant à l'eau froide; l'essuyer, la flamber à l'esprit de vin et la couper en quatre. La mettre dans une casserole avec la quantité suffisante de bon consommé, une bouteille de vin blanc, un jarret de jambon cru, quelques débris de veau, carotte, oignon piqué et garnir le porte-épices de poivre en grains concassés, de marjolaine, de sauge, d'une feuille de laurier; amener le liquide à ébullition et l'écumer; laisser cuire doucement jusqu'à ce que la tête de daim soit complètement cuite. Sortir la tête en l'égouttant sur une planche; la tailler en petits dés, la mettre dans une casserole et la maintenir au chaud au bain-marie avec du vin de Madère.

D'autre part, tailler en petits dés un oignon, le rouge d'une carotte, la moitié d'une tête moyenne de céleri-rave et une tranche de jambon cru; mettre le tout, avec un morceau de beurre, dans une casserole suffisamment grande; faire prendre une belle couleur et saupoudrer avec trois cuillerées d'arrow-root; remuer un peu et mouiller avec trois litres de cuisson de la tête; remuer jusqu'à l'ébullition et laisser cuire pendant une demi-heure; sortir le porte-épices; la dégraisser et la passer.

Ajouter alors le contenu du bain-marie, six belles têtes de champignons taillées en julienne; rehausser la soupe avec une légère pointe de piment de Cayenne et éviter surtout qu'elle soit trop forte; amener à bon goût et servir.

MALPIGHIER, *s. m.* (*Malpighia*). — Genre type des malpighiacées, établi en l'honneur du naturaliste Malpighi. Parmi les nombreuses espèces de ce genre, nous mentionnerons :

Le *malpighier glabre*, aussi appelé *moureiller* et *cerisier* des Antilles. Cet arbrisseau, de quatre à cinq mètres de hauteur, toujours vert, produit des baies à pépins, semblables à des cerises rouges, acidulées, sucrées; on les mange seules ou en compotes, comme les cerises; une autre variété, le *malpighier macrophylle*, donne un fruit gros comme un œuf, également alimentaire.

MALT, *s. m.* — Grains, plus communément d'orge ou de maïs, qu'on a fait gonfler dans l'eau et germer, puis sécher, et dont on a séparé les germes pour l'employer à la fabrication de la bière (Voir ce mot).

MALVINA, *s. m.* (*Entremets*). — Nom d'un gâteau qui se prépare de la façon suivante :

Gâteau Malvina. — *Formule 3,147.* — Cuire une pâte à savarin dans un moule à génoise; la siroper au kirsch; former une boule de meringue au café que l'on pose dessus : la glacer à l'abricot cuit, de même que le restant du gâteau; garnir le tour avec des amandes grillées (P. LACAM).

MALVOISIE (*Vin de*). — Presqu'île de la Grèce (Laconie) qui produit des vins liquoreux renommés.

On distingue trois principaux plants de malvoisie : la *malvoisie à raisin blanc*, à grains moyens, qui deviennent légèrement teintés à maturité; la *malvoisie à raisin rose*, dont les petits grains sont d'un blanc rosé tirant sur le jaune et devenant un peu plus foncées lorsqu'ils sont mûrs; d'un goût sucré et aromatique; la *malvoisie à raisin rouge*, d'une jolie couleur rouge, qui devient foncée à maturité. Ces trois types ont fourni plusieurs sous-variétés selon les pays où ils ont été importés : il y en a en Espagne dans l'Andalousie, en Portugal, en Italie, en Afrique, en France (dans les Pyrénées, la Savoie, le Tarn-et-Garonne, etc.), et un peu partout dans le midi de l'Europe, qui portent les noms des contrées où on les a importés.

L'un de ces plants, le rose à petits grains, qui a été importé à Sion (Suisse), paraît être celui qui a le mieux conservé son type primitif, le terrain, le climat se rapprochant le plus de ceux de la presqu'île de Malvoisie. Quelques propriétaires le préparent encore d'après les principes primitifs : en débarassant la grappe des grains pourris, le laissant se flétrir sur la vigne et achevant de les traiter comme il est indiqué dans le premier

article du Malaga. Ainsi traitée par la méthode naturelle, elle est d'un si faible rendement que les propriétaires, eux-mêmes, vendent ce vin cinq à six francs la bouteille, c'est-à-dire dix à douze francs le litre. Il est chaud, fumeux, tonique, d'un goût particulier des plus suaves et d'un fumet très agréable.

En général, la malvoisie produit un vin excellent, surtout quand il est vieux ; mais son peu de fertilité et sa tendance à la coulure pendant les années humides nuisent à l'étendue de sa culture.

Production industrielle de la malvoisie. *Formule 3,148.* — La malvoisie se traite comme par la deuxième méthode du vin de Malaga ; il est même plus difficile d'en obtenir d'authentique, les Grecs ne s'étant pas adonnés à la modification de leurs vins.

On peut imiter, d'une façon inoffensive, le vin de Malvoisie par le procédé suivant :

Malvoisie imitée. — *Formule 3,149.* — Employer :

Moût de vin blanc	litres	18
Vin blanc vieux	—	30
Liqueur de brou de noix	décilitres	2 1/2
Alcool neutre	—	2 1/2
Mélasse	—	1 1/2
Forte infusion de café	—	1
Infusion de clous de girofle	centilitres	5

Procédé. — Soumettre le moût à l'ébullition, l'écumer et le laisser réduire d'un tiers, c'est-à-dire jusqu'à douze litres. Laisser refroidir et le mettre dans un tonneau avec les trente litres de vin vieux, les deux infusions, l'alcool et le brou. Fermer hermétiquement le tonneau, le rouler afin de bien mélanger les substances. Laisser reposer quelques jours et, s'il y avait tendance à fermenter, donner un peu d'air. Lorsque la fermentation sera achevée, si elle a lieu, soutirer, et lorsqu'il sera limpide, mettre en bouteilles.

MAMAGU, *s. f.* — Espèce de fougère de la Nouvelle-Zélande, dont les habitants de ces contrées mangent la racine rôtie.

MAMALIGA, *s. f.* — Nom que les paysans moldaves et roumains donnent à la bouillie de maïs (Voir ce mot), que les Bourguignons et les Francs-comtois appellent *gaudes*, les Italiens *polenta* et les nègres du Chili *aminta*.

MAMBRINE, *s. f.* — Nom d'une variété de la chèvre sauvage ægagre (Voir ce mot).

MAMEI, *s. m.* — Abricotier des Antilles ; son fruit est gros comme une boule de quilles, d'un goût délicieux, aromatique et fort estimé à Saint-Domingue.

MAMILLÉ, *adj.* — Qui porte des tubercules arrondis ; on dit aussi *mamilleux*.

MANCHONS, *s. m. pl.* (*Petits-fours*). — On appelle ainsi des petites pâtisseries qui se préparent de la façon suivante :

Manchons. — *Formule 3,150.* — Prendre cinq cents grammes de pâte d'amande ; la mouiller au mortier avec deux blancs d'œufs pris et une pincée de farine ; coucher sur des plaques beurrées, à l'aide d'un carton découpé, une couche mince de cet appareil en forme de petit rectangle ; cuire à four doux et rouler aussitôt sortant du four sur le manche d'une cuiller de bois, ce qui forme un petit manchon que l'on garnit, lorsqu'il est refroidi, avec une crème au beurre pralinée et l'on trempe chaque extrémité dans du vermicelle vert en pâte d'amandes. (E. DARENNE.)

MANDARIN, *s. m.* (*Gâteau*). — Nom que l'on donne à différentes pâtisseries que l'on prépare de la manière suivante :

Gâteau mandarin. — *Formule 3,151.* — Cuire un biscuit dans un moule à charlotte uni ; en couper transversalement quatre tranches ; les masquer deux à l'abricot, deux à la groseille en alternant ; les remettre à leur juxtaposition ; poser le gâteau sur un fond de pâte sèche, le masquer à la meringue italienne en faisant des rosaces dessus et autour ; le passer une minute au four et le saupoudrer à la pistache entre les décors.

Gâteaux mandarins (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,152.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	250
Sucre en poudre	—	500
Beurre	—	125
Farine	—	60
Œufs	nombre	6
Zeste de citron		

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec les œufs ; ajouter le sucre et le citron. Sortir la pâte sur le tour et la travailler avec le beurre et la farine ; elle doit être un peu ferme. L'abaisser avec le rouleau et couper des petits gâteaux, à l'emporte-pièce uni, que l'on met sur des plaques beurrées et farinées ; les dorer deux fois ; mettre au milieu, sur

chacun d'eux, un losange d'écorce d'orange et les cuire dans un four moyen.

MANDARINE, *s. f.* — Fruit d'une espèce d'oranger, originaire de la Chine; cultivée dans le midi de l'Europe, surtout à Malte. Elle est grosse comme une pomme de reinette un peu déprimée; sa peau est molle et peu adhérente à la pulpe, son zeste odorant; sa chair est d'un goût agréable et d'un parfum aromatique.

Mandarine (*Petits-fours à la*). — *Formule 3,153.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	200
Sucre	—	250
Ecorces de mandarines confites et hachées	—	60
Blancs d'œufs	nombre	4

Procédé. — Piler les amandes avec quatre blancs d'œufs et le sucre; mettre la pâte dans un poêlon et la chauffer en remuant; ajouter les écorces d'oranges, piler encore et les coucher sur papier; mettre un dé d'écorce de mandarine au milieu de chacun et les cuire le lendemain à four doux et ouvert; les gommer.

Gâteau à la mandarine. — *Formule 3,154* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Amandes	—	125
Œufs	nombre	4
Ecorces confites de mandarines hachées très menues	—	2
Essence d'amandes amères	gouttes	2
Marmelade d'abricots passée au tamis	cuillerée	1
Vanille		

Procédé. — Piler les amandes avec les quatre œufs en les mettant un par un; ajouter les zestes de mandarines, le sucre, la vanille, l'essence, l'abricot et bien faire mousser le tout au mortier.

D'autre part, foncer un cercle à flan d'une pâte sucrée; la garnir au fond d'une couche de marmelade d'abricots et remplir avec l'appareil; faire cuire à four moyen. Lorsqu'il est froid, l'abricoter et le garnir dessus d'une couche d'amandes effilées et pralinées. Passer au four pour colorer les amandes, l'abricoter autour sur le bord, avec de l'abricot un peu réduit (P. LACAM).

MANDRIN, *s. m.* — Pièce de bois sur laquelle on monte les pièces montées. Tout en étant aussi légers que possible, les mandrins doivent être très solides, d'aplomb et contenir dans le haut une ficelle, ou une boule vissée, capable de supporter le poids de la pièce de façon à pouvoir la déplacer sans toucher la base.

MANÈQUE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de la *noix muscade*.

MANGA, *s. m.* — Arbre des Indes orientales, dont le fruit a la grosseur d'un œuf d'oie; d'un goût agréable; on le mange cru ou cuit.

MANGAIBA, *s. m.* — Le mangaïba est un arbre du Brésil, dont le fruit, de la grosseur d'un abricot, est rafraîchissant et d'une saveur agréable.

MANGE-TOUT, *s. m.* — Variété de haricots (Voir ce mot), aussi appelés H. *sans parchemin* et H. *beurre*, dont la gousse succulente se mange avec le grain presque jusqu'au moment de sa maturité.

MANGOUSTAN, *s. m.* (*Garimia mangostana*). — Bel arbre originaire des Moluques; son fruit, appelé *mangouste*, est de la grosseur d'une orange, est d'un vert jaunâtre; sa pulpe blanche, fondante a une saveur délicieuse tenant à la fois du raisin et de la fraise avec le parfum de la framboise; c'est un des meilleurs fruits.

MANGUIER, *s. m.* (*Mangifera iudica*). — Grand arbre des Indes que l'on cultive aussi au Brésil, aux Antilles, à la Jamaïque, etc.; ses fruits sont appelés *mangues;* il y en a plusieurs espèces dont les plus estimées sont : la M. *verte*, qui atteint quelquefois le poids d'un kilogramme; la M. *prune;* la M. *pêche* et la M. *abricot;* ils se mangent crus ou cuits en compotes ou en confitures. Confits au vinaigre les Indiens les appellent *atchar de mangue*.

MANIEMENTS, *s. m. pl.* (*Terme de boucherie*). — Saillies plus ou moins accusées que forment sur différents points du corps, les dépôts de graisse sur l'animal en voie d'engraisssement; ces signes s'appellent *maniements* ou *manets* parce qu'ils s'explorent avec la main qui en constate la situation, le développement, la résistance; ces protubérances sont en rapport avec l'état général de la bête de boucherie et ont un siège constant; c'est surtout le flanc que les bouchers manient pour connaître l'état de la graisse de l'animal.

Maniement se dit aussi de l'action du pétrissage des farces avec les mains; il a pour but de les amalgamer avec leur assaisonnement et de bien les

lier entre elles. Le maniement mérite une attention toute spéciale; surtout de la part des personnes dont les mains chaudes échauffent souvent les substances; de la bonne exécution de cette opération dépend souvent la réussite des produits.

MANIGUETTE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de l'Amone (Voir ce mot).

MANIOC, *s. m.* (*Jatropha Manihot, L.*), all. et angl. *Manihot;* ital. *manioca;* esp. *manioc.* — Arbrisseau de l'Amérique du sud, dont la feuille ressemble un peu à celle du chanvre; sa racine formée de gros tubercules charnus et ovales, contient une fécule alimentaire (Voir CASSAVE, CIPIPA et TAPIOCA).

MANIPULATION, *s. f.* — En cuisine, action d'opérer manuellement sur les substances que l'on prépare.

MANNE, *s. f.* (*Manna*). All., angl. et ital. *manna*; esp. *mana.* — Suc concret ainsi appelé parce que, lorsque les israélites la virent pour la première fois, ils s'écrièrent: *Mannhou!* qu'est-ce que c'est que cela? Quand on voulait la garder pour le jour suivant, elle se remplissait de vers et devenait la proie de la pourriture; il fallait en faire provision avant le lever du soleil (Exode, XVI, 20).

La *manne tombée du ciel* est une substance alimentaire qui se développe rapidement sous certaines influences atmosphériques dans le voisinage du mont Ararat; elle contient des lichens, ce qui fait supposer qu'elle est apportée par les vents. Cette manne est une espèce de gomme menue, ronde comme le grésil ou la coriandre; on la moud, on la pile au mortier, on la cuit dans un chaudron et on en fait des gâteaux qui ont la douceur du miel.

La manne qui nous vient de la Sicile et de la Calabre est récoltée sur une espèce de frêne, mais n'a qu'un usage pharmaceutique.

MANNE, *s. f.* — Panier d'osier à fond plat, assez profond, muni de deux anses. Il sert aux maraîchers pour transporter les produits aux Halles.

MANON, *s. m.* — Petite pâtisserie de détail qui se sert chaude.

Manons à la vanille. — *Formule 3,155.* — Faire une pâte à feuilletage à gâteau de roi à six tours. Abaisser des bandes à trois millimètres d'épaisseur de la longueur de la plaque et larges de dix centimètres. Pour couvrir, faire autant d'abaisses exactement de la même façon, mais de quatre millimètres d'épaisseur.

D'autre part, faire une crème fanchonnette à la vanille (Voir formule 1,284). Garnir les bandes minces d'une couche de crème d'un centimètre de hauteur et à un centimètre des bords; les mouiller et couvrir le tout avec la bande plus épaisse; appuyer sur les bords avec la gaufreuse Lacam, pour les souder: les rayer, les dorer et les faire cuire. Glacer à la glace de sucre légère; les parer; en couper transversalement des bâtons et servir chaud.

Remarque. — L'arome peut être très varié : au chocolat, à la pistache, au citron, à l'orange, à la vanille, aux noisettes, etc.

MANOTE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de la clavaire (Voir ce mot).

MANQUE, *s. m.* (*Gâteau*). — Ce nom lui a été donné parce qu'en faisant un biscuit de Savoie, un ouvrier de la maison Félix, avait tellement mal travaillé les blancs qu'ils grénèrent.

— Malheureux! s'écria le patron, c'est un gâteau *manqué.*

Mais comme il fallait le servir à l'heure, on l'acheva le mieux possible en ajoutant du beurre et en mettant dessus une couche de pralin. On le livra ainsi au client.

Quelques jours après, la dame qui vint régler la note prodigua ses félicitations sur l'excellence du gâteau.

— Comment l'appelez-vous, dit-elle?

Le patron et les caissières se jetèrent, en souriant, un coup d'œil interrogatif.

— Nous allons le demander au chef, lui répondit-on.

— Immédiatement, une des petites soubrettes de comptoir s'en va au laboratoire et s'écrie :

— Chef, quel gâteau avez-vous servi à Madame X... tel jour?

— Le *manqué,* parbleu.

Et, revenant au magasin :

— Madame, dit-elle, il s'appelle *gâteau manqué.*

Dès lors, la renommée de ce gâteau fut acquise. Personne ne voulait plus que du *manqué.*

Voici sa formule primitive :

Gâteau manqué (*Originel*). — *Formule 3,156.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Farine.....	—	250
Beurre fin.....	—	125
Œufs.....	nombre	9
Un grain de sel fin.		
Vanille.		

Procédé. — Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre, le sel et la vanille ; faire mousser dans la terrine en travaillant. Ajouter le beurre fondu, la farine et les blancs d'œufs battus en neige ; bien incorporer et le coucher dans un moule à brioche. (Plus tard on a modifié ces moules et on les a appelés moules à manqués). Le cuire dans un four un peu ouvert ; le praliner ; mettre la moitié d'un chinois ou une prune au milieu ; poudrer de sucre.

Remarque. — Depuis on a étendu à l'infini la variété de manqués : on en fait au cédrat, au citron, aux pistaches, à l'anis, au cumin, à l'abricot, aux noisettes grillées, aux raisins de Corinthe, etc., tantôt en variant simplement l'arome, d'autrefois en modifiant aussi la couche de pralines qui doit le recouvrir. Je laisse au praticien le soin d'en choisir le genre selon l'opportunité.

MANSART, *s. m.* — Un des noms vulgaires du pigeon ramier.

MANSSANAS, *s. f.* — Arbre de la Nouvelle-Guinée dont le fruit contient un noyau rempli de deux amandes vertes ; c'est un fruit des meilleurs.

MANTEGRASSE, *s. f.* — Nom d'une figue de Provence, très secondaire, blanche et à peau dure.

MANTÈQUE, *s. f.* — Graisse de différents animaux dont les Arabes et les Barbaresques font un grand usage, en guise de beurre, pour préparer leurs mets. La ligature étant défaite, il sort par le trou fait à la gorge (de l'autruche) une quantité considérable d'huile figée... Cette mantèque n'est autre chose que le sang de l'animal mêlé, non avec sa chair, comme on l'a dit, mais avec cette graisse qui, dans les autruches grasses, forme une couche épaisse de plusieurs pouces sur les intestins. (Buffon).

MANUEL DES GOURMETS, *s. m.* — Gâteau en forme de livre, créé par Albert Coquin, pâtissier à Troyes, et qui se prépare de la façon suivante :

Manuel des Gourmets (*Modèle déposé*). — *Formule 3,157* — Faire une pâte génoise fine de Troyes parfumée à la prunelle de Champagne ; la cuire dans une caisse en fer-blanc de forme rectangulaire et d'environ quatre centimètres d'épaisseur ; tailler cette génoise en tranches transversales d'environ un demi-centimètre d'épaisseur ; c'est-à-dire que l'on doit former environ six tranches. Arroser ces tranches avec quelques gouttes de bon kirsch, puis les garnir d'une mince couche de crème fine au beurre et aux amandes fraîches mondées, pilées et passées au tamis. Cette crème doit être très vanillée et parfumée au kirsch et à la liqueur Sester.

Reformer le gâteau et l'introduire dans une croûte en nougat fin vanillé, abaissée très mince et représentant la couverture d'un livre, c'est-à-dire les deux plats et le dos. On donne la forme à l'abaisse de nougat pendant qu'elle est encore chaude, sur une forme en bois, en carton ou en fer-blanc représentant un livre fermé.

Avec la même crème dont on a garni les tranches, mais un peu plus beurrée, on imite les feuillets du livre en la lissant bien sur les trois côtés et marquant ensuite des rayures avec le taillant d'un couteau, de façon à représenter, aussi parfaitement que possible, les feuillets d'un véritable livre. Glacer le dessus et le dos au chocolat et décorer à la glace royale en inscrivant le titre : ***Manuel des Gourmets***.

MAQUEREAU, *s. m.* (*Scomber scombrus, L.*) — D'après Léméry, « on a donné ce nom à ce poisson parce qu'au commencement du printemps il suit les petites aloses, pucelles ou vierges, et les conduit à leurs mâles ». A Marseille, sur toutes les côtes de la Méditerranée, on le nomme *auriol, macarel, verrat,* et *chevillé* sur les côtes de l'Océan quand il est encore plein de laite et d'œufs, et sur les côtes de Normandie lorsqu'il est encore petit et non laité on l'appelle *sansonnet*.

Ce poisson, du genre acanthoptérygien, que tout le monde connaît, est un des plus jolis et des plus agréables à la vue. Outre le maquereau commun, qui nous occupe, on en distingue une dizaine d'espèces.

Les maquereaux sont comme les harengs, ils se rassemblent par troupes et forment, pour leurs pérégrinations à travers les océans, des colonnes immenses. Du fond des mers où ils passent l'hiver, ils s'élèvent vers le printemps et côtoient l'Islande, le Hittland, l'Ecosse, l'Irlande et se jettent dans l'Océan Atlantique, où la colonne se partage et dont

l'une des moitiés, passant par devant le Portugal et l'Espagne, va se rendre dans la Méditerranée, pendant que l'autre moitié entre dans la Manche en avril et en mai et passe de là, en juin, devant la Hollande et la Frise.

C'est en juin que le maquereau abonde sur les marchés de Paris; le mâle est plus recherché à cause de sa laitance qui est un aliment délicat.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 100 parties :

Azote	3,7
Carbone	19,
Graisse	6,7
Eau	6,8

HYGIÈNE. — La chair blanche du maquereau a un aspect assez appétissant; mais elle est sèche et filamenteuse lorsque l'individu n'est pas très gras; dans un cas comme dans l'autre elle est indigeste et a besoin d'être relevée par la condimentation dans la préparation culinaire. Par contre, sa laitance est un aliment de premier ordre (Voir LAITANCE).

USAGE CULINAIRE. — Le maquereau est un aliment de la cuisine populaire; il entre rarement dans la composition des menus de la haute cuisine. Je décrirai donc les formules les plus appropriées à la cuisine ménagère et au petit restaurant.

Maquereau à l'anglaise. — *Formule 3,158.* — Aussi appelé *maquereau aux groseilles vertes.* Couper les nageoires et la queue à deux ou trois maquereaux frais; les vider par les ouïes en retirant le boyau, en ayant soin d'y laisser la laitance s'il y en a; les ciseler légèrement du côté du dos. S'il n'y avait point de laitance, les vider complètement et les farcir avec quelques groseilles vertes, fendues en deux, épépinées et mélangées avec un peu de mie de pain trempée dans du lait; assaisonner de muscade râpée, d'un peu de poivre de Cayenne et de beurre. Le coucher sur une grille de poissonnière garnie d'un lit de feuilles de fenouil vert; mouiller à hauteur avec de l'eau, saler et condimenter de poivre en grains concassés. Les marins se servent de moitié eau de mer. Amener à ébullition, laisser mijoter sur l'angle du fourneau pendant vingt minutes et d'autre part, procéder à la sauce suivante :

Sauce aux groseilles vertes. — *Formule 3,159.* — Faire cuire à blanc dans cent vingt cinq grammes de beurre, une forte cuillerée de farine; mouiller avec du bouillon et un peu de la cuisson du poisson; nettoyer, ouvrir et épépiner un grand bol de groseilles vertes, c'est-à-dire qui ne soient pas complètement mûres; les mettre dans une grande passoire; les tremper à l'eau bouillante; les retirer aussitôt et les ajouter dans la sauce. Garnir le porte-épices de poivre en grains concassés, d'un petit morceau de piment rouge, d'un clou de girofle et le faire cuire avec. D'autre part, hacher des feuilles fraîches de fenouil, les jeter dans la sauce et laisser cuire encore cinq minutes. Indépendamment des grains de groseilles, cette sauce doit être à ce moment, claire, bien relevée et légèrement acide; si elle ne l'était pas assez, on y ajouterait un jus de citron.

Préparer dans un bol une liaison composée d'un décilitre et demi de crème double et d'un jaune d'œuf; sortir le porte-épices de la sauce et opérer la liaison. Dresser les maquereaux sur serviette et envoyer la sauce dans une timbale d'argent.

Remarque. — C'est ce mode de préparation qui a fait donner aux fruits du groseiller épineux le nom de *groseilles à maquereau.*

Maquereau à la Paul Bert. — *Formule 3,160.* Faire bouillir des maquereaux laités, comme il est dit dans la première formule; les dresser sur serviette; les garnir de crevettes et de petites pommes de terres bouillies, taillées en demi-lunes; les accompagner d'une sauce béarnaise à la tomate, légèrement relevée de piment.

Maquereau à la maître-d'hôtel. — *Formule 3,161.* — Couper les nageoires et la queue à deux ou trois maquereaux et les vider par les ouïes, en retirant le boyau; y laisser la laitance, s'il y en a. Les ciseler des deux côtés sur le dos et les faire macérer avec citron, poivre, sel, muscade, fragments de basilic et huile d'olive. Les faire griller doucement pendant quinze à vingt minutes; les dresser sur un plat très chaud et les garnir d'un beurre à la maître d'hôtel au piment de Cayenne. Servir.

Remarque. — Dans les restaurants, on coupe les maquereaux par le milieu, on les fait légèrement macérer, on les sale, on les poivre et on les étend sur une plaque beurrée à l'huile, ou le plus souvent à la graisse, et on les fait cuire au fur et à mesure du service.

Maquereau frais à l'indienne. — Voir la formule 2,615.

Maquereau frais au raifort. — Procéder comme pour le hareng, formule 2,616.

Maquereau frais à la moutarde. — Même procédé que pour le hareng, formule 2,612.

Maquereau à la poêle (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,162.* — Couper la tête, la queue, les nageoires et vider les maquereaux en laissant à l'intérieur la laitance, s'il y en a; les ciseler des deux côtés du dos. Les faire cuire dans la poêle avec du beurre; les dresser sur un plat très chaud. Mettre dans la poêle un peu de bouillon, de la moutarde, le jus de deux citrons, du persil haché, lier avec un peu de beurre et saucer les maquereaux.

Remarque. — Les *filets de maquereaux au gratin*, les *filets de maquereaux marinés* se traitent comme les filets de harengs (Voir ce mot).

MAQUI, *s. m.* (*Cornus chilensis*). — Arbre du Chili; son fruit est une baie de couleur violette avec laquelle les Indiens préparent une liqueur qu'ils dénomment *técu*.

MARAICHER, *s. m.* — Nom donné aux jardiniers qui font spécialement la culture des légumes. Culture *maraîchère*.

Ce nom leur a été donné parce que dans l'origine ils se mirent à cultiver les plantes potagères dans les marais des environs de Paris.

MARAICHIN, *s. m.* — Nom donné au bœuf élevé et engraissé dans les prairies basses, élevées sur les marais desséchés du Poitou et de l'Aunis.

MARANTA, *s. f.* (*Maranta indica*). — Un des noms vulgaires de l'*arrow-root* (Voir ce mot).

MARASQUE, *s. f.* — Variété de cerise griotte appelée en Italie *marasca*, et avec laquelle on prépare le marasquin.

MARASQUIN, *s. m.* — Liqueur fine et suave originaire d'Italie, que l'on fait avec la marasque griotte aigre, appelée *marasca* par les Italiens.

Voici comment elle se prépare à Zara en Dalmatie, à Bologne, à Trieste et à Venise; localités qui ont conservé leur réputation pour le marasquin. Le vrai marasquin d'Italie se vend de huit à dix francs la bouteille.

Marasquin de Zara (*Distillerie*). — *Formule 3,163.* — Employer :

Cerises marasques	kilog.	150
Miel frais	—	2

Procédé. — Mettre le tout dans une tine et faire fermenter et distiller avant que la fermentation soit achevée; le rectifier deux fois; mêler alors l'eau-de-vie de marasque avec un sirop bien clarifié. On règle la dose du sirop selon le degré plus ou moins sucré qu'on veut lui donner. On laisse alors vieillir le marasquin.

HYGIÈNE. — Le marasquin est une liqueur douce, moelleuse, agréable et stomachique. Comme dans le kirsch, le marasquin doit son goût et son arome exquis à la faible quantité d'acide prussique que contient le noyau de la cerise. C'est une liqueur tonique dont il faut d'autant moins faire abus qu'elle est très active.

Falsification. — Il est excessivement difficile de se procurer du marasquin d'origne; sa cherté, sa rareté en sont les causes. Pour satisfaire aux exigences du public qui veut une grande quantité et pas cher, la sophistication s'est emparée de ce produit et aujourd'hui on en fabrique pour toutes les bourses, mais qui n'ont de commun avec le précédent que le nom.

Toutefois, à défaut du véritable, pour ne pas en avoir de moindre, on pourra imiter, à peu de chose près, cette excellente liqueur par les deux formules suivantes qui, d'ailleurs sont absolument indemnes au point de vue hygiénique.

Marasquin par macération. — *Formule 3,164.* — Employer :

Alcool rectifié	litres	4
Kirsch	—	4
Eau	—	6
Framboises écrasées	kilog.	2
Sucre concassé	—	6
Myrrhe	grammes	2

Procédé. — Ecraser les framboises et les faire macérer dans l'alcool avec la myrrhe jusqu'à ce qu'on ait obtenu toute la partie sirupeuse; clarifier le sucre dans les six litres d'eau et le mélanger avec la macération et les quatre litres de kirsch. Filtrer et mettre en bouteilles.

Marasquin par les essences. — *Formule 3,165.* — Employer :

Sucre	kilog.	10
Alcool neutre à 85°	litres	7
Eau	—	5
Essence de noyau	grammes	7
Essence de Néroli	—	1
Extrait de jannin	—	2
Extrait de vanille	—	2

Procédé. — Faire un sirop avec l'eau et le sucre; lorsque le sirop est froid, ajouter l'alcool et les essences; filtrer et mettre en bouteilles.

MARATHON (*Vins de*). — Village de l'Attique, dans l'ancienne Grèce, sur le territoire duquel est cultivé le raisin sans pépin appelé *sultanina*, qui produit les vins blancs renommés de Marathon, pouvant être comparés à nos vins de Sauterne après quelques années d'âge.

MARAYE, *s. m.* — Oiseau de la Guyane, de la grosseur d'une poule, que l'on prépare selon toutes les méthodes culinaires appliquées au faisan, mais dont la chair n'est pas aussi recherchée que celle de ce dernier.

MARBRÉ, *s. m.* — En charcuterie, on désigne sous ce nom différentes préparations très secondaires : *marbré de porc*, *marbré de veau*, *marbré de sanglier*, etc. ; ces marbrés plus soignés sont représentés par la tête de porc marbrée (Voir FROMAGE DE PORC) et la langue de porc marbrée (Voir formule 2,925). En cuisine, on peut faire le marbré suivant pour donner une variante aux viandes froides.

Marbré de volaille à la gelée (*Haute cuisine. — Formule 3,166.* — Flamber et vider trois petits poulets et en enlever la peau; avec les chairs, faire une farce de volaille, avec moitié veau et autant de lard frais et de panade ; travailler selon les procédés ordinaires. D'autre part, hacher menu deux ou trois langues de porc ou une langue de bœuf rouges ; les mêler avec un peu de farce et de riz cuit pilé pour bien la lier ; le tout coloré avec un peu de carmin. Enfin, confectionner une farce avec les chairs d'un gros gibier à poil et des truffes, de manière à ce qu'elle soit noire. On obtient de cette façon trois farces : une *blanche*, une *rouge* et une *noire;* toutes ces farces doivent être assaisonnées selon leur genre; la farce de volaille avec poivre, sel, muscade seulement ; la farce à la langue écarlate avec un peu de piment ; enfin, la farce truffée avec un peu d'épices fines pour gibier. Etaler les peaux des volailles sur une serviette, sur lesquelles on met une couche de farce blanche, sur laquelle on étend une poignée de pignons mondée : une couche de farce de gibier garnie de petits quartiers de truffes ; une couche de farce à la langue écarlate parsemée de pistaches vertes et terminer par une couche de farce blanche. Bien envelopper le tout en procédant comme pour la confection d'une galantine ; la cuire dans un bon fond de gelée au vin de Xérès pendant deux heures environ ; la réembaler, la presser légèrement en la laissant refroidir jusqu'au lendemain. Dégraisser le fond et en faire une gelée pour croûtonner le marbré.

Cette sorte de marbré ne manque pas d'attrait dans le dressage des viandes froides.

MARC, *s. m.* (*Magma*). All. *Trester ;* angl. *mark ;* ital. *feccia ;* esp. *heces.* — Résidu de fruits, d'herbes ou de toute autre substance qu'on a pressurée ; on fait bouillir pour en retirer le suc, les essences ou l'esprit. *Marc de raisins*, *marc d'olives*, *marc de café*, etc.

Marc se dit aussi de l'eau-de-vie obtenue par la distillation des marcs de raisin.

MARCASSIN, *s. m.* — Se dit du petit du sanglier jusqu'a l'âge d'un an ; il prend dès lors le nom de jeune sanglier jusqu'à deux ans.

C'est ordinairement au mois d'août, qu'il apparaît sur nos tables. Cet héritier présomptif du roi des cochons, malgré sa noble et sauvage origine, ne vaut pas les frais d'une indigestion. Il faut donc rehausser la fadeur de sa chair par la condimentation dans la préparation culinaire.

Râble de marcassin sauce poivrade à la crème aigre. — *Formule 3,167.* — Tailler un râble de marcassin dans la règle; lui enlever la couenne et le faire mariner pendant deux jours dans une marinade cuite très épicée; le faire cuire à la broche, bardé de lard ou dans une lèchefrite au four en ayant soin de l'arroser souvent.

Lorsqu'il est cuit, dégraisser la lèchefrite, la déglacer avec une demi-bouteille de vin de Xérès; ajouter une poignée de baies de genévrier ; laisser réduire un instant et ajouter une quantité relative de sauce poivrade; faire réduire la sauce en plein feu et, au dernier moment, y verser un demi litre de crème aigre, appelée *smitane* en Pologne et en Russie. La passer et la réserver au bain-marie. Au moment de servir, glacer légèrement le râble et servir la sauce à part.

Jambon de marcassin à l'allemande. — *Formule 3,168.* — Aussi appelé *à la sauce aux cerises.*

Faire mariner pendant deux jours un jambon de marcassin ; l'essuyer et le faire cuire dans une lèchefrite avec beaucoup de graisse en l'arrosant souvent.

Ecraser au mortier un fort bol de cerises noires sèches; les faire cuire avec un demi-litre de vin de Bourgogne; un clou de girofle, un bâton de cannelle, un zeste de citron et une pincée de sucre; ajouter le jus de la lèchefrite et du pain d'épices

broyé en quantité suffisante pour lier la sauce; la saler et la beurrer; lorsqu'elle sera liée à point, la passer à l'étamine.

Saupoudrer le gigot de chapelure de pain d'épices broyé; l'humecter de sa graisse; le dresser sur un plat long en y mettant un manche d'argent. Servir la sauce à part.

Quartier de marcassin à l'aigre-douce. — *Formule 3,169.* — Faire mariner le quartier pendant vingt-quatre heures ; le faire braiser, selon la règle, dans une braisière et terminer la sauce à l'aigre-douce selon la formule 2,944.

Côtelettes de marcassin. — Voir CÔTELETTES. Voir aussi les mots HURE, JAMBON et SANGLIER.

MARCELIN, *s. m.* — Nom donné à un gâteau qui se prépare de la façon suivante :

Gâteau Marcelin. — *Formule 3,170.* — Employer :

Amandes fraîches.....	grammes	250
Sucre.....	—	300
Œufs.....	nombre	5
Kirsch	décilitre	1/2
Anisette.....	—	1/2

Procédé. — Piler les amandes fraîches avec cinquante grammes de sucre pour qu'elles ne fassent pas d'huile; les mettre dans une terrine; ajouter le kirsch, l'anisette, le sucre en poudre et cinq jaunes d'œufs. Faire mousser le tout. Fouetter les blancs et les y mélanger.

Pendant ce temps, on aura foncé trois moules à manqués en pâte sèche et sucrée; les garnir de l'appareil jusqu'à hauteur, les poudrer de sucre et les cuire à four doux moitié ouvert.

Ce gâteau est la création de la maison Flon. Est aussi connu sous le nom de *réal* et *friand*.

MARCHAIS, *s. m.* — Se dit du maquereau qui n'a pas de taches et du hareng qui a frayé.

MARCHÉ, *s. m.* — Lieu public où l'on vend et achète la marchandise.

Pour la ménagère, la cuisinière et surtout pour le cuisinier, l'approvisionnement est la pierre fondamentale de la cuisine ; de la qualité des produits dépend le succès des travaux; en un mot, l'approvisionnement est à la bonne cuisine ce qu'est l'arme au soldat, l'instrument au musicien, l'ébauche au peintre et la préface à un ouvrage. Ces principes sont immuables, comme le dit Carême : on peut avoir des systèmes spéciaux dans le mode d'opération, mais on n'a jamais vu et l'on ne verra jamais un grand cuisinier confectionner un bon dîner avec de mauvaises fournitures. Pourquoi? Parce que la grande cuisine ne souffre point de médiocrité. Pourtant un artiste, par son talent, remédiera et fera beaucoup, où le cuisinier vulgaire ne fera rien qui vaille; mais les grands talents rejettent tout ce qui est mauvais; car on ne peut réellement pas remédier au manque de qualité des produits qui ont perdu leur fraîcheur. Voilà précisément pourquoi rien de médiocre n'entre dans les bonnes cuisines. Pour le matériel de nos opérations, nous employons toujours les viandes de boucherie de première qualité, la plus belle volaille, de même que le gibier et les comestibles dans leur fraîcheur : même choix pour fruits, légumes et racines potagères de toute espèce.

Pour la bonne pâtisserie, la tête des beurres d'Isigny et de Gournay; les farines de première qualité et blancheur; de beau et bon sucre (1); des épiceries parfaites. Avec de telles fournitures, du talent et un bon commandement, on est sûr de bien faire.

Toutes ces sortes de provisions sont fort coûteuses, et voilà précisément pourquoi un bon cuisinier dépense beaucoup d'argent dans ses marchés; et si parfois les maîtres tracassiers font quelques emplettes pour s'informer du prix des choses, ils sont presque toujours trompés dans la qualité et la fraîcheur de leurs achats, et cela est tout simple : les marchands, jaloux de conserver et de fournir les bons cuisiniers des vrais amphitryons, leurs meilleures pratiques, savent fort bien qu'il faut leur choisir tout ce qu'il y a de plus frais et de plus beau; et pour bien les servir, ils s'empressent de mettre de côté ce que nos provinces nous envoient de plus fin et de plus exquis. Tous ces articles ne paraissent jamais en étalage : voilà donc positivement les raisons pour lesquelles ces maîtres peu sensuels ne voient jamais ces belles fournitures, et d'ailleurs ils ne voudraient pas payer leur juste valeur; puis la fraîcheur et la finesse des objets font beaucoup pour la variation des prix.

Tous ces soins et toutes ces préférences se payent et cela est fort juste. Il en est ainsi en toute chose : la préférence a son prix (2).

Mais le grand art de l'économie ne consiste pas à dépenser peu pour avoir de mauvaises provisions, qui détruisent la réputation de celui qui les a con-

(1) A l'époque de Carême on n'avait pas du sucre raffiné à volonté; ce qui ne lui a pas empêché de faire des chefs-d'œuvre (J. F.)

(2) Ce qui était vrai, il y a un demi-siècle, est encore de l'actualité et ces principes seront longtemps immuables (J. F.).

fectionnées, et en même temps, font peu d'honneur à l'amphitryon qui donne à manger.

Eh! qui connaît mieux le grand art de l'économie qu'un parfait cuisinier? Il fait, par ses justes compensations, par ses soins assidus, et surtout par ses heureux détails, il fait, dis-je, usage de tout : tout par lui est simplifié et perfectionné; prérogative du vrai talent, qui imprime son cachet sur tout ce qu'il entreprend. De là vient cette bonne mine séduisante des mets qui réjouissent la sensualité au premier coup d'œil, délice chéri des vrais gastronomes (A. CARÊME.)

MARCOLIÈRES, *s. f. pl.* — Pièges ou filets que l'on dresse la nuit pour prendre des oiseaux marins.

MARÉE, *s. f.* — Ensemble des poissons de mer frais que l'on vend aux marchés. Toutes les côtes de France nous fournissent de la marée; mais celles de la Normandie, de la Bretagne et de la Picardie sont celles qui en envoient le plus à Paris, à cause de la proximité de la capitale.

MARÈNE, *s. m.* — Poisson d'eau douce qui vit dans la profondeur des lacs du Bourget, en Savoie; sa taille varie de vingt à soixante centimètres; il se prépare culinairement comme le brochet (Voir ce mot).

MARENGO, *s. f.* — Non donné à la préparation culinaire d'un poulet, qui fut improvisée et servie au général Bonaparte après la bataille de Marengo, en 1800.

La bataille avait été très mouvementée et Bonaparte, qui s'avançait à l'improviste, s'était détaché de son état-major et se trouvait à une distance considérable de son fourgon d'approvisionnement. Les jours de grande bataille il ne mangeait qu'après la décision; mais alors son appétit était impérieux et demandait à être promptement satisfait et ce n'était pas tout rose que de le servir.

Après avoir mis en fuite les Autrichiens, il descendit de cheval et donna l'ordre à Dunand, son cuisinier, de lui servir à dîner. Il se trouvait alors sur une hauteur assez éloignée du village de Marengo. Dunand mit aussitôt sur pied tous les fourriers et ordonnances pour aller à la recherche de quelques provisions. L'un rapporta trois œufs, un autre quatre tomates, un troisième six écrevisses et un quatrième une poulette et pour toute batterie de cuisine une poêle.

Avec tout cela il était impossible de composer un menu, même rudimentaire, pour Bonaparte et les deux officiers qui l'accompagnaient. Mais, à défaut de mieux, Dunand improvisa aussitôt sa cuisine champêtre; il confectionna d'abord un potage, qui était une panade sans beurre, à l'eau, à l'ail et au sel; fit nettoyer le poulet, le découpa, et comme il n'avait ni beurre, ni oignons, il assaisonna les morceaux de sel, de poivre, les fit grésiller dans l'huile chaude, avec deux ou trois gousses d'ail; fit frire également les trois œufs dans l'huile et les retira; égoutta la graisse et arrosa le poulet avec de l'eau; il épluche, égrena et cisela les tomates et les ajouta au poulet; il châtra les écrevisses, leur fit faire la gymnastique en leur repliant les pattes à la queue et les mit cuire à la vapeur sur le poulet; aussitôt cuites, les retira, et, comme il n'avait pas de vin pour rehausser la sauce, il ajouta un peu de cognac de la gourde du général, dressa ensuite le poulet dans un plat d'étain, versa la sauce dessus et le garnit des écrevisses et des œufs frits.

Tel a été, dans son origine, le *poulet à la Marengo* (1).

Le général, qui était de bonne humeur, s'en régala et dit à Dunand : « Tu m'en serviras comme ça après chaque bataille. »

Dunand perfectionna ce mets en ajoutant du vin blanc, des champignons et en supprimant les écrevisses, qui ne concordaient pas. Mais un jour qu'il lui servit ce poulet, Bonaparte devint tout à coup furieux, agita le plateau, frappa sur la table en appelant Dunand. « Tu as supprimé les écrevisses au poulet à la Marengo, dit-il, cela me portera malheur, je n'en veux pas. » Voilà pourquoi on continua, en dépit de la discordance, à mettre des écrevisses autour du poulet à la Marengo.

Poulet à la Marengo. — *Formule 3,170.* — Tailler un chapon ou un poulet comme pour sauter; poivrer, saupoudrer les morceaux du côté des chairs, les mettre dans un sautoir contenant de l'huile chaude et une gousse d'ail, en commençant par mettre les morceaux de carcasse, les cuisses, les ailes et en dernier lieu les filets; faire prendre couleur et égoutter l'huile; mouiller avec une demi-

(1) Ces détails absolument inédits, ont été communiqués par Dunand lui-même, lorsqu'il rentra en Suisse, à mon arrière-cousin A. Bovier, intendant du Valais (ancien département du Simplon), qui accompagna Napoléon lors de son passage à travers le Mont Saint-Bernard. Ce repas champêtre avait tellement impressionné Dunand, que, quelques années plus tard, il ne put résister au désir d'aller voir le lieu où ils avaient implanté leur tente. Que de souvenirs, disai,-il, que de changements! (J. F.)

bouteille de vin de Sauterne ; ajouter de la purée de tomates très réduite et compléter l'assaisonnement par une gousse d'ail, un peu de sel, une pointe de piment de Cayenne ; mettre un peu d'eau, s'il était nécessaire ; ajouter aussi le jus de deux cent cinquante grammes de champignons de Paris, dont on aura tourné les têtes et séparé les queues et qu'on aura fait cuire, pendant trois minutes avec un peu de beurre, du sel et le jus d'un citron.

Faire cuire le poulet, le dresser sur un plat creux ou dans une timbale d'argent. Mettre les champignons dans la sauce avec un petit verre de vieux vin de Madère ; laisser donner un bouillon et lier la sauce avec un bon morceau de beurre d'Isigny. Saucer sur le poulet, le garnir de trois œufs frits coupés en quartiers et de trois écrevisses bouillies.

Remarque. — Tel était le poulet à la Marengo que l'on faisait chez Chevet, sous l'empire, pendant que j'y étais et que font encore tous les bons cuisiniers. A l'exception des écrevisses, qui doivent être supprimées, la formule est encore la seule et la meilleure que l'on puisse faire. Ce poulet doit être légèrement relevé par l'ail et le piment ; il se distinguera surtout par son bon goût si on n'y ajoute ni glace de viande, ni sauce espagnole.

Veau sauté à la Marengo (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,172.* — Couper en morceaux de trois centimètres de surface une poitrine ou tendron de veau ; les assaisonner, poivrer et les faire roussir au beurre dans un sautoir, sur un feu vif, avec ail et fragments de thym ; mouiller avec une demi-bouteille de vin blanc, du bouillon ou de l'eau et de la purée de tomates ; assaisonner d'un oignon clouté, de sel, ail, pointe de piment de Cayenne et faire cuire. Dix minutes avant de servir, ajouter, selon l'opportunité, quelques douzaines de petits oignons ou des champignons frais avec leur jus et en quantité suffisante.

Remarque. — Le véritable veau marengo ne doit pas comporter d'oignons, mais seulement des champignons ; j'ai indiqué le tendron de veau pour la cuisine ménagère ; ce morceau fournissant un bon fond à la condition qu'il soit très cuit. Mais, pour la cuisine de restaurant, on pourra utiliser le cou, l'épaule, les chairs du jarret, le tout sans os et convenant mieux pour le détail ; il est aussi important de ne pas confondre le veau à la Marengo avec le veau à la Hongroise (Voir ce mot), qui sont tous deux à base de sauce tomate.

MARENNES (*Géog. gastronomique*). — Chef-lieu d'arrondissement de la Charente-Inférieure, renommé pour la production des huîtres, qui portent le nom de la localité. On cultive des huîtres de Marennes blanches et vertes ; ces dernières sont les plus estimées.

MARET (*Vin de*). — Nom d'un cru de l'Hermitage (Drôme), produisant un vin rouge de première classe, contenant 12 à 13 degrés d'alcool.

MAREUIL (*Vin de*). — Commune de l'arrondissement d'Epernay (Champagne), produisant des vins blancs de première classe et des rouges de deuxième.

MAREYEUR, *s. m.* — Nom donné aux marchands de marée.

MARGARINE, *s. f.* All. *Margarinfett ;* angl. *margarine ;* ital. et esp. *margarina.* — En chimie, principe qui se trouve dans les huiles végétales et et dans la graisse des animaux ; mélangé avec la stéarine, la graisse et l'oléine (Chevreul, 1813). *Acide margarique* ; acide produit par la margarine (Chevreul, 1816).

La margarine qui nous occupe ici est une graisse alimentaire dont la création est due à M. Mège. Ce savant ayant observé que les vaches mises à la diète donnaient une moins grande quantité de lait, mais que ce lait donnait toujours du beurre, a pensé que ce produit se formait au dépend de la graisse de l'animal, qui, étant résorbée et entraînée dans la circulation, se dépouillait de la stéarine par la combustion respiratoire et fournissait son oléomargarine aux mamelles, où, sous l'influence de la pepsine mammaire, elle était transformée en oléomargarine butireuse.

Partant de ce principe, il chercha à préparer artificiellement un beurre ayant les éléments naturels ; dans ce but, il employa :

Graisse de bœuf fraîche hachée...	kilog.	1000
Carbonate de potasse.....	—	1
Eau.....	grammes	300
Estomacs de moutons coupés en morceaux.....	nombre	3

Il chauffa la graisse à 45 degrés et la fit ainsi digérer, c'est-à-dire que, sous cette influence, la graisse se sépare des membranes animales. Elle est alors portée dans une chaudière à vapeur, chauffée à 30 ou 40 0/0 et additionnée à 10 0/0 de sel marin, et la couleur, qui généralement est du rocou ou du cucurma. La graisse se sépare de l'eau et des membranes qu'elle renfermait encore

on la met ensuite dans des cristallisoirs, entretenus à la température de 30 ou 35 degrés. Le lendemain, lorsqu'elle est à l'état demi-solide, on la place dans des sacs de toile que l'on soumet à une légère pression. Dans ces conditions, il reste dans la toile 49 à 50 0/0 de stéarine, et il passe de l'oléo-margarine en proportion équivalente de 5 ou 6 0/0 de la graisse employée.

L'oléo-margarine ainsi obtenue, passée en cylindre sous une pluie d'eau, constitue, d'après le rapport de M. Félix Boudet, une graisse de ménage parfaitement saine (1).

Le plus grand tort des industriels a été de vouloir, selon les théories de son inventeur, poser ce produit comme succédané du beurre, ce qui a été la cause de fraudes permanentes dans la vente du beurre. D'ailleurs, d'autres industriels se sont mis à fabriquer de la margarine, dans laquelle les huiles entrent pour une large part.

USAGE CULINAIRE. — Dans la pratique culinaire, la margarine constitue une très bonne friture ; elle sert avantageusement pour les rôtis et les soupes ; mais sous forme de maître d'hôtel et pour lier les légumes, tels que les *petits pois à la française ;* elle devient huileuse en se fondant au lieu de former crème comme le beurre ; on ne peut également l'employer pour la liaison des sauces que l'on beurre au moment de servir. La sauce hollandaise, montée avec la margarine, tourne facilement en huile ; et il est impossible de monter avec ce pseudo-beurre une sauce béarnaise. En pâtisserie, elle joue le rôle de l'huile ou de la graisse d'oie, c'est-à-dire qu'elle est très désavantageuse.

Que l'on nous vende la margarine comme graisse, rien de mieux ; mais quant à vouloir la substituer à nos beurres de Gournay et d'Isigny dans nos préparations culinaires, c'est un défi grossier porté à l'intelligence du cuisinier et à la cuisine française, qui doit surtout sa renommée à l'excellence de ses produits.

Des hygiénistes, écœurés des abus de fraude par la margarine, ont, au moment où j'écris, porté devant les Chambres cette question, en réclamant que la margarine ait une coloration qui la distingue du beurre ou qu'elle soit vendue empaquetée par des *margariniers* et non par des marchands de beurre.

Un autre produit qui porte le nom de Mouriès, est déversé dans le public sous le nom de Crème-Mouriès (Voir MOURIÈS).

(1) Voir HOUSSON de TOUL : *Le lait, la crème et le beurre.* Chap VII, étude sur les falsifications du beurre et de la graisse, auquel j'emprunte ces détails.

MARGAUX (*Château*). — Nom d'un grand cru du Bordelais, qui se consomme principalement en Angleterre.

MARGUERITE, *s. m.* — Se dit des gâteaux suivants, dont voici la façon de les préparer :

Marguerites (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,173.* — Beurrer des petits moules à babas ; les emplir aux trois quarts avec une pâte ordinaire à madeleine ; les cuire ; en sortant du four, les abricoter ; les glacer au rhum et les cassoner autour.

Marguerite (*Gâteau*). — *Formule 3,174.* — Cuire une pâte à génoise fine, dans un moule à biscuit, le farcir d'une purée de marrons, l'abricoter ; garnir le tour d'amandes grillées et le bord supérieur d'une purée de marrons. Avec de l'angélique imiter une branche avec des feuilles ; poser au milieu du gâteau un marron glacé ; le piquer de moitiés d'amandes, de façon à imiter une marguerite. Ce décor doit être bien fait.

MARGUERY. — Célèbre cuisinier et restaurateur contemporain ; se distingua par une cuisine spéciale et notamment par la création de la sole suivante qui porte son nom.

Filets de sole à la Marguery. — *Formule 3,175.* — Lever les filets d'une grosse sole ; beurrer un plat, étendre les filets dessus, les arroser de vin blanc et les faire pocher au four. Avec les débris de la sole on aura fait un fumet ; le passer dans une petite casserole, ajouter le vin blanc, des filets de sole, une cuillerée de velouté, du jus de champignons frais et l'eau de deux douzaines de moules qu'on aura fait pocher dans une petite casserole avec du jus de citron et du sel ; faire réduire la sauce, la beurrer légèrement ; garnir la sole avec les moules sans coquilles et deux douzaines de queues d'écrevisses décarapacées ; saucer dessus et faire légèrement gratiner au four.

Remarque. — On prépare aussi de cette façon la sole entière ; mais les filets sont préférables pour le service. Il est important de se servir de bisques d'écrevisses fraîches. Je me rappelle avoir mangé, chez le Maître lui-même, des filets de sole à la Marguery, contenant des queues d'écrevisses conservées en saumure et demeurées horriblement salées ; ce qui détruit complètement la qualité de cette excellente préparation.

MARIE-LOUISE (*Gâteau*). — Nom que l'on a donné à un gâteau qui se prépare de la manière suivante :

Marie-Louise (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,176.* — Employer :

Noisettes grillées	grammes	250
Sucre en poudre	—	500
Farine	—	250
Œufs	nombre	12
Un grain de sel.		
Vanille.		

Procédé. — Piler les noisettes avec le sucre, les travailler dans une terrine avec les douze jaunes et la vanille. Quand la masse sera mousseuse, incorporer les blancs d'œufs battus en neige, en même temps que la farine que l'on fera tomber en pluie. Beurrer deux moules à brioches et les poudrer d'amandes hachées fines; coucher la pâte dedans et faire cuire dans un four moyen. Les praliner au pralin à manqué en les sortant du four.

MARIE-ROSE (*Gâteau*). — On a donné ce nom à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Marie-Rose (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,177.* — Employer :

Amandes	grammes	250
Sucre	—	350
Fécule	—	50
Abricots confits	nombre	6
Blancs d'œufs	—	6
Essence de noyau	gouttes	3

Procédé. — Piler les amandes avec trois blancs d'œufs; y ajouter le sucre, les abricots coupés en petits dés et l'essence de noyau; travailler le tout dans une terrine; battre les trois autres blancs d'œufs en neige et les incorporer à la masse en même temps que la fécule; coucher la pâte dans des caisses de papier, poudrer de sucre dessus et cuire dans un four moyen et ouvert.

MARIE-TUDOR (*Petits fours*). — En souvenir d'une des reines d'Angleterre, on appelle ainsi des petits-fours dont la préparation est la suivante :

Marie-Tudor. — *Formule 3,178.* — Faire des macarons ovales selon la formule 3,062; coucher dessus un pralin au chocolat, les abricoter fortement en les sortant du four et les glacer au marasquin.

MARIGNAN (*Gâteau*). — Nom qu'un pâtissier nommé Gay, a donné au gâteau suivant, en souvenir de la bataille de *Melegnano*, qui eut lieu en Italie en 1515.

Marignan (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,179.* — Faire cuire une pâte à savarin dans un moule à génoise; le siroper, l'ouvrir par le haut en coupant une tranche d'un centimètre d'épaisseur jusqu'à la moitié du gâteau, répéter cette opération de l'autre côté jusqu'à un centimètre près de l'autre tranche; lever les deux ailes de façon à ce qu'elles imitent les couvercles d'un panier trop plein. Garnir les deux ouvertures avec la meringue italienne que je vais décrire. Bien lisser et abricoter fortement le gâteau partout, excepté où il y a la meringue. Avec une longue branche d'angélique confite que l'on pique aux deux extrémités on fait figurer l'anse du panier. Décorer les bords du panier en imitant les tresses de jonc.

Meringue à Marignan. — *Formule 3,180.* — Employer :

Sucre	grammes	500
Kirsch, anisette, marasquin mélangés	décilitre	1/2
Blancs d'œufs	nombre	5

Procédé. — Mettre le sucre avec un peu d'eau sur le feu et le faire cuire au *boulé*; ajouter les liqueurs et le ramener au boulé; le verser alors doucement sur les blancs d'œufs en neige très fermes en remuant vivement. S'en servir de suite.

Tartelettes à la Marignan. — *Formule 3,181.* — Garnir de petits bateaux avec de la pâte à savarin, les laisser lever et les cuire, les siroper à l'anisette; les fendre, enlever le couvercle d'un côté et les garnir avec de la meringue à l'italienne à l'anisette; bien abricoter le restant du gâteau.

MARIGNY, *s. m.* (*Garniture*). — On a donné à la garniture suivante, le nom du chef-lieu de canton du département de la Manche.

Marigny (*Garniture à la*). — *Formule 3,182.* Cette garniture se compose de fonds d'artichauts garnis de petits pois fins à la française.

MARINADE, *s. f.* All. *Marinade;* angl. *pickle;* rus. *marinade;* ital. *marinata*. — Liquide condimenté dans lequel on fait baigner les viandes pour leur donner un goût de venaison ou pour les conserver.

Jusqu'à ce jour, les marinades ont été mal décrites et mal définies. L'étude et l'expérience pratique m'ont démontré qu'on pouvait diviser les marinades en trois sortes :

Marinade crue.

Marinade cuite, au vinaigre, et au vin.

Marinade cuite pour imiter le gibier.

Marinade crue. — *Formule 3,183.* — Les marinades crues sont improvisées chaque fois que l'on fait mariner une ou plusieurs pièces de viande, et qu'elles doivent servir à en mouiller la cuisson. Ces viandes sont généralement braisées, tel que le *bœuf à la mode*. Cette marinade se compose de vin blanc, de vin rouge, de vin fumeux d'Espagne, Madère, Xérès ou Marsala ; condimenté d'ail, oignon clouté, estragon, poivre blanc en grains concassés, feuille de laurier, basilic ou thym ; on fait tremper les viandes dedans pendant une nuit et on se sert de la marinade pour en arroser la cuisson.

Marinade de conserve pour hôtels et restaurants. — *Formule 3,184.* — En procédant exactement comme je vais l'indiquer, on obtiendra une excellente marinade et de bonne conservation.

Employer :

Vinaigre à l'estragon	litres	3
Bon vin blanc sec	—	5
Eau	—	9
Sel	grammes	500
Carottes	—	500
Poivre blanc en grains concassés	—	60
Fragments de thym	—	30
Sauge	—	20
Coriandre	—	20
Acide borique	—	30
Clous de girofle	nombre	4
Feuilles de laurier	—	4
Citron	—	2
Ail écrasé sans être épluché	tête	1
Céleri-rave aminci	—	2

Procédé. — Faire cuire dans un litre de vinaigre et deux litres d'eau, les carottes et le céleri émincés, l'ail écrasé. Après une demi-heure de cuisson, sortir les légumes et ajouter dans le liquide les condiments et les citrons coupés en rondelles ; mettre le vin, le vinaigre, les six litres d'eau qui restent et faire donner un bouillon ; au premier bouillon, décanter la marinade dans un vase émaillé ou dans un vase de bois ; ajouter alors, pendant qu'elle est encore chaude, l'acide borique qu'on aura fait dissoudre, remuer et laisser refroidir avant de mettre tremper les viandes. On obtient ainsi seize à dix-sept litres de marinade.

Remarque. — La dose du vinaigre peut varier selon sa force ; surtout aujourd'hui que l'on vend du vinaigre où l'acide acétique domine largement. C'est à dessein que je ne mets pas d'oignon dans les marinades ; car l'expérience pratique m'a démontré que c'est par son action que la fermentation se produit ; comme il est préférable de ne pas y laisser séjourner les légumes ; seuls, les condiments et le citron peuvent rester. Il est très important, si l'on désire conserver longtemps une marinade, de ne pas tremper les mains dedans ; lorsqu'on veut sortir une pièce, on doit la soulever avec une longue fourchette à pot-au-feu. La chaleur des mains seule suffit pour provoquer la fermentation.

Quelques cuisiniers recuisent les marinades et les rallongent après un certain temps dans le but de neutraliser les sucs des viandes qui corrompent la marinade ; malgré cette opération, elle perd toujours une grande partie de son arome et conserve un goût de viande halée. Avec le concours de l'acide borique, d'ailleurs, absolument inoffensif si l'on a soin d'en préciser la dose, la marinade se conserve un temps suffisamment long pour être complètement changée à sa première opération.

Dans les pays chauds, on met de préférence les marinades dans des tonnelets hauts et on les recouvre d'un litre d'huile, afin de former une nappe constante dessus, qui intercepte l'air. Ce mode de conservation est excellent.

Marinade cuite pour imiter le gibier. — *Formule 3,185.* — Employer :

Vinaigre à l'estragon	litres	3
Bon vin blanc sec	—	6
Vin de Madère ou de Xérès	—	1
Sel	grammes	250
Poivre blanc en grains concassés	—	30
Baies récentes de genévrier	—	50
Basilic	—	15
Mélilot aromatique	—	50
Baume	—	30
Sauge	—	15
Ecorce verte de noix	—	200
Ail	—	4

Procédé. — Mélanger le tout et faire donner un bouillon ; laisser refroidir la marinade avant d'y mettre les viandes. On obtient ainsi dix litres d'excellente marinade. Si on voulait la conserver, on aurait qu'à y ajouter un gramme par litre d'acide borique pendant qu'elle est encore chaude.

Remarque. — Après huit jours d'imbibation, les viandes acquièrent un goût et un arome de gibier à s'y méprendre. Le porc devient sanglier, la chèvre et le mouton deviennent chevreuil, etc. ; mais ici comme ailleurs il est très important de doser les aromates et de n'en supprimer aucun de ceux qui sont indiqués. Il en est de même du vin : on ne remplacera jamais son arome et surtout son goût par du vinaigre.

MARINIERE, *adj.* — Mode de préparation culinaire que les marins appliquent au poisson. Ce mode est toujours simple et a généralement pour base des échalotes, un peu d'oignon et du beurre manié. Il n'y a pas de sauce marinière proprement dite, chaque poisson comme chaque coquillage comportent une variante dans leur préparation. Toutefois, je donne ici l'appareil que l'on peut faire pour les méthodes *à la marinière :*

Appareil pour sauce marinière. — *Formule 3,186.* — Mettre des échalotes hachées, avec du vinaigre dans une petite casserole et faire réduire à siccité; ajouter un peu de vin blanc, du velouté et des fines herbes. Cet appareil sert à lier la sauce du poisson, des crustacés ou des mollusques auxquels on le destine et qu'on appelle *à la marinière.*

MARION DELORME, *s. f.* (*Garniture*). — Nom que l'on a donné à la garniture suivante :

Marion Delorme (*Garniture*). — *Formule 3,187.* — Préparer un fond d'artichaut rempli d'une purée de champignons que l'on pose sur un croûton frit. Saucer d'une sauce demi-glace autour.

Cette garniture sert pour les grosses pièces, mais elle est surtout employée pour le tournedos, les filets, les grenadins et les petits oiseaux, lesquels sont posés sur le fond d'artichaut.

MARIPA, *s. m.* — Espèce de palmier dont le fruit, très recherché, se fait bouillir avant de le manger.

MARISQUE, *s. f.* — Nom d'une espèce de figue de qualité très secondaire.

MARJOLAINE, *s. f.* (*Origanum majorana*). All. *Majoran;* angl. *marjoran;* ital. *majorana.* — Plante aromatique de la famille des labiées, cultivée dans les jardins ; aussi appelée *origan.*

La marjolaine est employée en cuisine dans la condimentation des marinades, des macérations, dans la confection des épices et dans un grand nombre d'autres assaisonnements; elle est tonique et stimulante (Voir fig. 758).

MARMELADE, *s. f.* All. *Brei;* angl. *marmalade;* russ. *marmelade.* — Purée de pulpe de fruits cuits, passée au tamis, dans laquelle on a ajouté les trois quarts de son poids de sucre.

La pulpe des fruits, ainsi préparée, perd son acidité par l'addition du sucre et constitue un aliment sain et agréable.

Marmelade d'abricots (*Conf. industrielle*).— *Formule 3,188.* — Les abricots doivent être choisis très mûrs; on en retire les noyaux dont on extrait l'amande, que l'on monde par le procédé ordinaire. Mettre les abricots dans une grande passoire adaptée sur un mortier, dans laquelle on triture avec un pilon, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux, qu'on jette. Mettre dans la chaudière à vapeur, munie d'un agitateur, la pulpe des abricots, dans la proportion de quatre kilogrammes de



Fig. 758. — Marjolaine vivace.

pulpe pour trois kilogrammes de sucre concassé; mettre la moitié du sucre seulement et faire dessécher à moitié en faisant manœuvrer l'agitateur; faire cuire alors le restant du sucre au *cassé* et l'ajouter à la marmelade ainsi que les amandes des abricots mondées.

Moyens de reconnaître le degré précis de cuisson. — La marmelade est cuite lorsque l'agitateur laisse un sillon derrière lui; elle doit avoir l'aspect d'une gelée épaisse. On peut aussi s'assurer de sa cuisson en en prenant entre les deux doigts; lorsqu'en les séparant il se produit un léger claquement la marmelade est à point. On la met en pots et on termine comme pour les confitures.

Remarque. — On peut aussi faire les marmelades en mettant de suite tout le sucre concassé, ou en le faisant cuire au *cassé*; mais je préfère cette méthode qui donne de plus heureux résultats; cependant ce mode laisse encore quelque chose à désirer; on sait que dans la peau de l'abricot se trouve la partie odorante; on l'obtiendra donc plus parfumée en la faisant cuire un instant comme il est indiqué dans le procédé suivant.

Marmelade d'abricots (*Conf. ménagère*). — *Formule 3,189.* — Sortir les noyaux des abricots, en extraire les amandes et les monder; mettre les abricots dans une bassine avec un ou deux verres d'eau, de manière à les faire fondre en remuant toujours afin qu'ils ne s'attachent pas au fond; lorsqu'ils sont cuits, les passer au tamis; peser la purée, la remettre dans la bassine avec son même poids de sucre; ajouter les amandes et faire cuire en remuant constamment avec la spatule. Faire cuire à point, ce que l'on reconnaît par les procédés indiqués plus haut. Mettre en pots, le lendemain les couvrir d'un papier trempé dans de l'alcool à 25 degrés et d'un deuxième papier huilé; ficeler autour.

Remarque. — On peut aussi procéder à cru, c'est-à-dire éplucher les abricots, passer la pulpe au tamis; la mettre sur le feu dans une bassine, faire dessécher un instant et ajouter le même poids de sucre cuit au cassé, en remuant. L'une ou l'autre de ces méthodes sont facultatives; si on apporte le soin désiré dans la cuisson de la première.

Marmelade de pommes. — *Formule 3,190.* — De préférence on se sert des calvilles ou des reinettes bien saines. On les pèle et on enlève l'arme et les pépins; on les met sur le feu dans une bassine dont on a fait la tare, c'est-à-dire que l'on a pesée, avec très peu d'eau pour les faire fondre; quand l'eau est réduite, peser la bassine avec la confiture et ajouter autant de sucre concassé que de marmelade; faire réduire jusqu'à parfaite cuisson, que l'on reconnaît par les procédés plus haut indiqués. Mettre en pots, en calotte ou en terrine.

Marmelade de pommes sèches du Canada. — *Formule 3,191.* — Depuis quelque temps on reçoit des pommes sèches des Etats-Unis, vulgairement appelées pommes *tapées*, qui, disons-le, lorsqu'elles sont de bonne provenance, ont un arome, un parfum avec lesquels ne peuvent rivaliser nos pommes européennes; étant séchées au soleil ou à l'étuve.

Couper les pommes en quatre, les faire tremper pendant deux ou trois heures dans une quantité relative d'eau tiède; les sortir, les mettre dans une marmite à vapeur recouverte d'eau. Les faire cuire doucement jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites; les passer au tamis, peser la purée, la mettre dans une chaudière à vapeur munie d'un agitateur; peser également les trois quarts de son poids de sucre dont on ajoute la moitié. Faire réduire la marmelade, au dernier moment, faire cuire l'autre moitié du sucre au cassé et l'ajouter dans la marmelade; faire cuire au point précis et terminer selon l'usage ordinaire. Cette marmelade est d'un goût exquis et très parfumée.

Marmelade pommée. — *Formule 3,192.* — On a appelé *marmelade pommée*, celle qui est faite avec toutes sortes de pommes; les moins belles, celles même qui sont piquées par les vers. Cette préparation se fait à la fin novembre, alors que l'on trouve toutes sortes de pommes et à bon marché.

Eplucher les pommes, les couper en quatre, en retirer l'arme et les pépins. Les faire fondre sur le feu avec une très faible quantité d'eau, en remuant toujours. Lorsqu'elles sont cuites, les déposer dans une terrine et les y laisser jusqu'au lendemain. Mettre la purée dans une bassine, la faire réduire et la remettre dans la terrine jusqu'au lendemain. Pour la troisième fois, remettre les pommes sur le feu et faire réduire jusqu'à consistance de marmelade. La mettre alors dans des pots que l'on passera pendant deux ou trois jours une heure dans un four moyen; par exemple, après la cuisson du pain. Cette opération a pour effet la formation d'une croûte au-dessus, qui assurera sa conservation. La marmelade pommée, sans sucre, sert en pâtisserie à différentes préparations.

Marmelade de pêches. — *Formule 3,193.* — Choisir des pêches bien mûres, de vigne, de plein vent, enfin, celles qui ont le plus d'arome. Les peler, les fendre par le milieu pour ôter les noyaux, les casser et en monder amandes; piler les pulpes au mortier ou les écraser en les faisant passer à travers une passoire.

Employer :

Pulpe de pêches....	kilos	2
Sucre concassé	grammes	750

Procédé. — Mettre la pulpe sur le feu; faire cuire le sucre au *soufflé*; y mélanger la marmelade; laisser cuire à point et terminer selon l'usage.

Marmelade de mirabelles. — *Formule 3,194.* — Choisir des mirabelles blanches, bien parfumées; en sortir les noyaux, en casser la moitié et monder leurs amandes; si elles sont bien mûres, on les écrase crues dans une passoire, en triturant avec un pilon. Si elles ne sont pas bien mûres, on les met dans la bassine avec un peu d'eau, dans la proportion de cinq kilos pour un litre d'eau. Les

faire fondre et les laisser refroidir dans une terrine ; le lendemain, les passer au tamis ; peser la purée et mettre les trois quarts de son poids de sucre. Faire cuire à point, ce que l'on reconnaît comme il est indiqué plus haut ; ajouter les amandes et terminer selon les procédés ordinaires.

Marmelade de kœtschs. — *Formule 3,195.* — La kœtsch est une prune violette, dont les plus estimées sont celles d'Alsace et de Lorraine.

Piler des kœtschs bien mûres, en retirer les noyaux, en casser la moitié, en extraire les amandes et les monder ; les mettre dans une bassine sur le feu avec trois quarts de leur poids de sucre concassé ; remuer constamment pour ne pas laisser attacher ; lorsqu'elles sont cuites, ajouter les amandes, remuer et mettre en pots.

Marmelade de prunes mélangées. — *Formule 3,196.* — On ouvre les prunes, on casse les noyaux des plus belles espèces pour en monder les amandes. Mettre les prunes sur le feu avec une très petite quantité d'eau, les faire fondre en remuant et les passer au tamis ; les peser et les mettre dans une bassine avec les trois quarts de leur poids de sucre, c'est-à-dire pour quatre kilos de pulpe trois kilos de sucre. Faire cuire à point en remuant ; ajouter les amandes mondées et terminer selon les procédés ordinaires.

Marmelade de reines-claude. — *Formule 3,197.* — Procéder exactemement comme pour les kœtschs, en mettant pour 2 kilos de pulpe 1 kilog. 375 grammes de sucre et terminer comme à l'ordinaire.

Marmelade de prunes sans sucre. — *Formule 3,198.* — Couper de belles prunes, reines-claude de préférence, par le milieu ; casser le quart des noyaux et en monder les amandes ; faire sécher les prunes à l'étuve ou dans un four tiède pendant quelques heures, et cela répété pendant quatre jours. Cette opération a pour but de dessécher l'eau et de concentrer les matières sucrées. Les écraser dans une passoire en triturant avec un pilon ; mettre la purée dans une bassine avec les amandes, un peu de cannelle en poudre ; laisser cuire à point et mettre en pots.

Si plus tard elle avait tendance à moisir, on n'a qu'à essuyer la moisissure, les passer au four pendant quelques heures et les recouvrir comme les autres marmelades.

Marmelade de poires. — *Formule 3,199.* — Employer

Pulpe de poires.....	kilog.	2
Sucre.....	—	1,500

Procédé. — On choisit des poires ***rousselets***, ***beurrées*** ou ***bergamottes*** ; on les met sur le feu avec de l'eau pour les attendrir ; laisser donner un bouillon seulement ; les sortir, les peler, les couper en quatre ; en extraire les pépins et les parties pierreuses ; les jeter sur le feu et à mesure dans l'eau fraîche ; les faire recuire dans de l'eau jusqu'à ce que la pulpe soit tendre ; les égoutter, les écraser dans une passoire avec un pilon ; recueillir la pulpe et la mettre dans une bassine ; ajouter le sucre concassé et faire réduire en remuant ; ou facultativement le faire cuire séparément au ***petit cassé*** et l'ajouter à la marmelade. Terminer selon l'usage.

Marmelade de coings. — *Formule 3,200.* — Choisir de beaux coings bien mûrs et d'un beau jaune ; les essuyer, les peler et en ôter le cœur ; les faire cuire dans l'eau, comme une compote, jusqu'à ce que la chair soit molle ; les égoutter sur un tamis, les écraser ensuite dans une passoire avec le pilon ; en recueillir la pulpe, la peser et la mettre dans une bassine. Pour deux kilos de pulpe faire cuire au petit cassé deux kilos de sucre et l'ajouter à la marmelade en remuant. Quand elle formera la *nappe* ou une espèce de gelée en tombant, elle sera cuite. On peut aussi ajouter le sucre concassé selon les méthodes ordinaires.

Marmelade de cerises. — *Formule 3,201.* — Choisir de belles cerises, en ôter le pédoncule et les noyaux ; les mettre dans une bassine avec très peu d'eau : un décilitre pour deux kilos ; faire donner un bouillon ; les passer au tamis de crin ; recueillir la pulpe, la peser, la remettre dans la bassine, dans la proportion de deux kilos de pulpe pour un kilo de sucre ; faire cuire à la *nappe* ou jusqu'à ce que l'on voie un sillon nu au fond de la bassine en remuant avec la spatule. Terminer comme à l'ordinaire.

Marmelade d'épines-vinettes. — *Formule 3,202.* — Employer :

Epines-vinettes égrenées....	kilog.	2
Sucre.....	—	2
Eau.....	litres	3/4

Procédé. — Mettre l'eau dans une bassine argentée avec les épines-vinettes bien mûres ; faire donner un bouillon ; les écraser dans une passoire avec un pilon ; mettre la pulpe ou purée dans la bassine avec le sucre ; faire évaporer, c'est-à-dire cuire jusqu'à consistance de marmelade.

Remarque. — Si l'on n'avait pas de bassine d'argent il ne faudrait pas laisser séjourner la marmelade dans la bassine hors du feu.

Marmelade de cynorrhodons. — *Formule 3,203.* — Vulgairement appelés *gratte-culs.* — Employer :

Cynorrhodons	kilog.	2
Sucre	—	1,375
Eau	décilitres	3 1/2

Procédé. — Lorsque les cynorrhodons sont bien mûrs, on les coupe en deux par le milieu pour séparer exactement le pédoncule du haut du calice et le duvet qui se trouve dans l'intérieur ; les mettre dans une bassine avec de l'eau et leur faire donner un bouillon ; les égoutter et les mettre dans un mortier pour les écraser avec le pilon ; les passer ensuite au tamis de crin ; recueillir la purée, la mettre dans une bassine, ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à consistance de marmelade. Terminer comme à l'ordinaire.

Cette marmelade est tonique ; employée contre la diarrhée et contre l'ardeur de la bile.

Marmelade de fraises. — Voir FRAISE, formule 1843.

Marmelade de verjus. — *Formule 3,204.* — Employer :

Beaux raisins non mûrs	kilog.	2
Sucre	—	2

Procédé. — Egrener les raisins et les mettre sur le feu avec une quantité d'eau suffisante pour les blanchir ; quand ils remontent au-dessus ajouter le jus d'un citron et retirer la bassine ; les couvrir et les laisser dans la bassine jusqu'à ce qu'ils soient redevenus verts ; les passer à travers un tamis ; en recueillir la purée, la mettre sur le feu avec le sucre et la faire cuire jusqu'à consistance de marmelade.

Marmelade de framboises. — *Formule 3,205.* — Employer :

Framboises	kilog.	2
Sucre	—	1

Procédé. — Passer les framboises à cru au tamis ; mettre la purée sur le feu et la faire réduire de moitié ; mettre alors le sucre concassé, ou facultativement, le faire cuire au petit cassé et le verser dans la pulpe. Faire réduire jusqu'à consistance de marmelade et terminer selon les procédés ordinaires.

Marmelade d'airelles. — *Formule 3,206.* — Faire crever les airelles sur le feu dans une bassine, les passer au tamis ; en recueillir la purée, la peser et mettre les trois quarts de son poids de sucre. Faire cuire jusqu'à consistance de gelée, et terminer comme à l'ordinaire.

Marmelade de fleurs d'oranger. — Voir FLEURS D'ORANGER, formule 1795.

Marmelade de violettes. — *Formule 3,207.* — Employer :

Violettes épluchées	kilog.	1 500
Sucre	—	2
Marmelade de pommes	—	1

Procédé. — Ecraser légèrement les violettes dans un mortier, les mettre sur le feu avec la marmelade de pommes ; cuire le sucre au petit cassé le verser en remuant dans la marmelade ; après quelques bouillons elle doit être à point.

Marmelade d'ananas. — *Formule 3.208.* — Eplucher un ananas, de préférence frais, bien mûr et parfumé ; le couper par tranches ; éplucher et enlever les pépins à dix pommes reinettes grises. Faire cuire le tout dans l'eau jusqu'à ce que les chairs soient ramollies ; les écraser dans une passoire avec le pilon, en recueillir la pulpe, la peser et ajouter le même poids de sucre ; mettre gros comme un œuf de beurre très frais et faire réduire la purée jusqu'à consistance désirée. Terminer selon les procédés ordinaires.

Remarque. — On fait des marmelades avec toutes sortes de fruits ; sans oublier les nombreux fruits exotiques mentionnés dans cet ouvrage, dont un grand nombre ont un arome et un fumet des plus agréables. Lorsque cela est possible, il vaut mieux peler les fruits et les écraser à cru, de façon à ne pas ajouter de l'eau ; ce qui est préférable pour atteindre le degré précis de la cuisson ; on ajoute alors les trois quarts de leur poids de sucre ou la même quantité, selon le plus ou moins d'acidité des fruits ; la conservation s'effectuant par une quantité de sucre suffisante pour neutraliser les acides. Quand aux différents modes de procéder, il y a là une question d'opportunité qu'on ne saurait prescrire d'avance ; lorsque les pulpes sont passées à cru et qu'elles sont très corsées, on obtient de très bons résultats en cuisant le sucre au petit cassé avant de l'ajouter ; au contraire, si pour en séparer les peaux, la pulpe a été mise sur le feu, soit que la purée même crue soit un peu liquide, il est préférable d'ajouter le sucre concassé et de faire réduire la marmelade jusqu'à parfaite cuisson.

Les confiseurs de fruits qui fabriquent les confitures et les marmelades en grand, obtiennent avec des jus de fruits, toutes sortes de marmelades sans pulpe, par les mêmes procédés qu'ils obtiennent la gelée factice (Voir ce mot).

MARMITTE, *s. f.* — Vaisseau de cuivre, de terre ou de fer émaillé, dont on se sert pour le pot-au-feu.



Fig. 759. — Marmite de cuivre.

Les préférables sont la marmite de cuivre étamé ou de fer émaillé. Quelle que soit l'ancienne réputation qu'ait la marmite de terre du pot-au-feu, on ne saurait trop conseiller aux ménagères de choisir l'une de ces deux dernières marmites. Neuves, les marmites de terre conservent pendant longtemps un goût de vernis et de brique; vieilles, elles acquièrent un goût et une odeur de graisse rance qu'aucun lavage ne peut détruire.

MARMOTTE, *s. f.* — Petit quadrupède, de l'ordre des rongeurs, de la taille d'un lapin, qui tient à la fois du blaireau, du castor et du chat.

La marmotte habite les montagnes de l'Italie, de la Suisse, des Pyrénées et de la Savoie. A la fin de l'automne, lorsque la nourriture lui manque complètement, elle se met pendant huit jours au régime de l'eau; lorsqu'elle s'est bien lavé les intestins, elle se creuse une tannière à la façon des taupes, de deux ou trois mètres de profondeur, se double en cercle en mettant son museau à son extrémité et reste ainsi en léthargie, à l'abri du froid, pendant quatre à cinq mois. C'est l'automne que les chasseurs la prennent. On la dépouille, on fait mariner sa chair que l'on prépare en civet et à toutes les méthodes du lièvre. Malgré tous les soins qu'on peut apporter à sa préparation, la chair de la marmotte conserve une odeur de musc très prononcée.

MARNE (*Géogr. gastronomique*). — Département de la zone du nord-est de la France, classé le trente-troisième dans l'ordre viticole; il est formé de la Champagne propre, du Rémois et du Chalonnais.

Les vins rouges de la Champagne ne sont pas aussi réputés que les blancs; cependant dans les bonnes années ils ont de la couleur et du bouquet. Les vins blancs mousseux sont trop connus et j'en ai assez parlé pour être dispensé d'y revenir; ce sont ceux qui ont le plus contribué à la célébrité de la Champagne (Voir ce mot).

MAROCAINS, *s. m. pl.* — Nom que l'on a donné à de petits gâteaux, qui servent comme garniture des grandes pièces de pâtisserie et qui peuvent aussi être servis comme pâtisserie de détail.

Marocains (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,209.* — Beurrer et foncer des petits moules à tartelettes (la forme au choix) de pâte sèche sucrée; les faire cuire à blanc, les vider en les sortant du four et garnir le fond d'une couche de marmelade d'abricots; les remplir d'une purée de marrons sucrée à la vanille. Lisser et abricoter par dessus, les meringuer, les saupoudrer de sucre à glace, les passer deux minutes au four et laisser refroidir.

MAROLLES (*Fromage de*). — Fromage qui se fabrique dans le pays de ce nom du département du Nord. Son odeur et sa saveur le font repousser de toute table qui se respecte.

MARONETTE, *s. f.* (*Gallinula maculata*). — Oiseau qui ressemble beaucoup au râle de genêt; sa chair est délicate et savoureuse, surtout en automne; elle se prépare culinairement comme celle de la caille (Voir ce mot).

MARQUER, *v. a.* — Action de préparer un aliment, prêt à mettre cuire.

Marquer le poisson, c'est-à-dire le nettoyer, le laver, le découper, garnir la poissonnière de légumes et de condiments, mettre la grille dessus et sur la grille le poisson préparé. On le recouvre d'un linge mouillé, d'autres fois on y fait immédiatement couler l'eau que l'on sale et acidule.

Marquer les poulets, pour rôtir; les brider, les saler et les mettre dans une plaque avec du beurre, ou les embrocher de façon à ce qu'ils soient prêts à faire cuire.

Le *marquage* des viandes et des poissons consiste dans la préparation de ces aliments de façon à ce qu'ils soient prêts à mettre à feu à un moment déterminé.

Au contraire, pour les substances liquides, *marquer* désigne la première application à la cuisson.

Marquer un potage, mettre les ingrédients nécessaires dans une casserole et soumettre à l'ébullition.

Marquer une sauce, faire la réduction, le roux ou le fumet, mouiller et faire cuire.

MARQUESEC, *s. m.* — Filet à mailles très serrées, qui sert pour la pêche des petits poissons.

MARQUISES, *s. m.* — Nom d'une poire fondante et sucrée, de forme pyramidale qui mûrit de novembre à décembre.

Marquise, se dit aussi de différentes préparations culinaires telles que pâtisseries, bonbons, pouding, que l'on prépare de la façon suivante :

Tartelettes marquises. — *Formule 3,210.* — Cuire dans des petits moules à tartelettes de la pâte à biscuits portugais, selon la formule 451 ; lorsqu'elles sont froides, les vider en formant un creux ; les garnir avec de la crème Chantilly à l'orange très ferme et mêlée avec un petit salpicon d'ananas. Recouvrir la crème avec de la meringue italienne, les glacer avec une glace de sucre à l'orange ; les faire sécher et servir frais.

Marquise (*Bombe*). — Voir la formule 2,393.

Marquises au café (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,211.* — Garnir des petits moules à diplomate, avec de la pâte à manqués ; les faire cuire, les vider dessus et les garnir avec une crème pâtissière au café. Les glacer au café.

Marquise (*Boisson froide*). — *Formule 3,212.* — Employer :

Vin blanc sec.....	bouteille	1
Eau de Seltz	—	1
Sucre.....	grammes	500
Citrons.....	nombre	2

Procédé. — Faire dissoudre le sucre avec un peu d'eau dans une soupière ; ajouter le vin, l'eau de Seltz et les deux citrons égrenés, coupés en tranches ; faire refroidir sur la glace avant de servir.

Pouding marquise (*Entremets glacé*). — *Formule 3,213.* — Préparer une purée de poires bons-chrétiens cuites dans un sucre à 15 degrés. Lorsqu'elle est cuite, ajouter deux décilitres de sirop à 28 degrés. Couper en dés 250 grammes d'ananas confits et 200 grammes de cerises à mi-sucre. Mettre l'ananas avec deux décilitres de sirop à 28 degrés ; faire donner un bouillon dans le poêlon sur le feu et laisser refroidir dans une terrine ; faire la même opération pour les cerises ; mettre la purée de poires dans une sorbetière et faire glacer ; lorsqu'elle est ferme, l'homogénéiser avec la spatule et lui ajouter trois œufs de meringue à l'italienne, les cerises et l'ananas bien égouttés ; mélanger le tout. Sangler un moule et le remplir avec l'appareil glacé. Boucher le couvercle et laisser ainsi recouvert de glace pendant deux heures. Le servir avec la sauce suivante :

Sauce à pouding marquise. — Formule 3,214. — Mettre dans une sorbetière un décilitre de sirop à 30 degrés, le jus d'une orange et une demi-bouteille de champagne mousseux ; faire glacer ; ajouter un blanc d'œuf de meringue à l'italienne ; bien travailler le tout de façon à lui donner la consistance d'une crème épaisse. Démouler le moule sur une serviette et servir la sauce à part dans une timbale d'argent glacée.

MARRON, *s. m.* — Fruit du marronnier, enté par le châtaignier qui en adoucit les fruits (Voir CHATAIGNE).

Les marrons les plus renommés sont ceux des montagnes du Limousin, des Cévennes, du Lot-et-Garonne, du Var et des Hautes-Alpes, que l'on appelle marrons de Lyon, parce qu'ils s'entreposent dans cette ville. Ceux de la Sarthe sont également estimés.

Marrons glacés (*Fruits confits*). — *Formule 3,215.* — Les maisons qui s'occupent spécialement de fruits confits en gros, sont munies d'appareils à vapeur, de terrines et bassines spéciales, qui facilitent beaucoup la réussite de ce travail. Nous n'avons donc pas à nous en occuper. Les maisons qui ne sont pas outillées de chaudière à vapeur pourront procéder de la façon suivante :

Choix des marrons. — Les marrons doivent être tous de la même qualité ou, plus exigeant encore, provenir du même marronnier (1) ; cette particularité s'explique en ce que les fruits d'un même marronnier sont de tendreté et de qualité uniformes ; tandis que les fruits de marronniers, l'un à côté de l'autre, varient souvent d'acabit et se prêtent plus ou moins bien à la cuisson, et ce n'est qu'alors qu'on s'aperçoit (trop tard) qu'une partie des marrons est à peine cuite et l'autre en purée, conditions

(1) Ceci s'adresse à MM. les confiseurs des pays de production, qui ont la faculté d'acheter leur provision avant la chute des marrons.

qui désolent toujours le praticien. Cette importante remarque faite, voici comment on procède :

Blanchissage des marrons. — Enlever le péricarpe du marron avec un couteau sans l'endommager ; mettre une grille au fond d'une bassine et l'emplir un peu plus de la moitié de marrons. Remplir d'eau la bassine ; délayer à part dans un bol 50 grammes de fécule ou de farine de riz ; ajouter dans l'eau ; mettre la bassine sur le feu ; lorsqu'elle frémit, la retirer sans laisser bouillir ; les laisser ainsi dans une eau de chaleur égale ; après un instant, changer l'eau en y remettant de l'eau bouillante et farinée comme la précédente, toujours en faisant frémir sans laisser bouillir. On reconnaît que les marrons sont blanchis lorsque la peau se détache facilement, que le marron se trouve d'une teinte uniforme à l'intérieur et qu'il s'écrase sous le doigt.

Action de confire. — Peler les marrons avec soin, de façon à ne pas les briser, et les mettre dans un sirop à 20 degrés, dans une terrine à robinet, que l'on peut diviser par une claie, cela pour empêcher les marrons de s'entasser. Les maintenir dans une chaleur régulière à l'aide de quelques becs de gaz, jusqu'à ce que le sirop ait atteint 32 degrés.

De cette façon, les marrons ne bougent pas des terrines ; on agite simplement, légèrement, le vase de temps en temps, pour permettre au sucre de pénétrer sur toutes les surfaces.

On peut aussi procéder par façon, c'est-à-dire que le lendemain on soutire le sirop en couvrant les terrines, on fait réduire de deux degrés et on le reverse bouillant sur les marrons ; continuer cette opération en faisant réduire le sirop de deux degrés de plus par jour jusqu'à 32 degrés.

Lorsque les marrons sont confits, c'est-à-dire parfaitement imbibés de sucre, on les laisse refroidir et on procède au glaçage.

Glaçage des marrons. — Cuire au petit soufflé 1 kilogramme de sucre très aromatisé de vanille ; masser le sucre sur le bord du poêlon, et lorsqu'il est blanc, poser des marrons sur une écumoire, les faire tremper dans le sucre et les déposer très délicatement sur un tamis ; ce sucre a tendance à tourner ; il faut alors le décuire et le ramener à son état primitif ; pour ces raisons, il est préférable de ne cuire qu'une petite quantité de sucre à la fois ; bien séchés, ils sont alors mis dans des boîtes et maintenus en lieu sec. Le marron est le fruit confit qui réclame le plus d'attention et de soin de la part du praticien.

Pâte de marron à mouler. — Voir formule 584.

Pâte de marron. — *Formule 3,216.* — Enlever soigneusement l'écorce des marrons ; les mettre dans de l'eau avec un peu de fécule délayée ; les faire blanchir doucement jusqu'à ce que la peau s'en aille et qu'ils s'écrasent ; les peler, les piler dans une passoire en fer en triturant avec le pilon ; recueillir la purée et la peser ; peser la même quantité de marmelade d'abricots ; mélanger la purée de marrons avec la marmelade d'abricots et mettre dans une terrine pour faire dessécher sur un feu doux ; cuire le sucre au boulé et le mélanger à la pâte ; lorsqu'elle est suffisamment desséchée, la verser sur le marbre saupoudré de sucre à glace et la laisser légèrement refroidir ; la pétrir avec du sucre à glace et en former des abaisses ; les couper à l'emporte-pièce de fer-blanc, en leur donnant la forme que l'on désire et les candir à froid ; on est quelquefois obligé de les candir à chaud ; dans ces conditions, le candi prend très facilement ; on les met ensuite dans des petites caisses que l'on maintient en lieu sec.

Gâteau à la purée de marron. — *Formule 3,217.* — Foncer un cercle à flan, haut de bord, avec de la pâte sucrée ; le faire cuire à blanc. Le vider en le sortant du four et l'emplir aux trois quarts avec une purée de marrons sucrée, à la vanille, et ramollie avec une cuillerée ou deux de crème fraîche ; le remplir avec une crème Chantilly à la vanille, très ferme ; saupoudrer avec des pistaches entières.

Ce gâteau est exquis. Chez les pâtissiers, on en fait également de la façon suivante :

Gâteau de marrons. — *Formule 3,218.* — Cuire dans un moule une pâte génoise ; d'autre part, broyer des débris de marrons avec du lait bouillant bien parfumé à la vanille ; fourrer le gâteau et le recouvrir d'une couche de ce même appareil. Le garnir en le décorant avec des marrons déguisés.

Marrons déguisés. — *Formule 3,219.* — Piler au mortier des débris de marrons avec du sirop à 32 degrés ; sortir la pâte et la travailler de façon à ce qu'elle soit assez ferme pour en faire des petits marrons imités, et qu'on puisse les piquer à la brochette ; d'autre part, faire cuire 500 grammes de sucre au soufflé et le verser sur 100 grammes de chocolat ; remuer de façon à faire une

belle glace. Glacer les marrons en les trempant à l'aide d'une aiguille.

Vermicelle de marron à la crème (*Entremets de choix*). — *Formule 3,220.* — Préparer une purée de marrons frais, aromatisée à la vanille et rendue mollette avec du sirop à 32 degrés.

On peut aussi se servir de débris de marrons glacés que l'on pile et aromatise de vanille, en les amenant à la consistance désirée.

Mettre la purée dans une seringue au bout de laquelle il y a une plaque de fer blanc percée de petits trous de la grosseur d'un vermicelle; dresser sur un plat un turban en forme de nid en appuyant sur la seringue et en tournant tout autour. Remplir le mileu avec une crème Chantilly à la vanille. On peut aussi dresser ce vermicelle sur un fond de pâte sèche.

Gâteau de marrons. — *Formule 3,221.* — Aussi appelé *gâteau Clémence.*

Faire cuire dans un moule à biscuit une pâte génoise, formule 2,241. D'autre part, passer au tamis 250 grammes de purée de marrons à la vanille; passer également 250 grammes de beurre frais d'Isigny de premier ordre; travailler le tout dans un endroit un peu tiède, dans une terrine, avec un demi-décilitre de marasquin, de façon à homogénéiser les deux corps. Couper l'abaisse en trois tranches; arroser chaque tranche avec du marasquin de Zara; les fourrer copieusement en deux couches, avec l'appareil préparé. Remettre les tranches à leur juxtaposition, lisser le bord avec l'appareil et le garnir de sucre en grains; décorer copieusement le dessus avec la poche à douille. Faire raffermir le gâteau en lieu frais et servir froid.

Pain de marron au riz. (*Entremets chaud*). — *Formule 3,222.* — Faire blanchir 150 grammes de riz à l'eau légèrement salée; le rafraîchir et le mettre dans une casserole, avec 80 grammes de sucre, bâton de vanille et le mouiller à moitié plus de sa hauteur avec de la crème fraîche; le remuer jusqu'à ébullition, le tirer sur le côté du fourneau et le laisser ainsi mijoter pendant vingt-cinq minutes.

D'autre part, passer au tamis de la purée de marrons à la vanille, ainsi que le tiers de son volume de marmelade d'abricots; beurrer un moule en pyramide (à glace); le chemiser avec le riz d'une couche forte d'un centimètre et bien l'unir à l'aide d'une cuillère. Remplir l'intérieur avec la purée de marrons, mettre une couche de riz par dessus, le niveler à plat et bien fermer les bords; mettre le moule pendant quinze minutes au bain-marie sur le fourneau; faire dissoudre dans une petite casserole de la marmelade d'abricots avec un sirop à 28 degrés; y ajouter un décilitre de marasquin, faire donner un bouillon et passer au tamis de Venise. Démouler sur un plat rond, arroser légèrement autour avec le sirop et servir le restant à part dans une saucière.

Soufflé de marron à la vanille (*Entremets chaud*). — *Formule 3,223.* — Employer :

Purée très ferme de marron frais.	grammes	100
Sucre en poudre	—	150
Sucre vanillé	—	50
Fécule	—	60
Œufs	nombre	7
Une prise de sel.		

Procédé. — Mettre dans une casserole la purée, la fécule, les sucres et le sel; travailler le tout sur le feu en évitant la formation des grumeaux et en ajoutant les jaunes d'œufs un par un; lorsque la pâte est lisse, fouetter les blancs d'œufs en neige, les incorporer dans la masse en mélangeant avec les précautions d'usage. Dresser sur un plat en argent, rond et creux, ou sur un plat de porcelaine allant au feu, et le mettre dans un four de chaleur moyenne; vingt minutes doivent suffire à sa cuisson.

Remarque. — Ces soufflés de marrons peuvent aussi se faire dans de petites caisses de papier ou dans de petites cronstades.

Pouding à la purée de marron. — *Formule 3,224.* — Employer :

Purée de marron	grammes	300
Beurre	—	125
Marmelade d'abricots	—	100
Fécule	—	60
Sirop à la vanille à 28 degrés	décilitres	2
Kirsch	—	1
Œufs	nombre	3
Un grain de sel.		

Procédé. — Faire cuire le beurre, la fécule, le sirop et le sel ensemble; travailler de façon à former une espèce de panade; ajouter la moitié de la marmelade d'abricots, la purée de marron, les trois jaunes d'œufs et travailler la pâte; si elle était trop épaisse, la ramollir avec un peu de lait bouillant. Battre les œufs en neige, les mélanger avec les précautions d'usage; beurrer un ou deux moules à timbale unis, les remplir de l'appareil et les cuire au bain-marie. D'autre part, délayer la marmelade d'abricots avec un peu de sirop à la vanille de façon à obtenir un jus corsé; ajouter le

kirsch, passer au tamis de Venise, démouler les poudings et servir les jus à part.

Remarque. — La purée de marron sert, en outre, pour une multitude d'entremets ou de petites pâtisseries; mais comme elle n'entre que dans une faible quantité, ils prennent d'autres dénominations.

Dans la cuisine, le marron s'emploie souvent comme garniture de viande de boucherie; il entre aussi entier dans la composition de certaines farces de volaille.

MARS (*Martius*).— Troisième mois de l'année. Pour ceux qui observent les rigueurs du carême, qui exclut les viandes, la marée vient les remplacer; elle est alors abondante et dans toute sa splendeur; aussi, dit-on, d'une chose qui survient à propos, qu'elle arrive comme marée en carême.

En effet, des profondeurs des eaux, sortent et se déversent par myriades, aux halles de Paris; saumons, turbots, lottes, soles, merlans, brochets, truites, huîtres, homards, etc., qui, après avoir fait le luxe des marchés, viennent rehausser l'éclat de nos tables et révéler le génie du cuisinier habile.

A coté de ces richesses des mers et des fleuves, commencent à se montrer les primeurs: petit radis, oseille, épinard, laitue, chicorée, choux-fleurs, asperges et artichauts; les petits pois et les haricots hâtifs commencent à nous arriver du Midi. Les fruits d'hiver : poires de Colmar, bergamotte, bon-chrétien, pomme reinette du Canada, francatu, court-pendu, etc., sont exquis et dignes des plus fins gourmets. C'est donc à tort que des estomacs blasés ont médit des produits culinaires de ce mois; cette nomenclature suffit à le réhabiliter.

MARS, *s. m.* (*Gâteaux*). — Nom que l'on a donné à différentes pâtisseries que l'on prépare de la façon suivante :

Mars (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,225.* — Sucrer de la rognure de feuilletage, la pétrir et l'abaisser, de façon à former une bande large de vingt-un centimètres, sur toute la longueur de la plaque; former un rebord des deux côtés, la faire cuire, couvrir la plaque d'une couche, forte d'un centimètre, de marmelades de pommes, d'abricots ou de crème à la vanille; cette garniture déterminera le nom du mars. Recouvrir cette pâte d'une couche de pâte à meringue très ferme; couper alors la préparation en long, de manière à former trois bandes. Tailler transversalement sur ces bandes des bâtons longs de sept centimètres sur trois de large. Les lever délicatement avec la lame fine d'un couteau et les aligner sur des plaques. Faire tremper dans du sirop des raisins de Smyrne et les égoutter; couper des amandes par la moitié en long; avec ces amandes former trois trèfles sur chaque bâton et mettre un grain de raisin à la base de chaque trèfle; saupoudrer de sucre et passer les plaques à l'étuve ou dans un four tiède, pour faire prendre une couleur dorée à la meringue.

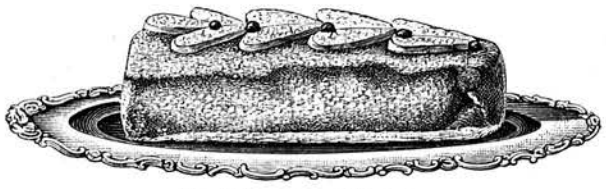


Fig. 760. — Mars à l'abricot.

Mars (*Gâteau*). — *Formule 3,226.* — Foncer un cercle à flan avec une pâte sucrée, ou une pâte de rognures de feuilletage. Faire cuire à blanc; emplir aux trois quarts avec une marmelade de fruits; finir de remplir avec une couche de meringue; décorer le dessus au cornet avec la poche à douille et garnir en décorant avec des amandes et des raisins de Smyrne; saupoudrer de sucre et faire prendre couleur au four.

MARSALA (*Géogr. gastronomique*). — Ville maritime d'Italie (Sicile) sur le territoire de laquelle se récoltent les vins renommés qui portent son nom.

Ce vin très fumeux, est également très alcoolique; il contient 24 p. 0/0 d'alcool; c'est-à-dire le quart de son poids. En raison de sa qualité liquoreuse, on est encore forcé d'alcooliser ces vins pour l'exportation. Moins renommé que les vins de Malaga et de Madère, il en réunit toutes les propriétés toniques et cordiales. En Italie, il est préféré à ces derniers et il réussit très bien dans les préparations culinaires. Il y a autant de difficultés à se les procurer naturels que les vins de Madère et de Malaga.

Marsala, se dit dit aussi d'un gâteau dont la formule est la suivante :

Marsala (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,227.* — Employer :

Amandes.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	500
Fécule.....	—	125
Œufs.....	nombre	14
Kirsch	décilitre	1

Procédé. — Foncer des moules à génoise avec de la pâte sucrée. Piler les amandes avec quatre œufs et le sucre ; mettre la pâte dans une terrine et la travailler avec les douze jaunes d'œufs et le kirsch ; lorsqu'elle est mousseuse, ajouter les douze blancs d'œufs montés fermes, en même temps que la fécule que l'on fait tomber en pluie ; mélanger et remplir les moules. Parsemer dessus d'amandes effilées, saupoudrer de sucre et le faire cuire. Ce gâteau doit être bien cuit ; le démouler avec précaution.

MARSEILLAISE, *s. f.* (*Garniture*). — Nom donné à la garniture suivante :

Garniture à la marseillaise. — *Formule 3,228.* — Egrener de belles tomates bien mûres, les faire sauter à l'huile avec de l'ail ; saler et relever d'une pointe de poivre de Cayenne. D'autre part, préparer des pommes en collerette, que l'on enlève à l'aide d'un instrument spécial, sur une pomme de terre de Hollande ; on rejoint les deux bouts et on les fait frire. On dresse généralement cette garniture autour d'une pièce de viande de boucherie.

MARSEILLAN (*Géogr. gastronomique*). — Nom d'un vin de liqueur de troisième classe qui se récolte sur le territoire du pays de ce nom ; il contient de 12 à 13 degrés d'alcool.

MARSOUIN, *s. m.* (*Delphinus phocœna*, L.). — Mammifère de l'ordre des cétacés et du genre dauphin ; aussi appelé *pourceau de mer.*

On le pêche surtout pour extraire l'huile qui remplace celle de la baleine ; la tête et le foie sont comestibles ; mais les Ecossais, les Groënlandais, les Norwégiens mangent n'importe quelle partie de sa chair. Les Français établis au grand banc de Terre-Neuve ne mangent que la chair de la tête et avec son foie ils préparent des escalopes, des andouilles, des saucisses des quenelles et des pâtés.

MARTAGON, *s. m.* (*Lilium martagon*). — Plante à racine tubéreuse, dont les Baschkirs, en Russie, font une grande consommation. On la mange fraîche ou séchée, accommodée comme les pommes de terre.

MARTEAU, *s. m.* (*Squalus Zigdus*). — Espèce de chien de mer, dont la tête est plate et difforme, à Marseille, on lui donne le nom de *poisson juif*, à cause de la médiocrité de sa chair ; on le mange boucané.

MARTIN-SEC, *s. m.* — Variété de poire de forme ovoïde, de grosseur moyenne, à peau rousseâtre, à chair cassante et peu juteuse, mais de saveur sucrée ; elle mûrit de novembre à janvier selon les pays.

MARTIN-SIRE, *s. m.* — Poire allongée, assez grosse, d'un vert jaunâtre tacheté de points gris ; à chair ferme et sucrée ; mûrissant en novembre ; aussi appelée *rouville.*

MARTINIQUE (*Géogr. gastronomique*). — L'une des petites Antilles françaises, renommée pour la production de ses cafés, de ses rhums et de la canne à sucre. Du *Martinique ;* du café provenant de la Martinique.

Martinique se dit aussi d'un gâteau dont la formule est la suivante :

Gâteau Martinique (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,229.* — Employer :

Amandes	grammes	250
Sucre	—	250
Beurre	—	200
Forte infusion de martinique	décilitre	1
Œufs	nombre	1

Procédé. — Piler les amandes avec les œufs ; les mettre dans une terrine et travailler avec le sucre, le café et le beurre fondu en crème. Faire mousser la masse ; la coucher dans des moules à flans, foncés d'une pâte sucrée ; faire cuire dans un four moyen. Glacer au café et décorer aux cerises.

MARUM, *s. m.* — Un des noms vulgaires de la germandrée (Voir ce mot).

MASCARILLE, *s. m.* — Espèce de champignon comestible du genre agaric, ayant une odeur légèrement musquée ; il est très recherché des amateurs. Se prépare culinairement comme les autres champignons,

MASCOTTE, *s. f.* — Ce nom tiré de l'opéra-bouffe, a été donné à une garniture de grosse pièce, et à un gâteau qui se préparent de la façon suivante :

Mascotte (*Garniture*). — *Formule 3,230.* — Préparer des pommes de terre, nouvelles de préférence, coupées en petits dés et cuites au beurre, les mélanger avec des truffes également coupées en petits dés et en garnir des fonds d'artichauts.

Gâteau mascotte. — *Formule 3,231.* — Aussi

appelé *mascotte de Lucques*. — Faire cuire de la pâte à génoise fine; la farcir copieusement de crème au moka, dans laquelle on aura mis un tiers d'avelines grillées et pilées très fines; le masquer avec cet appareil.

MASQUER, *v. a.* — Action de couvrir un met, un entremets avec une sauce.

Masquer un gâteau avec de la glace au sucre; couvrir une pâtisserie avec une couche de marmelade ou de sucre cuit; mettre un masque pour déguiser la substance.

MASSE, *s. f.* — En pâtisserie, ensemble de diverses substances que doit former un corps, un appareil, une pâte. Ajouter à la *masse* des blancs d'œufs et du beurre. Faire mousser la *masse* à froid ou sur le feu.

MASSÉNA, *s. m.* — Nom donné au gâteau et à la garniture qui suivent, en souvenir de l'illustre maréchal de ce nom.

Masséna (*Gâteau*). — *Formule 3,232.* — Prendre la moitié d'un biscuit ovale, à la génoise, taillé horizontalement. Y mettre une couche de purée de marron, forte d'un centimètre sur les bords et de deux centimètres au milieu, en forme de dos d'âne. Masquer le tout avec une meringue italienne dans laquelle on aura mis une forte quantité d'amandes grillées et hachées. Lisser la meringue avec la lame du couteau en accentuant le dos d'âne. Abricoter partout et glacer d'un côté au kirsch et de l'autre côté au chocolat. Décorer la séparation avec la douille à breton. (P. LACAM.)

Masséna (*Garniture*). — *Formule 3,233.* — Préparer un fond d'artichauts cuits sautés au beurre au fond duquel on met une belle tranche de moelle de bœuf. Saucer avec une sauce Périgueux.

On se sert de cette garniture pour les tournedos, les escalopes de foie-gras, les grenadins et les petits oiseaux, tels que mauviettes, etc. Ils sont dénommés *à la Masséna*.

MASSETTE, *s. f.* (*Typha latifolia*, L.) — Plante aquatique, dont l'une des espèces à larges feuilles, produit de jeunes pousses que l'on mange en salade et dont on fait rôtir la racine; elle est considérée comme antiscorbutique.

MASSEPAIN, *s. m.* — Sorte de petit-four, dont la composition a quelque analogie avec le macaron, avec cette différence, cependant, que le massepain est toujours glacé, praliné ou recouvert de sucre. Il se dresse sous différentes formes et prend différents aromates.

Massepain commun. — *Formule 3,234.* — Employer :

Amandes	grammes	500
Sucre	—	450
Sucre à la vanille	—	50
Blancs d'œufs	nombre	4

Procédé. — Piler les amandes avec les blancs d'œufs, le sucre et la vanille en les ajoutant par petites doses. Laisser reposer un peu la pâte et l'abaisser sur le tour à trois millimètres d'épaisseur. Les découper en anneaux, en rondelles, en losanges, en trèfles ou autre forme qu'il plaira. Les glacer avec une glace royale un peu liquide étendue d'eau de fleurs d'oranger et les faire cuire à four modéré.

Massepain moelleux. — *Formule 3,235.* — Employer :

Amandes	grammes	500
Sucre	—	500
Glace royale	—	250
Blancs d'œufs	nombre	10
Essence d'amande amère	gouttes	2

Procédé. — Piler les amandes avec quatre blancs d'œufs et le sucre; travailler dans une terrine avec deux autres blancs. Quand la pâte est bien homogénéisée, battre quatre blancs d'œufs et les incorporer dans la masse.

Cette pâte se dresse avec la poche sur des papiers d'office, en forme ovale ou en anneaux; on les poudre de sucre et on les fait cuire dans un four moyen.

Massepains grillés. — *Formule 3,236.* — Employer :

Amandes	grammes	125
Sucre en poudre	—	375
Ecorce d'orangeat	nombre	3
Blancs d'œufs	—	3

Procédé. — Piler les amandes avec un blanc d'œuf; hacher les écorces d'orangeat, les ajouter aux amandes et continuer à piler en ajoutant les deux autres blancs et le sucre; travailler cette pâte qui doit rester corsée. On la dresse avec les mains mouillées, en donnant aux massepains une forme de navette légèrement aplatie; on les aligne sur une feuille de papier (on doit en faire trente-deux). On les recouvre d'un léger pralin aux amandes effilées. Les faire cuire dans un four moyen. Dans

les pâtisseries courantes, ils se vendent dix centimes pièces.

Massepains à la russe. — *Formule 3,237.*— Employer .

Amandes	grammes	375
Sucre	—	375
Orangeat	—	250
Farine	—	100
Blancs d'œufs	—	8

Procédé. — Mettre la farine et le sucre dans une terrine; travailler en ajoutant par intervalles deux blancs d'œufs à la fois. Piler les amandes, hacher finement les écorces d'orangeat et ajouter le tout à la masse; la travailler, la dresser à la poche sur des plaques beurrées et farinées; faire cuire dans un four chaud en raison de la tendance qu'à cette pâte de s'écarter. Les décoller de la plaque pendant qu'ils sont encore chauds et les faire refroidir à plat.

Massepains à la hollandaise. — *Formule 3,238.* — Employer :

Amandes douces	grammes	500
Sucre en poudre	—	500
Essence d'amande amère	gouttes	2
Blancs d'œufs	nombre	8

Procédé. — Monder les amandes et les piler au mortier avec quelques blancs d'œufs; ajouter le sucre, l'essence d'amande et bien travailler la pâte; ajouter le restant des blancs d'œufs battus, bien mélanger et la mettre dans un poêlon d'office pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne s'attache plus aux doigts, ni au poêlon. Mettre la pâte sur la table, légèrement farinée et saupoudrée de sucre; la laisser refroidir. Pétrir la pâte, l'abaisser à un centimètre d'épaisseur, en découper des massepains, dont la forme est au choix; les saupoudrer de sucre et les déposer sur une plaque beurrée et farinée. Les cuire dans un four moyen.

Remarque. — On appelle *macarons de Hollande*, *massepains hollandais*, *pains de Bruxelles* ou *soufflés*, des massepains dont la pâte est celle du macaron. On les dresse sur papier et on leur laisse passer la nuit dans des étuves avant de les cuire, et ils se font à tous les aromates usités pour les macarons (Voir ce mot), dont la différence n'existe que dans l'étuvage et la forme qu'on leur donne.

MASSILLONS, *s. f. pl.* — Nom donné à de petites tartelettes dont la formule est la suivante :

Massillons (*Tartelettes*). — *Formule 3,239.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Amandes	—	125
Fécule	—	125
Beurre fin	—	125
Blancs d'œufs	nombre	6
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec deux blancs d'œufs, le sucre et la vanille; passer au tamis de métal étamé et travailler avec le restant des blancs d'œufs de façon à faire mousser la pâte; ajouter le beurre fondu et la fécule en pluie; bien mélanger et coucher la pâte dans des moules à tartelettes beurrées. Faire cuire dans un four chaud. En sortant, abricoter et glacer au kirsch.

MASTICATION, *s. f.* (*Masticatio*). All. *Kauen ;* angl. *mastication ;* ital. *masticazione ;* esp. *masticacion.* — Action de mâcher, de broyer les aliments pour les imprégner de salive et pour les préparer à la digestion qu'ils doivent subir dans l'estomac.

Le proverbe médical qui renferme le sens le plus profond est celui-ci : « Viande bien mâchée est à moitié digérée ». Rien n'est plus vrai. C'est dans la bouche, par la trituration parfaite des aliments, et par leur mélange intime avec la salive, qu'ils se préparent, au moins autant que dans l'estomac, à fournir du chyle et enfin du sang. Donc, pas de nutrition sans de bonnes dents. D'où la nécessité de soigner sa dentition si l'on tient à sa santé et de remplacer par des dents artificielles les dents naturelles que l'on a perdues. Dans ces circonstances, il faut s'adresser à un praticien habile et expérimenté; celui que nous recommandons à nos lecteurs est M. Préterre, lauréat de la Faculté, l'introducteur en France de l'anesthésie par le protoxyde d'azote.

MASTICATOIRE, *s. m.* — Se dit de toute substance que l'on mâche sans avaler, soit pour exciter la sécrétion de la salive, raffermir les gencives ou déguiser la mauvaise haleine. Tels sont le *bétel*, le *cachou*, etc. (Voir ces mots).

MATACON, *s. m.* — Fruit de l'arbre de ce nom, originaire de Madagascar; c'est une sorte de noisette dont on fait une farine et des purées comme avec le marron.

MATARO, *s. m.* — Cépage d'origine espagnole, aussi appelé *mourvèdre* dans les Pyrénées-Orientales. Très répandu dans le Midi à cause de sa rus-

ticité qui lui permet de prospérer dans presque tous les sols.

MATÉ, *s. m.* (*Ilex matte*). Se prononce *maté*. — Petit arbre glabre, de la famille des ilicinées ou aquifoliacées, dont on distingue plusieurs variétés.

Cette plante est une des plus remarquables de l'Amérique du Sud, où l'on distingue la yerba matte du Brésil, *ilex Coryti bensir*, qui diffère sensiblement des autres ilex et dans lesquels on la mélange pour former ce qu'on appelle à Parana le *congonhas*; qui est le thé usuel des indigènes. On distingue encore parmi les meilleures variétés la *yerba-matte* du Paraguay, *ilex paraguayensis*. Plus la feuille est petite plus elle est recherchée; le houx que nous avons en France n'est autre qu'une variété d'ilex.

Ce produit, très peu connu dans l'alimentation européenne, a eu pour principal vulgarisateur Charles Du Val qui, ayant passé onze années dans l'Amérique du Sud, a reconnu les remarquables qualités de cette plante. La *yerba-matte* occupe au Chili, au Pérou, en Bolivie, au Paraguay, dans l'Uruguay, l'Argentine et dans les trois provinces sud de la république brésilienne, une place plus importante que le thé en Chine, la bière en Allemagne et le vin en France. Le travail manuel pénible, une longue marche forcée, les privations, le surmenage intellectuel sont surmontés par l'infusion de la *yerba-matte*.

On rapporte l'histoire d'une jeune fille de Péon, nommée Tinta, comprise dans une razzia faite par les Indiens, et qui, parvenant à s'échapper, supporta un voyage pénible de dix-sept jours, grâce à une petite quantité de *yerba*, qu'elle avait dérobée à ses ravisseurs. N'est-il pas, d'ailleurs, probable que la fameuse liqueur des Tanner, de Merlatti, des Succi, n'était autre qu'un mélange d'extrait de maté et de coca, dont les propriétés dynamiques sont des plus puissantes?

Dans tous ces pays, dans les familles les plus pauvres comme les plus riches la préparation de l'infusion de ce thé est fort simple, mais fort curieuse : on a deux courges, dont on laisse en la coupant une partie de la queue qui servira d'anse; sur le milieu, on enlève une rondelle, que l'on conserve comme couvercle; on vide les courges, on les fait sécher et on les décore; ces courges sont appelées *mattes* dans quelques pays et *culha* au Brésil. On met la poudre de maté dans le récipient, on verse de l'eau bouillante dessus et on met le couvercle ; on place la *culha* sur la table et pendant que l'autre est en train de s'infuser, les buveurs vont alors humer le maté avec un petit chalumeau appelé *bombilla;* munis d'une espèce de pomme d'arrosoir d'un côté que l'on trempe dans l'infusion et le buveur lorsqu'il a fini passe à son voisin le *bombilla* ou chalumeau, qui fait ainsi le tour de la table. Cette méthode n'est peut-être pas très appétissante pour les Européens, mais elle n'en est pas moins d'un usage rigide dans ces pays.

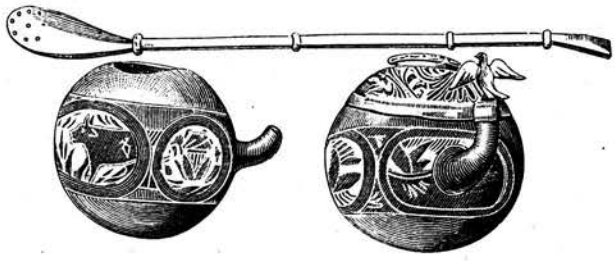


Fig. 761. — Calhas et bombilla (Récipients et chalumeau pour la succion du maté).

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 1000 parties :

Eau et matières ligneuses	793,729
Dextrine, albumine et sels	39,760
Saccharine	47,034
Acide organique	8,815
Acide résineux	20,994
Acide matéique	12,888
Chlorophile et résine	62,000
Principe amer	2,033
Huile essentielle	0,019
Matéine (*Caféine*)	7,678
Total	1,000,000

HYGIÈNE. — En raison de sa forte proportion de résine, le maté ne cède toutes ses propriétés qu'après une longue coction. La forte quantité d'albumine et de gomme en suspens, empêchent le liquide d'être limpide, et, exposé à l'air pendant un certain temps, par l'action des acides et des sels, il se métamorphose et devient verdâtre.

Il se présente trois périodes dans la boisson du maté; par la simple infusion, on obtient le principe stimulant; en le faisant bouillir et le laissant ensuite infuser, on obtient les principes toniques, albuminoïdes et excitants, qui constituent un aliment d'épargne. En le faisant bouillir doucement pendant trente minutes, on obtient toutes les propriétés réunies, surtout celles de la résine, encore mal définies, et qui sont par elles-mêmes un principe légèrement laxatif.

Pour mieux en retirer toutes les propriétés, il est préférable de le prendre en poudre, sous forme de biscuit, de pain ou de tablette; alors on aura

un aliment d'épargne de premier choix, un tonique, un stimulant des organes de la pensée, qui permettra un travail sans surexcitation outre mesure; un antidiabétique légèrement laxatif et un puissant prophylactique de la syphilis. La médecine qui a apprécié ses propriétés en a fait un produit pharmaceutique: l'*Elixir de Matéine*. M. Paillard, l'illustre restaurateur parisien, en a fait un apéritif des plus toniques : le *Vin Million*, au Xérès et à la matéine.

USAGE ALIMENTAIRE. — Le maté peut s'employer de différentes manières ; mais en théiforme, c'est le mode le plus simple et, par cela, préférable à toutes les autres méthodes, étant à la disposition de tout le monde.

Maté en infusion. — *Formule 3,240.* — Employer :

Maté en feuilles ou en poudre...	grammes	25
Eau.....	litre	1

Procédé. — De préférence, mettre le maté et l'eau dans une théière en terre allant au feu; faire bouillir et laisser infuser au chaud pendant une heure. On peut le sucrer, l'additionner de crème, d'un peu de rhum ou de jus de citron. En ajoutant un demi-litre d'eau sur le marc, on obtiendra une boisson plus caustique et plus rafraîchissante.

Maté en gâteau. — Voir la formule 1,070.

Glaces au maté. — Voir au mot crème, la formule 1,314 de l'appareil à glaces.

Maté au lait. — *Formule 3,241.* — Employer :

Lait frais.....	litre	1
Maté en feuilles concassées.....	grammes	25

Procédé. — Mettre le maté dans le lait et soumettre à l'ébullition ; le maintenir dix minutes au chaud. Décanter et sucrer.

Remarque. — Le maté peut être employé dans toutes les préparations ou entre le café, le cacao et le thé, dont il est un succédané bien plus riche, mais moins aromatique ; on a soin de l'aromatiser pour en corriger le goût qui ne plaît pas à tout le monde.

MATEFAINS, *s. m. pl.* — Nom que l'on donne aux crêpes (Voir ce mot) dans certaines contrées de la France, surtout dans la Loire, l'Ain et le Jura.

MATELOTE, *s. f.* All. *Matelote*; angl. et rus. *matelote*; ital. *marinaresca.* — Sorte de préparation culinaire faite surtout avec l'anguille.

Toutefois, on a étendu cette préparation à toutes sortes de poissons d'eau douce tels que *carpe, lamproie, lotte, barbeau, barbilleau, brocheton*, etc. On compose aussi des matelotes avec différents poissons d'eau douce mélangés. Pour ces matelotes, suivre exactement les mêmes procédés que pour l'anguille (Voir ce mot).

Matelote de poissons à la pêcheur (*Cuis. de table d'hôte*). — *Formule 3,242.* — Employer toutes les variétés de poissons d'eau douce que l'on aura à sa disposition, tels qu'anguille, lotte, perche, carpe, barbeau, brocheton, truite, etc.

Procédé général. — Les vider, les couper par tronçons et les réserver séparément. Mettre dans une casserole, oignons émincés, carottes, bouquet de persil n° 2, ail, muscade, poivre blanc concassé et sel; ajouter les poissons les plus durs, comme l'anguille et le brocheton ; mouiller avec du bon vin rouge, il ne sera jamais trop bon, et un tiers d'eau. Ajouter un décilitre d'eau-de-vie par litre de vin. Flamber aussitôt que l'ébullition commence ; après trois minutes de cuisson, ajouter la perche, la carpe et la lotte et après trois minutes, les autres poissons, s'il y en a; après deux autres minutes, c'est-à dire en dernier lieu, ajouter la truite ; laisser encore deux minutes, ce qui fait un total de dix minutes, de façon à ce que tous les poissons soient cuits en même temps, sans que les uns soient en purée et les autres trop durs. On procède ensuite à le sauce matelote.

Sauce matelote. — *Formule 3,243.* — Faire un roux dans une casserole, mouiller avec la cuisson du poisson en faisant tomber les condiments, à l'exception des carottes ; mettre les têtes et les queues des poissons que l'on aura réservées; ajouter de l'essence d'anchois ou une purée d'anchois frais passée au tamis. Laisser réduire la sauce, la passer à l'étamine, l'amener à bon goût et la beurrer avec du beurre fin. D'autre part, faire glacer des petits oignons, les réserver dans une petite casserole avec un peu de sauce matelote. Cuire également des champignons frais avec un peu de beurre, jus de citron et sel; mettre le jus dans la sauce, les mouiller avec un peu de sauce matelote et les réserver au bain-marie.

Les tronçons de poissons ayant été maintenus au chaud, on les dresse dans des plats d'entrée à bordure d'argent; les égoutter, les garnir avec les champignons et les petits oignons. Saucer légèrement et mettre dessus une écrevisse à pattes retroussées et envoyer le restant de la sauce à part.

Remarque. — Cette formule peut-être appliquée à n'importe quel poisson et c'est ici que je renverrai le praticien pour éviter des répétitions.

Matelote à la minute. — *Formule 3,244.* — Couper le poisson, n'importe lequel, par tronçons après l'avoir nettoyé selon la règle; le mouiller à hauteur avec d'excellent vin rouge, un peu de bouillon et le saler; mettre dans un porte-épices, poivre blanc concassé, clou de girofle, ail; ajouter un bouquet de persil n° 2 (Voir ce mot), des petits oignons colorés à la poêle et des champignons frais, cuits selon la règle. Mettre en ébullition, écumer et faire cuire à point; sortir le porte-épices et le bouquet.

Délayer dans un bol de la fécule de pommes de terre avec un peu de crème et du sang de carpe, s'il y en a; opérer la liaison et ajouter du beurre; amener à bon goût et servir.

Remarque. — Par cette méthode il n'est pas nécessaire de passer la sauce; mais il est important de bien l'assaisonner et surtout d'éviter de la remuer, avec une cuillère quelconque, dans la crainte de briser les morceaux. Les dresser avec une écumoire et avec précaution, et saucer dessus.

Ce mode peut être mis en pratique dans les pensions et dans les familles où toute la quantité est servie en même temps.

Matelote à la normande. — *Formule 3,245.* — Nettoyer et couper par tronçons : soles, grondins, perches et anguilles; les mettre dans une casserole et les mouiller avec du cidre; garnir le porte-épices de poivre en grains, clou de girofle, ajouter le sel et un bouquet de persil n° 2. Ajouter des petits oignons et des champignons cuits selon la règle. Délayer de la fécule dans de la crème et ajouter à la cuisson. Quand le poisson est cuit, ajouter une quantité relative de moules, que l'on aura fait cuire à la vapeur, dans une casserole, et d'huîtres pochées deux minutes dans de l'eau bouillante. Sortir le porte-épices et le bouquet de persil, goûter la sauce qui doit être de bon goût et la finir avec du beurre fin. Si elle n'était pas assez épaisse, il faudrait la lier une deuxième fois avec des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre.

Remarque. — Cette sauce à l'aspect d'une blanquette; quant à son goût et à sa digestibilité, elle ne le cède en rien aux autres méthodes.

En Normandie on fait des matelotes brunes comme partout ailleurs, avec cette différence que l'on met un tiers de cidre, un tiers de vin rouge et un tiers d'eau.

Matelote de truite à la russe (*Matelote is Forêle pa Rousski*). — *Formule 3,246.* — Foncer une poissonnière avec les légumes et les condiments nécessaires; mettre sur la grille une belle truite; mouiller avec moitié eau et moitié vin de Madère. Lorsqu'elle est cuite, la dresser sur un plat et la garnir d'une matelote composée de petits oignons glacés, d'agourcis taillés en beaux losanges et blanchis, de bisques d'écrevisses, de champignons, d'olives, de cornichons, de racines de persil et céleri-rave blanchis et braisés; et enfin, de quelques câpres. Mettre ces garnitures dans une casserole, les mouiller avec une sauce génoise dans laquelle on aura ajouté de la glace de viande.

Matelote de sterlet à la russe (*Matelote is sterledié pa Rousski*). — *Formule 3,247.* — Nettoyer deux sterlets moyens, les couper par tronçons de grandeur suffisante pour une personne; les mettre sur une grille d'une petite poissonnière, sous laquelle il y aura : thym, laurier, sel, quelques parures de champignons, racines de persil et de céleri, agourcis salés, oignon clouté, beurre fin, glace de viande et deux décilitres de jus d'argourcis; submerger le poisson de bon vin blanc. Faire cuire à point. Dresser les tronçons de sterlets sur des assiettes d'argent et les garnir de racines de persil et de céleris tournées en olives et braisées; de champignons, de petits oignons blanchis, que l'on aura fait braiser dans la cuisson des sterlets; de petits agourcis salés, blanchis, vidés et farcis avec une farce de poisson au beurre d'écrevisse, décorés dessus de truffes, et pochés dans un plateau au four avec un peu de bouillon. Lier les garnitures avec une petite sauce matelote très réduite, faite avec la cuisson du poisson; garnir chaque tronçon avec les garnitures et servir le restant de la garniture et de la sauce dans une timbale. L'accompagner d'une sauce au raifort râpé, additionné d'un peu de vinaigre, d'une pincée de sel et de sucre, délayés avec une cuillerée d'huile de Provence et un peu de persil haché.

Remarque. — En Russie, quelques maisons sont munies de petites cassolettes d'argent, dans lesquelles on sert un morceau de sterlet avec sa garniture, pour chaque convive; il arrive aussi quelquefois que l'on sert un petit sterlet entier pour chaque personne; dans ce cas, l'on a soin d'avoir un petit plat d'argent, très chaud, sur lequel on dresse un sterlet avec la garniture et un peu de sauce, et on envoie vivement une assiette très chaude à chaque personne. (A. PETIT).

MATHILDE, *s. m.* — On a donné ce nom à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Mathilde (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,248.* — Employer :

Beurre	grammes	440
Sucre	—	500
Crème de riz	—	300
Poudre d'amande amère	—	60
Kirsch	décilitres	1
Curaçao	—	1
Œufs entiers	nombre	6
Blancs d'œufs	—	6

Procédé. — Travailler le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit en pommade et ajouter le sucre; six jaunes et douze blancs d'œufs, peu à peu en bien travaillant; continuer d'ajouter la poudre d'amande, le kirsch et le curaçao; enfin, la crème de riz; coucher la pâte dans un moule à génoise, plat, garni d'un papier blanc au fond; le cuire dans un four doux; en le sortant le siroper à la vanille avec un pinceau; le glacer au kirsch et le parsemer dessus de pistaches hachées.

MATISIE, *s. f.* (*Matisia cordala H.*) — Grand et bel arbre du Pérou, à feuilles en cœur, à fleurs blanches rosées; son fruit est une baie ovale qui a le goût de l'abricot.

MATURITÉ, *s. f.* (*Maturitas*). — En alimentation, le mot maturité désigne l'état complet de perfection, et de développement des fruits et des graines.

Chaque substance alimentaire a un temps ou une saison réglée pour sa maturité; trois de nos sens concourent à en juger le point; la vue, l'odorat et le toucher; et, selon l'aliment, ils apprécient ensemble ou séparément son point de bonté. Le toucher suffit pour les poires, la vue pour les framboises, etc.; d'autres fois l'odorat doit être admis avec la vue et le tact, comme pour les melons dont il faut examiner la couleur, l'odeur et la pesanteur. Mais le juge le plus indubitable est le goût.

MAUBÈCHE, *s. f.* — Espèce d'oiseau du genre bécasseau (Voir ce mot); se prépare culinairement comme celui-ci.

MAURICIE, *s. f.* (*Mauritia*). — Grand arbre de l'Amérique méridionale, de la famille des palmiers, dont le feuillage est pendant en forme d'éventail : l'une de ses espèces, commune à la Guyane, contient une moelle qui donne une farine assez semblable au sagou et qu'on emploie aux mêmes usages alimentaires; ses fruits fournissent également une nourriture saine et variée. De la sève qui découle, par incision, de son tronc les Indiens font une liqueur fermentée qu'ils appellent *vin de palme*.

MAUVE, *s. f.* (*Malva*). All. *malve;* angl. *mallows;* ital. et esp. *malva*. — Plante herbacée, genre type de la famille des malvacées dont on distingue deux principales espèces :

La mauve sauvage, *malva sylvestris*, aussi appelée *grande mauve*; elle croît dans les lieux incultes, dans les chemins, dans les haies, etc.

La mauve à feuilles rondes, *malva rotundifolia* aussi appelée *petite mauve*, croît comme la précédente dans les jardins, les champs et les haies. L'une et l'autre de ces espèces sont émollientes, adoucissantes et laxatives.

Très estimée des Grecs et des Romains, qui la mangeaient comme nous mangeons les épinards, la mauve figurait avec honneur sur leurs tables. Cicéron dans une lettre à Gallus, dit qu'il avait été trompé par la mauve, qui lui avait donné le cours du ventre. Aujourd'hui, la mauve a été rejetée de l'alimentation; c'est un aliment médiocre, coriace, la cuisson ne la ramolissant que très peu. Elle n'est plus usitée qu'en médecine, en décoctions pour bains, tisanes, cataplasmes, etc. D'autres espèces de mauves sont cultivées dans les jardins comme plantes d'ornement.

MAUVIETTE, *s. f.* (*Alauda vulgaris*). — Nom vulgaire de l'alouette commune. *Alouette* est le nom donné à l'oiseau vivant, tandis qu'on l'appelle *mauviette*, quand il est mort.

Dans les préparations culinaires, on les appelle indifféremment alouettes ou mauviettes. Pour l'histoire et l'hygiène, je prie le lecteur de se reporter au mot *alouette*.

Mauviettes à la paysanne. — *Formule 3,249.* Nettoyer les alouettes bien proprement, en enlevant le gésier et le sac seulement, par devant. Mettre dans un sautoir du lard coupé en dés, une feuille de laurier, fragments de thym, une gousse d'ail, poivre en grains, sel et muscade; faire saisir les mauviettes sur cet assaisonnement et leur ajouter des champignons coupés en quatre et des petits oignons; après dix minutes de cuisson, ajouter un peu d'eau, de la glace de viande, du jus de citron et des fines herbes; lier avec un peu de beurre et servir dans un plat creux ou dans une timbale.

Mauviettes aux olives. — *Formule 3,250.*

— Aussi appelées *à la provençale* et *à la marseillaise.*

Nettoyer les mauviettes et les vider par devant seulement; les mettre dans un sautoir avec du beurre on du lard; saupoudrer et poivrer; égoutter la graisse, singer avec un peu de farine, mouiller avec un peu d'eau (jamais de bouillon), un peu de glace de viande, ou fumet de gibier de préférence; leur ajouter une quantité relative d'olives tournées et blanchies; faire mijoter encore quatre ou cinq minutes; les lier avec un peu de beurre et les servir dans une timbale d'argent.

Mauviettes à l'ail. — *Formule 3,251.* — Vider les mauviettes par devant; les barder, saler, poivrer et les mettre dans une casserole, avec de l'huile d'olive et quatre ou cinq gousses d'ail, par alouette; faire saisir, mouiller avec un peu d'eau, faire réduire le jus et dresser.

Pouding de mauviettes à l'anglaise (*Lark-pudding.* — *Formule 3,252.* — Foncer un bol avec de la pâte à pouding, selon la formule 171. Vider des mauviettes par devant, flamber, nettoyer et couper les pattes à la moitié de la jambe, les faire macérer dans une macération au vin de madère. (Voir MACÉRATION). Les rouler dans des truffes hachées; les mettre dans le bol avec un peu de fumet de gibier ou à défaut avec un peu de glace de viande. Couvrir les mauviettes de pâte, emballer le bol dans une serviette, le faire bouillir pendant trente-cinq minutes, démouler et servir une sauce madère ou fumet de gibier à part.

Pâté de Pithiviers perfectionné. — *Formule 3,253.* — Aussi appelé *Pâté de mauviettes à la façon de Pithiviers.*

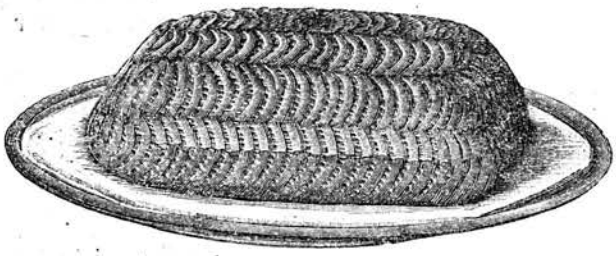


Fig. 762. — Pâté de Pithiviers perfectionné.

Nettoyer proprement et vider par devant douze mauviettes; vider ensuite les intestins par derrière, les frire au beurre dans une poêle, les piler et les ajouter à sept cents grammes de farce de faisan pour pâté, selon la formule 1687 (à Pithiviers on se sert de farce à pâté ordinaire). Assaisonner les mauviettes avec sel et épices pour gibier. Faire une pâte à dresser avec sept cents grammes de farine (Voir PATE); la laisser reposer, l'abaisser, la partager en deux, mettre au milieu dans une forme carrée une couche de farce, sur laquelle on aligne les mauviettes; recouvrir les mauviettes d'une barde de lard; sur la barde de lard mettre une couche de farce et enfin recouvrir le tout de l'autre moitié de pâte; souder les bords a sa base, pincer le pâté, faire une petite cheminée et le faire cuire dans un four un peu chaud; le couvrir d'un papier beurré, pour qu'il ne prenne pas trop de couleur; la cuisson doit-être d'une heure à une heure et quart.

Flan de mauviettes au gratin. — *Formule 3,254.* — Désosser quinze mauviettes; les farcir d'une farce selon la formule 1,692, en ajoutant des truffes et du foie gras; le tout assaisonné à point. Foncer un cercle à flan avec une pâte fine à foncer; aligner les mauviettes dedans et les masquer d'une bonne sauce soubise, liée aux jaunes d'œufs et à la crème et relevée d'une pointe de piment de Cayenne. Faire cuire environ quarante minutes et servir chaud, avec une saucière de fumet de gibier à part. (Charles LE SÉNÉCHAL).

Mauviettes à la Blaze. — Voir la formule 78.

Mauviettes à la florentine. — Voir la formule 79.

Mauviettes en brochette. — Voir la formule 80.

Mauviettes au riz. — Voir la formule 81.

Mauviettes en caisse. — Voir la formule 83.

Mauviettes en conserves. — Voir la formule 84.

MAUVIS, *s. m.* (*Turdus iliacus*). — Nom vulgaire et spécifique du merle mauvis, appelé grive mauvis par certains auteurs. Se dit aussi de l'alouette huppée, qu'il ne faut pas confondre avec la *mauviette*; il se prépare culinairement comme cette dernière.

MAX, *s. m.* — Monnaie d'or de Bavière, qui vaut vingt-cinq francs quatre-vingt-sept centimes de France.

MAXILLAIRE, *s. f.* (*Maxillaris*). — Plante alimentaire, qui croît au Pérou, sur les troncs d'arbres et sur les rochers. Elle fleurit en octobre

et novembre. Les indigènes de ces pays mâchent ses bulbes pour apaiser la soif.

MAYONNAISE, *s. f.* (*Sauce*). — Altération du mot *magnonnaise;* dérivé de *Magnon*, petit village du Lot-et-Garonne.

Cette sauce fut d'abord vulgarisée dans le Midi, par un cuisinier de Magnon. On l'appela indifféremment *mahonnaise*, *bayonnaise*, et *mayonnaise;* aucune de ces formes n'était exacte et l'on aurait dû s'en tenir au mot *magnonnaise*, tel que l'inscrivit Carême dans ses ouvrages. Mais l'usage en a voulu autrement, je m'y conforme.

Depuis Carême, la sauce mayonnaise n'a pas fait un pas de progrès. Les auteurs se sont contentés d'en répéter les formules, sans indiquer des moyens précis pour ne pas laisser tourner cette sauce ou la remonter, et l'on sait cependant les détresses du cuisinier lorsqu'il ne peut obtenir une mayonnaise, au moment du coup de feu. Une foule de causes étaient gratuitement attribuées à l'insuccès de cette sauce: il ne fallait pas de courant d'air, pas un atome de blanc d'œuf, ne pas la tourner tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, ne pas la travailler dans un endroit chaud, ni dans un endroit trop froid; et malgré toutes ces précautions, minutieusement observées, la mayonnaise continuait à tourner et à se montrer rebelle à se remettre. La vérité est que l'on procédait par routine sans connaissance des causes.

Des œufs très frais, de la bonne huile d'olive, ni figée, ni chaude, voilà les principaux éléments d'une bonne mayonnaise.

Expériences. — Frappé de ces difficultés toujours répétées, je me mis à étudier séparément les propriétés chimiques du jaune et du blanc d'œuf. Etant donné la faculté coagulable du blanc d'œuf et l'action qu'ont sur lui les acides, j'ai pensé qu'en le combinant avec l'huile dans une dose rationnelle et en liant avec un jus de citron comme acide, il y aurait parfaite miscibilité des corps. En effet, l'expérience a corroboré mes prévisions et en procédant comme suit, j'ai obtenu une mayonnaise aux blancs d'œufs.

Mayonnaise aux blancs d'œufs. — *Formule 3,255.* — Je mis un blanc d'œuf dans un petit saladier ; je remuai un instant avec le fouet sans le battre; j'ajoutai l'huile par petites doses et continuai à tourner en versant l'huile comme pour une mayonnaise ordinaire; j'ajoutai le poivre le sel et le jus de citron. De lisse qu'elle était, elle devint légèrement grenée ; mais en conservant son homogénéité générale et cela sans tourner. Cette sauce est douce et a un goût très agréable ; moins ferme que la mayonnaise aux jaunes d'œufs, elle peut être servie dans les saucières.

Mayonnaise à l'œuf entier. — *Formule 3,256.* — Encouragé par ce résultat, je poussai plus loin mes recherches. J'obtins une mayonnaise magnifique avec l'œuf entier. J'ai cassé un œuf frais dans un saladier et j'ai tourné avec le fouet pour mélanger le blanc et le jaune ; j'ajoutai un filet d'huile en continuant à tourner et l'ai montée ainsi d'un seul trait. Cet œuf a absorbé environ une bouteille d'huile, c'est-à-dire qu'un œuf entier équivaut à trois jaunes d'œufs. J'ajoutai le poivre, le sel et du jus de citron ; elle est restée huit jours sans se tourner en la remuant tous les jours et aussi ferme que le premier jour. Ce résultat a été concluant.

Remarque. — Cette découverte, qui peut paraître sans importance, n'en a pas moins son réel intérêt. S'il n'y a pas nécessité absolue de mayonnaise au blanc d'œuf, il n'en est pas de même de la mayonnaise à l'œuf entier, qui a un avantage notoire au point de vue de l'hygiène et de l'économie ; on obtient ainsi les propriétés de l'œuf entier et l'économie de deux œufs sur trois, qui n'est pas sans importance, pour les établissements où l'on consomme beaucoup de mayonnaise. A cette découverte, se rattache aussi celle de la connaissance exacte du rôle de l'œuf avec les corps gras (Voir HOLLANDAISE).

Mayonnaise aux jaunes d'œufs. — *Formule 3,257.* — Mettre trois jaunes d'œufs frais dans un saladier avec deux cuillerées d'eau; remuer avec le fouet et faire couler un filet d'huile en tournant toujours; si la mayonnaise s'épaissit trop, ajouter une cuillerée d'eau et continuer jusqu'à absorption d'environ trois quarts de litre d'huile; ajouter alors le sel, le poivre et le jus de deux ou trois citrons; la goûter et l'amener à bon goût; bien la remuer et la laisser reposer. Après une demi-heure elle doit être ferme à tailler au couteau.

Mayonnaise chaude. — *Formule 3,258.* — En procédant par le feu, j'ai obtenu le même résultat; j'ai mis deux cuillerées d'eau dans un bain-marie, trois jaunes d'œufs, un décilitre d'huile et je remuai en tournant le fouet entre les deux mains ; quand la sauce a commencé à s'épaissir, j'ai ajouté de l'huile jusqu'à absorption d'environ trois décilitres. Quand elle fut liée, je l'ai retirée du feu et j'ai ajouté le sel, le poivre et le jus de citron; j'obtins

ainsi une mayonnaise chaude que je convertis en sauce tartare, en ajoutant de la moutarde, des câpres et des cornichons hachés. Cette sauce tartare chaude a eu l'avantage de pouvoir être appliquée dans le service de restaurant où l'on a pour habitude de servir le mets chaud sur la sauce tartare froide, qui ne manque pas de tourner au contact du mets chaud. (Voir TARTARE).

Chimie culinaire. — L'œuf étant essentiellement composé de matières grasses, par le jaune, et albuminoïdes, par le blanc, a la faculté de se lier avec les matières grasses, comme dans la sauce hollandaise; et oléagineuse, comme dans la mayonnaise; c'est-à-dire avec l'huile et le beurre. Mais pour maintenir ce mélange il faut avoir recours au feu, au sel, ou aux acides; il faut aussi que ces agents soient employés dans la juste mesure et qu'ils soient ajoutés à la fin de l'opération et jamais au commencement. Voici pourquoi :

Si le blanc est cuit ou si le jaune est brûlé par l'un de ces corps, ils perdront leurs propriétés coagulables et il n'y aura plus de miscibilité possible. Tout l'insuccès des mayonnaises tournées, que l'on ne peut remonter et qui tournent à chaque instant, reposent sur ce fait, pourtant bien simple, qu'on a toujours mis le sel et le vinaigre au commencement de l'opération, au lieu de les mettre à la fin. On a beau ajouter de l'eau, des jaunes d'œufs, ou de l'huile, on ne rétablira pas les propriétés de l'œuf annihilées et à jamais détruites.

Au contraire, en acidulant à la fin de l'opération, l'action se portant sur la masse entière, solidifie les corps en les liant intimement, et il suffira alors, si la sauce tourne, de mettre un peu d'eau au coin de la terrine et de masser sur le bord; ou d'en mettre dans un autre bol et ajouter la mayonnaise par petites doses. Elle doit se remonter plus ferme qu'avant. Les causes d'insuccès sont les mêmes pour la sauce hollandaise et la sauce béarnaise.

Remarque. — Je n'ai pas indiqué du vinaigre dans la préparation des mayonnaises, parce que les vinaigres ne sont jamais d'une acidité régulière, et que le jus de citron est réellement l'acide préféré; il lie les corps par ses propriétés astringentes et les blanchit par son acidité.

Avec la mayonnaise on fait les sauces : *ravigotte*, *tartare* et *rémoulade* (Voir ces mots), qui en sont des dérivés. Pour le choix des huiles, voir AIX.

Autrefois, on faisait aussi des mayonnaises à la gelée avec ou sans œuf; des mayonnaises à la cervelle de veau, au jambon, etc.; ces amalgames peu classiques, ne sont plus usités dans la cuisine moderne. D'ailleurs la mayonnaise doit perdre sa dénomination, aussitôt qu'on lui adjoint un assaisonnement qui la domine et lui donne un autre aspect; elle n'est plus alors qu'un appareil nécessaire à la composition d'une autre sauce.

MAZAGRAN, *s. m.* — Boisson importée de Mazagran, village d'Algérie (Oran), célèbre par le siège que soutinrent, en 1840, cent vingt-trois Français contre douze mille Arabes.

Mazagran (*Boisson glacée*). — *Formule 3,259.* — Voici comment on la prépare dans son pays d'origine :

On met dans un verre, aux trois quarts de sa hauteur, de l'eau sucrée avec de la glace; on le remplit avec une forte infusion de café froid.

MAZAN (*Géogr. gastronomique*). — Sur le territoire du pays de ce nom (Vaucluse) on récolte un vin de liqueur de troisième classe, contenant douze à treize degrés d'alcool.

MAZARIN, *s. m.* — Nom donné à différents gâteaux, que l'on prépare de la façon suivante :

Mazarin (*Entremets de cuisine chaud*). — *Formule 3,260.* — Dans une bonne pâte à brioche, ajouter quelques cuillerées de crème double fraîche. La coucher dans un grand moule à timbale uni, ou de préférence dans un moule en fer-blanc haut de huit centimètres et de douze de diamètre. Emplir à moitié, ficeler autour un papier; faire lever la pâte à l'étuve comme une brioche mousseline. Lorsqu'elle est levée, la faire cuire avec les précautions d'usage et d'autre part procéder à la sauce suivante.

Sauce à Mazarin.—Formule 3,261.—Employer:

Sirop à 36°.....	litre	1/2
Rhum ou kirsch.....	décilitre	1
Beurre fin.....	grammes	150
Orangeat, citronnat, angélique.	—	150
Gingembre confit.....	—	15

Procédé. — Hacher finement les fruits, les faire revenir, ainsi que le gingembre, dans un peu de sirop et les ajouter au sirop de la sauce à 36 degrés. Mettre le kirch ou le rhum, le retirer du feu et ajouter le beurre fin en remuant.

Si la pâte est cuite dans un moule à timbale, couper quatre tranches transversales. Si elle est cuite dans un moule en fer-blanc, moins haut et plus évasé, en couper trois tranches seulement. Arroser chaque tranche avec la sauce en ayant soin de faire entrer, surtout le beurre et les fruits hachés. Remettre vivement les tranches à leur juxtaposi-

tion, arroser le gâteau avec un peu de sirop passé, mettre le restant dans une saucière chaude et servir vivement. Avec cet entremets on doit servir des assiettes chaudes.

Remarque. — Il est important que le sirop ait au moins 36 degrés, lorsqu'il contient les fruits et l'alcool; pour cela on le fait cuire à 40 degrés et lorsqu'on a ajouté la garniture et l'arome il se décuit à 36 degrés. Pour servir cet entremets à la perfection, il faut que le gâteau sorte du four; qu'il soit léger, et très chaud.

En pâtisserie on fait aussi un gâteau mazarin, pastiché sur celui que je viens de décrire.

Gâteau mazarin (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,262.* — Coucher une pâte génoise fine dans un moule rond, haut de six centimètres au moins; faire cuire et laisser refroidir. Couper dans le milieu un morceau de gâteau en forme d'entonnoir, sans atteindre le fond, dont le haut sera à deux centimètres du bord. Glacer ce couvercle du côté de la pyramide, au fondant rose vif.

D'autre part, hacher une quantité de fruits mélangés, orangeat, citronnat, angélique, gingembre et les faire ramollir dans un sirop que l'on fera réduire; ajouter à ce sirop de la marmelade d'abricots et un décilitre de kirsch; remplir le creux avec cette garniture, siroper le gâteau avec la partie plus liquide; l'abricoter, le glacer à blanc au kirsch, mettre la pyramide rose sur les fruits du milieu et décorer avec des fruits le petit rebord qui reste blanc autour de la pyramide; la surmonter d'un demi-chinois.

MAZÈRE (*Géogr. gastronomique*). — Vin blanc de deuxième classe récolté sur le territoire du pays de ce nom (Basses-Pyrénées); contenant treize à quatorze degrés d'alcool.

MEAD, *s. m.* — Variété d'hydromel, aussi appelé *miedau* en Pologne; il ne diffère de l'hydromel vineux (Voir ce mot) que par la levure de bière qu'on lui additionne pour activer sa fermentation.

MÉCÈNE (*Mœcenas*). — Célèbre amphitryon de l'antiquité né à Arezzo, mort l'an 8 de J.-C.; ministre et ami de l'empereur Auguste. Grand protecteur des sciences et des lettres. Virgile, Horace, Properce, avaient chez lui table ouverte; son palais était le temple de la gastronomie (Voir AIL).

MÉCHOUI, *s. m.* (Prononcez *Mé-Koui*). — En Arabie, se dit de l'agneau ou du mouton, rôtis en entier à la broche. On les sale et condimente intérieurement avec des plantes aromatiques.

MÉDICIS, *s. m.* — On a ainsi appelé un gâteau fait en forme pyramidale, comme le gâteau breton; on le prépare de la façon suivante :

Médicis (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,263.* — Préparer une pâte génoise dans les proportions de 250 grammes de beurre par 500 grammes (Voir GENOISE). La coucher dans des moules à breton, siroper et glacer à l'orange; cassonner à l'abricot cuit. Décorer les six pans d'un beau quartier d'orange en mettant une moitié de pistache entre chaque quartier, glacer le gâteau au fondant rose et mettre dessus un dôme de meringue italienne. Parsemer des pistaches hachées fines. Le gâteau doit être dressé sur un fond en pâte sèche.

MÉDOC (*Vins de*). — Vins bordelais qui constituent les bordeaux ordinaires (Voir BORDEAUX).

MÉLANCIA, *s. f.* (*Glace*). — Nom donné à une glace que l'on prépare de la façon suivante :

Glace Mélancia. — *Formule 3,264.* — Préparer, selon la formule 2,380, un appareil à glace avec un melon très parfumé. Glacer dans un moule à cheminée, creux; faire sangler pendant deux heures; le démouler sur un plat sans serviette et remplir le puits avec de la crème Chantilly à la vanille.

MÉLASSE, *s. f.* — Résidu sirupeux du sucre après sa cristallisation; c'est la partie du sucre qui ne peut pas cristalliser.

En raison de son bon marché elle remplace le sucre, chez les pâtissiers, les confiseurs, les distillateurs de troisième ordre et même chez les charcutiers; en raison de la grande quantité de matières étrangères qu'elle contient, on doit absolument abandonner ce produit et préférer la cassonade à défaut de sucre raffiné.

MÊLASTOME, *s. m.* — Fruit d'un arbre de la Guyane que les créoles appellent *Caca Henriette*. C'est une baie velue à loges rougeâtres, de la grosseur d'une olive; chaque loge est remplie de grains qui sont la semence; ils sont noyés dans une substance, molle fondante et rougeâtre, ils sont rafraîchissants; on en fait des gelées et des confitures par les procédés ordinaires.

MELIER, *s. m.* — Cépage de l'arrondissement de Sens (Yonne).

Melier se dit aussi d'un arbre de la Guyane, dont les fruits ont la forme d'une petite poire; ils sont doux et agréables.

MÉLISSE, *s. f.* (*Mélissa*). All. *mélisse*; angl. *balmmint;* ital. *mélissa;* esp. *torongil mélisa.* — Plante aromatique, de la famille des labiées, à odeur suave, se rapprochant de celle du citron d'où le nom vulgaire de *citronnelle*. Cette odeur est due à une huile essentielle qu'elle cède à la distillation, à la macération dans l'alcool et à l'eau chaude.



Fig. 763. — Mélisse (*Mélissa officinalis*).

Elle s'emploie en alimentation sous deux formes: en infusion comme le thé et en macération dans l'alcool, qui donne le produit connu sous le nom d'*Eau de mélisse des Carmes*. On y ajoute de la cannelle, du girofle, du macis, des graines de coriandre, du zeste de citron. Cette liqueur a les mêmes propriétés que l'élixir végétal de la Grande-Chartreuse; il ramène la chaleur et ranime les forces.

MELON, *s. m.* (*Cucumis melo, I.*) All. *Melone;* angl. *melon;* rus. *diené;* ital. *popone;* esp. *melon*; flam. et holl. *méloen.* — Plante du genre *Concombre*, dont il existe un grand nombre de variétés et dont les fruits constituent un aliment rafraîchissant et délicieux.

Originaire d'Asie, le melon fut importé, d'abord, d'Arménie en Italie, d'où Charles VIII le rapporta en France après une de ses conquêtes. Selon la proposition de M. Vilmorin je les classe en deux genres :

Les Melons brodés;

Les Melons galeux,

qui fournissent un grand nombre de variétés. Toutefois, pour le choix alimentaire, je les divise, selon la qualité de leur chair et le développement qu'en a fait la culture, en six principales espèces, qui sont :

Le Melon ananas (Voir ce mot).

Le M. de Cavaillon (Voir ce mot).

Le M. Cantaloup (Voir ce mot).

Le M. maraicher.

Le M. Sucrin, pris dans les deux genres.

Le M. d'eau ou pastèque (Voir ce mot).

Chacune de ces espèces comporte un grand nombre de variétés.

Melons maraichers. — Parmi les melons maraîchers on distingue les suivants :

Le M. maraîcher (blanc brodé). — Aussi appelé *tête de mort*, fruit presque sphérique, plus ou moins déprimé, absolument dépourvu de côtes; chair orange, assez épaisse, ferme.

Le M. maraîcher muscade de Saint-Laud. — Aussi appelé *de Mazé*, qui se cultive aux environs d'Angers; il se distingue par sa forme oblongue, à côtes marquées, à chair ferme, habituellement bien sucrée.

Le M. maraîcher muscade des Etats-Unis (*Nutmeg melon*). — Fruit ovale, presque piriforme, s'amincissant près du pédoncule, en forme de poire; sa chair verte, pas très épaisse, juteuse est très parfumée.

Le M. à rames maraîcher vert. — Aussi appelé *grimpant*. Se cultive surtout en espalier; fruit

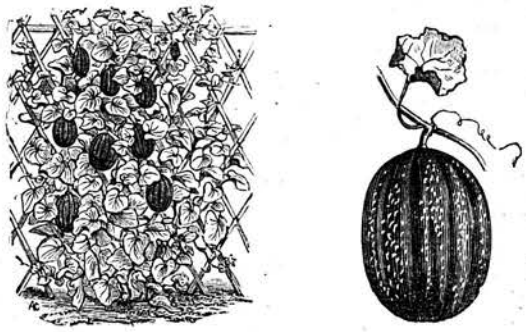


Fig. 764. — Melons à rames ou verts grimpants.

oblong en côtes légèrement marquées; d'un vert foncé, un peu pointillé de vert pâle. Sa chair verte très fondante, est extrêmement juteuse sucrée et parfumée.

Le M. maraîcher de Perse. — Aussi appelé *melon d'Odessa et d'Afrique*, est un fruit sans côtes, un peu allongé, aminci en pointes aux deux extrémités; son écorce est lisse, d'un vert très foncé, marqué de bandes jaunâtres tigrées de vert; sa chair très épaisse est assez ferme, mais fine, juteuse, sucrée et très parfumée.

MELONS BRODÉS. — Parmi les melons brodés, on distingue : *le M. blanc de Russie*, à chair blanche de peu de goût; *le M. de Malte à côtes*, à chair verte très épaisse et excellente; *le M. boulet de canon*, petit fruit à écorce unie à chair vert pâle; *le M. de Cassaba d'Orient*, à chair verte; *le M. de Chypre*, à chair orangée, ferme, très épaisse, d'un goût relevé; *le M. Composite*, à côtes saillantes, couvertes de broderies; à chair rouge sucrée ferme et savoureuse; *le M. de Coulommiers; le M. de Honfleur; le M. d'Esclaroni*, à chair presque blanche sucrée, mais un peu fade; *le M. de Lengeais*, espèce de maraîcher, à chair rouge, aqueuse et assez fade; *le M. Moscatello*, de forme allongée, à chair rouge, très juteuse et fortement parfumée; *le M. Grenade ou Quito*, à chair blanche acidulée; *le M. de Siam*, à chair rouge; *le M. du Japon*, à fruit presque sphérique, à chair rouge, ferme et parfumée.

Parmi le *genre brodé*, on distingue encore plusieurs variétés de races américaines et anglaises.

I. — VARIÉTÉS A CHAIR ROUGE

Le M. Blenheim orange, à chair orange assez épaisse et très parfumée; *le M. Christiana*, fruit sphérique à chair très épaisse, fine et parfumée: *le M. Crawley-paragon*, petit fruit sphérique, à chair ferme; *le M. Hero of Bath*, petit, rond, à chair ferme; *le Munroe's little heath*, légèrement déprimé, très joli, à chair juteuse et sucrée; *le M. Scarlet gem*, joli petit fruit de la grosseur d'une orange, à chair juteuse, sucrée et parfumée; *le M. Windsor prize*, à fruit encore plus petit, plus sucré et plus parfumé; *le M. surprise musk*, légèrement oblong à chair orangée, ferme; *le M. Victory of Bristol*, fruit tout à fait sphérique, à chair épaisse, sucrée et juteuse.

II. — VARIÉTÉS A CHAIR BLANCHE

Le M. Bay view musk, en forme d'olive à chair peu épaisse et sucrée; *le M. Colston bassett seedling*, à chair fondante, juteuse très finement parfumée; *le M. Queen Emma*, dont le fruit, assez gros, est presque rond, la chair très fondante.

III. — VARIÉTÉS A CHAIR VERTE

Le M. Beechwood, à fruit ovale, chair fondante, sucrée et parfumée; *le M. Davenham early*, petit fruit sphérique, ressemblant assez au M. ananas d'Amérique, à chair très fondante; *le M. Eastnor castle*, fruit légèrement oblong, à chair tendre, quelquefois un peu pâteuse; *le M. Egyptian*, à chair sucrée et parfumée; *le M. Gilbert's green flesh*, à chair juteuse, fondante; *le M. Gilbert's improved victory of Bath*, à chair fondante très parfumée; il a quelque analogie avec le sucrin à chair verte; *le M. Golden perfection*, à chair épaisse, très sucrée et agréablement parfumée; *le M. Golden Queen*, variété vigoureuse ressemblant à la précédente; *le High Croos hybrid*, à chair épaisse et fondante; *le M. Skillmann's netted*, ressemblant au M. ananas d'Amérique; *le M. William Tillery*, à chair peu épaisse, mais sans finesse; fondante et sucrée.

MELONS SUCRINS. — Parmi les melons sucrins, on distingue les variétés suivantes, prise dans les deux genres :

Le M. sucrin de Tours (genre brodé). Classe variable dont il existe plusieurs sous-variétés. Ce fruit, à côtes peu saillantes est entièrement brodé; sa chair rouge orangé est épaisse, ferme, ordinairement très bonne.



Fig. 765. — Cantaloup sucrin.

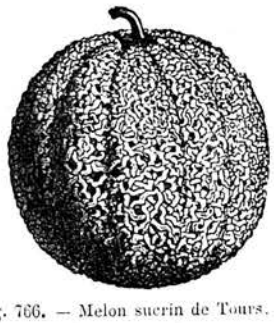


Fig. 766. — Melon sucrin de Tours.

Le M. sucrin à chair verte (Genre brodé). — Fruit oblong, aminci aux deux extrémités; d'un vert pâle, finement brodé et parsemé de quelques excroissances de forme pointue; sa chair d'un vert pâle est extrêmement fondante et sucrée.

C'est un melon qui réussit très bien pour les glaces et les entremets sucrés, et surtout pour les amateurs de melon au sucre.

Le M. Cantaloup sucrin (Genre ruguenx). — Le fruit est presque sphérique, ou un peu déprimé, la côte peu marquée; de couleur gris argenté; sa chair

orange très épaisse est sucrée, juteuse et parfumée. Son écorce remarquablement mince.

LE MELON D'EAU OU PASTÈQUE. — (Voir ce mot).

HYGIÈNE. — En général, le melon est un fruit très froid et rafraîchissant; on l'accuse même de donner la diarrhée et la fièvre si on en fait abus; mais, en réalité, il n'y a là qu'une question de modération ou de dose, dont il ne faut jamais se départir, lorsqu'il s'agit de fruits aqueux, surtout dans les moments de grande chaleur.

Mais un melon mangé à maturité et assaisonné selon genre, soit avec du sucre, mangé à la fin du repas en guise de glace ou de fruit (dont on aura eu soin de choisir pour cela la variété des sucrins), soit avec poivre, sel et sucre, en les mangeant comme hors-d'œuvre et avec modération, on est certain de ne jamais avoir d'indisposition.

Pour ces deux méthodes, l'hygiène se trouve en conformité d'idée avec la gastronomie (ce qui n'arrive pas souvent). L'association du sucre au poivre, ces deux substances étant largement dosées, fournit un résultat singulier d'annihilation de l'âcreté du poivre et de l'exaltation du parfum du melon (Fonssagrives). La précaution classique de boire après le melon quelques gorgées d'un vin généreux, est consacrée par l'expérience.

USAGE CULINAIRE. — Pour le grand nombre, la difficulté est le choix du melon; ce qui a fait dire :

> Les amis de l'heure présente
> Ont le naturel du melon ;
> Il faut en essayer cinquante
> Avant d'en rencontrer un bon.

Aujourd'hui, ce sont les mauvais qui sont rares; les melons, bien entendu.

Ce n'est évidemment pas le premier venu, qui jugera parfaitement les qualités d'un melon. Il faut en connaître le genre et la variété; ce sera le premier diagnostic qui nous apprendra s'il doit être creux ou plein, si l'écorce est mince ou forte. On l'ausculte ensuite et le son indiquera si la chair est à maturité; enfin par l'odorat, le tact et par la vue qui jugera, par certains signes particuliers à chaque espèce, s'il est parfait, on aura un ensemble de preuves qui définiront sa qualité. Comme on le voit, il faut le concours de quatre de nos sens pour juger un melon; mais ce n'est que par la gustation que le suprême arrêt sera prononcé.

Melon au naturel (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,265.* — Couper par tranches, de préférence, un melon de Cantaloup ou de Cavaillon; à l'aide de la fourchette débarrasser les semences et la partie aqueuse; détacher la pulpe de l'écorce en appuyant sur celle-ci avec la fourchette; le diviser en morceaux, sans le toucher avec le couteau.

Pour celui qui a de bonnes dents, il y a une méthode préférable; c'est après l'avoir débarrassé de sa semence, de couper la côte de melon en deux en travers et de mordre à belles dents dans la chair; il se répand alors un suc suave, qui embaume toute la bouche. C'est ainsi que le mangent les amateurs.

Melon au sel (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,266.* — Procéder comme pour le précédent; l'assaisonner de sel, de poivre blanc du petit moulin et d'un peu de sucre; après une minute de saturation on peut le manger.

Melon au sucre (*Dessert*) — *Formule 3,267.* Choisir un melon sucrin parmi les maraîchers ou les Cantaloups; procéder comme pour les autres, quant à la préparation, en le saupoudrant de sucre en poudre.

Compote de melon froide (*Entremets*). — *Formule 3,268.* — Couper des morceaux de melon de deux à trois centimètres de grosseur, les mettre dans un saladier avec un bâton de vanille, les zestes d'une orange et d'un citron qu'on aura enlevés avec un morceau de sucre et pilés ensuite; ajouter le jus d'une ou deux oranges avec une quantité suffisante de sucre en poudre; laisser macérer une demi-heure en sautant de temps en temps. Sortir le bâton de vanille et dresser dans un compotier.

Remarque. — On peut aromatiser à l'anisette ou au marasquin, en supprimant le bâton de vanille, mais en laissant les zestes d'orange et de citron.

On a aussi fait par le même procédé des compotes chaudes, avec du sirop à 28 degrés; mais cette méthode ne me paraît pas fameuse, étant donné la nature du melon.

Soupe de melon. — Voir la formule 1232.

Melon confit (*Confiserie*). — *Formule 3,269.* Choisir un melon cantaloup orange, vert à rames ou ananas d'Amérique peu mûrs (Voir les variétés); le couper par tranches et en enlever l'écorce et les graines; le mettre dans une terrine avec un peu de sucre en poudre. Cette opération a pour effet d'en saturer le jus; après quelques heures, décanter le suc et mettre le melon à l'eau fraîche pendant une nuit. Le lendemain, mettre le jus dans une bassine avec une quantité relative d'eau et de

sucre pour faire un sirop à 14 degrés; ajouter le melon dans la bassine et faire donner un bouillon; le retirer, le mettre dans une terrine et l'y laisser jusqu'au lendemain. Décanter le sirop en évitant d'écraser le melon et le faire réduire à 16 degrés; le reverser sur le melon. Répéter ainsi cette opération qu'on appelle *façon*, en faisant réduire tous les jours de deux degrés en plus jusqu'à 32 degrés; lorsque c'est terminé, le sortir, le faire sécher et le déposer en lieu sec.

Il s'emploie comme les autres fruits confits; il est surtout commode pour la décoration, étant donné la grandeur des tranches.

Remarque. — Lorsque les chairs sont très épaisses, on peut en faire confire la partie dure avec les écorces et la partie tendre séparément.

Melon confit au vinaigre (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,270.* — Cueillir un melon un peu avant sa maturité; le couper par tranches; enlever l'écorce et les graines; les mettre dans un pot de grès avec quelques piments entiers, du sel, du poivre en grains, des petits oignons cloutés et recouvrir de vinaigre à l'estragon. On le laisse ainsi trois mois. Il peut être servi comme hors-d'œuvre pour accompagner les viandes froides ou chaudes, telles que bœuf bouilli, etc.

Remarque. — On peut aussi les confire comme les cornichons, c'est-à-dire en versant dessus du vinaigre chaud, pendant quelques jours, et en le remplaçant à la fin par du vinaigre à l'estragon froid.

Melon frappé. — *Formule 3,271.* — Choisir un joli melon comme le cantaloup des Carmes ou le prescott. Pratiquer une ouverture dessus de façon à pouvoir introduire la main; on aura soin de laisser le pécondule après le couvercle; en extraire les graines à l'aide d'une cuillère d'argent et remettre son couvercle; sangler le melon, selon la règle, et le laisser pendant quatre heures au moins.

Avec un autre melon sucrin, préparer une glace selon la formule 2,380; en emplir le melon, en ayant soin de bien tasser avec une cuillère; lui ajuster le couvercle, sangler de nouveau le melon, en ayant soin de sortir et ajouter de la glace et du sel; le laisser deux heures; au moment de servir, laver le melon extérieurement, bien l'essuyer; le découper par tranches en ayant soin de les laisser à leur juxtaposition; pour les maintenir, dresser le melon sur une bordure d'argent posée sur une serviette. Servir.

Remarque. — Il faut que la couleur de la glace soit semblable à la couleur des tranches du melon, c'est-à-dire que si le melon est à chair jaune, on donnera une couleur jaune à la glace. Il faut aussi qu'elle soit adhérente au melon; on obtient ce résultat en le faisant glacer au moins trois heures avant d'y mettre la glace.

Tranches de melon (*Pâtisserie*). — *Formule 3,272.*

Sucre	grammes	250
Farine	—	250
Beurre	—	125
Jaunes d'œufs	nombre	6
Œufs entiers	—	6
Zeste d'orange	—	1
Vanille et eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Faire la pâte génoise et la coucher dans des moules ronds très hauts; faire cuire et laisser refroidir. Couper le gâteau en bief, en commençant en haut à droite, à deux centimètres du bord, et en descendant au fond de la gauche, de façon à former une tranche en demi-lune; donner au dos une forme de côte rugueuse et la glacer d'un vert foncé. Masquer la tranche intérieure avec un appareil de crème au beurre, d'un vert pâle, d'abord, et jaune à l'intérieur; faire fondre les couleurs avec la lame du couteau; garnir l'intérieur d'amandes, pour imiter les graines du melon; l'imitation de cet entremets doit être parfaite: c'est là sa seule originalité.

MÉLONGÈNE, *s. m.* — Un des noms vulgaires de l'aubergine (Voir ce mot).

MELONNÉE, *s. f.* — Variété de courge (Voir ce mot), aussi appelée *Melouette de Bordeaux.*

MEMDONYÉ, *s. m.* — Monnaie d'or turque, valant quatre francs cinquante-deux de la monnaie française.

MÉNAGÈRE, *s. f.* — Ustensile de table, à deux ou quatre coupes ou raviers, en verre ou en cristal; elles servent de hors-d'œuvriers. Les coupes sont fixées sur une tige centrale en métal argenté. Le modèle que nous reproduisons est un ravier style Louis XVI à cristal à côtes; c'est un ustensile commode et élégant pour servir les hors-d'œuvre sur une table de famille (Voir la figure 767).

MENDIANTS, *s. m. pl.* — On appelle ainsi quatre sorte de fruits secs : figues, raisins de Ma-

laga, amandes et avelines, mêlés ensemble et qui se servent au dessert.

D'après Husson de Toul, nous devons l'étymologie au père André, prédicateur du XVIe siècle, qui l'aurait expliquée ainsi devant Louis XIII, dans un de ses sermons : « On appelle, dit-il, les fruits du carême quatre-mendiants, parce que, en effet, chacun des fruits qui les composent a pour patron un des quatre ordres mendiants : les *Franciscains-capucinaux* représentent les raisins secs; les *Récollets* sont des figues sèches; les *Minimes* semblent des amandes avariées, et les *Moines déchaux* ne sont que des noisettes vides. » Cette étymologie s'explique en ce que ces moines avaient pour habitude d'aller de porte en porte glaner la dîme des meilleurs fruits et le peuple désignait par le même mot de *mendiant* le moine et quelques-uns des fruits dont il emplissait sa besace. Ces fruits, d'ailleurs, se rapprochaient par la nuance de leur écorce de la couleur exigée pour les habits des quatre ordres mendiants, ou *quatre-mendiants* comme on disait par abréviation.



Fig. 767. — Ménagère à raviers de cristal à côtes.

MENEHOULD (*Sainte*). (*Géogr. gastronomique*). — Sous-préfecture du département de la Marne, renommée pour sa charcuterie et pour les *pieds* et les *queues* de porcs (Voir ce mot).

Un médecin militaire assez mal peigné, demande une permission pour se remettre de ses fatigues.

— Où allez-vous passer votre congé ? lui demanda le colonel.

— A Sainte-Menehould.

— Très bien, votre tête peut-être en repos, mais prenez garde à vos pieds.

MENTHE, *s. f.* (*Mentha*). All. *Minze;* angl. *mint;* ital. et espa. *menta*. — Genre de plantes de la famille des labiées, renfermant un grand nombre d'espèces, qui toutes ont une odeur agréable, une saveur amère aromatique, chaude d'abord, puis tout à la fois fraîche et piquante.

Parmi les différentes espèces nous citerons les plus usitées qui sont :

La menthe verte (*Mentha viridis*). — Appelée par les Anglais *Common mint*, et avec laquelle on prépare la sauce à la menthe, usitée avec certains mets; on mêle aussi ses feuilles aux salades.

La menthe poivrée (*Mentha piperita*). — Cette espèce est surtout employée pour la distillation et la confection de l'esprit à la menthe. J'ajoute qu'il n'est nullement besoin de menthe anglaise ou américaine pour faire un alcool de menthe; la menthe française réussit pour ces préparations aussi bien que les autres. (Voir ALCOOL DE MENTHE).

Alcool de menthe (*Distillation*). — *Formule 3,273.* — Employer :

Eau	litres	20
Sommités fleuries de menthe.	kilog.	4

Procédé. — Faire distiller par les procédés ordinaires.

Alcool de menthe (*Macération*). — On peut aussi obtenir un alcool par macération, c'est-à-dire en faisant infuser des feuilles, pendant huit jours, dans une quantité relative d'alcool.

Essence de menthe. — Voir la formule 1,626.

Crème de menthe. — *Formule 3,274.* — Employer :

Sommités sèches de menthe.	grammes	32
Alcool de menthe distillée...	—	64
Sucre	—	195

Procédé. — Faire infuser dans l'alcool de menthe, au bain-marie couvert, les sommités de menthe séchées et mondées. Laisser refroidir; ajouter le sucre qu'on aura fait fondre et filtrer.

Sirop de menthe. — *Formule 3,275.* — Employer :

Sucre	grammes	500
Alcool de menthe distillée...	litre	1

Procédé. — Faire fondre le sucre dans l'alcool et filtrer.

Sauce à la menthe. — Voir la formule 2,295.

Sauce liée à la menthe. — Voir la formule 2,296.

La menthe rentre, en outre, en confiserie, dans la confection des bonbons, des pastilles, etc.

MENTHILLE, *s. m.* — Nom que l'on a donné à un petit bonbon (Voir ce mot).

MENU, *s. m.* — Carte sur laquelle est inscrite la composition d'un repas.

Le menu est spécialement établi pour indiquer aux convives les mets, les entremets et les vins qui vont être servis, de façon à lui permettre d'en faire un choix, et de se réserver pour les mets préférés. Malheureusement le menu n'indique pas toujours, et c'est la généralité des cas, le mets par son vrai nom; de sorte que le convive, qui n'est pas familiarisé avec les termes de cuisine et qui lira: *Potage à la Dubarry*, est loin de penser qu'il va manger une purée de choux-fleurs; il n'est donc pas plus renseigné avant, qu'après la lecture du menu.

On a trop fait de menus qui promettent beaucoup et ne disent rien; et on n'a pas assez étudié les aliments naturels. On leur a attaché trop d'importance en les prenant au sérieux, alors que le plus souvent ce sont des trompe-l'œil, illusion de la vérité, surtout dans les maisons de commerce où tout est de circonstance (Voir FANTAISIE CULINAIRE). Fort heureusement qu'il n'en est pas ainsi dans les maisons particulières où la cuisine n'a pas besoin de recourir aux artifices des mots ronflants pour énoncer la bromatologie de son dîner; elle peut simplifier les expressions afin de rendre le menu aussi lucide que possible. Dans un monde correct on ne doit se servir que des termes classés par les meilleurs auteurs et ne pas faire abus de noms fantaisistes ou de circonstance.

L'élégance moderne et l'hygiène alimentaire réclament pour la confection du menu des connaissances approfondies de l'art culinaire; on doit aussi connaître l'âge, le sexe et l'état de santé du convive, pour que la sensualité soit satisfaite, sans nuire au régime approprié à chaque individu. Je n'ai jamais fait de dîner soigné sans m'enquérir de tous ces renseignements sur les convives, et ils m'ont toujours servi de guide.

S'il y a des dames et des enfants, il faut s'abstenir de servir des potages forts, qui détruiraient la sensibilité gustatrice; il en est de même pour les hors-d'œuvre salés et les vins durs et austères qui ne doivent jamais être servis avant une truite, un saumon, un turbot à la sauce hollandaise; les vins de haut goût ne doivent être servis qu'au relevé et à l'entrée; si cette entrée comporte une sauce brune et relevée; si l'entrée était blanche, les vins de haut goût ne seraient servis qu'au rôti. Les viandes blanches et brunes, comme les sauces, doivent être alternées et l'on doit surtout éviter la répétition d'un même aliment, même dans les garnitures et les potages.

Il n'en est pas ainsi des menus pour les fumeurs, les hors-d'œuvre salés et un potage relevé semblent préparer le fumeur à la gustation; néanmoins on aura soin de servir une sauce relevée avec le poisson.

Un dîner académique, même dans sa plus simple expression, doit comporter deux potages au choix, l'un lié et l'autre à base de consommé, hors-d'œuvre, poisson, une viande de boucherie garnie, une entrée de volaille et un rôti de gibier ou vice versa; légumes, entremets chaud, glaces et pâtisserie; comme dessert, fruits et petits-fours. Les quatre vins de grands crus sont indispensables: de Bordeaux, de Bourgogne, d'Espagne et de Champagne.

Mais l'esprit d'opportunité doit présider à sa rédaction, et on ne devra jamais oublier que le meilleur menu est celui qui est conforme à la saison et au tempéramment du convive; la variété, la cuisine naturelle, voilà les secrets pour faire un bon menu.

MERCIER (E). — Célèbre producteur et vulgarisateur du vin mousseux de Champagne, propriétaire du château de Pékin à Epernay, où il possède la plus vaste cave de la Champagne. Hors concours et membre du Jury lors de la grande Exposition universelle de 1889, Mercier est l'un des plus honorables et des plus dignes représentants de l'industrie française. (Voir CHAMPAGNE).

MERCUREY (*Géogr. gastronomique*). — Sur le territoire du pays de ce nom dans le département de Saône-et-Loire (Bourgogne), on récolte un vin rouge de première qualité contenant 16 à 17 degrés d'alcool.

MÉRENVAL (*Géogr. gastronomique*). — Vin rouge du Dauphiné, de troisième classe, contenant de 11 à 12 degrés d'alcool.

MÉREY, *s. m.* — Arbre ainsi appelé dans la province de Carthagène, et *caracoli* dans celle de Casanare. Son fruit savoureux a la forme et la couleur d'une pomme; du côté opposé au pédoncule, il contient un pépin de la grosseur d'une amande; avec la pulpe de ce fruit, on fait un cidre excellent.

MERGA, *s. f.* (*Cuis. arabe*). — Sauce de viande, ou fond de bœuf braisé dans lequel on a mis des

condiments aromatiques, tels que piments, câpres et capucines. Cette sauce liée, généralement grasse, est excessivement pimentée.

MÉRICASCH, *s. m.* — Fruit des Indes-Orientales, de la grosseur d'une petite orange, rond et de couleur verte ; devenant mou à sa maturité ; sa chair est blanche, agréable et rafraîchissante. On peut en faire des gelées et des confitures par les procédés ordinaires.

MÉRIGNAC (*Géogr. gastronomique*). — Vin bordelais rouge de troisième classe, contenant 12 à 13 degrés d'alcool.

MÉRINGUE, *s. f.* — Pâtisserie originaire de *Mehringen*, d'où en dérive le nom ; on l'a appelée plus tard *meringue suisse*, pour la distinguer d'autres formes successivement créées depuis.

Les meringues peuvent se diviser en deux principaux genres : la *meringue suisse*, à base de blanc d'œufs et de sucre en poudre ; la *meringue italienne*, à base de blancs d'œufs et de sucre cuit. On distingue aujourd'hui un grand nombre de variétés de meringues, qui ne diffèrent entre elles que par les doses ou la diversité de l'état du sucre qu'on leur additionne.

Meringue (*Pâte à*). — *Formule 3,276.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Sel fin.....	—	10
Blancs d'œufs.....	nombre	12

Procédé général. — Fouetter les blancs très fermes ; ajouter le sel et le sucre en les faisant tomber en pluie et mélanger en tournant doucement de bas en haut avec le fouet. On met la pâte dans une poche à douille et on les dresse, au choix de forme, de grandeur régulière, sur des plaques légèrement beurrées et farinées. On les saupoudre de sucre ; on les fait cuire couvertes de papier dans un four tiède et ouvert. En les sortant du four, on appuie légèrement dans le dessous, avec le pouce ou avec un œuf ; on les fait ensuite étuver pendant vingt-quatre heures. Ces meringues servent pour être garnies soit de crème, de confiture ou de glace.

Remarque. — Cette pâte, neutre d'arome, sert à la confection de toutes sortes de meringues, dont la garniture détermine le nom. On fait aussi d'autres meringues par le même procédé, en variant facultativement de cinq à douze blancs d'œufs par cinq cents grammes de sucre.

Meringues suisse légère. — *Formule 3,277.* — Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Acide acétique.....	gouttes	3
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Vanille.		

Procédé. — Travailler le sucre avec deux blancs d'œufs, la vanille et l'acide acétique ; à défaut d'acide acétique on mettra un filet de jus de citron. Lorsque c'est blanc et lisse, fouetter les quatre blancs et bien mélanger le tout ; dresser à la poche, au choix de forme, sur des plaques beurrées et farinées. On les décore quelquefois avec des fruits, on les saupoudre avec des sucres de différentes couleurs ; les faire étuver une nuit et les passer dans un four tiède pour achever la cuisson.

Meringues à la russe. — *Formule 3,278.* — Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Acide acétique.....	gouttes	3

Procédé. — Travailler le sucre avec les blancs d'œufs et l'acide ; quand la pâte est homogène, on les dresse, de toutes formes, sur des plaques farinées et on les étuve à four doux, couvertes de papier.

Remarque. — Cette pâte improprement appelée meringue, n'étant autre que de la glace royale, sert généralement à la confection des petits-fours variés.

Meringues au café. — *Formule 3,279.* — Employer

Sucre à glace.....	grammes	125
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Essence de café.		

Procédé. — Fouetter les blancs d'œufs, ajouter le sucre en pluie et l'essence de café ; on les couche sur du papier et on les passe au four tiède sur une planche mouillée. On les dresse généralement de forme petite et on les colle deux à deux pour imiter des noix.

Meringues à la framboise. — *Formule 3,280.* — Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Essence de framboise.....	gouttes	3
Carmin.		

Procédé. — Fouetter les blancs, ajouter le sucre, l'essence et le carmin, de façon à teindre la meringue rose pâle. Les dresser sur papier et les

cuire sur une planche mouillée. On les colle deux à deux.

Remarque. — Par les mêmes procédés, en variant la couleur et l'arome, on peut étendre à l'infini, la variété de ces meringues.

Meringues italiennes A.—*Formule 3,281.*— Employer :

Sucre concassé.....	grammes	500
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Bâton de vanille.....	—	1
Eau.....	décilitres	2
Un grain de sel.		

Procédé. — Mettre le sucre, la vanille et l'eau dans un grand poêlon; le faire cuire au gros boulé. Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs bien fermes; approcher la bassine du feu de façon à la chauffer légèrement et verser le sucre en petit filet, en remuant vivement les blancs d'œufs. Deux personnes sont nécessaires pour cette opération. On les dresse sur papier et on fait cuire au four sur une planche mouillée. On peut aussi les dresser sur plaque beurrée et farinée et les faire sécher à l'étuve.

Remarque. — On peut facultativement varier la couleur selon l'emploi qu'on veut faire de ces meringues.

Meringues italiennes, B.— *Formule 3,282.* — Employer :

Sucre concassé.....	grammes	500
Sucre à glace.....	—	200
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Eau.....	décilitres	2
Vanille.		
Un grain de sel.		

Procédé. — Mettre le sucre concassé, l'eau, la vanille dans un poêlon et le faire cuire au boulé; battre les six blancs très fermes; approcher la bassine du feu, de façon à la chauffer légèrement; y faire couler le sucre en un petit filet et, en même temps, faire tomber le sucre à glace en pluie, en tournant toujours. Trois personnes sont nécessaires pour cette opération.

MERISE, *s. f.* (*Cerasus minus ou sylvestre*). — Fruit du merisier, ou cerisier sauvage; c'est une petite cerise douce, parfumée, et avec laquelle on fait l'*eau de cerise* ou *Kirschwasser* (Voir KIRSCH). On en fait aussi des confitures, compotes, etc., comme avec les autres cerises.

MERLAN, *s. m.* (*Gadus merlangus*, L.). — Poisson de la famille des *gades*, voisin des morues; d'où dérive le nom de *merluche*.

Outre la variété commune, on distingue le *colin* ou merlan *noir*, le *jaune* et le *vert*. Il habite les mers septentrionales d'Europe; sa chair, facile à la digestion, est blanche, un peu fade et a besoin d'être rehaussée par la préparation culinaire. On applique le merlan à toutes les préparations du brochet et du hareng (Voir ces mots).

MERLE, *s. m.* — Genre d'oiseaux passereaux, à plumage généralement sombre; la plupart ont un chant plus ou moins agréable, semblable à un sifflet.

A défaut de grive, on mange du merle,

dit un proverbe français; aussi je prie le lecteur de se reporter au mot GRIVE.

MERLUCHE, *s. f.* — Gros merlan boucané à la façon des morues.

MERVEILLE, *s. f.* — Sorte de pâte détaillée en décor et frite.

Merveilles (*Entremets frit*).— *Formule 3,283.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre.....	—	100
Sel.....	—	4
Sucre.....	—	10
Œufs.....	nombre	4

Procédé. — Avec la farine, former la fontaine sur la table; mettre dedans le sucre, les œufs, le le sel et le beurre. Pétrir la pâte et la laisser reposer pendant une heure. L'abaisser d'un demi-



Fig. 768. — Merveilles.

centimètre d'épaisseur; enlever à l'emporte-pièce des morceaux à dessins variés; les plonger dans une friture qui n'aura pas servie pour le poisson; les égoutter, les saupoudrer de sucre vanillé et les dresser sur une serviette.

MERVEILLEUSES, *s. f. pl.* — En confiserie, se dit de pastilles dont la préparation est la suivante :

Merveilleuses (*Pastilles*). — *Formule 3,284.* — Faire un sirop à 32 degrés, le parfumer et le colorer facultativement ; lui incorporer de la glace de sucre, jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme ; en mettre cinq cents grammes dans un poêlon d'office et faire chauffer sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit ramollie à point moyen sans être trop chaude. On la met dans le cornet et on dresse des pastilles de la grosseur d'une pièce d'un franc sur des plaques légèrement graissées à la vaseline.

Ces pastilles, qui ont un très beau brillant, se font surtout aux sucs de fruits : groseille, framboise, citron, lait d'amande, etc. ; si on voulait les aciduler, il faudrait se servir d'acide citrique cristallisé et pulvérisé, que l'on ajouterait au moment où la pâte est sur le feu.

MÉRYCISME, *s. m.* — Affection qui dépend d'une névrose de la digestion ou d'une conformation particulière de l'estomac, et dans laquelle les aliments, après un séjour plus ou moins long dans l'estomac, sont rapportés dans la bouche pour y être remâchés comme chez les *ruminants*. Cette affection, quoique rare, se rencontre le plus souvent chez les végétariens, c'est-à-dire chez les personnes qui vivent exclusivement de végétaux.

MÉSANGE, *s. f.* — Petit oiseau de l'ordre des passereaux, qui se nourrit d'insectes, d'abeilles et de fruits ; subissent les mêmes préparations culinaires que les autres petits oiseaux.

Mésangère, se dit d'une autre espèce de mésange beaucoup plus grosse.

MESS, *s. m.* — Mot anglais, dont on se sert pour désigner la pension des officiers de régiment.

MESSINOIS, *s. m.* — On a donné ce nom à un entremets de pâtisserie que l'on prépare de la façon suivante :

Messinois (*Entremets*). — *Formule 3,285.* — Beurrer un moule à turban ; sur toute la paroi du moule, ranger avec soin des quartiers d'abricots confits et pralinés, de façon à ne pas laisser de places vides ; masquer le tout d'une couche d'abricots et recouvrir entièrement de pâte à savarin d'une couche épaisse d'un centimètre ; mettre au fond une couche de pâte d'abricot en alternant avec une couche de pâte à savarin, jusqu'au deux tiers du moule ; le mettre à l'étuve pour faire lever. Le cuire dans un four moyen ; en le sortant du four, l'imbiber d'un sirop à l'anisette ; le laisser égoutter, le masquer sur toute sa surface d'une couche très mince de marmelade d'abricots, cuits au lissé. Il peut être servi chaud ou froid.

Remarque. — On fait aussi une timbale *messînoise* en dressant des fruits confits avec une marmelade d'abricots, au milieu d'une pâte à savarin, dans un moule uni à timbale ; on laisse lever comme une brioche mousseline ; on cuit et on termine comme le messinois.

MESSIRE-JEAN, *s. f.* — Poire de moyenne grosseur, arrondie, de couleur roussâtre, tirant sur le gris, dont la chair est cassante, parfumée et d'un excellent goût.

METEIL, *s. m.* — Mélange de blé de froment et de seigle, dont la farine est utilisée pour faire du pain qui porte ce nom.

MÉTÉORE, *s. m.* — Se dit d'un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Météore. — *Formule 3,286.* — Choisir deux biscuits de forme ronde, les couper transversalement de façon à avoir quatre abaisses ; les fourrer à la crème pâtissière à la vanille ; glacer le gâteau à l'orange, mettre une grosse boule de meringue au milieu et des plus petites autour ; parsemer le meringuage d'amandes grillées et hachées, et abricoter le tour du gâteau.

MÉTHEGLIN, *s. m.* — Variété d'hydromel, aussi appelé *métheljlin* ; dans lequel on ajoute des plantes aromatiques telles que romarin, hysope, thym, basilic et sauge. (Voir HYDROMEL).

METTERNICH (*Prince de*). — Ancien ambassadeur d'Autriche à Paris. Il se fit la renommée d'amphitryon célèbre par ses brillantes réceptions.

On a donné son nom à plusieurs mets et entremets qui se préparent de la façon suivante :

Potage à la Metternich. — *Formule 3,287.* — Ajouter à une purée d'artichauts quelques cuillerées de velouté, une pointe de poivre de Cayenne et lier avec douze jaunes d'œufs. Beurrer un moule à timbale, y mettre l'appareil et le faire pocher au bain-marie. D'autre part, on fera chauffer cinq litres de consommé de gibier à l'essence de faisan. Lorsque le pain est cuit, le laisser un peu refroidir et le démouler ; le couper en dés et les mettre dans la soupière, ainsi qu'un émincé de filets de faisan préalablement sautés au beurre et peu cuits. Verser dessus le consommé bouillant.

Garniture à la Metternich. — *Formule 3,288.* — Décortiquer des marrons, les faire blanchir et enlever la première peau; les achever de cuire avec du bouillon et du jus de la pièce dont il seront la garniture. Il faut avoir soin de les conserver entiers. D'autre part, préparer des choux rouges selon la formule 939.

Cette garniture s'applique notamment aux grosses pièces de gibier, telles que gigot, ou selle daim, renne, élan, gazelle, faisan, coq des bois, etc., marinés ou non. On dresse les choux et les marrons par groupes alternés; on en sert aussi dans une timbale à part.

Pouding à la Metternich. — *Formule 3,289.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Beurre	—	300
Farine de marrons	—	250
Cacao en poudre	—	50
Œufs	nombre	24
Jus de citron	—	2
Lait	litre	1/2

Procédé. — Mettre le tout dans une casserole, excepté les blancs d'œufs. Faire cuire sur le feu en remuant et laisser refroidir; battre les blancs très fermes et les mélanger à l'appareil avec les précautions d'usage. Beurrer et fariner des moules à timbales unis; y verser l'appareil et faire cuire au four. Les démouler et dresser autour de chaque pouding de beaux marrons glacés chauffés dans un sirop; les accompagner d'une crème légère au chocolat. Il va sans dire que l'on peut diminuer ou augmenter la dose selon les besoins. (Jules LEFORT, ancien chef du Prince de Metternich).

Tartelettes à la Metternich. — *Formule 3,290.* — Foncer des petites tartelettes, de la forme que l'on voudra, avec de la pâte sucrée et les cuire à blanc. Préparer un appareil avec des marrons passés au tamis et de la marmelade d'abricots, le tout suffisamment aromatisé au marasquin; en garnir les petites tartelettes en dôme et les glacer à blanc au marasquin.

MEUNIER, *s. m.* — Nom vulgaire d'une espèce d'*able*, aussi appelée chevaine (Voir ce mot).

MEURETTE, *s. f.* — En Bourgogne, on appelle ainsi une sorte de matelote que l'on prépare de la façon suivante :

Meurette à la dijonnaise. — *Formule 3,291.* — Ranger dans un sautoir quelques brochetons, truites, barbots, anguilles et carpes, le tout coupé en tronçons; quelques douzaines de petits oignons et deux ou trois gousses d'ail dans un bouquet de persil garni; assaisonner de poivre et de sel. Submerger le poisson de vin rouge et soumettre à l'ébullition; au premier bouillon, le retirer en lui incorporant un peu de beurre manié à la farine, et laisser achever doucement la cuisson en tenant le sautoir couvert. D'autre part, faire frire à l'huile fine des croûtons de pain et les frotter d'ail; dresser la meurette dans un plat rond et garnir le bord du plat avec ces croûtons.

MEURSAULT (*Géogr. gastronomique*). — Canton de l'arrondissement de Beaune (Côte d'Or), sur le territoire duquel on récolte des vins blancs et rouges très estimés; entre autres les crus de La Perrière, de la Goutte-d'Or et de Sautenot (Voir BOURGOGNE).

MEXICAIN, *s. m.* — Nom donné à différents gâteaux dont voici l'un :

Mexicain (*Gâteau*). — *Formule 3,292.* — Employer :

Sucre	grammes	500
Amandes mondées	—	125
Farine	—	125
Farine de riz	—	125
Fécule	—	125
Œufs	nombre	16

Procédé. — Piler les amandes et les travailler avec les seize jaunes; ajouter ensuite la farine, la farine de riz, la fécule et incorporer alors les seize blancs battus en neige; en garnir des moules à manqués. Les faire cuire, les garnir lorsqu'ils sont froids à l'intérieur et à l'extérieur de crème au beurre pralinée et les parsemer copieusement d'amandes effilées et pralinées. Les glacer à la glacière. (E. DARENNE).

MICHELENQUE, *s. f.* — Variété de châtaigne de Provence, de couleur foncée, qui mûrit de bonne heure.

MIE DE PAIN, *s. f.* — En cuisine on se sert de la mie de pain broyée dans un linge et passée au tamis, de façon à obtenir une chapelure blanche et fraîche; elle doit se préparer au moment de s'en servir. On utilise pour cela du pain rassis d'un jour.

Pain de mie, se dit d'une variété de pain peu levé et cuit dans des boîtes carrées; il sert pour

les petits sandwichs, les croûtons qui servent à être décorés. On les appelle aussi *pains anglais*.

MIEL, *s. m. (Mel)* All. *Honig;* angl. *honey;* ital. *mele*; esp. *miel*. — Substance sucrée que les abeilles forment avec le suc des fleurs et qu'elles déposent dans les alvéoles de leurs ruches, comme réserve alimentaire et pour la reproduction de leur espèce.

Le miel est le premier des condiments sucrés dont l'homme se soit servi; la Terre-Sainte, en avait produit une telle abondance, qu'elle reçut le nom de « pays découlant de miel » (Ex. III, 1). Son histoire se mêle aux plus anciennes traditions bibliques et aux poésies pastorales de la Grèce. Il n'y avait pas de réception, pas de repas sans que le miel n'en fît partie; il entrait dans les combinaisons des boissons, des gâteaux, des mets composés; c'était le sucre par excellence des anciens.

Le meilleur miel provient des plantes labiées. Celui du mont Hymette était particulièrement estimé des anciens. En France, les plus renommés sont ceux de Chamounix, de Narbonne, du Languedoc, du Dauphiné et du Gâtinais; viennent ensuite ceux de Bretagne, les moins estimés. Pour extraire le miel, on expose le gâteau sur des claies à une douce chaleur, en ayant soin d'enlever les lames de cire qui bouchent les alvéoles. On distingue trois qualités de miel :

Le miel vierge. — Aussi dit *miel blanc*, le plus pur, qui découle naturellement.

Le miel jaune. — Que l'on obtient ensuite en brisant le gâteau et en le faisant égoutter de nouveau, à l'aide de la chaleur.

Le miel commun. — Qui est exprimé plus fortement, écumé, décanté; d'un rouge brunâtre et toujours fort impur.

Les miels de bonne qualité contiennent deux matières sucrées, semblables, l'une au sucre de raisin, l'autre au sucre de canne, et sont mêlés en diverses proportions.

Les miels inférieurs contiennent en outre de la cire et un acide; ceux de Bretagne contiennent même du couvain, qui les empêche de se conserver.

HYGIÈNE. — Le miel est adoucissant et laxatif; par ses propriétés caustiques, il convient dans les affections de la gorge et aux asthmatiques. Mais tous les tempéraments ne s'en accommodent pas : les personnes bilieuses, surtout, doivent s'en abstenir.

MIGNONNETTE, *s. f.* — Se dit du poivre blanc, concassé en gros grains.

MIGNOT, *s. m. (Fromage de)*. — Dans la vallée d'Auge (Normandie), on fabrique un fromage gras avec du lait non écrémé; ils sont moulés dans des formes de bois de seize centimètres de diamètre sur dix de hauteur.

MIGNOT. — Célèbre cuisinier, restaurateur contemporain de Boileau. On sait que le poète, dans sa satyre, intitulée : « Un repas ridicule » traita Mignot d'empoisonneur :

> Car, Mignot, c'est tout dire et, dans le monde entier,
> Jamais empoisonneur ne sut mieux son métier.

Ce qui vexa prrofondément le cuisinier, qui porta plainte aux magistrats. Débouté de sa demande, il résolut de se faire justice lui-même. Voici ce qu'il imagina : il avait la réputation d'un petit biscuit spécial, le *biscuit mignot*, perdu aujourd'hui, que tout Paris accourait chercher. Il apprit que l'abbé Cottin avait fait une satyre foudroyante contre Boileau, leur ennemi commun. Mignot la fit imprimer sur papier fin et en enveloppait ses petits gâteaux. Cette vengeance fut une traînée de poudre et Boileau lui-même, quand il voulait se réjouir avec ses amis, envoyait chercher des biscuits chez Mignot pour avoir la satyre de Cottin. Le succès de Mignot grandit dès lors chaque jour, et sa colère s'apaisa lorsqu'il réfléchit que sa fortune était due à la satyre de Boileau.

MIKADO, *s. m.* — Le nom de Mikado a été donné au biscuit suivant qui a été servi à son altesse le prince de Carignan par M. Dubecq, son auteur.

Mikado (*Entremets de cuisine, froid*). — *Formule 3,293*. — Dans deux moules ronds, coucher de la pâte à biscuit selon la formule 424. Les faire cuire; pendant qu'ils refroidissent, procéder à l'appareil suivant :

Faire cuire des marrons dans un sirop, avec un bâton de vanille. Lorsqu'ils sont cuits, les passer au tamis; et lorsque la purée sera tiède ou à peu près froide, la travailler avec la spatule d'abord et ensuite avec le fouet, en ajoutant du beurre fin. Lorsque la purée sera froide, lui incorporer une crème Chantilly, très ferme et très fraîche; cette crème est alors onctueuse, délicate et d'une mollesse convenable. Couper alors les deux gâteaux en trois ou quatre tranches chacun; arroser chacune d'elle avec du sirop à la vanille et les fourrer d'une couche de crème. Remettre à leur juxtaposition, lisser autour avec de la crème et décorer le

dessus avec la poche et une douille à breton. Cet entremets est exquis.

Mikado (*Pastilles*). — *Formule 3,294.* — Faire dissoudre dans un peu d'eau et séparément cent grammes de gomme arabique en poudre et quinze grammes de colle du Japon; les passer au tamis. Ajouter un décilitre de marasquin, en remuant avec une spatule, incorporer peu à peu du sucre à glace; ajouter de la couleur jaune et rose, de façon à obtenir une teinte aurore; lorsque la pâte sera assez ferme et lisse, dresser à la main de petites boules de la grosseur d'une noisette, sur une plaque préalablement graissée à la vaseline; pour les étendre, tapoter légèrement la plaque. Les mettre dans une étuve jusqu'à ce qu'elles puissent se détacher; on les retourne pour faire sécher légèrement le dessous; les pastilles deviennent ainsi très brillantes.

MILANAIS, *s. m.* — Se dit d'un potage, d'un gâteau et d'une petite pâtisserie, qui se font de la façon suivante :

Potage milanais. — *Formule 3,295.* — Faire soit un velouté avec de la farine et du consommé, soit un potage quelconque, lié : au moment de servir, lier le potage avec des jaunes d'œufs et de la crème fraîche et ajouter de gros macaronis, taillés d'un centimètre de longueur.

Gâteau milanais (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,296.* — Employer :

Sucre	grammes	125
Beurre	—	100
Farine	—	100
Œufs	nombre	3
Anisette	décilitre	1/2

Procédé. — Battre sur le feu le sucre et les trois œufs; retirer du feu aussitôt que cela commence à devenir chaud; ajouter l'anisette, le beurre fondu et la farine en pluie; coucher la pâte dans des moules ouvragés à gelée; les faire cuire dans un four moyen, les abricoter et les glacer à l'anisette.

Petits gâteaux milanais. — *Formule 3,297.* — Faire une pâte frole selon la formule 1,915; l'abaisser et faire cuire sur une plaque; la diviser en deux; étendre une couche de marmelade d'abricots sur l'une des parties; mettre l'autre dessus. Saupoudrer de petit sucre en grains des deux côtés; avec l'emporte-pièce, tailler des petits gâteaux de la forme que l'on voudra.

Pour éviter les déchets, on peut les tailler avec le couteau en losanges ou en petits carrés.

MILANAISE (*A la*). — On qualifie ainsi plusieurs préparations culinaires dont les principales sont les suivantes :

Minestra à la milanaise. — Voir ce mot.

Côtelettes à la milanaise. — Voir la formule 1,165.

Petites timbales à la milanaise. — Voir la formule 3,089.

Garniture à la milanaise. — Voir la formule 3,088.

Timbale à la milanaise. — Voir TIMBALE.

Ragoût à la Milanaise (*Menuto alla milanaise*). — *Formule 3,298.* — Employer :

Ailerons de chapons	nombre	12
Ris d'agneau	—	12
Crêtes de volaille	—	24
Rognons de coq	—	24
Petits pois	décilitres	2
Vin blanc vieux	litre	1/2
Amourettes	grammes	125

Procédé. — Désosser les ailerons, les mettre dans un sautoir avec du beurre et leur faire prendre une belle couleur; *singer* avec une ou deux cuillerées de farine; faire pincer un peu; mettre le vin blanc, un peu de purée de tomates et un peu de jus ou du consommé; assaisonner de poivre, de sel et d'une demi-gousse d'ail; après un instant, ajouter les ris d'agneaux, les amourettes et les crêtes de coqs, le tout préalablement blanchi, et les petits pois fins. Laisser cuire de façon à ce que la sauce soit réduite; cinq minutes avant de servir ajouter les rognons de coqs. Dresser le ragoût dans une timbale d'argent ou dans un plat rond et garnir autour d'une couronne de fleurons en feuilletage.

MILLE-FEUILLES, *s. m.* — Gâteau formé de différentes abaisses de feuilletage; garni de marmelade, de crème ou de pâte à meringue.

Mille-feuilles (*Gâteau*). — *Formule 3,299.* — Préparer un feuilletage dans les proportions indiquées dans la formule 2,041; lui donner six ou huit tours. On peut aussi se servir du feuilletage ordinaire, même des rognures de feuilletage. Laisser reposer la pâte et l'abaisser à un centimètre et demi d'épaisseur; en couper des rondelles avec l'emporte-pièce ou le couteau, de dix ou douze centimètres de diamétre; il en faut huit à douze, c'est-à-dire selon l'épaisseur des galettes, de façon à obtenir un gâteau haut de quinze à dix-huit cen-

timètres. Saupoudrer de sucre et faire cuire le feuilletage. Laisser refroidir et aplanir le dessus de chaque rondelle avec le couteau et les fourrer, soit d'une marmelade d'abricots, de groseille ou de framboise.

Dresser le gâteau en mettant les galettes les unes sur les autres; garnir le tour avec de la marmelade d'abricots ou de pommes très ferme et l'unir à l'aide du couteau de façon à les solidifier. Par dessus tout cela, garnir le gâteau avec une meringue italienne ou une meringue ordinaire, en l'unissant sur toutes ses faces avec la lame du couteau. Saupoudrer le gâteau avec du sucre rose et vert; le passer au four pour solidifier la meringue. Poser le gâteau en passant une lame dessous, sur un fond de pâte sèche saupoudrée de grains verts et roses; achever alors le décor du haut, en faisant une bordure avec des fleurons en pâte blanche, soit avec la douille et de la meringue italienne. Faire une boule en sucre filé rose, au milieu de laquelle on met une aigrette en sucre filé blanc.

Remarque. — On garnit aussi les gâteaux mille-feuilles avec de la crème pâtissière ou frangipane ou de la crème chantilly; ceux-ci se font avec des rondelles en forme d'anneaux de façon à pouvoir mettre la crème dedans. On en fait aussi en pâte frôle; mais cette dernière dénomination s'applique plus spécialement au gâteau napolitain. Le genre de décor, la pâte plus ou moins fine, et surtout la garniture, déterminent des noms de circonstances, sur lesquels je n'ai pas à insister; le vrai gâteau mille-feuilles étant celui que je viens de décrire.

MILLE-FLEURS, *s. m.* — On appelle ainsi une sorte de rossolis parce qu'il entre dans sa composition une grande quantité de fleurs. (Voir Rossolis).

MILLET, *s. m.* (*Panicum meliaceum L.*). — Terme générique par lequel on désigne un certain nombre de plantes graminées, qui ont entre elles une parfaite ressemblance, quoique ne provenant pas de la même espèce : telles que le *sorghum*, la *penicellaria*, le *penicum italicum*, connu en Italie et dans le Midi de la France.

Ces graminées sont très cultivées dans l'Inde, en Egypte et dans l'intérieur de l'Afrique, où elles constituent une branche importante de l'alimentation; elles sont plus nourrissantes que le riz : elles contiennent 9 p. 0/0 de matières azotées et 74 p. 0/0 d'amidon et de sucre. En Europe on n'a pas expérimenté ses qualités nutritives, excepté sur les oiseaux; mais dans l'Inde on le moud et on en fait un pain excellent.

MILLIASSES, *s. m. pl.* — On appelle ainsi de petits gâteaux de détail dont la formule suit :

Milliasses (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,300.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	150
Farine	—	100
Œufs.....	nombre	3
Lait	litre	1/2
Eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Pétrir le tout ensemble et garnir de petits moules à brioches cannelés; mettre un peu de beurre dessus et faire cuire dans un four chaud; les poudrer de sucre en les sortant du four.

MILLIASSONS, *s. m. pl.* — Petits gâteaux de détail qui se préparent de la façon suivante :

Milliassons (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,301.* — Employer :

Farine de petit millet.....	grammes	100
Sucre en poudre.....	—	200
Lait bouillant.....	litre	3/4
Œufs.....	nombre	4
Zeste de citron haché.....	—	1

Procédé. — Mettre dans une terrine, la farine, le sucre et travailler un peu avec les quatre œufs et le zeste de citron; ajouter le lait bouillant et remuer. Beurrer de petits moules à gâteaux de riz, y coucher la pâte et faire cuire dans un four très chaud. C'est une très bonne pâtisserie.

MILOUIN, *s. m.* — Espèce de canard à bec plat, qui habite les mers du nord de l'Europe. Il se prépare culinairement comme le canard sauvage (Voir Canard).

MINCES-BISCUITS, *s. m. pl.* — Terme anglais, vulgarisé en France, et par lequel on désigne un petit biscuit sec, carré et piqué. Il se prépare avec la pâte de la formuule 464:

MINCES-PIES, *s. m. pl.* — On appelle ainsi des petits gâteaux qui se préparent en Angleterre, principalement pour Noël.

Minces-pies. — *Formule 3,302.* — Employer :

Sucre en poudre.....	kilo	1
Graisse de bœuf épluchée.....	—	1
Raisins de Corinthe lavés et épluchés	—	1.500
Raisins de Malaga épépinés.....	—	1.500

Langue de bœuf écarlate, hachée...	grammes	500
Pommes reinettes épluchées et coupées en dés	—	500
Ecorce de citrons à demi-sucre hachée fine	—	250
Ecorce d'oranges à demi-sucre hachée fine	—	250
Cédrat confit, coupé en lames	—	250
Zeste de citron haché fin	—	25
Clous de girofle en poudre	—	20
Epices en poudre	—	20
Gingembre	—	25
Noix muscade	—	15
Sel fin	—	30
Gin	bouteille	1
Vieux vin de Madère	—	1/2

Procédé. — Mettre tous ces ingrédients dans une grande terrine; bien les mélanger et les pétrir avec le gin et le vin de Madère. Lorsque tout est bien pétri, le mettre dans un pot de grès et fermer hermétiquement avec un parchemin mouillé et ficeler autour; beurrer ensuite le parchemin par-dessus, de façon à intercepter complètement l'air.

Cet appareil doit se faire du vingt au vingt-cinq novembre, de façon à le laisser reposer ainsi pendant un mois. Il servira à la préparation des petits gâteaux de Noël.

Confection. — Foncer des grands moules à tartelettes (en Angleterre, on a des moules spéciaux) avec des rognures de feuilletage ou du feuilletage à gâteaux de rois à six tours, selon la formule 464. Les remplir de l'appareil ci-dessus et les recouvrir d'une abaisse de la même pâte dorée et rayée dessus; les mettre cuire dans un four moyen pendant vingt minutes environ; les servir chauds.

MINEL, *s. m.* — Un des noms vulgaires du cerisier du Canada, aussi appelé *ragouminel* et *nega* par les Canadiens.

MINESTRA, *s. f.* — Sorte de soupe très consistante, originaire d'Italie, et qui semble être la soupe nationale des Milanais; elle se mange généralement après les substances solides.

Le mot *menestrone*, que l'on trouve mentionné chez quelques auteurs, est un patois piémontais, dérivé de ce mot.

Il y a deux sortes de *minestra à la milanaise* : la minestra d'hiver et la minestra d'été ou printanière.

Minestra à la milanaise (*Soupe italienne*). *Formule 3,303.* — Faire tremper la veille de beaux haricots blancs. Mettre dans une casserole un ou deux oignons hachés, une ou deux gousses d'ail, selon la quantité de soupe que l'on veut faire; les faire revenir au beurre et mouiller avec moitié bouillon et moitié eau; ajouter un morceau de jambon cru coupé en petits dés; facultativement, de petites saucisses fumées, que l'on coupera en petits dés lorsqu'elles seront cuites et qu'on ajoutera au moment de servir; quelques couennes de lard également coupées en dés; les haricots, du chou frisé, ciselé, et assaisonner de poivre blanc et d'un peu de muscade. Laisser bouillir jusqu'à ce que les haricots soient presque cuits; ajouter alors un peu de riz et de petits macaronis cassés de la longueur d'un centimètre, de la tête de céleri coupée en petits dés et un peu de sauce tomate conservée. Il faut que toutes ces substances soient cuites en même temps sans qu'elles soient en purée et que la soupe soit très épaisse. Mettre dans la soupière une quantité suffisante de fromage parmesan râpé; verser la soupe dessus et ajouter un bon morceau de beurre fin. Servir aussi du fromage séparément.

Minestra à la milanaise printanière. — *Formule 3,304.* — Couper en petits dés du lard; le faire revenir dans une casserole avec un oignon ciselé et une gousse d'ail. Couper également un morceau de jambon en petits dés et le mettre dans la casserole. Mouiller avec moitié eau et moitié bouillon et mettre en ébullition. Ajouter des haricots flageolets blancs, nouveaux, et fraîchement écossés, du chou frisé ciselé, de la tête de céleri coupé en dés, des haricots verts en tronçons; dix minutes après, des fèves fraîches dont on a enlevé la peau, des petits pois, des tomates pelées, égrenées et ciselées, du riz et des macaronis cassés de la longueur d'un centimètre; faire cuire à point; ajouter des pointes d'asperges et faire cuire encore dix minutes; au dernier moment, mettre du beurre et dans la soupière du fromage parmesan. Verser la soupe dessus et servir aussi du fromage séparément.

MINISTÉRIEL, *s. m.* — On a donné ce nom à une sorte de bavarois aux fruits.

Ministériel (*Entremets glacé*). — *Formule 3,305.* — Hacher une quantité relative de fruits confits : citronnat, orangeat, ananas, chinois, angélique et prunes. Les faire revenir dans un sirop; bien les égoutter. Huiler légèrement un moule ouvragé à gelée et décorer les creux du dessin avec quelques cerises et de l'angélique; mélanger les fruits à un appareil bavarois, selon la formule 272;

le mettre dans le moule ; couvrir et mettre dans la glace. Après une heure, démouler sur serviette.

MIRABEAU (*A la*). — On a ainsi qualifié différentes préparations culinaires dont la base est l'anchois.

Bifteck à la Mirabeau. — Voir formule 404.

Sole à la Mirabeau. — Voir SOLE.

MIRABELLE, *s. f.* — Petite prune ronde, de couleur jaune foncé, cultivée surtout en Provence ; on en fait des confitures, des compotes fort estimées que l'on prépare comme celle des autres prunes (Voir MARMELADE).

MIRANDOLAIS, *s. m.* — On a donné ce nom à de petits gâteaux qui se préparent de la façon suivante :

Mirandolais (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,306.* — Coucher sur un plafond une pâte génoise de l'épaisseur d'un centimètre et préparée selon la formule 2,241 ; la cuire et la masquer d'une couche de marmelade de reines-claude ; la glacer à la pistache et la distribuer en petits carrés longs.

MIREPOIX, *s. m.* (*Appareil*). — Quelques personnes disent *une* mirepoix, c'est une faute ; cet appareil n'étant qu'un condiment aromatique. — Appareil créé par le cuisinier du duc de Mirepoix, maréchal de France.

Appareil mirepoix (*Condiment*). — *Formule 3,307.* — Employer :

Jambon maigre taillé en dés	grammes	200
Poivre blanc concassé	—	25
Fragments de thym	pincée	1
Fragments de basilic	—	1
Feuilles de laurier	nombre	1
Clous de girofle	—	1
Chairs coupées en dés de belles carottes	—	2
Oignon moyen ciselé	—	1

Procédé. — Faire sauter le tout à la poêle pour faire prendre couleur et l'ajouter aux sauces ou aux viandes que l'on fait braiser.

MIRLITON, *s. m.* — Nom que l'on a donné sans raison, à une petite tartelette ronde, ne révélant en rien le mirliton, qui est un instrument de forme longue.

Mirlitons de Paris. — *Formule 3,308.* — *Procédé général.* — Abaisser des rognures de feuilletage ; à défaut, faire une pâte à gâteaux de rois à six tours, selon la formule 2,041 ; l'abaisser à trois millimètres ; enlever des rondelles à l'emporte-pièce et en foncer des moules à tartelettes ; mettre un peu de marmelade d'abricots, au fond. D'autre part, procéder à l'appareil suivant :

Employer :

Sucre en poudre	grammes	60
Beurre fin	—	20
Amandes pilées	—	20
Œufs	nombre	2
Vanille		

Procédé. — Travailler le sucre avec les œufs et ajouter le beurre fondu, les amandes et la vanille ; en garnir les moules, saupoudrer de sucre dessus et garnir de trois amandes en forme de trèfle ; faire cuire dans un four un peu ouvert.

Remarque. — Les mirlitons ne varient que par la composition de l'appareil. Je vais donc indiquer les appareils et pour le restant on se reportera au procédé général de la précédente formule.

Mirlitons de Rouen (*Appareil*). — *Formule 3,309.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	60
Crème fraîche	décilitre	1
Œufs	nombre	2
Fleurs d'oranger.		

Procédé. — Travailler d'abord le sucre, les œufs avec l'eau de fleurs d'orangers ; ajouter la crème et bien travailler ; en garnir des tartelettes que l'on foncera comme il est indiqué ci-dessus ; les saupoudrer de glace de sucre et les cuire dans un four un peu ouvert.

Mirlitons au chocolat (*Appareil*). — *Formule 3,310.* — Employer :

Sucre	grammes	60
Chocolat	—	50
Œufs	nombre	2
Crème	décilitre	1
Vanille		

Procédé. — Faire dissoudre le chocolat dans la crème sur le feu, avec la vanille ; laisser refroidir ; ajouter les deux œufs et le sucre ; bien travailler et en garnir les tartelettes préalablement foncées, selon la règle. Cet appareil doit produire une quinzaine de mirlitons.

Mirlitons aux amandes (*Appareil*). — *Formule 3,311.* — Procéder d'abord à l'appareil suivant. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Amandes	—	60
Blancs d'œufs	nombre	3
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre et les passer au tamis de métal ; ajouter les blancs d'œufs et la vanille et faire une pâte mollette. D'autre part, foncer en pâte sucrée des petits moules creux à diplomates ; mettre au fond de la marmelade d'abricots et remplir avec l'appareil. Saupoudrer de sucre, mettre trois amandes entières dessus et les cuire dans un four moyen un peu ouvert. (Voir AVELINES, formule 203).

MIROIR, *s. m.* — On a ainsi qualifié des œufs cuits à la poêle ou sur un plat, sans les brouiller.

Miroir se dit aussi du petit-four qui se prépare de la façon suivante :

Miroirs (*Petits fours*). — *Formule 3,312.* — Employer :

Noisettes torréfiées	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	500
Farine.....	—	30
Blancs d'œufs.....	nombre	12
Vanille.		

Procédé. — Piler les noisettes avec le sucre et la vanille ; les passer au tamis de métal ; ajouter la farine et incorporer les douze blancs d'œufs fermes ; à l'aide d'une poche à douille, dresser sur des plaques beurrées et farinées, en forme de couronne ovale ; les parsemer d'amandes hachées. Couler dans l'intérieur de la couronne une pâte d'amandes ramollie avec du rhum et des jaunes d'œufs ; les cuire, les abricoter à l'abricot réduit et les glacer avec une glace au rhum, légère.

MIROTON, *s. m.* — Préparation culinaire qu'un poète dénommerait : *art d'accommoder les restes.* En effet, le miroton peut se préparer avec tous les restants de viandes rôties ou bouillies.

Miroton se dit aussi de l'entremets dont nous donnons la formule.

On fait le miroton de différentes manières et avec toutes les viandes déjà cuites, selon les ressources dont on dispose. Voici quelques formules :

Miroton de bœuf bouilli, A (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,313.* — Faire un petit roux dans une casserole avec un peu de beurre et de la farine ; mettre dans ce roux un oignon haché et une demi-gousse d'ail ; laisser revenir un peu et mouiller avec un peu de bouillon et de vin blanc ; assaisonner d'un peu de muscade, de poivre et sel et d'un petit oignon piqué ; laisser réduire la sauce ; la colorer avec un peu de caramel, s'il y avait lieu. Mettre le bœuf coupé en tranches et laisser cuire dix minutes. Dresser les tranches sur un plat, symétriquement, et les arroser de la sauce.

Miroton aux champignons, B (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,314.* — Procéder à la sauce comme ci-dessus ; ajouter de la sauce tomate et des champignons émincés ; un peu de jus, s'il y en a. Cette sauce sert généralement pour le bœuf braisé ou le restant du gigot.

Miroton gratiné, C (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,315.* — Préparer une sauce miroton comme ci-dessus ; beurrer un plat rond émaillé ; dresser symétriquement les tranches de gigot ou de bœuf bouilli ou braisés de la veille et arroser de la sauce dans laquelle on aura mis un peu de vin de Madère ; saupoudrer de chapelure, mettre un peu de beurre dessus et faire gratiner un instant au four.

Remarque. — Ces viandes étant un peu fades, quelquefois sèches, il est important que la sauce soit un peu relevée et aussi réduite que possible. Lorsque les viandes contiennent un peu de graisse, il est bon d'en laisser un peu. On fait des mirotons avec toute espèce de viande.

Miroton de pommes (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,316.* — Faire une compote avec des pommes calvilles coupées en deux. D'autre part, faire ramollir une macédoine de fruits confits dans un sirop ; faire un fond en pâte sèche, le couvrir d'une forte couche de marmelade de pommes, le poser sur un compotier et dresser en couronne sur la marmelade la compote de pommes. Dresser au milieu la macédoine de fruits confits et arroser le tout d'un sirop au marasquin à 30 degrés.

MISISTRA (*Géogr. gastronomique*). — Nom d'un vin muscat de Grèce, très estimé.

MITONNER, *v. n.* — Rester longtemps sur le feu en cuisant doucement ; sauce mitonnée qui a cuit à petit feu. Aujourd'hui on dit de préférence *mijoter.*

MITRON, *s. m.* — Ouvrier boulanger, ainsi appelé à cause de la *mitre*, ou coiffe de papier qu'il porte ordinairement sur sa tête. Le premier mitron est aussi appelé *gindre*, parce qu'il gémit en pétrissant ; de là dérive le mot *gendre* ; parce que, au temps des maîtrises, le premier ouvrier ou gindre, épousait généralement la fille de son patron.

MODELAGE, *s. m.* — Opération qui consiste à

modeler, c'est-à-dire à faire en une matière molle, comme le plâtre, la cire ou l'argile, une figure quelconque, qui le plus souvent est moulée (Voir CIRE et MOULAGE).

MOELLE, *s. f.* (*Medulla*, *meditullium*). All. *mark;* angl. *marrow;* ital. *midolla;* esp. *medola*. — Substance molle, grasse, huileuse, qu'on trouve dans l'intérieur des os.

La moelle sert à différentes préparations culinaires, soit comme garniture ou comme condiment.

Tartes à la moelle. (*Entremets de cuisine*). — *Formule 3,317*. — Les tartes que je vais décrire et dont je revendique la création, sont des plus exquises. Les proportions suivantes sont pour six services.

Employer :

Moelle de bœuf	kilog.	1
Beurre fin	grammes	500
Sucre	—	500
Noisettes torréfiées et pilées	—	250
Amandes douces pilées	—	125
Œufs entiers	—	20

Procédé. — Faire fondre la moelle au bain-marie, la passer dans une terrine et la fouetter en pommade, avec le beurre; mettre le sucre, dix œufs entiers et dix jaunes d'œuf; ajouter les noisettes et les amandes; bien travailler le tout; au dernier moment incorporer les blancs d'œufs fouettés.

D'autre part on aura foncé six cercles à flans, avec de la pâte brisée et sucrée; les remplir de l'appareil et faire cuire dans un four un peu chaud; les saupoudrer de sucre en les sortant du four.

Elles peuvent être servies comme entremets chaud ou froid. Il est bien entendu que l'on peut diminuer ou augmenter les doses à volonté.

Tartelettes à la moelle. — *Formule 3,318*. — Foncer des petites tartelettes avec de la pâte sucrée et les remplir de l'appareil selon la formule ci-dessus; saupoudrer de sucre en les sortant du four.

Pouding à la moelle (*College-Puddings. Entremets de cuisine*). — *Formule 3,319*. — Employer :

Moelle de bœuf épluchée	grammes	750
Cédrat et orangeat confits	—	250
Raisins de Corinthe épluchés et lavés	—	350
Sucre en poudre	—	250
Mie de pain	—	375
Œufs frais	nombre	5
Gin	décilitre	1
Vin de Madère	—	1

Procédé. — Hacher la moelle de bœuf avec le sucre; couper les fruits confits en petits dés et mettre le tout dans une terrine avec la mie de pain, les raisins, l'eau-de-vie, le madère et les œufs que l'on ajoutera les uns après les autres en travaillant. Beurrer légèrement de grands moules à darioles, les remplir de l'appareil et les faire cuire dans un four moyen pendant trente minutes. Les servir chauds en les masquant avec un sabayon. Ces petits poudings sont très appréciés en Angleterre.

MOGADOR, *s. m.* — Nom que l'on a donné à différentes préparations culinaires.

Bouchées à la Mogador. (*Hors-d'œuvre chauds*). — *Formule 3,320*. — Tailler une garniture fine à la Montglas (Voir ce mot). La mettre dans une sauce demi-glace et en garnir des bouchées.

Filets de soles à la Mogador. — *Formule 3,321*. — Lever les filets de trois soles, les aplatir légèrement, les parer, les assaisonner de poivre et de sel, les farcir du côté extérieur, avec une farce de brochet au beurre d'écrevisse; doubler chaque filet de façon à ce que la farce se trouve à l'intérieur; les mettre dans un sautoir beurré avec le jus de quelques citrons et un peu d'eau; recouvrir d'un papier beurré et faire pocher au four. Faire pocher un petit turban de farce sur un plat, sur lequel on dresse les filets de soles en turban. Mettre quelques cuillerées de velouté dans le sautoir, un peu de coulis d'écrevisse, deux ou trois jaunes d'œufs, du beurre frais et une pointe de piment de cayenne; remuer la sauce avec le fouet et ajouter deux douzaines d'huîtres nues et des queues de crevettes décarapacées; faire donner un seul bouillon, dresser le ragoût dans le centre en masquant les filets avec la sauce; piquer sur chaque filet, d'une façon très régulière, une belle crevette.

MOISSINE, *s. f.* — Faisceau de branches de vignes, auxquelles les raisins restent attachés et qu'on suspend au plancher en hiver.

MOISSON (CASIMIR). — Célèbre cuisinier français né à Moustiers (Basses-Alpes), en 1833. Venu à Paris en 1850, il travailla pendant dix ans avec les plus grands artistes de la haute cuisine de l'époque. En 1860, c'est-à-dire à l'âge de 27 ans, il entra en qualité de chef à la Maison-Dorée. Depuis trente ans, il maintient la renommée de cette mai-

son, universellement connue du monde aristocratique, et dont il est devenu le co-propriétaire.

Casimir Moisson est un maître honoré et respecté de tous ceux qui le connaissent, et je suis heureux de le classer dans cet ouvrage, comme le plus digne, le plus parfait représentant des grands cuisiniers des maisons des boulevards parisiens. (Voir NOS MAÎTRES.)

MOKA, *s. m.* — Variété de café. Se dit aussi de gâteaux, de petites tartelettes, qui se préparent avec une infusion de ce café et dont les formules suivent :

Gateau moka. — *Formule 3,322.* — Préparer une pâte génoise selon la formule 2,242. Faire cuire et laisser refroidir. D'autre part, procéder à l'appareil suivant :

Crème à moka. — Formule 3,323. — Employer :

Sucre	grammes	150
Beurre fin	—	200
Jaunes d'œufs	nombre	4
Infusion de café moka	décilitre	1

Procédé. — Faire lier les œufs, le café et le sucre sur le feu sans laisser bouillir ; lorsqu'elle est presque froide ajouter, par petites doses, le beurre en travaillant toujours. Couper le gâteau en trois abaisses, le garnir copieusement de la crème et décorer le dessus avec la même crème à l'aide de la poche à douille, et saupoudrer autour de sucre en grains.

Remarque. — On peut aussi remplacer l'infusion de café par de l'essence de café ; dans ce cas, on remplacera le décilitre d'infusion par un décilitre de lait. Les pâtissiers font une crème moins fine, qui sert surtout pour les petits gâteaux moka (Voir la formule 1,286).

Petits gâteaux moka. — Voir la formule 2,094.

MOKATINE, *s. m.* — Diminutif de moka. Petits-fours à base de café moka, qui se préparent de la façon suivante :

Mokatines (*Petits-fours*). — *Formule 3,324.* — Préparer des petites bouchées ovales, les glacer au fondant moka, et les garnir d'une crème à éclair au café (P. LACAM).

MOLLÉ, *s. m.* (*Schinus Molle*). — Sorte de poirier du Pérou, dont le fruit, un peu gommé, est doux ; on en fait une espèce de poiré. Cet arbre se trouvait autrefois à Paris, dans les jardins du roi.

MONA, *s. m.* — Variété de hareng, qui se distingue par deux taches, noires azurées ou jaunes, qui se trouvent de chaque côté. Même préparation culinaire que le hareng commun.

MONARDE, *s. f.* — Plante de la famille des labiées, qui se trouve dans l'Amérique du Nord, et dont une espèce porte des feuilles aromatiques, qu'on emploie en Pensylvanie en guise thé.

MONACO, *s. m.* — Se dit d'un potage à base de lait, dont la formule suit :

Potage à la Monaco. — *Formule 3,325.* — Délayer très peu de fécule et la mettre dans moitié bouillon et moitié lait bouilli ; saler à point et ajouter un peu de sucre sans qu'il domine. Lier le potage dans la soupière, avec des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre fin. Envoyer à part des petites tranches de pain, grillées au four et saupoudrées de sucre en poudre.

MONBIN, *s. m.* (*Monbin spondias*). — Sorte de fruit de Saint-Domingue, de Jamaïque et de Cayenne, qui mûrit en février ; de la grosseur d'une prune à saveur acide et à odeur suave. Les Américains le servent comme fruit de table et en préparent des compotes et des confitures selon les procédés ordinaires. On en voit un spécimen au Jardin des Plantes de Paris.

MONCLARA, *s. m.* — Entremets de pâtisserie à base d'amandes, et dont la préparation est la suivante :

Montclara (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,326.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	375
Sucre en pain	—	125
Amandes	—	250
Crème de riz	—	200
Beurre fin	—	375
Œufs	nombre	12
Eau de noyau	décilitre	1
Anisette	—	1
Vanille.		

Procédé. — Monder les amandes, les faire sécher, les piler au tamis avec le sucre en pain et ajouter ensuite le sucre en poudre ; passer dans une terrine au tamis de métal ; travailler avec huit jaunes d'œufs, la vanille, l'eau de noyau, l'anisette,

et ajouter quatre œufs entiers; bien travailler avec la spatule; quand c'est mousseux, ajouter la crème de riz, le beurre fondu et les huit blancs d'œufs battus en neige. Cette dernière opération doit être faite promptement pendant que le beurre est encore tiède. Coucher la pâte dans des moules à savarin ou à trois-frères. Faire cuire; les abricoter en sortant du four; les glacer à la vanille en ajoutant de l'eau de noyau et de l'anisette. Les décorer aux fruits jaunes : mirabelles, abricots, beignets d'oranges. Les cuire dans un four moyen. (P. LACAM).

MONDER, *v. a.* — Nettoyer, dégager certains corps de pellicules ou de matières étrangères. Monder des amandes. Quelques personnes disent *émonder*, c'est une faute.

MONDEUSE, *s. f.* — Cépage très anciennement cultivé en Savoie, où il forme d'ailleurs le fond des meilleurs vignobles; c'est surtout dans ce département ainsi que dans l'Ain, où la mondeuse noire donne des produits supérieurs; ce qui prouve que la bonté d'un cépage dépend plus du sol et du climat que du plant.

MONÉGASQUE, *s. m.* — Se dit d'un entremets dont la préparation est la suivante :

Gâteau monégasque (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,327.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Amandes fraîches	—	250
Cédrat haché	—	100
Blancs d'œufs	nombre	7
Vanille.		

Procédé. — Blanchir et monder les amandes, les piler au mortier, avec cinq blancs d'œufs, la vanille et le sucre; ajouter à la fin deux blancs, le cédrat et travailler à la spatule. Beurrer des moules à génoise et les foncer de papier; coucher la pâte à deux centimètres d'épaisseur, et les faire cuire dans un four doux. Les glacer à la vanille et les saupoudrer de pistaches hachées.

MONTAIGNE, *s. m.* — Gâteau que l'on a dédié à l'illustre philosophe et moraliste de ce nom.

Gâteau montaigne. — *Formule 3,328.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	150
Amandes	—	125
Orangeat haché fin	—	60
Œufs	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec les œufs et ajouter le sucre et la vanille; bien travailler au mortier; ajouter l'orangeat et en garnir un moule à brioche, en mettant de la marmelade d'abricots au fond. Le faire cuire dans un four moyen. L'abricoter et former dessus avec de la meringue, une grosse poire, dont on imitera le pédoncule avec de l'angélique; glacer le tout à l'orange. Décorer en mettant une petite boule sur chaque cannelure du moule, un rond d'orange dessus et une petite cerise entre chaque.

MONTBAZILLAC. (*Géogr. gastronomique*). — Vin liquoreux du Périgord (Dordogne), de 14 à 15 degrés de vinosité.

MONTBAZIN (*Géogr. gastronomique*). — Dans le Languedoc (Hérault), se récolte ce vin de liqueur, de troisième classe, d'une force alcoolique de 11 à 12 degrés.

MONSELET (CHARLES). — Poète et littérateur français, né à Nantes en 1828 et mort à Paris le 19 mai 1888.

Fils de libraire, Monselet a été élevé parmi les livres, ce qui lui a fait dire :

> Ma ressource devint le livre :
> Mon père en vendait... moi j'en fis.

Les œuvres de Charles Monselet sont nombreuses et variées, et partout on y voit poindre cette finesse exquise, ce sarcasme à la fois piquant et bon enfant, cet esprit charmant et si français. A côté du Monselet critique, il y avait le Monselet poète, dont la fantaisie a ciselé d'inoubliables boutades; le Monselet journaliste de genre; le Monselet savant bibliophile et grand amateur de la littérature du XVIII^e^ siècle, dont il surprit le secret et sut si bien la faire revivre dans sa prose. « C'est le monsieur qui s'est trompé de siècle », disait de lui Pierre Véron, et Victor Hugo dit un jour : « Quand j'écris à Charles Monselet, quai Voltaire, j'ai toujours envie de mettre sur l'enveloppe : à M. de Voltaire, quai Monselet. »

Il y avait encore et surtout le Monselet gastronome et gourmand, peut-être le moins authentique. Cette réputation qu'on lui a faite a eu pour début son appétit vigoureux et la publication des ouvrages : l'*Almanach des Gourmands*, le *Gourmet*, *Lettres gourmandes*, la *Cuisinière poétique* et les charmants sonnets culinaires parus un peu partout.

Monselet eut la chance de plaire aux cuisiniers gourmets toujours épris de l'art de bien dire

des choses de la table. Sa réputation de gourmand éclipsa celle de ses contemporains Alexandre Dumas et du baron Brisse. A table, Monselet, en convive gourmand, écoutait causer les autres, mais laissait tomber de temps en temps des mots d'à-propos surprenants d'esprit.

Sa physionomie, qui s'était altérée dans les derniers temps, avait néanmoins conservé son expression; son fin sourire et l'éclat de ses yeux abrités sous ses lunettes révélaient une remarquable puissance intellectuelle.

L'un de ses derniers écrits fut la préface du premier volume de cet ouvrage. Je suis donc heureux de lui payer mon tribut de reconnaissance en le plaçant ici au nom de la cuisine française.

MONT-BLANC, *s. m.* — On a ainsi appelé l'entremets de pâtisserie suivant :



CHARLES MONSELET

Mont-Blanc (*Entremets froid*). — *Formule 3,329.* — Foncer un moule à timbale en pâte sèche. Une fois la croûte cuite et refroidie, la garnir extérieurement d'une couche de crème au beurre, à la purée de marrons vanillée, et par dessus cette couche faire un pointillé avec la même crème et une douille à moka. Coller la timbale sur un fond d'office et le garnir intérieurement d'une crème Chantilly à la purée de marrons. Coucher par-desssus de la purée de marrons passée au tamis et formant vermicelle. (E. DARENNE).

MONT-CENIS, *s. m.* — Cette dénomination s'applique à l'entremets que nous allons décrire :

Mont-Cenis (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,330.* — Avec des débris de marrons glacés et bien broyés, préparer une pâte avec un peu de sirop vanillé et un peu de beurre fin ; mouler cette pâte dans un moule à bordure pour gelée, coquet et bas de forme, légèrement saupoudré de fécule ; démouler aussitôt cette bordure sur un fond rond et plein, en pâte napolitaine cuite ; l'abricoter et le semer de sucre granit blanc ; abricoter la bordure et la glacer au chocolat. Semer sur la surface quelques pistaches effilées ; garnir le centre de la bordure avec de la crème Chantilly dressée à la cuillère ou à la poche. (A. COQUIN).

MONT-D'OR (*Géogr. gastronomique*). — Dans le Puy-de-Dôme, pays renommé pour ses eaux minérales, pour la fabrication de ses fromages (Voir ce mot).

MONTE-CARLO, *s. m.* — Se dit d'un gâteau et d'un petit-four dont les formules suivent :

Monte-Carlo (*Gâteau à la*). — *Formule 3,331.* — Foncer un cercle à flan avec de la pâte sucrée et mettre de la marmelade d'abricots au fond ; sur la marmelade d'abricots, mettre une pâte à macaron moelleux (Voir ce mot) et remplir avec de la pâte à flamand, selon la formule 1,743 ; faire cuire dans un four moyen l'abricoter en le sortant du four et le parsemer d'amandes pralinées.

Monte-Carlo (*Petits-fours à la*). — *Formule 3,332.* — Faire une caisse de génoise fondante, selon la formule 2,241, dans laquelle on aura ajouté un peu d'amandes en poudre ; les faire cuire et les farcir au pralin, moitié pistaches. Les glacer à la pistache et en semer de hachées par-dessus ; détailler en petits losanges.

MONTE-CRISTO, *s. m.* — On a ainsi appelé un gâteau dont la préparation est la suivante :

Monte-Cristo (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,333.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	200
Amandes.....	—	125
Beurre.....	—	150
Fécule.....	—	125
Œufs.....	nombre	8
Rhum.....	décilitre	1
Un grain de sel.		

Procédé. — Battre sur le feu, dans une bassine,

le sucre et six œufs ; quand c'est monté, ajouter les amandes que l'on aura pilées avec deux œufs et un décilitre de rhum. Mélanger et ajouter la fécule et le beurre fondu. Coucher la pâte dans des moules à brioches foncés de marmelade d'abricots et de fruits hachés. Le cuire dans un four moyen, le glacer au rhum et le décorer aux poires et aux mirabelles.

MONTÉNÉGRO, *s. m.* — Se dit d'un gâteau très apprécié des monténégrins, et que l'on prépare de la façon suivante :

Monténégro *(Gâteau à la). — Formule 3,334.* — Employer :

Noisettes torréfiées....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	250
Fécule.....	—	125
Œufs.....	nombre	12

Procédé. — Piler les avelines avec six œufs ; les mettre dans une terrine avec le sucre et les six jaunes ; travailler le tout. Ajouter à la fin, les six œufs fouettés et la fécule en pluie. Coucher l'appareil dans un moule à gelée, le faire cuire, le glacer d'un rose tendre et parfumer à la noisette. Le décorer au beurre à la noisette et le garnir de fruits ; dresser dans le centre une crème Chantilly à l'essence de noisette légèrement teintée beige, avec du caramel.

MONTGLAS, *s. f.* — Se dit d'une garniture dédiée au marquis de Montglas, historien français, auteur, de précieux mémoires.

Garniture à la Montglas. — *Formule 3,335.* — Faire pocher du foie gras frais, dans une petite casserole, avec du beurre et l'arroser d'un peu de vin de Madère ; le laisser refroidir. Le couper en petits dés, le mettre dans un saladier, avec le tiers de son volume de truffes cuites, épluchées, également coupées en petits dés. Cette garniture se lie selon l'opportunité :

Pour les bouchées, les cronstades et les petites timbales, avec une sauce madère faite avec du bouillon de volailles et finie avec de la glace de volaille :

Pour les grosses quenelles de volaille à garniture d'entrée, et les petites quenelles à potage, avec de la sauce suprême très réduite.

Remarque. — Sous n'importe quel prétexte, on ne doit ajouter autre chose dans cette excellente préparation que des truffes et du foie gras ; c'est dénaturer la cuisine française dans ce qu'elle a de plus élevé et de plus exquis, que d'ajouter à cette garniture de la langue de bœuf ou de volaille. On est même allé plus loin, on a changé le sens de cette expression, en faisant des *montglas de poularde*, des *montglas de veau à la russe*, *aux croûtons*, etc., non-sens aussi ridicules, que l'association des substances est désagréable au palais.

MONTHÉLIE *(Géogr. gastronomique).* — Vin rouge ordinaire de première qualité, que l'on récolte dans le département de la Côte-d'Or (Bourgogne) ; il contient 16 à 17 degrés d'alcool.

MONTMORENCY, *s. m.* — Se dit d'une variété de cerise, bien connue des Parisiens. On a aussi dénommé *à la Montmorency*, différentes préparations culinaires que je vais décrire.

Montmorency *(Garniture à la). — Formule 3,336.* — Garnir des fonds d'artichauts avec des petits pois et des pointes d'asperges. Cette garniture sert pour les grosses pièces, telles qu'aloyau, rosbif, filet de bœuf, etc. On ne devra pas se départir que cette garniture est essentiellement composée de petits pois et de pointes d'asperges.

Montmorency *(Potage à la). — Formule 3,337.* — Mouiller avec six litres d'eau 500 grammes d'orge perlé ; ajouter un jarret de veau et des abatis de volaille, un oignon clouté, un peu de poivre blanc concassé, sel, une demi-tête de céleri et faire cuire doucement pendant cinq heures ; sortir les viandes et passer au tamis ; la crème qui en découle doit être gélatineuse et de bon goût. La mettre dans une casserole, lui ajouter un demi-litre de lait frais bouilli, faire cuire encore un instant et préparer dans une soupière une liaison, avec des jaunes d'œufs et de la crème très fraîche ; à défaut de crème, un peu de lait et du beurre. Verser le potage dessus en remuant et ajouter une copieuse garniture de petits pois et de pointes d'asperges fraîchement cuits.

Montmorency *(Entremets froid). — Formule 3,338.* — Choisir un moule à babas à côtes droites ; l'huiler légèrement, et remplir les côtes avec le cornet, d'une crème bavaroise à différents parfums et différentes couleurs, en les alternant : vanille, pistache, café, framboise, chocolat. Laisser prendre à la glace et remplir le moule avec la crème bavaroise, dans laquelle on aura ajouté un salpicon de fruits confits, ramollis au sirop et composé de : citronnat, orangeat, ananas, raisins de

Malaga égrenés, de Smyrne et de Corinthe. Frapper à la glace pendant une heure, le tremper à l'eau tiède, l'essuyer et démouler sur serviette. (CH. LE SÉNÉCHAL).

Montmorency (*Gâteau à la*). — *Formule 3,339.*— Creuser de forme ronde un biscuit génois; le garnir de cerises de Montmorency, imbibées au kirsch et coupées en petits filets; masquer le tout avec une meringue italienne et le décorer à la poche en faisant autour un cordon de petites rondelles dans lesquelles on met une moitié de cerise; abricoter le tour du gâteau et le saupoudrer d'amandes grillées et effilées.

MONTMORT (*A la*). — Cette dénomination fut donnée au mets suivant, parce qu'il fut exécuté chez Mme la vicomtesse de Montmort, et d'après ses indications.

Escalopes de veau à la Montmort. — *Formule 3.340.* — Tailler sur une noix de veau de petites escalopes oblongues, de deux centimètres d'épaisseur. Bien les parer et les braiser selon la règle. Les mettre en presse pendant cinq minutes, en les sortant de leur fond, pour les conserver droites; puis les masquer sur un côté, avec un émincé de cèpes, très fin, serré dans une béchamelle, avec une pointe d'ail. Faire légèrement tomber l'appareil et le lisser au couteau.

Ranger les escalopes sur un plat beurré, les arroser de beurre fondu, et mettre à glacer au four. Dresser en turban en les chevauchant; emplir le puits avec une soubise, à laquelle on aura adjoint une purée de champignons et un salpicon de truffes. Entourer les escalopes d'un cordon de demi-glace. (PHILÉAS GILBERT).

MONTPELLIER (*Géogr. gastronomique*). — Chef-lieu et préfecture du département de l'Hérault. Cette ville fait un commerce important de vins, d'eaux-de-vie, d'amandes, d'olives, de figues; c'est dans ses environs que se récoltent les vins renommés de Saint-Georges et les muscats de Lunel et Frontignan.

Beurre de Montpellier. — Voir la formule 359.

MONTPENSIER, *s. m.* — Gâteau qui fut dédié à la duchesse de Montpensier.

Montpensier (*Gâteau à la*). — *Formule 3,341.* — Employer :

Sucre	grammes	250
Farine	—	250
Œufs	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Battre les œufs, le sucre et la vanille sur le feu; quand la masse est mousseuse, ajouter la farine; cuire l'appareil dans des moules à trois-frères; les imbiber au pinceau avec un sirop à la vanille où l'on aura mis gros comme un œuf de beurre fin par demi-litre de sirop. Bien les abricoter et garnir le bord avec du sucre blanc granulé.

MONTRACHET (*Géogr. gastronomique*). — Vin blanc de la Côte-d'Or (Bourgogne), de première classe, de 16 à 17 degrés d'alcool.

MOONSHINES, *s. f. pl. (Conf. américaine).* — En Amérique, on dénomme ainsi des petits-fours de gomme au chocolat.

Moonshines (*Conf. industrielle*). — *Formule 3,342.* — Employer :

Sucre	kilog.	50
Glucose	—	12,500
Gélatine	—	3
Acide tartrique	grammes	50

Procédé. — Faire tremper la gélatine dans de l'eau pendant quelques heures; la faire dissoudre au bain-marie avec vingt litres d'eau. D'autre part, faire fondre le sucre et le glucose dans trente litres d'eau; le faire cuire au gros boulé; y ajouter la gélatine. Placer le tout dans un appareil batteuse et faire fonctionner pendant deux heures; la pâte devient alors blanche, mousseuse et légère; un instant avant de finir, ajouter l'acide tartrique; si la pâte était trop épaisse, la ramollir avec un peu d'eau chaude. La couler dans des empreintes d'amidon ou de caoutchouc; faire sécher les bonbons à l'étuve pendant deux jours et les glacer au chocolat (Charles MORIN, à New-York).

MOOS, *s. m.* — Nom d'un vase dans lequel on sert la bière et contenant quatre fois la quantité d'une chope. Cette capacité du vase a sans doute été choisie pour permettre de conserver une grande quantité de *mousse*, qui, en allemand, signifie *moos*.

Le moos est le roi des bocks, l'ustensile le plus majestueux qu'un habitué de brasserie puisse désirer sur sa table. Mais il doit avoir, comme l'a si

bien dit notre regretté ami Charles Monselet, une compagne inséparable, *la choucroute* :

Et pourquoi pas ? Bien macérée,
Avec des grains de poivre rond.
Pour mainte poitrine altérée,
Elle est un solide éperon.

Durant tout un mois préparée
Par le genièvre fanfaron,
Mince et discrètement dorée,
Telle elle plaît au biberon.

Au terme d'une longue route,
Heureux qui trouve la choucroute
Aux douces pâleurs d'Albinos.

Fumante et parfumant l'auberge
Et se serrant comme une vierge
Contre son compère le *Moos*.



Fig. 771. — Moos.

MORANGUE, *s.* (*Gast*) — Dans l'Inde, on appelle ainsi un fruit en forme de gousse, comme les fèves ; on les utilise en cuisine, comme ces dernières. Les sommités fraîches de la plante servent à faire des soupes, dont elles rehaussent le goût.

MORARD (*Clément-Marius*). — Célèbre cuisinier français né en 1846, mort à Marseille en 1891. Auteur d'un ouvrage intitulé : *Les Secrets de la Cuisine dévoilés*, dont le premier volume renferme exclusivement la cuisine provençale. Le deuxième volume, auquel l'auteur était en train de mettre sa dernière main, lorsque la mort est venu le faucher, est resté inachevée. Morard avait la réputation d'être un ami sincère, un ouvrier émérite et entièrement dévoué à la corporation ; il eut des admirateurs et des détracteurs jaloux, récompense amère mais inévitable à tous ceux qui se dévouent au progrès et au bien de leurs semblables.

MORELLE, *s. f.* (*Solanum*). — Terme générique d'un genre de plantes de la famille des solanées. On en distingue un grand nombre d'espèces, entre autres :

La M. noire, *solanum nigrum*, dont les feuilles sont employées comme celles des épinards ; en France, elle est négligée presque partout ;

La M. tubéreuse, *solanum tubérosum*, ou pomme de terre (Voir ce mot) ;

La M. melongène, *solanum melongena*, vulgairement aubergine (Voir ce mot) ;

La tomate, *solanum lycopersicum* (Voir TOMATE).

MORILLE, *s. f.* (*Morchella*). — All. *Morchel ; morel ;* rus. *smartschok ;* ital. *spugnola ;* esp. *colmenilla*. — Espèce de champignon comestible dont le chapeau n'est pas recouvert d'une coiffe et présente des alvéoles profonds.

Les morilles croissent surtout dans les bois et les terrains silicieux ; elles apparaissent au printemps. C'est principalement après les orages que la morille pousse spontanément ; ce phénomène est dû aux décharges électriques et à l'évolution atmosphérique, qui favorisent son développement presque instantané.

USAGE CULINAIRE. — On se sert de la morille conservée par la dessiccation ; mais c'est surtout la morille fraîche qui constitue un aliment très agréable. Elle est d'autant plus recherchée qu'elle est rare et difficile à obtenir de première fraîcheur dans les villes.

Cuisson des morilles sèches. — *Formule 3,343.* — Faire tremper les morilles à l'eau tiède pendant quelques heures en renouvelant l'eau ; les faire cuire avec un peu de vin blanc ou de vin de Madère, sel et poivre ; on les arrose alors avec la sauce du mets qu'elles doivent garnir.

Cuisson des morilles fraîches. — *Formule 3,344.* — Le meilleur mode de cuire les morilles, c'est de les mettre dans une casserole, après les avoir préalablement épluchées et lavées, avec sel, jus de citron et beurre, c'est-à-dire la même application que pour les champignons de couches. Elles exsudent ainsi leur suc, qui constitue un fumet très agréable. On peut alors s'en servir comme garniture ou tout autre préparation culinaire.

Morilles fraîches farcies (*Garniture*). — *Formule 3,345.* — Vider des têtes de belles morilles du côté de la queue ; les cuire selon la règle et les laisser refroidir.

Faire une pâte à choux selon la formule 960, mais en doses proportionnées à la quantité de morilles à farcir ; dans l'eau de cette pâte, on fera entrer le jus des morilles et on ajoutera poivre, sel

et fines herbes; en farcir chaque morille avec la poche à douille et leur faire donner un bouillon dans une casserole fermée avec la sauce ou le mets avec lesquels on doit les servir.

Remarque. — Cette garniture peut servir indifféremment pour potages, côtelettes, veau, pigeons, poulets, biftecks, tournedos, etc.

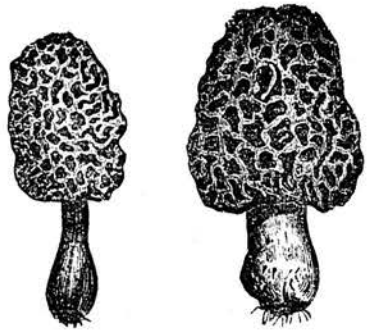


Fig. 772. — Morilles.

Morilles (*Croûte aux*). — Procéder exactement comme pour la croûte aux champignons (Voir ces mots).

Morilles (*Côtelettes d'agneau aux*). — Voir la formule 1,118.

Morilles (*Omelette aux*). — Voir OMELETTE.

Morilles à la parisienne. — *Formule 3,346.* — Cuire les morilles selon la règle plus haut citée. Faire sauter dans une poêle une quantité relative d'oignons et d'ail; les ajouter dans la casserole avec de la glace de viande, du beurre frais et une pointe de cayenne; bien remuer le tout et servir très chaud.

MORILLON, *s. m.* — Espèce de canard qui habite les eaux douces et la mer dans le nord de la France et qui hiverne en Egypte. Se prépare culinairement comme les autres canards (Voir ce mot.)

MORNAY, *s. m.* — Cette dénomination a été donnée à un genre de préparation culinaire, ou sauce, qui s'applique plus particulièrement aux poissons. Elle a été créée par M. Joseph Voiron, chef, chez M. Herbomez, Grand Véfour.

Filets de soles à la Mornay (*Cuis. de restaurant*), — *Formule 3,347.* — Lever les filets de soles selon la règle, les parer, les coucher dans un sautoir beurré, après les avoir assaisonnés de poivre et de sel; mouiller avec un peu de vin blanc et de jus de champignons. Couvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four. Dresser les filets sur un plat à gratin beurré; lier le fumet avec de la sauce béchamelle fraîche (Voir la *remarque* de la formule 313); y ajouter quelques jaunes d'œufs pour le solidifier, du fromage râpé et rehausser avec une pointe de piment de Cayenne. Masquer les filets d'une bonne couche de cet appareil, saupoudrer de fromage râpé, mettre dessus quelques petits morceaux de beurre et faire gratiner à feu vif.

Remarque. — Le turbot et la barbue se traitent de la même manière; c'est-à-dire qu'ils doivent être cuits dans un bon court-bouillon et désossés, avant d'être mis au gratin.

MORNE, *s. m.* (*Sparus marmyrus*). — Poisson que l'on appelle à Rome *mormillo*, à Venise *mormyro*, à Marseille et à Gênes *mormo*; il est de rivage. Sa chair ressemble à celle de la Dorade; elle a quelquefois un goût de vase qui la fait classer parmi les poissons de troisième ordre.

MORO, *s. m.* — Poisson de mer de qualité ordinaire, que l'on pêche notamment à Nice; il est couvert d'écailles argentées et pèse de deux à trois livres. On le prépare comme la féra.

MOROC, *s. m.* — Sorte de gallinacée qu'en Abyssinie on appelle *oiseau de miel*, parce qu'il a la spécialité de découvrir les ruches des abeilles. Les Abyssiniens le suivent, pour avoir les ruches. La chair du moroc qui se nourrit principalement de miel est très recherchée.

MORRUDE, *s. f.* (*Cuculus*). — Poisson qu'à Marseille on appelle *galine*. Son ventre est blanc, le reste du corps et sa tête très gros. De qualité alimentaire très commune.

MORTADELLE, *s. f.* — Sorte de gros saucisson d'Italie, ovoïde, dont Bologne a spécialement la renommée. Toutefois on en fait d'excellents à Lyon, même à Paris.

La mortadelle remonte au moyen âge; mais les ouvrages de l'époque ne font pas mention des procédés exacts de fabrication, qui ont toujours été gardés comme un secret, ou si on le donnait c'était à fausses doses. Je suis donc heureux de donner ici, la formule pour faire la vrai mortadelle de Bologne. En recommandant expressément de suivre exactement les doses et la façon de procéder.

Mortadelle de Bologne. — *Formule 3.348.* — Cette préparation exige que l'on se serve de viande de porc de premier choix; c'est-à-dire de jambon et provenant de porc bien nourri. On supprime les nerfs ou tendons et toute la graisse.

Employer :

Chair maigre de jambon.	kilog.	10
Sel	grammes	400
Salpêtre	—	20
Cochenille pulvérisée	—	1/2

Procédé. — Hacher grossièrement les chairs; les mettre dans une terrine et les mélanger avec l'assaisonnement. Laisser reposer en lieu frais jusqu'au lendemain. Hacher excessivement menu, piler au mortier et compléter l'assaisonnement en y ajoutant :

Lard frais coupé en petits dés.	kilog.	1,250
Poivre blanc moulu	grammes	30
Poivre noir entier	—	30
Cardamome	—	20
Gousses d'ail pilées	nombre	3
Vin de Calusso	bouteille	1

Procédé. — Travailler vigoureusement et mouiller avec le vin de Calusso. Emballer l'appareil dans des vessies de bœuf ou de porc. Fermer la vessie à l'aide d'une brochette de bois; ficeler solidement. La suspendre au séchoir jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment sèche.

Remarque. — Dans l'origine, la mortadelle se faisait pendant que la chair du porc était encore chaude, c'est-à-dire aussitôt le porc tué; les chairs pilées dans cet état se lient et forment une pâte unie et coagulée par la gélatine. Le vin de Calusso spécialement vieilli lui communique ce goût inimitable que possèdent les mortadelles de Bologne. Cette mortadelle se sert de préférence crue; on en taille des tranches minces. Toutefois, on peut la manger cuite; dans ce cas, il faudra procéder à la cuisson de la façon suivante :

Cuisson de la mortadelle. — *Formule 3,349.* — Mettre la mortadelle à l'eau froide dans une petite braisière. La soumettre à l'ébullition et la laisser cuire doucement pendant quarante minutes. La retirer du feu, la mettre dans un endroit aéré et la laisser refroidir jusqu'au lendemain. L'essuyer et en découper des tranches minces.

Mortadelle de Lyon. — *Formule 3,350.* — Employer :

Viande fraîche de jambon dégraissée et dénervée	kilog.	5
Lard frais ferme moitié coupé en dés et moitié haché menu	grammes	700

Procédé. — Hacher grossièrement les chairs de jambon; mélanger avec le lard et ajouter l'assaisonnement suivant :

Sel	grammes	225
Poivre blanc moulu	—	15
Poivre noir entier	—	5
Salpêtre	—	5
Ail	gousses	2
Bon cognac	décilitres	2

Procédé. — Bien mélanger le tout en travaillant, en évitant, toutefois, de le chauffer. Emballer dans des sacs de porc, mettre des brides et les suspendre au séchoir pour faire essuyer le boyau; ficeler alors la mortadelle en tous sens et la remettre au séchoir pour la finir. Cette mortadelle se conserve assez bien; on la mange crue ou cuite. Pour la cuire, suivre les indications de la formule précédente.

Mortadelle de Paris. — *Formule 3,351.* — Employer :

Chair de jambon frais dénervée et dégraissée	kilog.	2
Graisse de jambon	—	1
Sel	grammes	120
Poivre blanc moulu	—	6
Piment moulu	—	3
Salpêtre	—	3
Ail	gousses	2

Procédé. — Hacher grossièrement les chairs et le lard. Pétrir avec l'assaisonnement en maniant avec les mains. Entonner dans une baudruche de bœuf. Ficeler solidement et faire légèrement fumer. Cette mortadelle se cuit toujours; la cuisson dure environ de une heure et demie à deux heures. On la sert facultativement chaude ou froide. Elle ne se conserve pas longtemps, surtout l'été.

MORUE, *s. f.* (*Gadus morrhua*, L.). All. *Schellfisch*, *Stockfisch;* angl. *codfish;* rus. *labardane;* ital. *merluzzo;* esp. *merluza.* — Nom que l'on a donne à l'aigrefin et au cabillaud salés (Voir ces mots).

La morue est l'aliment de carême par excellence; aussi en voit-on des monceaux chez tous les épiciers; mais elle ne convient pas à tous les estomacs, surtout lorsqu'elle n'est pas bien dessalée.

Un vieux malin de village, dont la finesse était proverbiale, fidèle client d'une épicière, vieille fille qui avait pignon sur rue, mais qui, par son caractère, avait coiffé Sainte-Catherine, se présenta dans la boutique de celle-ci un jour de Vendredi-Saint et lui dit :

— Avez-vous de la morue, vieille dessalée ?

— Je n'ai que du fromage, vieux pourri.

Ils se donnèrent un regard et se quittèrent sans dire mot.

Morue à la bénédictine. — Voir AIGREFIN.

Brandade de morue. — Voir BRANDADE.

Cuisson de la morue. — *Formule 3,352.* — *Procédé général.* — Quel que soit le mode de préparation culinaire, la morue doit être parfaitement dessalée. Pour cela, on la met dans un vase pouvant contenir une quantité d'eau suffisante, où on la laisse pendant quelques jours, en changeant l'eau matin et soir.

Mettre ensuite la morue divisée en gros morceaux dans de l'eau froide aromatisée de thym, de laurier et de poivre concassé; soumettre à l'ébullition pendant quelques minutes, la retirer et la laisser ainsi pendant une demi-heure. Lorsqu'elle est cuite, on lui applique les diverses méthodes qui suivent :

Morue à la Béchamel. — *Formule 3,353.* — Préparer une sauce béchamelle avec salpicon, selon la règle indiquée au mot BÉCHAMEL. La morue étant cuite selon le procédé sus-indiqué, enlever la peau noire et toutes les arêtes. La mettre dans une quantité suffisante de sauce, lier avec un bon morceau de beurre et servir sur un plat chaud. On l'appelle aussi *Morue à la crème.*

Morue au gratin. — *Formule 3,354.* — Préparer la morue exactement comme la morue à la Béchamel, lui additionner du fromage parmesan râpé; beurrer un plat à gratin et la dresser dessus; saupoudrer de fromage râpé, mettre dessus quelques petits morceaux de beurre et faire gratiner au four.

Vol-au-vent de morue. — *Formule 3,355.* — Garnir une croûte vol-au-vent avec de la morue à la Béchamel, selon la formule 3,353.

Croquettes de morue. — *Formule 3,356.* — Faire cuire la morue selon la règle, la diviser par très petits morceaux et la mettre dans une sauce béchamelle très réduite, avec quelques jaunes d'œufs; étendre l'appareil dans un sautoir, ou dans un plafond beurré et faire prendre sur la glace. La diviser par petits rouleaux, de la grosseur de gros bouchons, les paner deux fois à l'appareil anglais et à la mie de pain. Les faire frire dans une friture fraîche et chaude, les égoutter, les dresser sur une serviette, en les entourant de persil frit.

Morue à la maître d'hôtel (*Cuis. ménagère*). *Formule 3,357.* — Cuire la morue selon le procédé général sus-indiqué. D'autre part, faire réduire du lait dans un sautoir avec des pommes de terre cuites, émincées; quand le lait est réduit de moitié sans qu'il s'attache, mettre poivre, sel, et ajouter la morue avec des pommes de terre. Bien lier en remuant le sautoir, l'amener à bon goût, saupoudrer de fines herbes et servir. Si l'on voulait avoir la sauce plus épaisse, on pourrait la lier avec une petite quantité de fécule.

Morue au beurre fondu (*Cuis. de pauvres gens*). — *Formule 3,358.* — Faire dessaler et cuire la morue selon la règle. La dresser sur un plat, verser du beurre fondu dessus et servir des pommes naturelles à part.

Morue à la lyonnaise (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,359.* — Faire dessaler et cuire de la morue selon les procédés ordinaires. D'autre part, faire sauter à la poêle, avec moitié huile d'olive et moitié beurre, des oignons émincés et de l'ail. Lorsqu'il ont pris belle couleur, égoutter et désosser la morue, la diviser par gros morceaux et faire sauter le tout ensemble.

Morue à la hollandaise (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,360.* — Faire cuire la morue selon la règle. Dresser les tronçons sur serviette, la garnir de persil en branches et de pommes de terre à l'anglaise; servir à part, dans une saucière très chaude, une sauce au beurre fondu avec poivre, sel, jus de citron et fines herbes.

Morue à la provençale. — *Formule 3,361.* — Faire cuire la morue selon la règle. D'autre part, mettre dans une casserole de l'huile d'olive, des oignons émincés, de l'ail et faire prendre légèrement couleur; ajouter des tomates pelées, égrenées et ciselées; une feuille de laurier, sel et poivre. Mouiller avec un bol de bouillon, de jus et un peu de demi-glace; faire réduire. A défaut de l'un ou de l'autre, on mettra de l'eau et un peu de madère; mais, dans ce cas, lier avec un peu de fécule et ajouter un peu de caramel. La sauce doit être relevée.

Morue à la marseillaise. — *Formule 3,362.* — Aussi appelée *morue sauce merlan.*

Faire dessaler la morue, en tailler de beaux tronçons carrés, les écailler, en couper les nageoires, les essuyer et les faire cuire doucement dans de l'huile d'olive. D'autre part, faire cuire dans une casserole, avec de l'huile d'olive, un

oignon haché menu et une pointe d'ail ; ajouter un peu de farine pour faire un petit roux du tout ; mouiller avec moitié eau et moitié vin rouge ; laisser cuire cette sauce pendant une demi-heure ; y mettre la morue, une quantité suffisante d'olives noires et finir la sauce en ajoutant un bon beurre d'anchois et des fines herbes. Dresser la morue, la napper de sauce dessus et envoyer le restant à part.

Morue provençale à la catalane. — *Formule 3,363.* — Emincer des oignons et leur faire prendre couleur dans une casserole avec de l'huile et quelques gousses d'ail ; ajouter alors des tomates pelées égrenées et ciselées, du persil haché, du piment d'Espagne, une pincée de safran ; mouiller avec de l'eau, y mettre la morue dessalée et faire cuire doucement ; amener à bon goût, dresser la morue et saucer dessus. (M. MORARD.)

LANGUES DE MORUES. — Les langues de morues sont boucanées et conservées dans des barils avec du sel. Pour s'en servir, on les fait dessaler par le même procédé que les morues ; en outre des formules suivantes, on les applique à toutes les méthodes de la morue.

Langue de morues en beignets (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 3,364.* — Faire dessaler les langues, les mettre dans une casserole avec de l'eau et, au premier bouillon, les égoutter sur un tamis ; les mettre dans une terrine avec fines herbes hachées, poivre et filet d'huile ; laisser macérer un instant, les tremper une à une dans une pâte à frire (Voir BEIGNET) et les plonger aussitôt dans une friture d'huile chaude ; les égoutter et les dresser en couronne sur une serviette en mettant du persil frit au milieu.

Langues de morue à la ménagère. — *Formule 3,365.* — Blanchir les langues de morues comme il est indiqué dans la formule précédente. Les mettre dans une terrine et les assaisonner de de poivre, de fines herbes et d'un peu d'ail. Délayer un peu de farine dans un bol, saler, poivrer, ajouter deux ou trois œufs, battre le tout et tremper dans cet appareil les langues les unes après les autres et les frire dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Remarque. — Pour toutes ces diverses préparations, sur lesquelles je ne m'étendrai pas davantage, je n'ai pas indiqué de sel, mais il est bien entendu qu'il faudrait en ajouter si la morue était trop dessalée.

MOSAIQUE, *s. f.* — Se dit d'un genre de charcuterie allemande, qui est représentée chez nous par le marbré (Voir ce mot), et d'une pâtisserie à base de pâte gênoise ou autre et dont la décoration représente la mosaïque.

MOSAMBE, *s. f.* (*Eleome heptafilla*). — Plante potagère qui croît spontanémeut aux Indes-Orientales. Ses feuilles, qui ont une grande analogie avec la laitue, se préparent culinairement comme elle, soit en salade, soit cuites.

MOSCOUADE, *s. f.* — Sucre brut, coloré, et qu'on appelle aussi *cassonade.*

MOSCOVITE, *s. m. et f.* — Nom que l'on a donné à différentes préparations de pâtisserie et d'entremets.

Gelée moscovite (*Gelée Moskowskaï*). — *Formule 3,366.* — La gelée moscovite est simplement une composition de n'importe quelle gelée, avec cette seule différence que la colle de poisson ou gélatine y entre pour un tiers de moins que pour les autres ; vous la frappez à la glace ordinaire, et une demi-heure avant de servir vous ajoutez un peu de gros sel autour du moule afin de faire glacer votre gelée qui, lorsque vous la démoulez, doit former une croûte glacée et naturellement terne ; quant à l'intérieur, il doit être moelleux. On peut mélanger des fruits à ces sortes de gelées ou les entourer lorsqu'elles sont démoulées (A. PETIT).

Remarque. — Je n'insisterai pas sur la description faite par mon collègue Petit ; il est inutile de dire que le praticien saura varier d'arome et de fruits.

Moscovites (*Petits-fours*). — *Formule 3,367.* — Employer :

Amandes	grammes	60
Pistaches	—	30
Beurre	—	60
Farine de riz	—	60
Œufs	nombre	3

Procédé. — Monder les amandes et les pistaches, les piler au mortier avec un peu d'eau. Mettre dans une terrine, travailler avec un œuf entier ; ajouter à la masse le beurre fondu, la farine et les deux blancs battus. En garnir de petits moules à tartelettes en forme de bateaux. Les faire cuire à four doux ; les creuser légèrement et les garnir d'une crème au beurre à la pistache. Les glacer à la pistache.

MOTELLE, *s. m.* — Poisson de rivière et de lac, très abondant dans le lac de Neufchâtel, en Suisse; sa chair est visqueuse, grasse et très savoureuse; son foie est très recherché. Se prépare culinairement comme le hareng frais (Voir ce mot).

MOU, *s. m.* — Nom vulgaire du poumon des animaux de boucherie.

La gastronomie ne fait pas grand cas du mou; il n'y a que celui de veau qui sert pour la cuisine. Les mous de bœufs, de moutons, etc., servent pour la nourriture des chats et des oiseaux carnivores. On a tort de négliger cet aliment qui a des propriétés hygiéniques, qui ne sont nullement à dédaigner. Il est émollient, pectoral et convient surtout aux phtisiques. Le régime médical en a fait un bouillon et un sirop. Un médecin dont on me permettra de taire le nom, avait ordonné à un de ses malades de se mettre au régime des escargots. Celui-ci s'adressa à un cuisinier de mes amis, qui lui promit de lui fournir deux douzaines d'escargots par jour. Mais tout à coup, les escargots manquèrent, il lui fut impossible d'en trouver. Il eut recours à un expédient, il prépara du mou à la façon des escargots, le mit dans les coquilles et les recouvrit de beurre à la maître d'hôtel. Ils furent trouvés meilleurs que les précédents. Après quelques mois, le régime avait fait merveille. Le médecin vint féliciter le cuisinier; celui-ci déclara alors que les escargots étaient mystifiés, que c'était du mou de veau. Pour la formule voir ESCARGOT.

Bouillon de mou de veau *(Cuisine de régime). — Formule 3,368.* — Couper en morceaux un mou de veau, le faire cuire dans trois litres d'eau, le garnir de quelques légumes et de très peu de sel; faire réduire de moitié et décanter.

Sirop de mou de veau *(Pectoral). — Formule 3,369.* — Préparer un bouillon comme ci-dessus sans sel et sans légumes pour un litre et demi de bouillon, ajouter trois cents grammes de sucre; y délayer deux blancs d'œufs, mettre sur le feu et remuer jusqu'à l'ébullition; le mettre sur le coin du feu, le laisser clarifier et le passer ensuite à l'étamine.

Voici maintenant les meilleures préparations culinaires.

Mou de veau au riz *(Cuisine ménagère). — Formule 3,370.* — Couper le mou par morceaux carrés, faire chauffer un peu de beurre et les mettre dans la casserole pour les faire roussir; ajouter une cuillerée de farine, lorsque le mou sera dégonflé. D'autre part, faire sauter à la poêle deux oignons hachés pour un demi-mou de veau; les ajouter dans la casserole et mouiller avec du bouillon ou de l'eau; assaisonner de poivre, de sel et faire cuire pendant trente minutes; ajouter alors 125 grammes de beau riz non lavé, un morceau de beurre et oignon clouté; couvercler la casserole et laisser à petit feu pendant vingt-cinq minutes. La quantité de liquide doit être suffisante pour empêcher le riz d'être trop consistant. Il sera meilleur si l'on pouvait y ajouter de la purée de tomates.

Mou de veau à la paysanne. — *Formule 3,371,* — Couper en morceaux un demi-mou de veau, le faire roussir dans une casserole, avec 125 grammes de lard maigre coupé en dés, et un instant après ajouter une cuillerée de farine; faire roussir un peu, mouiller avec de l'eau et faire cuire un petit quart d'heure. Ajouter des petites carottes, des pommes de terre nouvelles et des petits pois. Fermer la casserole et le laisser cuire.

Mou à la bordelaise *(Cuis. de pension).* — *Formule 3,372.* — Couper un demi-mou de veau par morceaux, les mettre dans une casserole avec un peu de beurre; quand il seront roussis et un peu dégonflés, ajouter une cuillerée de farine; mouiller avec moitié bon vin rouge et moitié eau ou bouillon. D'autre part, faire sauter dans la poêle une gousse d'ail, deux oignons moyens hachés et les ajouter dans la casserole; assaisonner de poivre, sel, un oignon clouté, de purée de tomates et laisser cuire de façon à ce que la sauce soit réduite. Au moment de servir, ajouter une pointe de poivre de Cayenne, un verre de vin de Madère, un morceau de beurre frais et servir.

Remarque. — Le mou peut être préparé de toutes les façons dont on prépare le ragoût de mouton; mais sa qualité de viande noire interdit de le préparer à des sauces blanches.

MOUATE, *s. f.* (*Mahleb*). — Racine tubéreuse, blanchâtre mucilagineuse et aromatique qui vient des Indes. Elle est aphrodisiaque et dans ce but on s'en sert comme condiment.

MOUCHES, *s. f. pl.* (*Clos des*). — Vin de la Côte-de-Beaune (Haute Bourgogne); remarquable par la finesse de son bouquet, qui se rapproche du parfum de la framboise ou de la violette.

La récolte de ce vin est concédée pour un temps limité à M. Paillard, célèbre restaurateur parisien.

MOUETTE, *s. f.* (*Fulica atra, L.*). — Oiseau aquatique de la grosseur d'un canard, dont il ne diffère que par le bec pointu. Sa chair qui ressemble à celle de la macreuse est peu estimée. Par contre, ses œufs de la grosseur de ceux de cannes sont très appréciés; ils sont remarquables en ce que le blanc ne se coagule pas à la cuisson; il reste moelleux comme des œufs à la coque; ils sont recherchés pour leurs propriétés aphrodisiaques.

MOUFLON, *s. m.* — Espèce de mouton sauvage qui habite les régions montagneuses de l'Amérique du Nord, des îles de Corse, de Sardaigne et de la Turquie; il ne diffère du mouton que par son poil grossier qui lui tient lieu de laine; ses cornes sont aplaties à leurs extrémités. Sa chair très estimée se traite comme celle du chevreuil (Voir ce mot).

MOUILLE-BOUCHE, *s. f.* — Nom d'une poire aqueuse et très juteuse.

MOUILLETTE, *s. f.* — Petit morceau de pain que l'on coupe de forme longue et mince et qu'on trempe dans les œufs à la coque.

MOULAGE, *s. m.* — Action de mouler sur des ouvrages modelés ou sur nature.

La reproduction des produits de la nature par le moulage est due à un Italien nommée *Andrea del Verochio*. L'art culinaire a su tirer de fort bonnes ressources de ces reproductions, mais peu d'entre nous connaissent la parfaite exécution de cette partie qui, cependant, intéresse dans tout ce qu'il y a de plus intime, le goût esthétique de la cuisine froide. En effet, quoi de plus agréable que d'imiter les mille sujets de la nature avec ses caprices, de former l'empreinte exacte des fleurs et des fruits dans tout ce qu'il y a de parfaitement semblable, conserver présent à sa vue l'objet que l'on a admiré et que la nature a produit de plus beau.

Le plâtre, du latin *Gypsus*, est, entre autres, la matière usitée pour faire des moules, servant à couler les objets en graisse, en sucre ou en stéarine; réduit en poudre il est passé au tamis de crin, ou au tamis de soie, s'il doit servir pour la reproduction des fleurs ou de petits modèles. Le plâtre de Paris, d'*albâtre gras*, c'est-à-dire onctueux, qui s'attache aux doigts lorsqu'on l'a *gâché* (délayé dans l'eau), est celui dont doivent se servir les cuisiniers.

Les outils du mouleur. — L'artiste doit préalablement se munir des outils suivants :

Un petit maillet en bois, un pinceau en *queue de morue*, un autre en poil de blaireau, deux tamis, l'un de crin, l'autre de soie, une spatule en fer étamé et un couteau en acier fort bien effilé. Il faut en outre de petits liteaux de bois que l'on mouille avant de s'en servir, ainsi que des baguettes de fer galvanisé, et de la grosseur du petit doigt. Dans une petite terrine, on fait dissoudre du savon noir de la consistance d'une colle d'amidon pour s'en servir au besoin. L'huile est également indispensable.

L'artiste qui veut improviser un socle de circonstance choisit ses modèles et en imite les formes avec de la terre à modeler, ce qui est du ressort du modeleur, partie qui cependant se rattache à l'art culinaire; mais, dans ce cas, le moulage devient superflu, la graisse étant modelée. Ce mode a été exécuté avec succès par Brunfaut père, à Berlin, et par Carpentier frères, à la haute cour de Belgique.

Mais la généralité des cuisiniers n'ayant aucun aperçu du modelage doivent avoir recours au moulage, et, s'ils veulent produire un sujet nouveau, ils doivent le faire modeler en terre pour le mouler, ou mouler directement sur nature.

Procédé général. — Formule 3,373. — On place d'abord le sujet à mouler, tel que poisson, feuille, fruit, etc., sur une table de façon à pouvoir circuler autour. A l'aide d'un fil de soie on coupe les parties qui ne sont pas *de dépouilles*, c'est-à-dire les parties qui ne peuvent se mouler d'une seule pièce, tel qu'un bras à demi plié, une jambe cambrée, certaines parties de fleurs ou d'ornements.

Avant d'opérer la coupe, on a soin de calquer avec l'ébauchoir un petit trait qui sert de guide pour la juxtaposition. On huile le sujet en observant la plus parfaite propreté. On *gâche* le plâtre avec de l'eau, on y ajoute un peu de couleur, et lorsque le plâtre commence à s'épaissir, on en masque le sujet d'une couche légère en ayant soin de ne pas y laisser des *soufflures*, petits globules d'air qui se font sur le modelage et dénaturent le sujet. On *gâche* à blanc une nouvelle quantité de plâtre avec lequel on recouvre la première couche.

On colore la première couche de plâtre pour reconnaître que l'on est proche du sujet et pour ne pas le briser avec le ciseau lorsqu'on le dépouille.

Lorsque le sujet est compliqué, une bacchante par exemple, debout, on la marque d'un ruban en terre, la divisant en partant de la tête, passant par derrière les oreilles et tombant sur les hanches jusqu'aux pieds, ainsi que dans l'intérieur des jambes. Avec le plâtre rouge, tenu un peu liquide,

on masque la partie de devant en commençant par garnir les creux ; cette première couche ne doit pas dépasser un centimètre d'épaisseur. Avec le plâtre blanc on recouvre la première couche selon la règle. On ôte alors le ruban en terre, on affranchit la coupe d'une manière uniforme, et l'on procède à la formation des clefs par petites distances qui sont de petits creux pratiqués en roulant entre ses mains une spatule dont la pointe est fortement appuyée sur la coupe.

On savonne et on huile, et l'on procède dans la seconde moitié comme pour la première. Aussitôt achevée, on fixe avec du plâtre contre les deux moitiés les lattes mouillées, pour le préserver du *gonflement* qui se produit dans le raffermissement.

Le plâtre étant complètement pris, on procède à l'ouverture des deux coquilles, mais cette opération doit se faire avec adresse. On prend le maillet et le ciseau, que l'on fait entrer dans la jointure de la tête et, à l'aide d'une éponge, on y infiltre de l'eau pour en faciliter le dégagement ; aussitôt l'une des moitiés enlevée, on retire la terre à l'aide d'un ébauchoir, en évitant d'altérer le moule. La terre étant retirée, on lave le moule à l'aide d'un pinceau doux ; on le laisse sécher pendant vingt minutes et on le passe enfin au savon et à l'huile.

L'épreuve. — Il s'agit maintenant de faire l'épreuve, c'est-à-dire de couler dans ce moule du plâtre, mais on doit préalablement attacher promptement les coquilles ensemble et fortement les serrer.

Le plâtre, un peu liquide, est versé dans le moule de façon à ce qu'il pénètre bien dans tous les creux et en évitant que l'air y demeure. On tourne le moule sur lui-même en tous sens pour le chemiser à l'intérieur, comme l'on procède pour la stéarine, et, un instant après, on le coule plein et on le laisse durcir.

On reprend alors son ciseau et son maillet pour briser, cette fois, non le modèle, mais le moule, pour en conserver l'épreuve. On l'appelle *moule à creux perdu.*

N'oublions pas que nous avons coupé un ou plusieurs morceaux dans le sujet qui doivent être moulés séparément.

On gâche du plâtre un peu ferme, on en met une quantité relative sur un marbre huilé, on le nivelle et on y applique le sujet préalablement savonné et huilé, en l'enfonçant jusqu'à moitié, et on le laisse ainsi prendre ; on le taille alors de façon à ce qu'il puisse sortir et on commence l'opération sur cette moitié avec du plâtre rouge et blanc. On ouvre la coquille et on en sort la terre pour y couler du plâtre, après avoir lavé, savonné huilé le moule selon l'usage.

Le sujet qui se trouve maintenant en plâtre, mais démembré, doit être reconstruit avec toutes ses pièces rajustées avec du plâtre et les jointures proprement réparées et polies avec un petit couteau et une râpe en fer. Ce sujet est l'épreuve ou *modèle* qui sert à faire le *moule à bon creux* pour y mouler de la graisse, de la stéarine ou du sucre.

Moule à bon creux. — C'est donc à la confection de ce moule que nous allons nous appliquer, car ici le travail est plus que jamais subordonné à l'intelligence de l'opérateur, de la combinaison duquel dépend la réussite du moule.

Après avoir classiquement savonné et huilé le sujet, on le place debout et on calcule à faire le moins de pièces possibles, en commençant l'opération par en bas. On monte ainsi le moule graduellement, pièce par pièce, et on huile chaque fois en formant les clefs, comme il est dit plus haut. On a soin que les pièces soient autant que possible de forme carrées et faciles à démonter.

Lorsque le moule est terminé et sec, on le démonte en numérotant, une à une, chaque pièce pour en faciliter le remontage.

Avant de se servir de ces moules, on doit les tremper dans de l'eau pas trop froide, et si on y coule de la stéarine, elle doit être laitée, de même que les autres compositions de graisse ne doivent pas être trop chaudes. (LÉOPOLD HANNI.)

MOULE, *s. f. (Mytilus edulis);* all. *Miesmuschel*; angl. *muscle*; rus. *rakouschka*; ital. *mitulo*; esp. *almeja.* — Mollusque allongé à coquille bivalve, oblongue, noire en dehors, bleuâtre en dedans, muni d'un pied et d'un byssus au moyen duquel il se fixe sur un point.

La moule commune qui couvre nos côtes, surtout celles de la Manche, se rapproche beaucoup de l'huître, pour la génération, les mœurs et l'alimentation ; la pêche se pratique en tous temps, mais surtout du mois de septembre au mois de mai ; on doit les recueillir sur les rochers, celles qu'on trouve dans la vase sont généralement nuisibles.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté, sur 100 parties :

Eau	76
Substances organiques azotées	13
Matières grasses	2
Sels	2
Substances diverses	7
Total	100

HYGIÈNE. — On doit s'abstenir de manger des moules de mai à septembre. La moule ne convient pas à tout le monde, elle détermine chez quelques personnes des symptômes d'empoisonnement; chez d'autres elle développe l'urticaire; et ses propriétés électives, surtout dans les maladies de gorge, en font l'aliment le plus funeste pour les herpétiques. En cas d'empoisonnement par les moules on prendra de la limonade avec quelques gouttes d'éther.

On peut par ma nouvelle méthode de cuisson que je vais indiquer, annihiler tout ou partie des propriétés nocives qu'on peut redouter des moules.

USAGE CULINAIRE. — Les moules se servent tantôt comme garniture, et dans du potage, et enfin seules accommodées de différentes manières.

Moules au naturel (*Ma méthode*). — *Formule 3,374.* — Laver à plusieurs eaux et brosser des moules de façon à ce qu'elles soient d'une parfaite propreté; on aura soin de ne pas mettre celles qui sont ouvertes. Les essuyer dans un linge et les mettre dans une casserole avec poivre blanc concassé, sel, jus de citron et beurre fin; couvrir et mettre en plein feu en les sautant souvent. Lorsqu'elles sont ouvertes, retirer la moitié des coquilles; décanter le jus et le servir dans de petits bols accompagné des moules que l'on mettra dans une timbale d'argent, mise dans une autre timbale plus grosse avec de l'eau chaude, de façon à faire un bain-marie. Sans ces précautions, les moules seront froides après dix minutes.

Remarque. — Le jus ainsi préparé, qui n'est autre que de l'eau de mer et du suc des moules, est de bon goût; et ses propriétés nocives, s'il y en avait, seraient annihilées par l'acide citrique et l'assaisonnement. Pour les manger, on met avec la moule, dans sa coquille, une petite quantité de suc.

Moules à la marinière. — *Formule 3,375.* — Mettre les moules bien lavées dans une casserole avec échalote, oignon hachés, sel, poivre en grains concassés, des fines herbes et du vin blanc; faire cuire en plein feu, lorsqu'elles sont ouvertes, ajouter un morceau de beurre et le jus d'un citron. Servir dans une timbale.

Remarque. — Quelques personnes y ajoutent du beurre manié pour en former une sauce. Cette formule est la meilleure après celle que je viens d'indiquer; mais le citron, qui est le principal agent contre l'intoxication, n'étant mis qu'à la fin, n'a aucune action sur les propriétés nocives des moules.

Moules au vin blanc. — *Formule 3,376.* — Faire cuire les moules selon la formule 3,374; faire cuire à blanc un peu de farine avec du beurre dans une casserole; mouiller avec un peu de vin blanc et d'eau. Ajouter le jus des moules, les décoquiller, amener la sauce à bon goût, la lier avec des jaunes d'œufs et du beurre fin; la passer à l'étamine et mettre les moules dedans. Servir chaud.

Potage aux moules. — *Formule 3,377.* — Faire revenir dans une casserole, avec du beurre, une douzaine de beaux oignons blancs émincés, deux gousses d'ail, poivre en grains concassés, et ajouter deux ou trois cuillerées de farine, selon la quantité de potage; laisser cuire; ajouter alors une douzaine de belles tomates bien mûres, égrenées et ciselées; à défaut de tomates fraîches, une boîte entière de tomate d'Italie très réduite, conservée, un piment d'Espagne, une demi-tête de céleri émincée, sel, feuille de laurier, deux clous de girofle, de la muscade râpée, une bouteille de vin blanc de Sauterne et un peu de bouillon; laisser cuire pendant une heure et demie et passer au tamis. Mettre la purée dans une casserole et y ajouter : glace de viande, du consommé pour l'allonger s'il était nécessaire; l'amener à bon goût.

D'autre part, faire cuire cinq ou six douzaines de moules, selon la formule 3,374, et ajouter dans le potage un verre de vin de Madère, les moules décoquillées avec leur eau décantée.

MOULIN, *s. m.* — Machine à moudre le grain, à pulvériser certaines matières, à exprimer le suc des fruits, à broyer, etc. Moulin à café, à poivre, à épices.

Lorsqu'on voit les perfectionnements que l'industrie moderne a apportés aux moulins, on demeure frappé du progrès considérable qui s'est réalisé depuis à peine un siècle. Le moulin traditionnel construit au bord de la rivière et dont le poète a chanté le tic tac et la meunière, était la perfection des moulins, et avait l'air de laisser bien loin derrière lui le moulin qui tournait au gré du vent. Ce moulin, dont on voit encore des spécimens, est un vestige d'un peuple à peine sorti du berceau de la civilisation, et il n'y a cependant qu'un pas de distance entre ce moulin et celui des peuplades nomades, qui broyent les graines dans un creux de pierre, avec un cailloux rond. Notre siècle a donc réalisé plus de progrès à lui seul que les milliers d'années antérieures.

Parmi les petits moulins, il en est un sur lequel j'insiste : c'est le *moulin à poivre*. Le cuisinier qui aura l'heureuse idée de s'habituer au moulin à poivre rendra un grand service à l'hygiène et à la cuisine. Avec lui pas de falsification possible; le poivre n'étant moulu qu'au fur et à mesure des besoins et tombant immédiatement dans l'aliment, a un avantage réel au triple point de vue de l'arome, du goût et de l'hygiène. Je conseille aussi de ne se servir que du poivre blanc dont la qualité compensera la cherté; il a un autre avantage, c'est de pouvoir être utilisé pour les sauces blanches.

Un autre moulin que je ne saurais également trop recommander, est le moulin à chapelure; c'est un appareil destiné à réduire en grains de la grosseur voulue, soit de la croûte de pain ou du pain séché, soit même des miettes; ce n'est pas des grands moulins spéciaux pour les fabricants de chapelure, que j'entends parler, mais de petits moulins spécialement construits pour les boulangers, les hôtels, les restaurants et les maisons bourgeoises, qui peuvent ainsi utiliser tous les restes de pain; outre l'économie qu'ils réalisent, ils ont l'avantage non moins précieux d'assurer la parfaite innocuité de la chapelure dont la propreté est toujours douteuse. Les petits moulins fournis par la maison C. Thibaudet de Paris, sont les plus recommandables, en ce sens que la construction en est très soignée; leur prix d'ailleurs peu élevé, vingt à trente francs, les met à la portée de tous.



Fig. 773. — Moulin à poivre

MOULIN-A-VENT (*Géogr. gastronomique*). — L'un des meilleurs vins de Bourgogne, dans le Mâconnais (Voir BOURGOGNE).

MOUREILLIER, *s. m.* (*Malpighia*). — Aussi appelé *cerisier* des Antilles; ses baies de couleur rouge, de saveur acidule et agréable, se préparent à l'eau-de-vie et confites au sucre (Voir MALPIGHIER).

MOURGET (CHARLES). — Né à Auxonne (Côte-d'Or), chef et propriétaire de la maison Buffière-Mourget, de Limoges, qui s'est fait, par l'excellence de ses produits, une place marquée parmi les premières maisons de la distillerie française.

Capitaine retraité, Charles Mourget reprit volontairement le service en 1870, pour défendre sa patrie. Promu chevalier de la Légion d'Honneur en 1890, avec deux campagnes à son actif. Sa franchise de caractère, sa loyauté en affaires, l'ont fait apprécier de tous ceux qui le connaissent, et, dans ses nombreux voyages, il s'est créé autant d'amis que de clients.

Une maison de commerce ayant à sa tête un tel homme est certaine d'avoir la confiance du public qui, avant tout, recherche la probité dans la production industrielle. C'est ce qu'a parfaitement compris la maison Buffière-Mourget, qui se fait un devoir de ne livrer au public que des consommations de première qualité, indemnes de toute sophistication. Fabriquer des produits sans rivaux et les livrer à petits bénéfices, voilà comment s'explique cette ancienne renommée que la maison Buffière-Mourget tient à honneur de maintenir.

Pour faire des produits supérieurs, il fallait d'abord l'avance de gros capitaux, afin de pouvoir emmagasiner dans des chaix, pour les laisser vieillir, des quantités de cognac et de vins de crus. Les produits les plus remarquables de cette maison, outre ses vins fins, son armagnac, son cognac, etc. sont : le *Bitter Hollandais Mourget*, spécialement breveté et dont elle a la propriété exclusive, et l'*Amer Mourget*, créé par elle et également breveté. J'ai eu l'occasion d'analyser ces deux produits à leur lettre alphabétique (Voir BITTER et BUFFIÈRE-MOURGET).

Les maisons comme celles dont je m'occupe ici créent la réputation d'une place commerciale par l'importance de leurs transactions, leur haute probité et l'excellence de leurs produits.

La maison Buffière-Mourget est une de celles qui ont le plus contribué à la prospérité de l'industrie de la fabrication des liqueurs, qui a placé Limoges à un des premiers rangs parmi les grandes cités industrielles de la France.

MOURIER (ETIENNE-LÉOPOLD). — Cuisinier et maître d'hôtel français, né à Dieulefit (Drôme); le 30 mai 1862. Au moment où j'écris (1892), il dirige avec talent, en qualité de maître d'hôtel gérant, la Maison MAIRE, universellement connue, qui a pour propriétaire M. Paillard, célèbre restaurateur parisien (Voir CUISINIERS).

MOURIÈS (*Crème*). Sorte de margarine, qui diffère de la margarine Mouriès, déjà connue, en ce

qu'elle n'est pas barattée, et que dans sa composition il n'entre pas d'huiles. C'est un mélange intime de graisse et de beurre, obtenu par l'appareil centrifuge; ce qui lui communique une odeur de lait, qui rappelle le beurre.

Dans le but d'en faire un rapport, j'ai reçu, comme tous les membres de l'Académie de Cuisine deux pains de cette *graisse alimentaire*.

Les expériences ont donné les résultats suivants : une sauce hollandaise faite par les procédés ordinaires s'est parfaitement montée; mais il y avait difficulté de la maintenir chaude; en repos, au bain-marie, elle tournait immédiatement. Dans la confection d'une sauce béarnaise, faite d'après les principes, elle se décomposa après un instant. Employée pour le feuilletage, elle joue le rôle de la graisse d'oie ou de l'huile. Chauffée dans une poêle dans le but de faire frire un poisson, elle devient inabordable, par le pétillement et les éclaboussures, dus à la présence de la caséine du lait; inconvénient qui peut occasionner des accidents graves. Dans la confection d'un roux, j'ai obtenu difficilement la teinte brune que donne le beurre; le résultat a été le même que pour la farine cuite à l'huile. Mise dans une poêle pour faire un beurre noir, elle commença par les pétillements et les éclaboussures sus-mentionnés, et progressivement jusqu'à ce qu'elle fut très chaude; elle n'avait pas à ce point l'odeur aromatique de noisette, que l'on constate dans le beurre. La caséine qu'elle contenait, se transforma en *assamare*, qui communiqua à la graisse un goût amer fort désagréable. Un pain de cette graisse est demeuré pendant un mois dans la cuisine sans s'altérer; ce qui démontrerait qu'elle est traitée par des antiseptiques.

En résumé, la crème Mouriès est une bonne graisse alimentaire, et qui peut remplacer avantageusement le mauvais beurre et certaines graisses, étant donné la neutralité de son goût; mais il serait puéril d'affirmer qu'elle peut en tout et partout remplacer le beurre. Elle a absolument les mêmes propriétés que la margarine, plus la présence désagréable de la caséine, qui a les inconvénients que je viens de mentionner. (Voir MARGARINE.)

MOUSSACHE, *s. f.* — Farine alimentaire que l'on tire de la racine de manioc; aussi appelée *cipipa*. (Voir ce mot.)

MOUSSE, *s. f.* — Préparation culinaire que l'on obtient en faisant mousser de la gelée en la fouettant sur la glace.

Quelques auteurs ont improprement appelé *mousses* des crèmes fouettées aromatisées et sanglées dans un moule. Ces entremets, qui auraient été mieux dénommés *crêmes glacées*, seront classés sous le nom de *mousses crêmes*.

La pâtisserie a aussi fait ses mousses qui sont des gâteaux. Elle a sans doute voulu exprimer par cette dénomination la légéreté de la pâte ou du biscuit qui les composent.

Mousse au kirsch (*Entremets froid*). — *Formule 3,378.* — *Procédé général.* — Préparer un appareil selon la formule 2,181; au lieu de la mouler, la fouetter sur la glace, jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et blanche; au moment de se coaguler, en remplir des moules à gelée. Les faire congeler sur la glace.

Mousse au marasquin (*Entremets froid*). — *Formule 3,379.* — Mettre une quantité suffisante de marasquin dans l'appareil de la formule 2,180; fouetter l'appareil pour faire mousser, mettre dans un moule et faire glacer.

Mousse au rhum (*Entremets froid*). — *Formule 3,380.* — Ajouter dans l'appareil à gelée 2,180, une quantité convenable de rhum, fouetter sur la glace, pour faire mousser, mouler et faire glacer.

Mousse à la cinnamome (*Entremets froid*). — *Formule 3,381.* — Préparer un appareil selon la formule 2,180; y ajouter 1 décilitre de kirsch, 3 gouttes d'essence de cannelle. Fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse au vin de Champagne (*Entremets froid*). — *Formule 3,382.* — Ajouter à un litre d'appareil selon la formule 2,180, un décilitre de vieux cognac et un décilitre d'essence de muscat. Fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse à la framboise (*Entremets froid*). — *Formule 3,383.* — Préparer un appareil selon la formule 2,180; y ajouter en quantité suffisante du jus de framboise, une goutte de carmin et du kirsch; fouetter sur la glace, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse à la fraise (*Entremets froid*). — *Formule 3,384.* — Mettre dans l'appareil de la formule 2,180 une quantité suffisante de bonne purée de fraise très parfumée et du kirsch; fouetter sur

la glace pour faire mousser, mouler et mettre en lieu froid.

Mousse à l'anisette (*Entremets froid*). — *Formule 3,385.* — Ajouter à l'appareil de la formule 2.180, une quantité suffisante d'esprit parfumé d'anisette, ou à défaut de l'essence d'anisette et du kirsch ; fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse au citron (*Entremets froid*). — *Formule 3,386.* — Ajouter du jus de citron, quelques gouttes d'essence de citron et du kirsch, à l'appareil de la formule 2,180; faire mousser en fouettant sur la glace, mouler et laisser congeler.

Mousse à l'orange (*Entremets froid*). — *Formule 3,387.* — A l'appareil de la formule 2,180, ajouter du jus d'orange, du cognac et de l'essence d'orange ; fouetter, mouler et terminer selon les procédés ordinaires.

Mousse à l'ananas (*Entremets froid*). — *Formule 3,388.* — Ajouter du jus de kirsch, du jus et de l'essence d'ananas, à l'appareil de la formule 2.180; fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid. Démouler sur un plat froid et entourer la base d'une couronne de lames d'ananas.

Mousse à la vanille (*Entremets froid*). — *Formule 3.389.* — Dans la préparation de la formule 2,180, mettre un bâton de vanille ; lorsqu'elle est clarifiée, ajouter du kirsch. Faire mousser dans une bassine, sur la glace en fouettant; mouler et terminer selon les procédés ordinaires.

Mousse au café (*Entremets froid*). — *Formule 3,390.* — A l'appareil 2,180, ajouter du kirsch, de l'essence de café et un peu de caramel ; fouetter sur la glace pour faire mousser et terminer selon les procédés ordinaires.

Mousse au cacao (*Entremets froid*). — *Formule 3,391.* — A l'appareil 2,180, ajouter du kirsch, quelques gouttes de caramel et de l'essence de cacao ; faire mousser en fouettant sur la glace, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse à la menthe (*Entremets froid*). — *Formule 3,392.* — Mettre dans l'appareil 2,180, du kirsch et de l'essence de menthe ; faire mousser en fouettant dans une bassine sur la glace, mouler et faire congeler en lieu froid.

Remarque. — Ces mousses se démoulent de la même façon que les gelées, c'est-à-dire en trempant vivement le moule dans de l'eau tiède, l'essuyant et provoquant un peu d'air entre les parois; on démoule sur une serviette à franges posée sur un plat froid.

MOUSSES CRÈMES. — Sous cette rubrique, je classe les mousses à base de crème fouettée.

Mousse crème aux fraises (*Entremets froid*). — *Formule 3,393.* — Dans une bonne purée de fraises bien parfumée, ajouter une quantité relative de sucre à glace ; fouetter de la crème fraîche très ferme, bien mélanger, mettre dans un moule, sangler et faire glacer deux heures. Démouler sur un plat froid, recouvert d'une serviette à franges.

Mousse créme à la framboise (*Entremets froid*). — *Formule 3,394.* — Procéder exactement comme ci-dessus en substituant la framboise aux fraises.

Mousse crème à l'abricot (*Entremets froid*). — *Formule 3,395.* — Faire cuire des abricots comme pour compote, en y mettant très peu de sirop ; passer la purée au tamis, ajouter du sucre à glace, mélanger de la crème fraîche fouettée, en remplir un moule à dôme, faire sangler pendant une heure et démouler sur une serviette posée sur plat froid.

Mousse crème aux pêches (*Entremets froid*) — *Formule 3,396.* — Faire cuire des pêches comme pour compote, à sirop très réduit ; passer la purée au tamis, ajouter du sucre à glace, y mélanger de la crème fraîche fouettée ; remplir de cet appareil un moule à dôme, faire sangler pendant une heure et démouler sur une serviette posée sur un plat froid.

Mousse crème au chocolat (*Entremets froid*). — *Formule 3,397.* — Faire dissoudre du chocolat dans un sirop très vanillé ; ajouter un peu de sucre à glace, s'il était nécessaire, faire refroidir dans une terrine. Ajouter par petites doses de la crème fouettée ; bien mélanger, mettre dans un moule à dôme ; sangler et laisser glacer pendant deux heures. Démouler selon les procédés ordinaires. Cette mousse serait mieux qualifiée, *crème glacée au chocolat.*

Mousse crème au café (*Entremets froid*). — *Formule 3,398.* — Fouetter de la crème double. Faire dissoudre peu à peu du sucre à glace avec la crème fouettée; quand elle sera suffisamment sucrée, ajouter de l'essence de café; en remplir un moule à dôme, le fermer et le sangler pendant deux

heures; le démouler selon les procédés ordinaires. Cet entremets serait mieux dénommé *crème glacée au café.*

Remarque. — On a étendu la nomenclature des mousses à des amalgames qui n'ont certes rien de mousseux; on en trouve au pumpernickel, aux macarons, à la meringue italienne, aux biscuits, etc., ce qui a complètement dérouté le cuisinier en confondant les bavarois, les crèmes glacées avec les entremets de fantaisie.

GATEAUX MOUSSES. — Voici les quelques gâteaux mousses dus à la pâtisserie :

Gâteau mousse (*Entremets*). — *Formule 3,399.* — Mélanger de la pâte d'amande à de la pâte sucrée; en faire une abaisse ronde, la faire cuire. Dresser sur cette pâte trois cordons ou trois étages de meringue ordinaire, la faire cuire. Dresser au choix, dans le puits, une crème Chantilly à la vanille, une crème au café ou une crème au chocolat. L'arome en déterminera la qualification.

Gâteau mousse à l'orange. — *Formule 3,400.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine.....	—	375
Beurre.....	—	200
Œufs.....	nombre	18
Zestes d'oranges râpés.	—	2
Acide citrique.....	gouttes	6
Quelques gouttes de carmin.		

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs et le zeste d'orange, l'acide citrique et le carmin; quand la masse est mousseuse ajouter la farine et le beurre fondu; incorporer les 18 blancs d'œufs montés bien fermes. Coucher la pâte dans des moules à manqués et faire cuire dans un four moyen. Les décorer à l'orange.

Gâteau mousse fin. — *Formule 3,401.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine de riz.....	—	375
Beurre fondu	—	200
Zeste râpé et jus d'oranges..	nombre	3
Œufs.....	—	20
Acide citrique.....	gouttes	10
Carmin.		

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs, ajouter le zeste et le jus d'oranges, l'acide et un peu de carmin, de façon à donner une teinte rose; quand c'est mousseux, ajouter la farine et le beurre fondu. Bien mélanger et ajouter les blancs d'œufs fouettés. Foncer des cercles à flan avec de la pâte d'amande, garnir les cercles autour avec du papier qu'on laissera dépasser deux centimètres plus haut; remplir les cercles avec l'appareil et faire cuire dans un four de chaleur moyenne; masquer avec de la marmelade d'abricots, parfumée à l'orange.

MOUSSE ARTIFICIELLE, *s. f.* — Dans la cuisine comme dans la pâtisserie, on peut imiter la mousse qui sert à la décoratien des socles, par les procédés suivants :

Mousse pour pâtisserie. — *Formule 3,402.* — Faire une glace royale un peu claire (Voir GLACE), et la colorer, une partie en vert, l'autre partie en jaune; ajouter de l'amidon autant qu'elle pourra en absorber et mettre une couche de pâte verte sur un tamis de crin et une couche jaune; la passer au tamis, lever avec le couteau et mettre immédiatement sur le socle; on obtient ainsi des mousses de couleurs variées.

Mousse en graisse (*Cuis. décorative*).— *Formule 3,403.* — Colorer de la couleur qu'on désire obtenir la mousse, la graisse de la formule 2,493; la passer au tamis et la lever immédiatement avec le couteau ou une palette pour la déposer sur socle.

MOUSSELINE. *s. f.* — Nom que l'on a donné à différentes préparations culinaires et à différents entremets.

Brioche mousseline. — Voir la formule 697.

Crème mousseline. — Voir CRÈME.

Gâteau mousseline. — *Formule 3,404.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	300
Fécule et farine	—	250
Œufs	nombre	9
Vanille		

Procédé. — Travailler le sucre avec huit jaunes d'œufs et un entier, et la vanille. Quand c'est mousseux, ajouter la fécule et huit blancs fermes. Bien mêler et verser la pâte dans des moules à génoises beurrés et sucrés; les cuire dans un four moyen. On le fourre soit à l'abricot, à la vanille, au café, ou au chocolat et on le glace au parfum dont il est fourré.

Sauce mousseline. — *Formule 3,405.* — Ajouter dans une sauce hollandaise de la crème double très fraîche et fouettée. Donner un coup de fouet et servir.

MOUSSE DE CORSE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires des fucus et des goémons.

MOUSSERON, *s. m.* — Champignon du genre agaric (Voir ce mot) très estimé, qu'on trouve parmi les mousses.

MOUT, *s. m.* — Vin doux ; vin nouveau retiré de la cuve avant la fermentation. Bière qui n'a pas encore été mise à bouillir avec le houblon.

MONTABIER, *s. m.* (*Montabea guyanensis*). — Arbrisseau qui croît à la Guyanne et à Cayenne ; son fruit est une baie jaune à pulpe douce et fondante, qu'on mange avec plaisir. Les créoles l'appellent *makaque*.

MOUTARDE, *s. f.* All. *Senf ;* angl. *mustard* ; rus. *gartschitza* ; ital. *senapa* ; esp. *mostaza*. — L'étymologie vient de *mustum ardens*, que dans l'ancien français on écrivait *moust ardent*, parce que dans la préparation de ce condiment, on ajoutait du moût de raisin, et on l'appelait moût ardent et par altération *moustardent*, plus tard *moustarde* et enfin *moutarde*. — Condiment chaud et aromatique préparé avec la graine de sénevé, *sinapis nigra*. De tout temps, la moutarde fut estimée comme condiment, et l'Ecole de Salerne chantait à peu près ainsi, la graine que les Romains mettaient dans leurs fins et somptueux ragoûts :

La Moutarde, grain fort petit,
Très sec, très chaud, exalte l'appétit.
Mais quiconque en abuse est puni sur l'heure ;
Il en fait la grimace, il pleure...

On distingne deux sortes de moutarde : la *moutarde noire* et la *moutarde blanche*, plus connue sous le nom de *moutarde anglaise*. Voici une formule simple pour préparer soi-même ce condiment :

Moutarde (*Condiment*). — *Formule 3,406*. — Choisir des graines noires de sénevé ou moutarde. aussi récentes que possible ; les vanner et les faire tremper dans de l'eau pendant douze heures, de façon à rendre le broyage plus facile ; broyer une première fois dans le moulin spécial à moutarde ; puis une deuxième fois pour la rendre plus fine. La mettre dans une terrine et ajouter une partie égale à la moutarde de vinaigre chaud et de moût de raisin ; si ce dernier faisait défaut, on le remplacerait par une demi-partie de sirop. Remuer en ajoutant le liquide, jusqu'à ce que le tout forme une pâte claire.

Ainsi préparée, elle est au naturel, mais il est préférable d'y ajouter facultativement des feuilles d'estragon, pilées au mortier, des ciboulettes, du cerfeuil, de la nigelle ou des tigelles d'ail ; on peut même y ajouter de la tête de céleri en purée. Ces condiments doivent être réduits en purée et passés au tamis. On mélange bien et on met dans un pot de grès fermé et on laisse alors produire la fermentation. Si elle devenait trop épaisse, on pourrait y ajouter du bon vinaigre ou du verjus.

MOUTARDIER, *s. m.* — Ustensile de table dans lequel on met la moutarde.

MOUTON, *s. m.* (*Multo*). All. *Schaaf* ; angl. *sheep ;* rus. *barane* et *baranine ;* ital. *moutana* ; esp. *carnero*. — Terme générique de la brebis et du bélier. Genre de quadrupède ruminant à cornes creuses, de la famille des moutons dont il est le type.

Le mouton a pour berceau l'Asie. Qu'on remonte vers les temps les plus reculés, on le trouve partout en Orient, depuis les bords du Nil jusqu'aux rives de l'Indus, jusqu'en Chine. Ses variétés sont nombreuses. L'Atlas en nourrit une espèce parti-

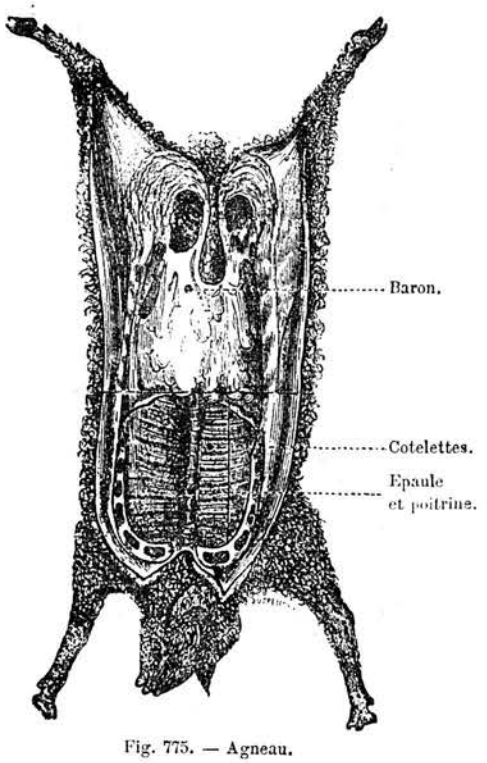


Fig. 775. — Agneau.

culière. Les montagnes de la Sibérie et du Kamtschatka en renferme une autre ; une dernière espèce a été découverte dans le Canada. Une des variétés

du mouton d'Asie est remarquable par la grosseur de sa queue et l'énorme quantité de graisse qu'elle contient et qui est utilisée en cuisine, comme le lard chez nous. La chair du mouflon sauvage qu'on trouve en Grèce, en Sardaigne et en Corse et celle du bélier de montagne de l'Amérique, estimées des chasseurs, sont, en réalité, de beaucoup inférieures à celles des moutons domestiques, à cause du goût de sauvage qu'elles conservent. La chair du bélier non chatré et de la brebis laitière est également médiocre et d'une odeur déplaisante qui la fait rejeter.

En France, les meilleurs moutons sont ceux qui nous viennent de Normandie, appelés communément *pré-salés*, des plaines de la Beauce, de la Champagne, du Cotentin, des Ardennes et de Cabourg. Le mouton est une des meilleures viandes de boucherie après le bœuf. Jusqu'à l'âge de six mois, il se nomme agneau. C'est vers le mois d'avril que l'agneau apparaît angélique, pour être immolé à la Pâque de tous les rites. Rien de plus beau et de plus appétissant que de voir à Pâques un agneau ouvert à l'étalage d'un boucher, embelli de rubans multicolores et de fleurs.

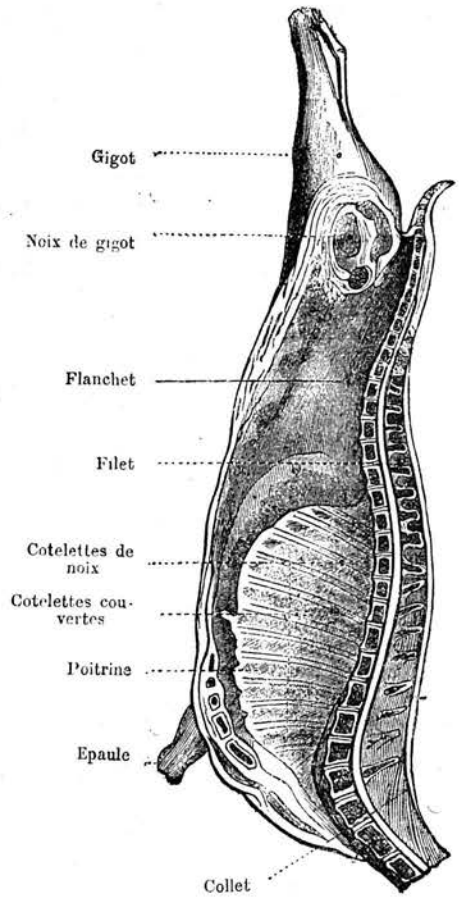


Fig. 776. — Demi-mouton.

Agneau à la pascale (*Cuis. romaine*). — Voir AGNEAU.

Agneau à la Pallicare (*Cuis. grecque*). — Voir la formule 2,522.

Epigrammes d'agneau. — Voir EPIGRAMME.

Ragoût d'agneau. — Voir ce mot.

Epaule d'agneau. — Voir EPAULE.

Animelles d'agneau. — Voir ANIMELLES.

Baron d'agneau. — Voir ce mot.

Ris d'agneau. — Voir RIS.

Le mouton étant traité à chacune des parties dénommées par la cuisine et la boucherie, je ne traite ici que du mouton en général. Dans la boucherie il se divise comme l'indique la figure, en *carré*, *gigot*, *filet*, *flanchet*, *épaule*, *poitrine*, *tête*, *pieds* et *collet*. Dans la cuisine ces parties se subdivisent : le *carré* en côtelettes de noix et en côtelettes couvertes; la *tête* en cervelle et en langue; le *filet* fournit le rognon; le baron les animelles et la queue; enfin les *épaules* et les *gigots* fournissent les pieds. Pour les préparations culinaires, je prie donc le lecteur de se reporter à chacun de ces mots. Voir en outre :

Émincé de mouton. — Voir ce mot.

Mouton à la syrienne. — Voir AGNEAU.

Ragoût de mouton. — Voir ce mot.

Haricot de mouton. — Voir ce mot.

Irish-stew de mouton. — Voir ce mot.

Mutton-brots. — Voir ce mot.

Mutton-Chop's. — Voir ce mot.

Mutton-Patties. — Voir ce mot.

Navarin de mouton. — Voir NAVARIN.

Pieds de mouton. — Voir BOUCHERIE et PIEDS.

Rognon de mouton. — Voir ROGNON.

Queue de mouton. — Voir QUEUE.

Rable ou selle de mouton. — Voir ces mots.

Le *filet* se taille le plus souvent et fournit les côtelettes de filet; il se roule aussi quelquefois après l'avoir désossé; on le fait braiser et on le garnit.

Mouton à la georgienne. — *Formule 3,407.* Enlevez toutes les chairs du gigot de mouton bien rassis, taillez-les en fortes escalopes; assaisonnez de sel, poivre et muscade; mettez-les dans une terrine avec un peu d'huile, persil, oignons et laurier; pendant qu'elles marinent, lavez une livre de riz, mouillez peu avec du bouillon; assaisonnez de sel et poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, une demi-livre de beurre et cuisez selon la règle, en ayant soin de faire gratiner le riz au fond de la casserole: enlevez les escalopes de leur marinade, grillez-les à feu ardent, prenez le riz par cuillerées que vous rangez auprès l'une de l'autre sur le plat; couvrez-le avec le gratin qui doit s'émietter; dressez sur le milieu les escaloppes de mouton grillées; versez dessus quelques cuillerées de bonne demi-glace et envoyez-en une saucière à part. (A. PETIT.)

MUCILAGE, *s. m.* — Substance végétale, visqueuse et filante, de saveur fade, contenue dans presque tous les végétaux, certaines plantes graminées et légumineuses; il est insoluble dans l'eau avec laquelle il forme une espèce de gelée. En séchant il se concrète et prend le nom de gomme. Le mucilage est composé de carbone d'oxygène et d'hydrogène.

MUCKISHAW, *s. m.* — Fruit rafraîchissant de saveur agréable, qui croît aux Indes; il a la grosseur d'une pomme sauvage.

MUFFINS, *s. m. pl. (Gâteaux à thé).* — Terme anglais qui désigne de petites pâtisseries à thé que l'on prépare de la façon suivante:

Muffins (*Gâteaux à thé*). — *Formule 3,408.* — Employer:

Farine tamisée.....	grammes	500
Levure.....	—	30
Sel.....	—	20
Lait.....	litre	1/2

Procédé. — Délayer la levure avec la moitié du lait chaud et le sel; ajouter alors de la farine en délayant toujours et enfin, le restant du lait; travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser lever la pâte jusqu'au lendemain, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume; la diviser par morceaux de la grosseur d'une orange moyenne; les metttre au milieu d'un cercle à flan de sept centimètres de diamètre sur deux ou trois de haut; les laisser lever un peu. Les faire cuire dans un four pas trop chaud. Lorsqu'ils sont cuits, les trancher horizontalement en deux; faire griller légèrement du côté de la coupe, les beurrer, les saler, les remettre à leur juxtaposition et les servir aussitôt.

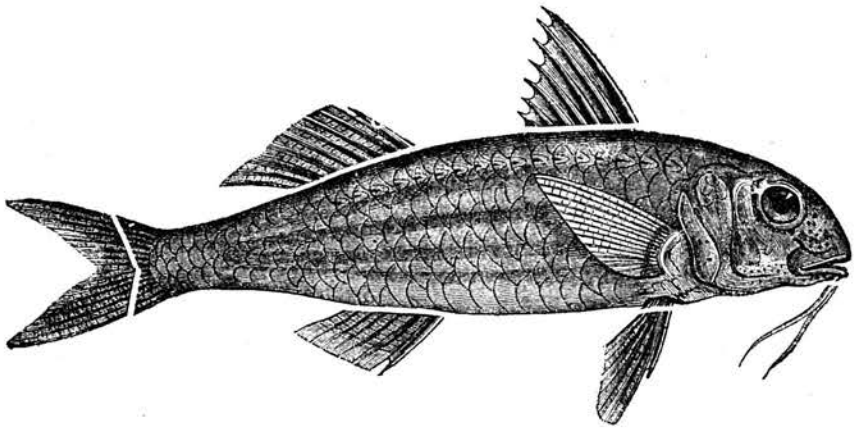


Fig. 777. — Muge ou mulet. Page 1370.

Remarque.— Quelques personnes les font cuire dans des cercles à flans plus grands et les coupent ensuite en quatre; d'autres les cuisent comme des brioches sur des plaques; ou bien achèvent le trempage après avoir mis la levure en les laissant lever dans le moule. Le procédé que je viens d'indiquer doit être préféré étant le plus simple.

MUNICH, *s. m.* — Nom d'un gâteau originaire de Munich, que l'on prépare de la façon suivante:

Gâteau de Munich. — *Formule 3,409.* — Ajouter dans de la pâte à savarin des zestes de citrons hachés; la coucher dans un moule à baba, préalablement beurré et poudré d'amandes hachées finement; faire lever à l'étuvé; faire cuire dans un four moyen. Pendant ce temps préparer un sirop dans les proportions suivantes:

Beurre fin.....	grammes	100
Sirop à 30 degrés.....	litre	1
Eau de noyau et curaçao...	décilitre	1

Procédé. — Ajouter le beurre dans le sirop pendant qu'il est encore chaud, l'eau de noyau et le curaçao et y faire tremper le gâteau.

MUGE, *s. m.* (*Mugil cephalus*). — Poisson de mer très abondant dans la Méditerranée, qui remonte les fleuves et les rivières. En France, on le pêche dans la Garonne, le Rhône, la Loire et la Seine.

Le muge comprend un grand nombre de variétés répandues dans toutes les mers, connues selon les localités sous les noms de *mulet*, *mulet noir*, *mulet blanc*, *caborgne*, *sauteur*, etc.; mais les espèces les plus connues sont : le *mulet*, le *maxon*, le *same* et le *chaluc;* le mulet de mer est appelé *céphalo* par les Italiens à cause de sa grosse tête.

Les muges varient surtout par les écailles, plus que par la qualité de leur chair qui se ressemble; les uns ont les écailles grisâtres, le ventre blanchâtre, et le dos noir; tel est le mulet de la mer Baltique; d'autres, notamment celui qui habite les rochers, ont l'écaille plus fine, le corps irisé de lames à reflets jaunâtres, rouges et gris; c'est l'une des meilleures variétés. Ces poissons se distinguent surtout par deux barbillons qu'ils ont sous la mâchoire inférieure. C'est avec les œufs du muge qu'on prépare la boutargue (Voir ce mot).

Hygiène. — La chair du muge est de qualité secondaire, surtout lorsqu'il a vécu dans la vase; à certaines époques de l'année il devient très gras. On rapporte que Calliodore vendit un esclave pour acheter un muge, tellement ce poisson était recherché. De ce fait, parmi des centaines d'autres, on peut en conclure, que les anciens avaient bon appétit mais n'étaient pas gourmets.

Usage culinaire. — On prépare le muge ou mulet, en matelote, à la sauce câpres, grillé et à toutes les méthodes usitées pour le brochet; il est préférable de le servir avec des sauces relevées étant donné la fadeur de sa chair. Le muge joue un certain rôle dans les restaurants à bon marché, les pensions et les tables d'hôte; mais il ne peut avoir son entrée dans la haute cuisine (Voir la fig. 777).

MUGUET, *s. m.* (*Convallaria*). — Nom vulgaire d'un genre de plante de la famille des asparaginées.

On distingue un grand nombre de variétés de muguet; celle qui se rapproche le plus de l'asperge est le muguet anguleux, *convallaria polygonatum*, aussi connu sous le nom de *sceau de Salomon*; de ses racines s'élèvent des tiges minces; ces jeunes pousses sont mangées comme les asperges. Ses racines sont considérées en médecine comme vulnéraires.

Il y a un autre genre de muguet, qui n'est pas alimentaire, mais dont les fleurs sont imitées pour l'ornementation de la cuisine décorative; c'est le *convallaria maialis*, ainsi appelé parce qu'il apparaît en mai. La forme gracieuse de ses fleurs, leur odeur suave, leur blancheur virginale, leur réunion en une grappe, semblable à de petites perles globuleuses, deux ou trois grandes feuilles ovales d'un beau vert, donnent à cette plante dans sa simplicité un charme tout particulier. Nous reproduisons ici la plante naturelle avec le grossissement d'une tige fleurie, dont l'imitation est parfaite.



Fig. 778. — Muguet de mai.

Mes collègues, qui voudront la reproduire, se reporteront, quant au procédé, à l'article fleurs, formule 1,779, en modifiant bien entendu la forme des fleurs.

MUID, *s. m.* — Ancienne mesure de capacité pour les substances liquides et solides. Dans certaines provinces, ce terme est encore usité dans le commerce. Dans la basse Bourgogne, le muid vaut 270 litres et le demi-muid ou feuillette 135 litres. Le muid de Montpellier vaut 730 litres ; celui de Cahors 296 et dans le Roussillon, 472 ; le muid de Paris, deux feuillettes, soit 268 litres.

MULARD, *s. m.* — Bâtard du canard commun et du canard musqué. Pour sa préparation culinaire, voir Canard.

MULET, *s. m.* — Animal engendré d'un cheval et d'une ânesse. Nom générique donné au produit d'accouplement de deux espèces voisines ; il est synonyme de métis et d'hybride. Le mulet ne reproduit pas et il se rencontre dans toutes les espèces d'animaux, aussi bien dans les poissons que dans les oiseaux et les mammifères. Pour la préparation culinaire, on se reportera à chacune des espèces qui les produisent.

MULTILOCULAIRE, *adj.* — Se dit des fruits qui renferment plusieurs loges.

MULTIVALVE, *adj.* et *s. m.* — Se dit des mollusques dont la coquille est composée de plusieurs valves ou pièces.

MUM, *s. m.* — Sorte de bière de Brunswick que l'on prépare en faisant macérer dans de l'eau les ingrédients suivants :

Froment converti en drèche.....	litres	56
Avoine.....	—	8
Farine de fèves.....	—	8
Eau..... ...	—	63
Œufs frais.....	nombre	10
Sommités de sapins et de thym.		

Procédé. — Faire macérer tous ces ingrédients dans l'eau et faire réduire de vingt litres par l'ébullition et clarifier ensuite avec les œufs frais.

MUNSTER, *s. f.* Sorte de sandwich ou de tartine au pain que l'on prépare dans le pays de ce nom.

Tartines de Munster. — *Formule 1,000.* — Tailler dans du pain de Westphalie, *pumpernikel* des tranches minces, les beurrer et les saler légèrement ; en tailler de la même grosseur dans du *pain de mie*, les beurrer également ; mettre une tranche de pain blanc entre deux tranches de pain noir, les parer et les servir sur une serviette. Ces tartines servent pour les buffets, pour les lunchs, les déjeûners et le thé.

MURARABE, *s. m.* — Fruit d'un palmier de l'Orénoque, qui ressemble à un raisin noir ; il est agréable à manger et nourrissant.

MURE, *s. f.* (*Morus nigra*), all. *Maulbeerahnlich* ; angl. *mulberry* ; ital. et esp. *mora*. — Fruit du mûrier, arbrisseau originaire d'Asie. Fruit du mûrier en forme de baies granulées ; il y en a des noires et des blanches.

HYGIÈNE. — On ne fait pas grand cas de la mûre blanche ; la noire est la seule usitée dans l'alimentation ; elle a une saveur sucrée, acide et agréable, rafraîchissante et astringente.

USAGE CULINAIRE. — On fait avec les mûres, des gelées, des glaces et un sirop, fort agréables.

Gelée de mûres. — Voir la formule 2,199.

Glaces au suc de mûre. — Voir la formule 2,369.

Sirop de mûre (*Astringent*). — *Formule 3,410.* — Employer :

Suc de mûres,..	grammes	500
Sucre concassé.....	—	930

Procédé. — Mélanger le sucre au jus de mûre et les mettre dans la bassine sur le feu ; faire donner quelques bouillons jusqu'à consistance de sirop ; jeter dedans un blanc d'œuf battu pour clarifier et passer à travers un linge. Laisser refroidir et mettre en bouteilles.

On peut aussi faire un sirop par un autre procédé qui est le suivant :

Sirop de mûre. — *Formule 3,411.* — Employer :

Suc de mûres.....	grammes	500
Sucre concassé.....	kilog.	1

Procédé. — Faire crever dans la bassine ; mettre les mûres avec un verre d'eau et le sucre ; broyer un peu avec la spatule pour éviter qu'elles s'attachent au fond ; faire donner quelques bouillons et passer à travers un linge ou à l'étamine, sans pression ; de cette façon, le sirop n'a pas besoin de clarifier.

MURENE, *s. f.* — La murène commune, *murœna ellena*, est une anguille de la Méditerranée, remarquable par le volume qu'elle atteint, lorsqu'elle est engraissée en vivier ; est célèbre par le goût insensé qu'avaient pour elle, les Grecs et les Romains. D'après ce que raconte Pline, les anguilles conservées dans les viviers, moitié eau salée, moitié eau douce, venaient d'une grosseur prodigieuse. La murène, ou anguille commune, de nos jours, ne paraît pas devenir aussi grosse (Voir ANGUILLE).

MURLEAU, *s. m.* — Espèce de raisin noir, velouté ; aussi appelé selon les pays : *cahors*, *coq*, *troyen*, *ardonnet*, *languedoc* et *balsac*.

MURON. *s. m.* — Un des noms vulgaires du fruit du framboisier sauvage ou ronce, *rubus idœus*,

aussi appelé *meuron, ronce de St-François*; il y en a des blanches et des roses; la framboise rose est la plus estimée et la plus parfumée. On en fait des confitures, des gelées, des conserves, des glaces, des compotes, etc. Pour leur préparation, voir FRAMBOISE et FRAISE.

MURTILLA, *s. m.* — Arbrisseau du Chili, que les Indiens appellent *ugni* et les Français *lucet* et *muscat*. Il porte une baie ronde ou ovale, de couleur rouge, couronnée de quatre points verts et de la grosseur d'une prune; son odeur est très aromatique. Les Chiliens font, avec ce fruit, un vin de liqueur, qu'ils estiment beaucoup et qui se conserve longtemps.

MUSCADE, *s. f.* (*Nux moschata*), all. *Muscatnuss*; angl. *nutmeg*; ital. *noce moscata*; esp. *nuez moscada*. — La noix muscade est le fruit du muscadier, *Myristica officinalis*, de la famille des myristicées, arbre originaire des Moluques. Il a été transporté, il y a trente ans environ, à Maurice et à Bourbon, où il a prospéré; c'est un condiment aromatique, de saveur et de parfum très agréables et dont l'usage s'est promptement répandu dans les préparations culinaires.

On a cessé *d'en mettre partout;* mais la muscade râpée, comme le macis, n'en a pas moins conservé un rang très honorable parmi ses congénères les condiments. On en fait aussi un beurre que l'on utilise dans l'alimentation comme assaisonnement. (Voir BEURRE).

MUSCADELLE, *s. f.* — Poire ainsi appelée parce qu'elle a un léger parfum de muscade.

MUSCADET, *s. m.* — Vin blanc ayant un petit goût de vin muscat. En Normandie, on appelle *muscadet*, une espèce de petite pomme douce dont on fait un excellent cidre.

MUSCAT, *s. m.* — Variété de raisin, dont le goût est légèrement musqué et qui fournit un vin aromatique appelé aussi *muscat*. Différentes sortes de poires sont également dénommées *muscat*, à cause de leur saveur légèrement musquée.

On ne distingue pas moins de cinquante variétés de raisins muscats, fournis par des cépages légèrement modifiés par le terrain et le climat de chaque pays. Les meilleurs muscats sont ceux de Grèce et d'Espagne. Les raisins secs qui nous viennent de Malaga sont l'une des plus belles variétés de muscats. Il y a des raisins muscats blancs, rouges, rosés et des noirs. Quels que soient le pays et la diversité des plants qui les portent, ils ont tous un goût aromatique et sucré qui les caractérisent. En France, les meilleurs, sont ceux de Lunel et de Frontignan (Voir ces mots).

A défaut de vin muscat naturel, on peut en fabriquer soi-même par le procédé suivant :

Vin muscat imité. — *Formule 3,412.* — Employer :

Vin blanc vieux	litres	8
Eau de Seltz	—	1/2
Raisins muscats secs	kilog.	2
Sucre	grammes	250

Procédé. — Mettre le vin blanc dans une bassine, sur le feu, avec le raisin muscat; amener à l'ébullition; après quelques bouillons, retirer le raisin et en exprimer tout le suc; ajouter le sucre et l'eau-de-vie; bien mêler le tout ensemble; filtrer à la chausse et mettre en bouteilles.

Vin muscat de Lunel. — Voir la formule 3,042.

MUSEAU ET PALAIS DE BŒUF, *s. m.* (*Triperie*). — Cette partie du bœuf qui a eu son succès au dix-huitième siècle, est à tort, de nos jours, un peu trop négligée; elle constitue un aliment excellent et très bon marché, qui n'est pas à dédaigner pour la variante du menu, même pour les meilleures tables.

Le blanchiment. — *Formule 3,413.* — Le cuir étant enlevé jusqu'au dessous des yeux du bœuf, on coupe la partie supérieure de la tête, en lui conservant le cuir jusqu'au museau y compris; on l'échaude alors comme une tête de veau, on enlève l'épiderme du palais, on la rafraîchit à grande eau, on l'essuie avec un linge propre, on la frotte avec un citron, pour maintenir la blancheur; on la désosse ensuite, en la dépouillant entièrement et en commençant par la mâchoire inférieure, en ayant soin d'enlever le palais ou partie intérieure de la bouche, ainsi que le museau jusqu'aux cartilages. Le palais doit être destiné à des préparations culinaires chaudes. Dans cet état, on peut à volonté faire cuire le museau de bœuf ou le soumettre à une demi salaison, avant la cuisson.

Salaison du museau de bœuf au demi-sel. — *Formule 3,414.* — Laisser complètement refroidir le museau de bœuf, le mettre ensuite pendant quinze jours, dans la saumure préparée selon la formule 2,736; il peut, après ce temps, servir à différentes préparations culinaires. Pour cela, on

le fait cuire par le procédé que je vais décrire comme si on voulait l'utiliser frais.

La cuisson. — *Formule 3,415.* — Mettre le museau de bœuf dans une grande quantité d'eau salée, condimentée et légèrement acidulée; le faire cuire pendant cinq heures, au moins.

Museau de bœuf frais à la bordelaise. — *Formule 3,416.*— Choisir un morceau de bœuf cuit, non salé; le couper par tranches régulières, le faire braiser pendant une demi-heure dans une sauce bordelaise, dans laquelle on aura ajouté un petit verre de vin de Madère. Dresser les tranches en turban sur un plat rond et masquer avec la sauce.

Museau de bœuf à l'italienne. — *Formule 3,417.* — Choisir un museau de bœuf cuit et frais, le couper par tranches, le faire braiser pendant vingt-cinq minutes dans une sauce à l'italienne, dans laquelle on aura ajouté un peu de vin blanc.

Remarque. — Le museau de bœuf peut se servir avec toutes les sauces brunes, mais plus particulièrement avec la sauce poivrade, la sauce piquante, la sauce Robert, la sauce Madère; le museau doit être bien cuit.

Salade de museau de bœuf. — *Formule 3,418.* — Le museau de bœuf étant préparé et cuit, selon les prescriptions sus-indiquées, le tailler par tranches minces, le mettre dans une terrine avec vinaigre, oignon et piment ciselés, poivre blanc moulu, sel, une ou deux gousses d'ail et un peu d'huile d'olive; bien mélanger et laisser macérer dans la terrine. On le réserve ainsi, pour s'en servir au besoin comme hors-d'œuvre, ou apéritif ravigotant, pour les buveurs habitués de marchands de vins ou de brasserie.

Museau de bœuf salé à la choucroute (*Cuis. allemande*). — *Formule 3,419.* — Choisir un museau de bœuf salé, non cuit et le faire cuire dans la choucroute pendant six ou sept heures; on le sert en en garnissant la choucroute et l'alternant avec du lard ou du jambon.

Museau de bœuf salé aux choux rouges. — *Formule 3,420.* — Choisir un museau de bœuf, salé selon la prescription sus-indiquée, le tailler par tranches pendant qu'il est encore chaud, et en garnir des choux rouges braisés, selon la formule 939.

Museau de bœuf salé à la paysanne. — *Formule 3,421.* — Le museau de bœuf salé étant cuit, le mettre dans une casserole, avec choux préalablement blanchis, petit salé, pomme de terre, tête de céleri, gros haricots blancs préalablement trempés, oignon clouté, quelques gousses d'ail, poivre moulu, sel, le tout mouillé avec du bouillon ou de l'eau. Laisser cuire, dresser les légumes sur un plat et les garnir de museau de bœuf taillé en tranches.

Museau de bœuf froid. — *Formule 3,422.* — Le museau de bœuf étant complètement salé et cuit, peut-être servi comme viande froide, soit seul à la gelée, ou mélangé dans les viandes panachées.

MUSIGNY (*Géog. gastronomique*). — Vin de Bourgogne (Côte-d'Or), rouge de première classe; d'une force alcoolique de 12 à 13 degrés.

MUSTACIOLIS, *s. m.* — On appelle ainsi des petits-fours que l'on prépare de la façon suivante :

Mustaciolis (*Petits-fours*). — *Formule 3,423.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine	—	500
Cédrat	—	200
Girofle et muscade en poudre	—	15
Cannelle	—	30
Œufs entiers	nombre	2
Jaunes d'œufs	—	4
Un grain de sel.		

Procédé. — Faire une pâte avec les œufs, la farine, le sucre et les épices, en la pétrissant sur la table; lorsqu'elle est lisse, la laisser reposer dans une terrine jusqu'au lendemain; la pétrir alors en lui mélangeant l'orangeat haché; l'abaisser à un demi-centimètre de hauteur; la glacer avec de la glace au chocolat; en tailler de petits losanges et les aligner sur une plaque légèrement beurrée.

MUSTELLE, *s. f.* (*Gadus mustella*). — Poisson de mer et de lacs; sur les côtes de Gênes, les Italiens l'appellent *galea* ou *pesce moro*. Il a beaucoup de ressemblance avec la lotte et son foie est également un met délicat. Pour sa préparation culinaire voir LOTTE.

MUSTERAN, *s. f.* (*Musteran-de-ova*). — Arbre du Chili, dont le fruit est de la grosseur d'une aveline à écorce noirâtre, renfermant une amande d'un goût agréable et rafraîchissante.

MUTUCULIEU, *s. m.* — Fruit d'un arbre des forêts de l'Amérique du Sud, ayant la douceur du miel.

MUTTON-BROTH. — Terme anglais par lequel on désigne une *soupe* ou *bouillon de mouton.*

Mutton-broth (*Soupe de mouton à l'anglaise*). — *Formule 3,424.* — Enlever l'échine d'un carré de mouton, taillé étroit, de façon à ne laisser que les côtelettes et la noix; le mettre dans une casserolle ou une petite marmite avec deux collets de mouton ; le saler, le condimenter et le garnir comme un pot-au-feu de façon à faire un bouillon très réduit. Etant cuit, couper le carré par petites côtelettes, les mettre dans la soupière avec une brunoise, de l'orge perlé cuit à clair et verser le consommé dessus.

MUTTON CHOP (Se prononce *meut t'n tshopp*). — Terme anglais dont on se sert pour désigner des côtelettes de mouton taillées dans le filet et roulées ; on les fixe en les traversant par une aiguillette de métal ou de bois ; on les fait griller et on les sert, soit au naturel soit avec des garnitures.

MUTTON PATTY. — Terme anglais par lequel on désigne de *petits pâtés de mouton* dont la formule est la suivante :

Mutton pattys (*Petits pâtés de mouton à la Windsor*). — *Formule 3,425.* — Parer de petits filets mignons de mouton ; en couper transversalement de petites rondelles; les assaisonner de poivre, de sel, de muscade et les saupoudrer de fines herbes. Tailler dans de la graisse de rognons de veau de petites rondelles minces de la même grandeur et la même quantité que de filets. Foncer de petits moules à tartelettes avec de la pâte à foncer, les garnir en mettant au fond une rondelle de graisse, une rondelle de filet de mouton, en continuant ainsi, en dépassant le moule d'un demi-centimètre de hauteur. Recouvrir avec une pâte de feuilletage, souder les bords, faire un trou au milieu et mettre une petite rondelle de feuilletage au milieu et y faire un trou ; dorer le petit pâté et le faire cuire dans un four moyen ; aussitôt cuit, introduire une sauce madère chaude dans la cheminée et servir chaud aussitôt après.

MYCÉLIUM, *s. m.* — Substance de nature végétale qui résulte d'une infusion, ou d'une putréfaction de matières organiques. Le mycélium est la vraie plante, la partie végétative, dont le champignon proprement dit n'est que la fructification. On dit vulgairement *blanc de champignon*. (Voir AGARIC DES PRÉS).

MYRRHE, *s. f. (Myrrha)*. All. et angl. *myrrhe ;* ital. et esp. *mirra*. — Gomme aromatique qui vient de l'Arabie Heureuse et de l'Abyssinie, en larmes pesantes, rouges, irrégulières ; elle provient d'un arbre de la famille des térébinthacées.

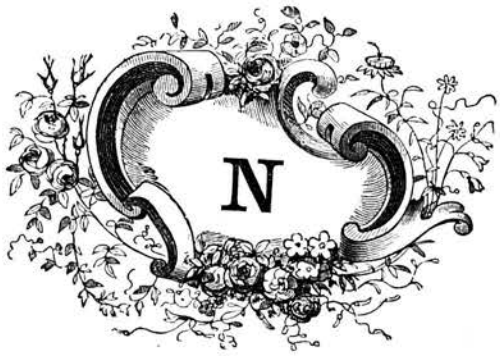
La myrrhe a une saveur âcre et amère, ce qui n'empêchait pas les peuples d'Orient d'en faire un grand usage et un grand cas ; *le vin de myrrhe* était pour eux une liqueur fameuse ; il faut croire que leur palais était moins susceptible que le nôtre ou qu'ils avaient une façon de préparer ce vin qui n'est pas parvenue jusqu'à nous. Les Orientaux s'en servent encore comme masticatoire ; chez nous elle est reléguée à l'usage pharmaceutique où on l'emploie à petites doses comme excitant et tonique. Prise à la dose de quelques grammes, cette substance produit dans l'estomac une saveur désagréable et une grande excitation.

MYRTE, *s. m. (Myrtus communis L)*. — Arbrisseau toujours vert à odeur suave, que les anciens consacrèrent à Vénus. Ils considéraient ses baies comme propres à conserver la jeunesse et dans ce but ils les employaient comme assaisonnement et en préparaient un ragoût qu'ils dénommaient *myrtatum* et un vin appelé *myrtidanum* : elle leur fournissait en outre une huile estimée.

En Amérique, on distingue trois sortes de myrtes : le myrte musqué, *myrtus ugni*, dont les baies aromatiques servent à faire un vin fort agréable ; le myrte piment, *myrtus pimenta*, dont les baies réduites en poudre, fournissent une sorte d'épice ou *poivre de la Jamaïque* ; elle se vendent aussi en Angleterre sous le nom de *poudre de clous de girofle* ; le myrte luma, *myrtus luma*, avec les baies duquel les Indiens font un vin agréable.

MYRTILLE, *s. f.* — Nom de l'une des variétés de l'airelle. (Voir ce mot.)





NABIROP, *s. m.* — Nom vulgaire de l'étourneau doré. (Voir ETOURNEAU.)

NABKA, *s. m.* — Nom d'une espece de jujubier d'Egypte. (Voir JUJUBE.)

NACARAT, *s. m.* — Couleur d'un rouge clair, entre la cerise et le rose. On s'en sert pour la coloration des socles et de substances alimentaires, en confiserie, distillerie.

NAFÉ, *s. m.* — Nom du fruit de la Ketmie. (Voir ce mot).

NAGE, *s. f.* — En confiserie, on appelle *à la nage* lorsque les bonbons sont mis dans une quantité suffisante de sucre pour qu'ils puissent nager.

NAGOR, *s. m.* — Quadrupède du Cap de Bonne-Espérance, de la taille d'un chevreuil; sa chair est excellente. Pour sa préparation culinaire, voir Chevreuil.

NAISSAIN, *s. m.* — Frai de poisson ou de certains mollusques.

NALESNIKIS, *s. m.* — Nom que l'on donne en Pologne et en Russie à une sorte de beignet ou cromesquis.

Nalesnikis polonais (*Nalesnikis pollski*). — *Formule 3,426.* — Préparer une crème comme pour les vatrouschkis (Voir ce mot), que vous enveloppez par petites parties dans des bandes de pannequets, comme les cromesquis ordinaires (Voir CROMESQUIS); ensuite, dix minutes avant de servir, les tremper dans de la pâte à frire, les jeter dans de la friture chaude; les égoutter, les dresser en pyramide sur une assiette et servir très chaud.

NANDOU, *s. m.* — Variété d'Autruche, qui habite l'Amérique du Sud; on dit aussi *Nandu*. (Voir AUTRUCHE.)

NANKA, *s. m.* (*Artocarpus*). — A Lumatra, on appelle ainsi une espèce de jacquier ou variété d'arbre à pain (Voir ces mots). On dit aussi *Nanko*.

NANNA, *s. m.* — Fruit d'une plante d'Amérique, ayant un peu l'aspect de l'artichaut, mais dont la chair a le goût d'une poire délicieuse et est très rafraîchissante.

NANSOUTY, *s. m.* — Nom d'un petit-four que l'on prépare de la façon suivante :

Nansouty (*Petits-fours*). — *Formule 3,427.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	375
Amandes	—	125
Blancs d'œufs	nombre	7

Procédé. — Piler les amandes avec trois blancs d'œufs; ajouter 250 grammes de sucre et travailler. Mettre sur le feu 125 grammes de sucre dans un poëlon avec un peu d'eau et le faire cuire au soufflé; ajouter les blancs fouettés et y mélanger les amandes en travaillant et chauffant jusqu'à ce qu'on ne puisse résister le doigt dedans; laisser refroidir pendant une demi-heure et coucher la pâte sur des plaques à l'aide de la poche, en former des rondelles de la grosseur d'une pièce de un franc. Les cuire le lendemain à four doux; en les sortant du four appuyer légèrement avec le couteau dessus et les gommer.

NANTAIS, TAISE, *s. m.* — On appelle ainsi de petites pâtisseries sèches et une sauce dont les formules suivent :

Sauce Nantaise pour poisson. — *Formule 3,428.* — Employer :

Fumet de poisson réduit à glace.	grammes	150
Beurre fin	—	150
Beurre d'écrevisses	—	100
Jaunes d'œufs	nombre	4
Cerfeuil et estragon hachés	pincées	2
Piment de cayenne et sel		

Procédé. — Le poisson étant cuit dans un sautoir au four avec beurre et jus de citron, on en prend le jus et on le met dans un bain-marie et on monte la sauce comme une hollandaise avec les ingrédients susmentionnés.

On nappe le poisson ou bien on sert la sauce à part selon le genre de poisson. (Créée le 30 juin 1878 à la maison Maire. — Paris).

Nantais aux fruits (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,429.* — Employer :

Farine	grammes	500
Sucre en poudre	—	250
Beurre fin	—	250
Amandes	—	125
Fruits confits hachés	—	175
Œufs	nombre	3
Kirsch	décilitre	1

Procédé. — Tamiser la farine et en former la fontaine; mettre au milieu les amandes broyées au mortier; les œufs, le kirsch, le sucre et les fruits hachés. Travailler le tout et en faire une bonne pâte. On les étend ronds sur une plaque et on les pince à la main. Bien dorer les gâteaux et les saupoudrer de sucre et d'amandes. Les cuire dans un four moyen.

Petits nantais communs (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,430.* — Abaisser et étendre au rouleau de la pâte sucrée ordinaire; en lever des rondelles à l'emporte-pièce de six centimètres de diamètre; les mettre sur des plaques, les pincer autour avec les doigts, les dorer et les saupoudrer d'amandes et de sucre. Les cuire dans un four moyen.

Petit nantais au rhum. — *Formule 3,434.* — Employer :

Farine	grammes	250
Sucre en poudre	—	125
Beurre	—	200
Raisins de Corinthe	—	100
Œuf	nombre	1
Rhum	décilitre	1/2

Procédé. — Tamiser la farine, former la fontaine, mettre l'œuf, les raisins, le beurre et le rhum au milieu et pétrir. Étendre la pâte au rouleau, en couper des ronds épais, dorer et appuyer au milieu en mettant un grain de raisin de Malaga. Les faire cuire dans un four moyen et les dorer en les sortant du four.

NAPÉE, *s. f.* (*Napœa*). — Plante originaire de la Virginie, de la famille des malvacées; on l'appelle aussi *napie*. Les jeunes feuilles se mangent cuites comme les épinards, elles ont une saveur agréable, sont douces et mucilagineuses.

NAPFKUCHEN, *s. m.* — Sorte de baba ou couglof allemand, dont la formule suit :

Napfkuchen (*Cuis. allemande*). — *Formule 3,432.* — *Employer :*

Farine	grammes	500
Beurre	—	175
Amandes douces et amères	—	100
Raisins de Corinthe et Smyrne.	—	200
Levure	—	25
Macis	—	15
Lait chaud	décilitres	1 1/2
Zestes d'oranges hachés	nombre	2
Œufs	—	5
Un grain de sel.		

Procédé. — Tamiser la farine dans une terrine et la mettre à l'étuve pendant quinze minutes; mettre le quart de la farine dans une autre petite terrine chaude et former la fontaine; délayer au milieu la levure avec le lait de manière à fournir un levain; le faire lever à l'étuve jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume; former la fontaine avec la farine de l'autre terrine; mettre au milieu 1 décilitre de lait chaud; battre cinq œufs séparément et leur mêler le beurre fondu; puis verser la moitié de cet appareil dans le creux de la farine, mélanger peu à peu, en travaillant pendant dix minutes et continuer à travailler en ajoutant le restant de l'appareil; lorsqu'il est tout incorporé, ajouter la levure et briocher la pâte; ajouter alors les amandes pilées, les raisins, le zeste d'oranges haché et le macis; travailler le restant du lait; couvrir la terrine et faire lever la pâte à l'étuve. Beurrer deux moules à cylindre à côtes droites (les Allemands se servent de moules en terre), les saupoudrer d'amandes hachées et lorsque la pâte est levée, la briser et en remplir les moules aux trois quarts; faire lever de nouveau la pâte jusqu'à la hauteur du moule, les mettre sur une plaque et les faire cuire pendant trois quarts d'heure dans un four modéré.

NAPOLÉON, *s. m.* — Se dit d'une poire aussi appelée bon-chrétien Napoléon; elle mûrit en octobre; sa chair est juteuse, fondante et parfumée. On donne aussi le nom de *Napoléon* à une belle fraise rouge.

NAPOLITAIN, *s. m.* — On a appelé napolitains différentes sortes de gâteaux que je décris ci-dessous :

Les gâteaux napolitains se font avec les pâtes *froles* (Voir ce mot); toutefois on peut varier ces pâtes en les appropriant plus spécialement pour chacun de ces excellents entremets.

Napolitain panaché (*Entremets*). — *Formule 3,433.* — Procéder d'abord à la pâte suivante :

Employer :

Farine	grammes	500
Beurre	—	250
Sucre en poudre	—	250
Amandes	—	250
Sel	—	10
Jaunes d'œuf	nombre	2
Œufs entiers	—	2
Zeste de citron haché	—	1
Crème crue	décilitre	1/2

Procédé. — Monder des amandes, les piler avec un peu de sucre et un blanc d'œuf; les passer au tamis de métal; avec la farine, former le fontaine et déposer au centre le restant du sucre, les œufs, le beurre, le sel, les amandes le zeste de citron et la crème. Délayer et incorporer peu à peu la farine pour en faire une pâte; la fraiser vivement pour la rendre lisse et la laisser reposer pendant une heure sur la glace. L'abaisser à un centimètre et demi d'épaisseur; en couper des rondelles de quinze centimètres de largeur; les mettre sur des plaques et à l'aide d'un coupe pâte, faire un trou au milieu, de cinq à six centimètres de diamètre, de façon à ce qu'elles forment un anneau; on conservera quatre abaisses qui ne soient pas percées. Faire cuire dans un four moyen. Masquer une abaisse non percée avec de la marmelade d'abricots au marasquin; mettre dessus quatre rondelles percées et également masquées de marmelade d'abricots; les couper de haut en bas en six morceaux de largeur régulière. Remplir le puits avec la même marmelade; mettre dessus une rondelle non trouée, de façon à diviser le compartiment, et masquer de marmelade de fraises; continuer l'opération en masquant quatre rondelles et en les montant les unes sur les autres; remplir le creux avec de la marmelade de fraises. Recommencer l'opération en mettant une rondelle sans trou, masquée avec de la marmelade de mirabelles et continuer en mettant quatre rondelles également masquées et remplir le centre de marmelade d'abricots; couvrir avec la rondelle non percée et presser légèrement pour consolider le gâteau. Le tailler de forme hexagone; le masquer de marmelade d'abricots au marasquin, en lissant avec le couteau et le décorer avec des fleurons en pâte blanche. Poser le gâteau sur un fond d'office sablé de sucre vert.



Fig. 780. — Napolitain panaché.

Remarque. — Ces Gâteaux napolitains aux fruits peuvent être faits d'un seul fruit. On les remplit

aussi avec différents appareils, crème Chantilly, crème de maron à la vanille, crème à bavarois, ou de glace ; ils prennent alors différentes dénominations que détermine la garniture.

Gâteau napolitain aux fruits (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3.434.* — Employer :

Sucre	grammes	200
Farine	—	250
Beurre	—	200
Amandes	—	250
Fruits confits	—	300
Œufs	nombre	1 à 1/2

Vanille en poudre.

Procédé. — Piler les amandes et faire une pâte avec le tout ; l'abaisser, en découper une quinzaine de rondelles en faisant un petit trou au milieu ; en conserver deux sans être percées ; les cuire dans un four moyen. Les masquer à l'abricot, les superposer les unes sur les autres.

Faire ramollir avec du sirop dans un poêlon, des fruits confits hachés, les ajouter à une marmelade d'abricots très réduite et en remplir le puits. Parer extérieurement le gâteau, le masquer à la marmelade d'abricots, glacer la rondelle supérieure, décorer le tour du gâteau avec des fleurons de pâtisserie ou de glace royale et garnir le dessus avec des fruits. Mettre le gâteau sur un fond d'office parsemé de sucre vert.

Gâteau napolitain à la glace. — *Formule 3,435.* — Employer :

Farine	kilog.	1
Beurre	grammes	700
Sucre en poudre	—	500
Amandes	—	500
Jaunes d'œufs	nombre	2
Œufs entiers	—	2
Zestes rapés d'orange et citron	—	1
Crème crue	décilitre	1

Un grain de sel.

Procédé. — Monder les amandes, les piler avec quatre jaunes d'œufs et les zestes et passer au tamis de métal. Procéder à la confection de la pâte. La coucher sur des plaques en forme de galettes, de quinze centimètres de diamètre et d'un centimètre de hauteur ; dorer les abaisses et les cuire dans un four chaud. En les sortant du four, parer chaque rondelle en prenant un moule à charlotte comme modèle ; les creuser, à l'exception de deux, en faisant un petit trou au milieu avec un petit couteau ; les empiler les unes sur les autres en deux ou trois piles et les presser légèrement pour les aplanir. Superposer les rondelles trouées sur l'une de celles qui ne sont pas percées, en les masquant de marmelade d'abricots ; parer le gâteau, le masquer de marmelade d'abricots, le décorer, le laisser une heure sur la glace et remplir l'intérieur d'une glace en faisant dessus une pyramide en forme de rochers.

Napolitains farcis (*Confiserie*). — Voir la formule 574.

Napolitains (*Narcisse*). — Voir NARCISSE.

NAPOLITAINE, *adj.* — Nom donné à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Napolitaine (*Sauce*). — *Formule 3,436.* — Préparer un appareil mirepoix selon la formule 3,307 ; le mouiller avec du vin de Marsala et le laisser réduire de moitié ; ajouter de la purée de tomate, de la sauce espagnole, du fond de volailles réduit ; l'amener à bon goût et le passer à l'étamine.

Napolitaine pour gibier (*Sauce*). — *Formule 3,437.* — Remplacer dans le mirepoix de la formule précédente, le fond de volaille et la sauce espagnole par de la sauce espagnole pour gibier, ou coulis, fumet, ou essence de gibier (Voir ces mots).

Napolitaine (*volaille à la*). — *Formule 3,438.* Désosser selon la règle un poulet ou un chapon, en commençant par le dos ; en y laissant les cuisses et moignons des ailes et en ayant soin de casser le bréchet. Saler, poivrer et faire macérer un instant dans une macération au vin de Madère. Etendre la volaille sur la table et coucher sur la partie intérieure, une couche de farce de volailles, forte d'un centimètre et préparer l'appareil suivant :

Appareil de volaille à la Napolitaine. — *Formule 3,439.* — Casser de deux centimètres de longueur 250 grammes de macaronis fins de Naples, *spaghetti* ou aiguillettes et les faire cuire dans du bouillon ; les égoutter et les mettre dans une petite casserole avec de la sauce napolitaine dans laquelle on aura ajouté du bouillon de volaille réduit à demi-glace ; 100 grammes de truffes épluchées, autant de champignons de Paris, de jambon ou de langue cuite, le tout coupé en julienne. Cet appareil doit être très réduit.

Le laisser refroidir dans une terrine sur la glace ; en mettre un peu sur la farce que l'on a étendue sur la volaille ; coudre alors le dos en ayant soin de boucher avec la peau, le trou de devant ; intro-

duire par l'ouverture postérieure l'appareil, de façon à ce qu'il se trouve enveloppé de la farce: cette opération se fait avec une poche; boucher avec un peu de farce et coudre l'ouverture. Envelopper la volaille dans une barde de lard, en la bridant pour lui donner sa forme primitive et la mettre dans une vessie de porc, ou l'envelopper de crépinette. La faire braiser à blanc dans un bouillon de volaille réduit. Pendant ce temps, préparer de petites timbales de macaronis de la façon suivante :

Petites timbales de macaronis. — Formule 3,440. — Beurrer de petits moules à nougats; mettre du papier au fond et autour; sur le papier du fond, mettre une rondelle de truffe ou en former un décor. Garnir le moule avec de petits macaronis, *spaghetti,* entiers et préalablement cuits, rafraichis et égouttés. On dresse le macaroni sur les parois intérieures en roulant tout autour un spirale; les fixer à l'intérieur avec un œuf battu et en les panant ensuite; ou bien avec une mince couche de farce; garnir l'intérieur avec le même appareil qui a servi à garnir la volaille; le recouvrir d'une mince couche de farce. Il doit y avoir autant de moules que de convives; les faire pocher dans un sautoir au four recouverts d'un papier beurrè. Sortir la volaille de ses enveloppes et la dresser sur un grand plat rond; démouler les petites timbales de macaronis autour, les arroser de leur fond réduit et servir à part une sauce napolitaine au fumet de volaille.

Servir à la française.

Napolitaine (*Filet de bœuf à la). — Formule 3,441.* — Piquer, ficeler et faire mariner un filet de bœuf entier pendant 24 heures. L'éponger et le faire braiser dans une petite poissonnière, en le mouillant avec du vin de Marsala, de la sauce napolitaine et un peu de purée de tomate. Lorsque le filet est cuit, le déficeler, le trancher et le remettre à sa juxtaposition sur un grand plat long et le garnir avec de petites timbales de macaronis selon la formule 3.439. Passer la sauce, en masquer légèrement le filet et servir le restant à part.

Napolitaine (*Filet de bœuf sauté à la*). — Voir la formule 1,731.

Napolitaine (*Bifteck à la*). — Aussi appelé *bifteck agro dolce*. Voir la formule 410.

Napolitaine (*Langue de bœuf à la*).— Appelée aussi *agro dolce*. Voir la formule 2,944.

Napolitaine (*Tournedos à la*). — *Formule 3,442.* — Beurrer intérieurement une petite timbale de sept centimètres de diamètre; la napper au fond, contre les parois intérieures et à trois centimètres de haut, d'une couche mince de farce de volaille. Garnir l'intérieur avec un appareil de volaille à la napolitaine, formule 3,438; le recouvrir de farce. Faire pocher au four. Faire sauter le tournedos, le mouiller avec de la sauce napolitaine et du vin de Marsala. Démouler sur un plat rond, le pain de farce, mettre le tournedos dessus et masquer de la sauce.

Napolitaine (*Glace à la*). — Voir la formule 2,381.

NAPPE, *s. f.* (*Confiserie*). — Degré de cuisson du sucre, sirop ou marmelade, que l'on reconnaît en plongeant une écumoire ou une spatule dans la bassine et en la ressortant après avoir remué un tour. Le sirop s'étend en couche épaisse sur l'écumoire ou la spatule et forme ainsi la *nappe*.

Nappe, se dit du linge qui sert à couvrir la table de la salle à manger, au moment des repas.

Nappe, se dit aussi d'un filet composé de mailles en losanges, qui sert à pêcher le poisson et à prendre les alouettes, les ortolans et quelquefois même les canards sauvages.

NARBONNE (*Géogr. gastronomique*). — Chef-lieu d'arrondissement de l'Aude, dont les principales productions gastronomiques sont le miel, les légumes, les eaux-de-vie et les vins.

A Narbonne on prépare aussi des gâteaux renommés dont les formules suivent:

Narbonne (*Petites pâtisseries de détail*). — *Formule 3,443.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Beurre	—	125
Farine	—	125
Amandes en poudre	—	30
Œufs	nombre	4
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes et travailler le sucre, la vanille et les quatre jaunes d'œufs; quand c'est mousseux, ajouter peu à peu les blancs d'œufs liquides; ajouter encore le beurre fondu et la farine en pluie; coucher la pâte dans de petits moules à diplomates creux; tremper le doigt dans l'eau et faire un trou au milieu, semer dessus des amandes hachées et les faire cuire dans un four entr'ouvert.

Narbonne (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,444.* — Employer :

Sucre	grammes	250
Farine	—	250
Beurre fin	—	250
Œufs	—	6
Vanille.		

Procédé. — Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille ; faire mousser, ajouter le beurre fondu et la farine. Fouetter les blancs et les incorporer dans la masse. Coucher cette pâte dans des moules à trois frères, les cuire et les glacer à la vanille. Garnir le centre avec la crème suivante :

Crème à gâteau de Narbonne.— Formule 3,445.

Employer :

Farine	grammes	250
Sucre à glace	—	325
Beurre fin	—	600
Jaunes d'œufs	nombre	3
Lait	décilitres	3
Vanille.		

Procédé. — Délayer la farine dans le lait, ajouter une gousse de vanille et les jaunes d'œufs ; remuer jusqu'à ce qu'elle ait épaissi, la retirer et laisser refroidir dans une terrine en remuant de temps en temps. Quand elle est froide, y incorporer le sucre et le beurre, préalablement maniés ensemble. Bien remuer et la passer au besoin au tamis. Mettre le gâteau sur un fond en pâte sèche et garnir le puits avec de la crème, à l'aide de la poche à douille ; le décorer en formant une pyramide.

NARCISSE, *s. m.* (*Narcissus*). — Genre de plantes de la famille des liliacées, dont on distingue un grand nombre d'espèces, qui toutes sont munies d'une bulbe à leur racine qui peut servir en alimentation.

Le narcisse des poètes, *narcissus poéticus*, à odeur suave, à fleurs d'une blancheur parfaite, que relève la petite couronne pourpre, ou d'un jaune d'or à son bord, qui en occupe le centre, croit spontanément dans les prés et dans les bois. Cette charmante fleur est, en cuisine, imitée en cire et se taille aussi dans les légumes ; son imitation parfaite produit toujours le plus agréable effet. Pour sa reproduction voir FLEURS.

Narcisse, se dit aussi des gâteaux dont les formules suivent.

Narcisses à la napolitaine (*Gâteaux*). — *Formule 3,446.* — Abaisser une pâte à napolitain d'un demi-centimètre d'épaisseur ; couper à l'emporte-pièce vingt rondelles de cinq centimètres de diamètre ; avec un emporte-pièce plus petit, faire un trou dans le milieu de la moitié des rondelles de façon à former un anneau. Masquer le tout de marmelade d'abricots et poser un anneau sur chacune des rondelles non vidées. Faire sur les bords supérieurs de l'anneau de petites rosaces avec de la meringue italienne ; piquer une demi-pistache sur chacune d'elles et former une pyramide au milieu avec une crême pistache. On obtient ainsi dix petits gâteaux narcisses.

Narcisses à la parisienne. — *Formule 3,447.* — Abaisser de la pâte feuilletée, en couper vingt rondelles de six centimètres de diamètre ; en poser dix sur une plaque et les humecter dessus. Avec un petit coupe-pâte, vider les autres de façon à former des anneaux que l'on pose sur les dix qui sont vidées. Passer des amandes dans un peu de blanc d'œuf fouetté, les égoutter et les rouler dans du sucre en poudre ; les piquer sur le bord supérieur de la rondelle, légèrement penchées à l'extérieur, de façon à former une rosace. Faire cuire à four modéré. Quand ils sont refroidis, remplir le creux de gelée de fruits, groseille ou abricots et couvrir le milieu d'une rondelle de pâte du même fruit.

NARD, *s. m.* (*Nardus*). — Condiment aromatique, tiré d'une plante de la famille des graminées, que les Javanais emploient pour assaisonner leurs mets ; ils accordent la préférence à sa racine dont l'odeur est plus aromatique.

NARINARI, *s. m.* — Gros poisson du Brésil et de la Guyane, où il est aussi appelé *raie chauve-souris*. Sa préparation culinaire est la même que celle de l'esturgeon.

NARWAL, *s. m.* (*Monodon monoceros* L). — Mammifère du genre des cachalots qui habite l'Océan glacial. Les Groënlandais font boucaner sa chair qu'ils estiment beaucoup et trouvent ses intestins délicieux ; ce qui ne serait nullement de notre goût.

NAS, *s. m.* (*Cyprinus nasus* L). — Poisson de fleuves ; on le trouve surtout dans le Rhin, le Danuble, le Pô. Il est appelé en Allemagne *nasen* et en Italie *savetta*. Sa chair molle contient beaucoup d'arêtes. Pour sa préparation culinaire, voir HARENG.

NASSE, *s. f.* — Panier d'osier de forme conique dont la pointe est assez ouverte pour laisser entrer

le poisson, mais ne le laisse point sortir ; on s'en sert pour la pêche de divers poissons en le maintenant au fond de l'eau avec des pieux.

Nasse est aussi le nom d'un mollusque gastéropode, à coquille conique de trois à quatre centimètres, que l'on trouve dans toutes les mers.

NATIONAL, *s. m.* — Nom d'un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

National (*Gâteau*). — *Formule 3,448.* — Cuire une pâte génoise dans un moule carré. Couper la génoise transversalement et la garnir à l'intérieur de quatre sortes de crème au beurre : café, chocolat, framboise et pistache, chacune dans un angle du carré ; recouvrir de la tranche supérieure que l'on abricote et que l'on glace au fondant de quatre couleurs correspondantes à la garniture de crème intérieure. Laisser sécher et couper les côtés de façon bien nette, afin de laisser voir la garniture de crème et de former un carré régulier. (E. DARENNE.)

NATTE, *s. f.* — Petit-four en forme de *tresse*, qui se prépare de la façon suivante :

Nattes (*Petits-fours*). — *Formule 3,449.* — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre fin	—	200
Sucre en poudre	—	200
Amandes	—	250
Jaunes d'œufs	Nombre	8
Jus d'orange	—	1
Esprit parfumé d'anisette	décilitre	1/2

Procédé. — Piler les amandes avec un peu de sucre et le jus d'orange, les passer au tamis de métal. Former la fontaine avec la farine ; mettre au milieu les jaunes d'œufs, le beurre, le sucre en poudre, l'anisette et les amandes ; faire une pâte du tout. La laisser reposer une demi-heure ; la diviser en trois morceaux et la rouler de façon à faire trois cordons de la même grosseur ; en faire une natte ; en couper des morceaux de sept à huit centimètres de longueur, en appuyant légèrement sur le bout pour en maintenir la forme. Les coucher sur une plaque beurrée, les dorer et les faire cuire à four moyen ; lorsqu'elles sont à peu près cuites les retirer du four pour les saupoudrer de sucre et les remettre un instant pour les faire glacer.

NAVAGAS, *s. m.* — Poisson d'Astrakan, fort usité en Russie où il arrive à l'état de congélation, et qu'on prépare de la façon suivante :

Navagas d'Astrakan à la Russe (*Navagas po Astrakanki*). — *Formule 3,450.* — Lever les filets de dix navagas, les sauter au beurre avec jus de citron, sel, poivre et muscade ; lorsqu'ils sont froids les envelopper d'une béchamelle bien réduite dans laquelle l'on aura mis des fines herbes ; les mettre ensuite dans une double papillote de papier huilé, et quinze minutes avant de servir, les griller à feu doux, et servir selon la règle.

Navagas frits à la russe. (*Navagas Jarennaï. — Formule 3,451.* — Vider et dépouiller des navagas, enlever d'un coup de couteau la mâchoire inférieure, les essuyer avec une serviette, les saler, les rouler dans la farine, les paner à l'œuf et les faire frire. Servir sur une serviette avec des demi-citrons autour. (A. Petit).

NAVARIN, *s. m.* Etymologie dérivée de *navinan*, navet, comme on le voit dans cette phrase : « *E les grasses viandes, chous et nes à user* » (Th. LE MART. 93) *nes* pour navet. On trouve dans Littré un autre diminutif : *Li ewe où li naviel seront cuit assouage moult le pis* (Alebrant f° 59). Sens que l'on attachait au ragoût de navet qui devait adoucir la poitrine. — Ragoût de chevreau ou d'agneau aux navets.

De cette origine il s'est étendu au mouton presque exclusivement, mais depuis l'importation du tubercule de Parmentier, on a le plus souvent remplacé les navets par des pommes de terre, en continuant à donner, improprement, à ce ragoût le nom de navarin. C'est ainsi que l'on trouve dans les cartes de restaurants l'antithèse de *Navarin aux pommes*.

En conséquence il n'y a pas de navarin aux pommes sans navets. Voici d'ailleurs les formules.

Navarin primitif. — *Formule 3.452.* — Couper en morceaux un agneau ou un chevreau (dans l'origine on n'en séparait pas les meilleures parties, comme les gigots et le râble), le mettre dans une casserole avec beurre et lard maigre salé ; faire roussir, mettre de la farine avec un peu de sucre en poudre et lui faire prendre couleur. L'adjonction du sucre a pour but de colorer le ragoût en le caramélisant.

Mouiller le ragoût avec du cidre ; condimenter d'un oignon clouté, d'une ou deux gousses d'ail, de poivre et sel. Faire cuire doucement vingt minutes ; pendant ce temps, tailler des petits navets en gousse d'ail et éplucher des petits oignons, les faire sauter à la poêle avec beurre et sucre en poudre pour les

glacer ; les ajouter au ragoût ; achever la cuisson, dégraisser et servir.

Remarque. — La sauce doit être réduite. Pour réussir le navarin, il ne faut jamais ajouter d'autre liquide pendant la cuisson et il doit être mouillé avec du cidre seulement.

Navarin de mouton (*Cuis. de restaurant*). — *Formule, 3,453.* — Couper en morceaux une poitrine, un collet et une épaule de mouton, ou l'une de ces parties seulement, selon les besoins ; les mettre dans une casserole avec un peu de graisse ; faire pincer ; *singer* avec de la farine, remuer pour faire prendre couleur et mouiller avec de l'eau. Assaisonner avec poivre blanc, frais moulu, sel, quelques gousses d'ail, un oignon clouté et un bouquet de persil numéro *un* (Voir bouquet) et une bouteille de vin blanc ou de cidre. Faire cuire pendant une heure ; dans l'intervalle faire sauter à la poêle des navets taillés en demi-lune avec du beurre et sucre en poudre pour les glacer ; les ajouter au ragoût et achever la cuisson. Il faut encore vingt-cinq minutes environ. Dégraisser et maintenir au chaud pour le service. On peut aussi faire cuire les navets dans un peu de sauce du ragoût et les maintenir à part, ce qui est préférable pour le service de détail.

Remarque. — Si on voulait y ajouter des pommes de terre, elles ne devraient y entrer que pour une partie égale aux navets. Si la suppression des navets était totale, le met serait un ragoût de mouton aux pommes et non plus un navarin.

NAVARAIS, *s. m.* (*Gâteau*). — Ce nom a été donné à de petits gâteaux, originaires de la Navarre française, et que l'on prépare de la façon suivante :

Navarais (*Pâtisserie de détail*). — *Formule, 3,454.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	50
Raisins de Corinthe.....	—	50
Beurre.....	—	50
Farine.....	—	50
Œufs entiers.....	nombre	4
Zeste d'orange.....	—	1
Orangeat.....	—	1

Procédé. — Travailler dans une terrine les jaunes d'œufs avec le sucre, de façon à faire mousser ; ajouter le zeste de citron, l'orangeat haché, les raisins de Corinthe ; hacher le beurre avec la farine, l'ajouter à la masse et travailler encore un instant ; fouetter les quatre blancs d'œufs et en dernier lieu, mélanger le tout.

Foncer des moules à brioches en pâte sucrée, mettre de la marmelade au fond et coucher la pâte dedans ; décorer dessus avec deux bandelettes de feuilletage, saupoudrer de sucre et faire cuire à four moyen.

NAVET, *s. m.* (*Brassica napus, L.*) All. *Herbst-Rübe, Stoppel-Rübe ;* angl. *turnip ;* rus. *rêpe ;* ital. *navone.* — Genre de plante crucifère du genre chou, qui se distingue de ses congénères par une racine charnue, fusiforme, pouvant devenir très grosse par la culture. Ses variétés très nombreuses sont cultivées pour la nourriture de l'homme et pour celle des bestiaux. Nous nous bornerons à mentionner quelques-unes des meilleures variétés qui sont le plus en usage en France.

Le navet des vertus. — Dont on distingue deux variétés, le *N. long* et le *N. marteau.* Deux bonnes variétés très cultivées par les maraîchers des environs de Paris pour l'approvisionnement des Halles. Très bon pour garnitures, ragoût et canard aux navets.

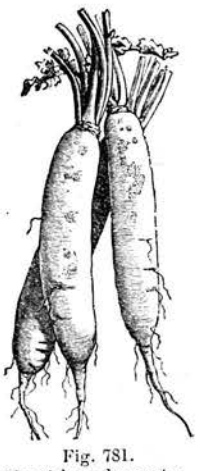


Fig. 781.
Navet long des vertus.

Le navet de Freneuse. — A peau rugueuse d'un blanc grisâtre, se cultive également en plein champ dans les environs de Paris. C'est le plus estimé des navets secs.

Le navet petit de Berlin. — Sa chair très sèche et sucrée est presque farineuse. Sa saveur diffère tout à fait de celle des autres navets ; elle est plus douce ; il convient surtout pour être préparé seul.

Le navet de Meaux. — Très grosse variété, cultivée surtout dans son pays d'origine, pour l'approvisionnement des Halles de Paris, vers la fin de l'hiver ; sert surtout pour le pot-au-feu.

Le navet jaune long. — Est une excellente race, de très bonne qualité, mais moins cultivée que les autres à cause de sa couleur.

Le navet noir long. — Sa chair est d'un blanc grisâtre, sèche, ferme et sucrée. C'est une variété précoce, qui se conserve très bien pour l'hiver.

Le navet gris de Morigny. — Est une bonne variété potagère, à chair blanche, assez tendre et sucrée.

Parmi les navets raves, *brassica rapa*, aussi appelés *navets ronds*, nous citerons :

LE NAVET ROND DES VERTUS. — A chair tendre, sucrée et d'une saveur agréable, est une très bonne variété, en grande faveur chez les cultivateurs des environs de Paris.

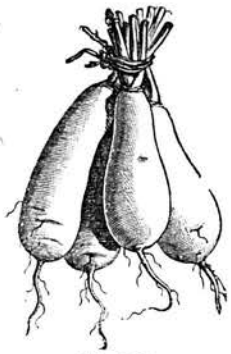


Fig. 782
Navet des vertus marteau.

LE NAVET BLANC PLAT HATIF. — Racine extrêmement déprimée en forme de large disque. Chair blanche, tendre, de bonne qualité. Cette variété est très précoce.

LE NAVET ROUGE PLAT HATIF. — Se distingue du précédent par la couleur rose violacée de la portion de la racine qui se développe hors de terre.

Une bonne race de navet rouge plat hâtif se cultive dans l'est de la France sous le nom de *N. à collet rose de Nancy*.

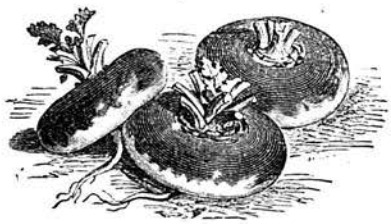


Fig. 783. — Navet de Munich, ou plat de mai.

LE NAVET DE MUNICH. — Se distingue par la couleur franchement violette de la portion qui sort hors de terre. Ses qualités sont les mêmes que celles du N. rouge plat hâtif.

LE NAVET NOIR ROND OU PLAT. — Est une variété de qualité remarquable, ressemblant comme aspect au radis noir rond. Sa peau d'un noir intense ou gris foncé est unie; sa chair blanche est ferme, serrée, sucrée et de très bon goût; convient très bien pour toutes sortes de préparations culinaires.



Fig. 784. — Navet noir, rond ou plat.

Analyse chimique. — Le navet est composé de sucre, de mucilage, de cellulose, d'un principe aromatique; il contient, en outre une quantité notable de soufre.

HYGIÈNE. — Le navet est un aliment sain qui a la réputation d'être utile dans les affections de la gorge et des poumons; on a même prétendu qu'il était aphrodisiaque; propriétés qui ne sont nullement prouvées; c'est un légume adoucissant; le seul reproche qu'on puisse lui faire, c'est d'être flatulent.

Larousse a décrit ses inconvénients dans son dictionnaire, d'une façon plus pittoresque que je ne saurais le faire; on peut, du reste, les corriger par les préparations culinaires, en les faisant bien cuire et en les associant à des viandes. Quoi qu'il en soit, le canard aux navets, et les abatis de volaille aux navets conserveront, encore pour longtemps leur réputation européenne.

USAGE CULINAIRE. — On prépare le navet de différentes manières; on l'emploie comme garniture de grosses pièces, on en fait des soupes, des purées, etc. Entre les mains d'un artiste qui le taille, le cisèle, le navet se transforme; il devient rose, dahlia ou narcisse.

Voici un choix des meilleures manières de le préparer :

Potage à la crème de navet (*Haute cuisine*). — *Formule 3,455.* — Choisir de préférence de beaux navets blancs *des vertus*; les éplucher, les couper par morceaux, les mettre dans une casserole avec un peu de sel, de sucre, un bon morceau de beurre et un oignon clouté, mouiller avec du bouillon de volaille ou de veau. Faire cuire de façon à ce que la cuisson soit à peu près réduite quand les navets sont cuits. Passer la purée à travers un tamis de crin.

Mettre quelques cuillerées de cette purée, dans un moule à timbale, avec trois ou quatre œufs; ajouter muscade et poivre blanc du moulin; bien battre le tout et faire pocher au bain-marie comme un appareil à la royale.

D'autre part, mettre dans la casserole la purée de navet avec une bonne sauce béchamelle, allongée avec quelques litres de potage blanc; soit d'orge, d'avoine, de gruau, ou de farine de riz au consommé de volaille ou au consommé ordinaire. Faire cuire un instant le tout et l'amener à bon goût. Mettre dans une soupière de la crème fraîche double, à défaut un peu de lait, du beurre et trois jaunes d'œufs; verser peu à peu le potage pour former la liaison. Couper sur un couvercle de casserole, l'appareil en petits dés, les ajouter au potage et servir chaud. Ce potage doit se faire de préférence au printemps.

Soupe aux navets (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,456.* — Il est préférable d'employer des navets noirs ronds. Eplucher une quantité suffisante de navets, les émincer et d'autre part éplucher des pommes de terre ; mettre le tout dans une casserole avec quelques litres d'eau, une gousse d'ail, un oignon piqué, poivre, sel et un bon morceau de beurre ; mettre en ébullition et à partir de ce moment laisser cuire une heure. Lorsque la soupe est cuite, retirer l'oignon, écraser les pommes de terre et les navets et ajouter du lait en quantité suffisante ou un peu de crème ; laisser bouillir encore quelques minutes et verser bouillant dans la soupière sur quelques tranches de pain coupées très minces.

Purée de navets (*Garniture*). — *Formule 3,457.* — Choisir des navets de bonne qualité, les éplucher, couper en quatre et les mettre dans l'eau au fur et à mesure. Les mettre dans une casserole avec un oignon clouté, muscade, du poivre blanc et du sel, beurre, lait frais ou bouillon; faire cuire de façon à ce que le liquide soit un peu réduit. Passer au tamis; recueillir la purée, la mettre dans une casserole avec de la sauce béchamelle réduite. L'amener à bon goût. Si la purée était trop liquide il faudrait y ajouter quelques jaunes d'œufs. Cette purée sert de garnitures pour les entrées.

Navets glacés (*Garniture*). — *Formule 3,458.* — Eplucher des navets en demi-lune; les faire sauter dans la poêle avec du beurre, les saupoudrer de sel et de sucre pour leur faire prendre couleur. Les mettre dans une petite casserole et les mouiller avec du jus ou de la sauce du mets qu'ils doivent accompagner.

Remarque. — S'ils sont destinés pour un abatis de volaille ou un navarin, dans la cuisine ménagère, ils peuvent être ajoutés dans le ragoût immédiatement après être sautés, sans qu'il soit besoin de les faire cuire à part; au contraire, dans la cuisine de restaurant, il est préférable de les réserver dans une casserole et de les ajouter dans le ragoût au fur et à mesure qu'on dresse; cela pour éviter de les écraser.

Navets au jus. — *Formule 3,459.* — Après avoir fait glacer les navets comme il est dit dans la formule précédente, on tâche de les cuire dans un bon jus de bœuf ou de veau.

Navets à blanc (*Garniture*). — *Formule 3,460.* — On sert quelquefois des navets autour de viandes blanches et cuites à blanc. Dans ce cas, les navets doivent être cuits de la façon suivante :

Tailler des navets en gousses d'ail; les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche. Les mettre dans une casserole avec poivre blanc, sel, un oignon clouté, un peu de lait et de bouillon. Faire cuire. Retirer l'oignon clouté, ajouter un peu de sauce béchamelle, du beurre fin et réserver pour s'en servir.

Navets à la crème. — *Formule 3,461.* — Procéder exactement comme dans la formule précédente en ajoutant une quantité suffisante de sauce béchamelle ou de sauce blanche faite avec du lait.

Navets farcis à la russe (*Rêpe farchirowanni pa Rousski*). — *Formule 3,462.* — Tourner une quinzaine de navets ronds et les jeter dans de l'eau fraîche pour les laver; les mettre dans une casserole d'eau froide avec un peu de sel; la mettre sur le feu et laisser bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; les égoutter, faire sur le dessus une incision ronde et les vider avec une cuillère à légume; passer cette pulpe au tamis de Venise; l'amalgamer avec de la semoule, préalablement cuite au lait; assaisonner de sel et d'un peu de sucre ; ajouter quatre ou cinq jaunes d'œufs.

Remplir les navets avec cet appareil et les ranger à mesure dans un plat à sauter beurré. Quinze minutes avant de servir, mettre un peu de bouillon dans le sautoir, au quart de la hauteur des navets. Mettre dans un four chaud ; lorsque l'appareil est poché, saupoudrer de sucre, remettre au four pour faire glacer. Servir dans une casserole d'argent avec une saucière de sauce béchamelle à part.

Pouding de navets à la russe (*Pouding is Rèpe*). — *Formule 3,463.* — Eplucher quelques gros navets jaunes, les tailler en lames et les blanchir, les raffraîchir et les égoutter dans une passoire. Les mettre dans une casserole avec un quart de beurre fin ; leur laisser rendre toute leur humidité ; les assaisonner de sel et d'une pincée de sucre; ajouter deux cuillerées à ragoût de sauce béchamelle bien réduite ; faire cuire quelques minutes en remuant toujours. Passer au tamis de Venise.

Mettre la purée dans une terrine avec six œufs entiers, amalgamer le tout et mettre cet appareil dans un moule à bordure grassement beurré. Une demi-heure avant de servir, faire cuire au bain-marie. Démouler sur un plat d'argent et garnir le puits de navets à la sauce béchamelle ou à la crème, selon la formule 3,455 ou avec d'autres légumes, tels que salsifis, haricots verts, flageolets ou petits-pois.

Remarque. — Avant de mettre cuire le pouding, il faut essayer l'appareil dans un moule à dariole ; s'il a besoin de rafermir on ajoutera un œuf ou deux ; si, au contraire, il est trop consistant, on ajoutera quelques cuillerées de crème double. (A. PETIT).

NAVETTE, *s. f.* — On a donné ce nom à de petits gâteaux et de petits-fours en forme de *navette*. On les prépare de la façon suivante :

Navettes d'Orléans (*Petits-fours*). — *Formule 3,464.* — Employer :

Sucre	grammes	375
Farine	—	475
Beurre	—	100
Carbonate de soude	—	4
Œufs entiers	nombre	4
Une prise de sel.		

Procédé. — Former la fontaine avec la farine ; mettre au milieu le sucre, les œufs, le beurre, le carbonate et le sel ; en former une pâte lisse ; diviser ensuite la pâte par petits morceaux et leur donner la forme de navettes ; les mettre sur une plaque beurrée, les fendre au milieu, les dorer deux fois et les cuire à four chaud.

Navettes aux amandes (*Petits-fours*). — *Formule 3,465.* — Employer.

Farine	grammes	400
Beurre	—	200
Sucre	—	200
Amandes	—	200
Œufs	nombre	2
Rhum	décilitre	1/2

Procédé.— Monder et piler les amandes avec un peu de sucre et les passer au tamis de métal. Former la fontaine avec la farine et mettre dans le centre le restant du sucre, les œufs, le beurre, le rhum et les amandes. Faire la détrempe, diviser la pâte et donner à chaque partie la forme d'une navette. Les ranger sur des plaques, les dorer, les saupoudrer de sucre fin et cuire à four modéré.

Navettes ou Croûtes à la marseillaise. — *Formule 3,466.* — Aussi appelées *à la provençale*.

Employer :

Farine	grammes	750
Sucre	—	125
Beurre	—	125
Levain de pain	—	250
Sel	—	15
Œufs	nombre	4
Eau de fleurs d'oranger	décilitre	1/2
Eau tiède	litre	1/2

Procédé. — Former la fontaine sur la table avec la farine tamisée ; mettre au centre le sucre, le beurre, le sel, l'eau tiède et l'eau de fleurs d'oranger ; le levain et les œufs ; délayer le tout, en y faisant adhérer la farine de façon à former une bonne pâte. La mettre dans une terrine en lieu tiède, jusqu'au lendemain.

Le lendemain, procéder à la pâte suivante :

Farine	grammes	200
Beurre	—	60
Sucre	—	60
Œufs	nombre	1

Former la fontaine avec la farine, mettre les ingrédients au milieu et faire une pâte ; la laisser reposer un instant et la pétrir ensuite avec la pâte de la veille, qui doit être bien levée. Former alors de petites navettes dans des moules ou sur la plaque ; les fendre au milieu et les faire lever pendant deux heures ; les dorer et les faire cuire dans un four chaud.

Remarque. — Les praticiens varient quelquefois les doses de cette pâte, elle change même de nom selon l'arome que l'on ajoute ; mais la formule que je viens d'énoncer est la plus pratique, en ce sens qu'elle peut servir pour toutes sortes de petits fours.

Navettes d'Italie. — *Formule 3,467.* — Employer .

Farine	grammes	375
Sucre	—	75
Beurre	—	75
Levain de pain	—	200
Œufs	nombre	3
Eau de fleurs d'oranger	décilitre	1/2
Eau tiède	—	1/2
Un grain de sel.		

Procédé. — Former la fontaine et délayer tous les ingrédients au milieu. Laisser reposer la pâte et la fraiser trois fois ; la mettre dans une terrine pour la faire lever jusqu'au lendemain.

Le lendemain, préparer la pâte suivante :

Farine	grammes	350
Beurre	—	50
Sucre	—	50
Œufs	nombre	3

Former la fontaine, mettre les ingrédients au milieu, de manière à former une pâte ; la laisser reposer une demi-heure. La mélanger alors avec la pâte de la veille et bien la travailler en briochant. La dresser alors en forme de navette, en mettant le doigt annulaire aux deux extrémités et appuyant dessus avec l'index et le pouce en tournant pour leur faire deux têtes. Les fendre au milieu, les dorer et les cuire dans un four chaud.

Navettes d'Espagne. — *Formule 3,468.* — Ces navettes diffèrent des autres en ce sens que la pâte n'est pas levée.

Employer :

Farine	grammes	500
Sucre	—	125
Beurre	—	75
Œufs entiers	nombre	2
Jaunes d'œufs	—	10

Zeste d'orange ou eau de fleur d'oranger.
Un grain de sel.

Procédé. — Tamiser la farine et en former la fontaine; mettre tous les ingrédients au milieu et faire une pâte ferme; laisser reposer, fraiser une fois. Former de petites navettes, les pincer comme les précédentes, les fendre au milieu et les cuire à four chaud.

NECKER. — En souvenir du célèbre ministre des finances (1732-1804), on a donné son nom à de petites tartelettes que l'on prépare de la façon suivante :

Necker (*Tartelettes à la*). — *Formule 3,469.*

Employer :

Lait	décilitres	2
Sucre en poudre	grammes	20
Farine	—	125
Beurre	—	60
Œufs	nombre	2 à 3

Un grain de sel.
Vanille.

Procédé. — Mettre dans une casserole le lait, le beurre, le sucre en poudre, le sel, la vanille et faire bouillir ; ajouter la farine et faire dessécher sur le feu en ajoutant un ou deux œufs de façon à former une espèce de pâte à choux.

D'autre part foncer des moules à tartelettes avec des rognures de pâtes à feuilletage sucrée et abaissée ; y coucher l'appareil dedans et faire cuire dans un four moyen. Les glacer à la glace de sucre en les sortant du four et les servir chaudes.

NECTAR, *s. m.* — Selon la fable, le *nectar* était le breuvage des dieux, auxquels il donnait l'immortalité.

Se dit de toute sorte de liqueur excellente : Ce vin est un nectar.

Nectar se dit aussi d'un suc végétal, généralement sucré et mielleux, que sécrètent les organes de certaines plantes appelées nectarines.

NECTARINE, *s. f.* — Nom donné par les Anglais aux diverses pêches à robe lisse. Nous avons étendu ce nom à une timbale de pêches et à une timbale de foie-gras.

Nectarine de pêches (*Entremets glacé.* — *Formule 3,470.*

Procédé. — Eplucher des pêches très parfumées et les passer crues au tamis de métal ; chemiser un moule à timbale avec de la glace à la vanille. Sucrer et parfumer la purée de pêche avec marasquin ; la mettre dans le centre de la timbale, recouvrir de glace à la vanille, mettre un papier dessus, un petit couvercle et sangler pendant deux heures. Démouler avec les précautions d'usage sur une serviette à franges. Servir accompagné de petites pâtisseries.

Nectarine de foie gras (*Haute cuisine*). — *Formule 3,471.*

Procédé. — Chemiser d'une mince couche de gelée, un moule à timbale uni ; le décorer avec des truffes. Chemiser de nouveau par dessus le décor d'une forte couche de sauce chaufroid blanche. Remplir l'intérieur avec du foie gras, de préférence frais, braisé au vin de Madère et coupé en gros dés. mais plus petits, verser dessus une sauce chaufroid, pas trop collée, à l'essence de truffe. Faire congeler sur la glace ; démouler avec les précautions d'usage sur un plat froid. Décorer avec des croûtons de gelée, dont les interstices seront garnis de gelée hachée aux truffes. Cette gelée hachée s'applique avec la poche à douille. Facultativement, elle peut être dressée sur un petit socle. (Alphonse LANDRY)

NEFALAH, *s. m.* (*Salmo ægyptius*). — Poisson qui habite les eaux du Nil; est fort estimé des habitants de ces contrés ; sa chair ressemble beaucoup à celle du saumon, auquel je prie le lecteur de se reporter pour sa préparation culinaire.

NÈFLE, *s. f.* (*Mespilus germanica, L.*) All. *Mispelbaum ;* angl. *medlar-tree ;* rus. *Kisilnik* ; ital. *nespolo ;* esp. *nispero.* — Fruit du néflier, originaire d'Europe, où il croit spontanément dans les bois.

La nèfle est une baie renfermant des noyaux durs au milieu d'une pulpe acide, qui n'est agréable au goût que lorsqu'on l'a laissée se blettir après la cueillette; c'est le type des fruits blets ; elle ne peut être mangée que dans cet état.

On distingue trois variétés de nèfles : la grosse nèfle, qui est la plus estimée, la nèfle précoce et la nèfle sans noyau. On les confit avant qu'elles soient

blettes, par les procédés ordinaires ou on les conserve dans l'eau-de-vie à la façon des noix. La nèfle est astringente, propriété qui est due au tannin qu'elle contient.

NÉGOIL, *s. m.* — Poisson de mer aussi appelé *négueil* ; *oblado* à Marseille et *ochiado* à Rome. Sa chair assez légère se prépare comme celle de tous les autres poissons.

NÉGUS, *s. m.* — Boisson très usitée en Angleterre; aussi appelée *Cup* (voir ce mot). Se dit aussi d'une façon de préparer les œufs.

Négus (*Œufs à la*). — *Formule 3,472.* — Mettre deux œufs sur le plat de façon à ce qu'ils soient séparés; mettre entre les deux jaunes une croquette de volaille ou une croquette de gibier ; faire un cordon autour avec une sauce périgueux.

NEIGE, *s. f.* — En confiserie on appelle ainsi une composition de sucre et de jus de certains fruits, comme groseilles, framboises, cerises etc., qu'on fait glacer dans la sorbétière.

Neige, en cuisine se dit des blancs d'œufs battus ; blancs d'œufs pris en neige. On appelle *à la neige* certaines façons de préparer différents mets que je vais décrire.

Neige (*Œufs à la*). — *Formule. 3,473.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	140
Œufs.....	nombre	6
Crème.....	litre	1
Sels.....	pincée	1
Vanille.		

Procédé. — Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs dans une terrine avec un fouet jusqu'à ce qu'ils soient très fermes, c'est-à-dire pris *en neige* ; ajouter le sel et 40 grammes de sucre en poudre ; mélanger le tout.

D'autre part, mettre la crème sur le feu avec la gousse de vanille et le restant du sucre ; la faire cuire un instant jusqu'à ce qu'elle soit réduite d'un peu moins d'un quart. Prendre alors au fur et à mesure avec une cuillière, les blancs d'œufs, les mouler avec une autre cuillère pour leur donner la forme d'un œuf et les jeter cuillerée par cuillerée dans la crème en ébullition ; les retourner, les retirer successivement quand ils sont cuits et les déposer sur un tamis pour les égoutter, et continuer ainsi jusqu'à ce que tous les blancs soient cuits.

Retirer le bâton de vanille et lier le restant de la crème avec quatre jaunes d'œufs ; faire épaissir sans laisser bouillir. Dresser les œufs en pyramide sur un plat et les arroser de la crème, qu'on aura passée au tamis de soie.

Remarque. — Il est bien entendu que l'on peut varier l'arome ; à défaut de vanille on se sert de zeste de citron, que l'on met cuire dans la crème, ou de l'anis qu'on met dans un petit sachet. On peut également remplacer la crème par du lait ; dans ce cas on double la quantité et on fait réduire de moitié.

Pour être appétissant, la qualité essentiel de cet entremets est sa blancheur. Autrefois, on colorait cet entremets de diverses couleurs : rose, vert ou jaune ; mais ce bariolage est de mauvais goût.

NELMA, *s. m.* — Gros poisson dont la chair a une grande analogie avec celle du saumon, il est fort commun en Sibérie où on l'estime beaucoup. Pour sa préparation culinaire (voir SAUMON).

NÉLUMBO, *s. m.* (*Nélumbium*). — Plantes aquatiques, originaires des contrées chaudes de l'Asie, et de l'Amérique septentrionale où elles croissent spontanément dans les eaux douces et tranquilles. Il y en a différentes espèces .

Le *Nelumbium speciosum* est l'objet d'une culture importante, en Cochinchine et en Chine où on l'appelle *lieu-wha*. Ses graines qui ont un goût agréable, sont blanches et tendres, elles s'emploient en alimentation, comme les amandes chez nous ; on mange ses feuilles comme les épinards et ses rhizomes accomodés de différentes manières, comme le céleri-rave.

Le *nelumbium luteum*, est surtout cultivé en Amérique, dans la Floride, la Caroline ; ses graines sont jaunes et s'emploient ainsi que ses racines, comme celles du précédent.

NELSON, *s. p.* — Nom donné à différentes préparations culinaires, en l'honneur de l'illustre amiral anglais, vainqueur de la bataille d'Aboukir et de celle de Trafalgar où il mourut tué (1758-1805).

Nelson (*Consommé à la*). — *Formule 3,474.*

Procédé. — Préparer un bon bouillon de poisson au vin blanc, bien condimenté de légumes et de poivre en grains, le lier avec un peu d'arrow-roost. Faire cuire dix minutes.

Couper en deux des petits pains au lait et en sortir la mie. Préparer une sauce cary très liée et

lui incorporer un salpicon de homard et de champignons, et des jaunes d'œufs. Farcir les petits pains avec cet appareil, les mettre dans un plafond légèrement beurré, les recouvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four en ayant soin qu'ils ne brûlent pas.

Au moment de servir, ajouter au potage un verre de vieux vin de Madère, dresser sur un plat les croûtes farcies, les arroser légèrement du bouillon de poisson et les servir en même temps que le potage.

Remarque. — On peut aussi remplacer ces croûtes par un salpicon de homard et des profiterolles, au cary pochées dans du consommé.

Nelson (*Côtelettes à la*). — Voir ce mot.

Nelson (*Bifteck à la*). — Voir ce mot.

Le nom de Nelson a été également donné à un entremets et à une petite pâtisserie de détail.

Nelson (*Entremets à la*). — *Formule 3,475.* Foncer des cercles à flancs avec une pâte sucrée; mettre une couche de marmelade au fond, et les remplir avec une crème à gâteaux de Pithiviers selon la formule 1279. Les cuire à four moyen. Masquer les gâteaux avec une marmelade d'abricots au rhum. Décorer le dessus avec de la méringue; les passer un instant au four pour les sécher, sans laisser prendre couleur.

Nelson (*Tartelettes à la*). — *Formule 3,476.* — Foncer des moules à tartelettes avec de la pâte sucrée; mettre un peu de marmelade d'abricots au fond et remplir avec l'appareil de la formule 1279. Les cuire dans un four moyen et les glacer au rhum en les sortant du four.

NÉLUSKO, *s. m.* — On appelle ainsi le potage à la noix de coco et une gelée dont les formules suivent :

Nélusko (*Potage à la*). — *Formule 3,477.* — Scier par le milieu deux noix de coco fraîches; c'est-à-dire contenant le lait, que l'on vide dans un bol. Extraire ensuite les chairs, ou si elles sont dures, éplucher la noix, les émincer en petites tranches, les saupoudrer de sucre et les faire sécher au four. Les piler dans un mortier avec un quart de leur volume d'amandes douces.

D'autre part, préparer un potage lié avec de la farine de riz ou d'arrow-root, du consommé et du lait, dans lequel on aura ajouté les amandes et le coco pilé et quelques feuilles de myrthe. Faire bouillir une heure. Passer le potage à l'étamine, le remettre dans la casserole et faire une liaison avec de la crème, du beurre frais, des jaunes d'œufs et le lait des cocos. Au moment de servir, ajouter, en guise de croûtons, une quantité suffisante de pignons frais, mondés et cuits à part dans une petite casserole.

Nélusko (*Glace à la*). — *Formule 3,478.* — Employer :

Amandes	grammes	125
Chocolat fin	—	75
Sucre concassé	—	300
Lait	litre	1/2
Crème double	décilitre	3
Jaunes d'œufs	nombre	6
Vanille	gousse	1

Procédé. — Monder et faire griller au four les amandes; les mettre dans un poêlon avec le sucre concassé et un peu d'eau. Le faire cuire au caramel léger, verser sur le marbre légèrement beurré et laisser refroidir. Réduire en poudre cet appareil en le pilant dans le mortier. Le mettre dans une casserole avec la crème, le lait, le chocolat, la vanille et les jaunes d'œufs, en remuant de façon à le faire cuire à la nappe sans laisser bouillir. Passer l'appareil au tamis de Venise ; laisser refroidir et faire glacer; incorporer alors dans la glace, en remuant, quelques cuillerées de crème fouettée. Chemiser un moule à pan avec la glace, mettre au milieu de la crème fouettée à la vanille ; couvrir le dessus avec de la glace et unir avec le couteau ; mettre le couvercle et sangler. Après une heure, démouler sur serviette avec les précautions d'usage (Léon Roty).

NEMOURS, *s. m.* — On a donné le nom du chef-lieu de canton de Seine-et-Marne à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Nemours (*Gâteaux de*). — *Formule 3,479.* — Foncer des moules à tartelettes avec du feuilletage abaissé; mettre au fond, un peu de marmelade de mirabelle; coucher dessus un peu de pâte à choux, préparée selon la formule 962; faire cuire et les glacer à la glace de sucre en les sortant du four Se servent indifféremment chaudes ou froides.

NÉNUPHAR, *s. m.* (*Nymphœa*). — Plante aquatique, type de la famille des nymphœacées ; elle a de grandes feuilles rondes, plates, flottant ainsi que ses fleurs qui sont blanches ou jaunes, à la surface des étangs.

Les racines féculentes du nénuphar sont em-

ployées en alimentation dans certains pays. En Suède, ses semences entrent, avec l'écorce du pin, dans la confection d'une galette qui est la ressource du pauvre.

Le nénuphar qui, autrefois, était réputé antiaphrodisiaque et, pour cette raison, très en vogue dans les couvents, est reconnu aujourd'hui avoir les propriétés contraires, ce qui est prouvé par son analyse chimique.

Analyse chimique. — L'analyse qui a été faite de sa racine a révélé une combinaison du tannin et d'acide gallique; des matières grasses et végéto-animales et muqueuses, du sel ammoniacal, de la résine, principes qui la rendraient plutôt aphrodisiaque.

NÉOSSINE, *s. f.* — Nom donné à une substance organique que l'on trouve dans les nids d'hirondelles ou salangane de la Chine.

NÉRAC (*Géogr. gastronomique*). — Sous-préfecture du département du Lot-et-Garonne, dont les productions gastronomiques sont les eaux-de-vie, les vins, les farines et surtout les terrines de foie gras de canard aux truffes, qui ont une réputation bien méritée.

Terrine de Nérac aux perdreaux. — *Formule 3,480.* — Employer :

Filets mignons de porcs	grammes	500
Panne	—	600
Truffes crues	—	100
Foies gras de canards	nombre	2
Perdreaux	—	4
Sel et épices.		

Procédé. — Désosser les perdreaux et en retirer les tendons ou nerfs, assaisonner les chairs, éplucher les truffes et les couper en gros dés ; farcir intérieurement les perdreaux avec du foie gras et les truffes, les envelopper avec la peau de façon à former quatre petites ballotines. D'autre part, faire une farce selon le procédé ordinaire avec le filet de porc, la panne et le restant de foie gras.

Foncer une terrine de bardes de lard ; mettre au fond une couche de farce, au milieu les ballotines de perdreaux entourées et recouvertes de farces, avec laquelle on aura soin de former un dôme dessus: on ajoutera les truffes, s'il en reste. Recouvrir la terrine d'une barde de lard, mettre le couvercle dessus et faire cuire au bain-marie au four, pendant environ deux heures à deux heures et demie selon leur grandeur et la chaleur du four.

Remarque. — Si la terrine doit être servie fraîche, égoutter la graisse en la sortant du four, et la remplacer par un fumet de gibier réduit à glace; la mettre sous une légère presse et laisser refroidir. Pour la servir on sort de la terrine en la faisant tremper dans l'eau chaude, on tranche ou on décore à la gelée sur socle ou sur terrine.

Au contraire, si cette terrine doit être conservée, on égouttera la graisse et le jus en la sortant du four ; presser légèrement, remplacer le jus et la graisse par du saindoux frais et liquide; mettre le couvercle et le luter avec du papier d'étain.

Terrine de Nérac aux canards. — *Formule 3,481.*

Employer :

Filet de porc frais	grammes	250
Filets mignons de veau	—	250
Panne de lard frais	—	600
Truffes crues	—	800
Foie gras d'oie	nombre	1
Canards	—	2
Sels et épices.		

Procédé. — Procéder comme ci-dessus en faisant quatre ballotines avec les chairs de canards, les truffes et une partie du foie gras ; suivre en tout les mêmes prescriptions indiquées dans la formule précédente.

NEROLI, *s. m.* — Huile essentielle extraite des feuilles et des fleurs de l'oranger. On a aussi appelé néroli un gâteau dont nous donnons la formule.

Néroli (*Distillerie*). — *Formule 3,482.* — Mettre les fleurs d'orangers dans un bain-marie en toile métallique, et le plonger dans la cucurbite. Placer promptement le chapiteau et le réfrigérant, puis distiller jusqu'à ce que l'huile essentielle ait cessé de passer. Recevoir ce produit dans un récépient florentin ; enlever avec une pipette l'huile qui surnage, puis filtrer l'eau aromatique s'il est nécessaire.

Remarque. — Pour la conserver elle doit être dans une marie-jeanne tenue dans un lieu sombre; récemment préparée elle est jaune, mais elle devient rouge orange par l'action de la lumière.

Falsification. — Le néroli est fréquemment falsifié avec de l'alcool ou de l'essence de petits grains, ou avec du néroli de fleurs douces. Le premier mélange se reconnait à l'aide du potassium ; on met dans l'essence un fragment de potassium de la grosseur d'une tête d'épingle. Si l'essence contient

25 p. 0/0 d'alcool, le potassium s'agite, pétille et diparaît promptement. Le second mélange, ne peut-être décelé qu'avec du néroli pur.

Néroli (*Gâteau*). — *Formule 3,483.* — Employer :

Beurre fondu.....	grammes	60
Fécule.....	—	30
Sucre en poudre.....	—	200
Amandes.....	—	125
Orangeat haché finement.	écorces	3
Œufs.....	nombre	3
Eau de fleurs d'oranger..	décilitre	1/2

Procédé. — Monder et piler les amandes au mortier avec trois œufs ; y ajouter le sucre, l'orangeat haché et l'eau de fleurs d'oranger ; bien travailler et sortir la pâte dans une terrine; y ajouter le beurre fondu et la fécule. Bien mélanger le tout. Coucher la pâte dans des moules à bretons préalablement beurrés et parsemés d'amandes hachées. Faire cuire dans un four moyen.

NERVOIR, *s. m.* — Terme de confiserie. Espèce d'étampoir pour donner au pastillage les nervures pour les feuilles, dont on se sert pour garnir les fleurs.

NESSELRODE, *s. p.* — Nom d'un célèbre diplomate Russe, né à Lisbonne ; dirigea la politique extérieure de l'empire sous Alexandre Ier et Nicolas (1816-1856). En son honneur, son nom fut donné aux préparations culinaires suivantes :

Nesselrode (*Potage à la*). — *Formule 3,484.*

Procédé. — Scier au-dessus du jarret de veau, dans l'endroit contenant un peu de chair, une douzaine de tronçons de sept centimètres de longueur. Les faire dégorger à l'eau froide et les blanchir. Les mettre dans une casserole avec des débris de volaille, des os de veau, assaisonner de légumes et de poivre blanc entier; mouiller avec du bouillon blanc et mettre une quantité suffisante d'orge perlé et un peu de riz. Soumettre à l'ébullition et laisser cuire doucement.

Quand les jarrets sont cuits, les retirer et les mettre dans une petite casserole avec un peu de bouillon. Laisser cuire encore l'orge pendant une heure et passer le potage à l'étamine ; le remettre dans une casserole, l'amener à bon goût; faire une liaison dans la soupière avec de la crème, des jaunes d'œufs, un peu de beurre fin et du cerfeuil haché; ajouter peu à peu le potage en remuant avec le fouet. Servir les jarrets dans un légumier d'argent, légèrement arrosés de leur cuisson et couverts. Servir en même temps que le potage.

Remarque. — Les tronçons de jarret peuvent être sciés en deux, sur leur longeur, s'ils sont trop gros. D'autres fois, les jarrets ne sont point servis séparément, mais les chairs sont taillées en petits dés et mises en guise de croûtons dans le potage.

Nesselrode (*Soupe de poisson à la*). — *Formule 3,485.*

Procédé. — Nettoyer deux sterlets et les couper en tronçons de deux à quatre centimètres selon la grosseur.

Préparer un fond de potage lié comme il est dit à l'article tortue (Voir ce mot), y ajouter la même quantité de bouillon de poisson ; l'assaisonner avec une demi-bouteille de bon vin blanc sec, une infusion d'aromates au vin de Madère, une pointe de piment, du poivre blanc concassé, mis dans le porte-épices. Amener à bon goût; ajouter alors le poisson et faire cuire pendant dix minutes. Dresser le poisson dans un légumier couvert en y mettant quelques tranches de citron; sortir le porte-épices et verser le potage dans une soupière.

Nesselrode (*Côtelettes de grives à la*). — *Formule 3,486.*

Procédé. — Faire rôtir quelques grives dans une casserole avec du genièvre. Laisser refroidir et tailler les chairs en petits dés; les mettre dans une terrine avec une égale quantité de truffes et de foie gras cuit également coupés en petits dés; assaisonner avec une petite goutte de vin de Madère.

D'autre part, procéder à une farce de gibier à plumes, faisan ou gélinotte et préparée selon la formule 2.227. L'étendre d'une hauteur d'un centimètre et demi sur une plaque légèrement beurrée; la mettre sur la glace.

Mouiller le salpicon, préparé d'autre part, avec une sauce chaufroid brune; étendre cet appareil sur la farce, en l'unissant avec le couteau et laisser refroidir. Dans cette farce, découper des côtelettes à l'aide de l'emporte pièce ou du couteau; après avoir fait chauffer un peu la plaque en dessous pour décoller la farce. Les placer sur un tamis, les glacer à la gelée, les papilloter et les dresser sur un petit fond de plat ou sur un socle et garnir de gelée.

Nesselrode (*Pouding à la*). — *Formule 3,487.*

Procédé. — Faire ramollir dans un sirop avec de la vanille sur le feu, une égale quantité d'angé-

lique et de citronnat, coupés en petits dés ; des raisins de Corinthe et de Smyrne.

Pendant ce temps, préparer une purée de marrons ; mélanger avec de la crème et du sucre et ajouter une égale quantité de crème à la vanille pour glace, selon la formule 1,300.

Ajouter les deux tiers de fruits confits et une quantité suffisante de marasquin pour parfumer. Faire glacer à la sorbetière. Lorsqu'il est glacé, y ajouter quelques cuillerées de crème fouettée ; le mouler dans un moule à dôme, mettre le couvercle et faire sangler pendant une heure. D'autre part, préparer la sauce suivante :

Sauce à pouding Nesselrode. — Formule 3,488.

Procédé. — Mettre dans une casserole une demi-bouteille de vin, soit de Marsala, de Madère, de Malvoisie ou de Lunel ; ajouter quatre jaunes d'œufs et fouetter de façon à faire un sabayon lié sans laisser bouillir. Ajouter alors le restant des fruits, un décilitre de marasquin et mettre la casserole dans la glace.

Démouler le pouding sur une serviette à franges avec les précautions d'usage, et l'accompagner de la sauce dans une timbale d'argent. Tel est le vrai pouding à la Nesselrode.

NEUFCHATEL (*Géographie gastronomique*). — Petite ville du département de la Seine-Inférieure, où il se fabrique des fromages renommés ; fait aussi un commerce important de beurre, de volaille et d'œufs (Voir FROMAGE).

NEUG, *s. m.* — Plante graminée que les Abyssiniens mélangent à d'autres farines pour en faire du pain.

NEULE, *s. f.* — Petite pâtisserie très commune à Paris au Xe siècle ; on appelait *neuleurs*, les spécialistes qui la faisaient ; de là, par altération, *niole* et *nioleurs*.

Les premiers statuts de maîtrise accordés aux *pasticiers-oublieux* et *pasticiers-neuleurs* en 1270, portaient ce qui suit : *Quiconque veult estre neuleur ou oublauer en la ville de Paris, estre le peult quittement et franchement, pourveu qu'il sçache faire le mestier et qu'il ait de quoy, et que il garde les us et costumes du mestier.* Dans ce règlement nul maître ne pouvait occuper un ouvrier que celui-ci ne sut faire en une journée au moins un millier de gâteaux nommés *neules*.

Comme on le voit, l'erreur perpétuée en a changé et l'expression et le sens ; il n'y a là aucune allusion de dénigrement, seule l'imagination comme pour tout ce qu'on ignore, a pu prêter à cette qualification le ridicule qu'on lui prête. Car le *neuleur* comme l'*oublayeux*, fabricant d'oublies et le *darioleur* étaient des spécialistes respectables qui plus tard se sont confondus sous le nom général de *pasticier* puis *pâtissier*. Mais ce qui est étrange, dans cette étymologie comme dans beaucoup d'autres, que j'ai eu l'avantage d'élucider, c'est que les encyclopédistes eux-mêmes ont fait preuve d'une ignorance unanime à ce sujet. (Voir l'étymologie des dictionnaires de la langue française).

NÉVA *s. m.* — Nom donné à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Néva (*Gâteau*). — *Formule 3,489.* — Employer :

Fécule	grammes	125
Sucre en poudre	—	375
Amandes	—	125
Beurre fin	—	125
Blancs d'œufs	nombre	10
Vanille		

Procédé. — Piler les amandes avec six blancs d'œufs ; les mettre ensuite dans une terrine et travailler en ajoutant peu à peu, le sucre, la fécule et le beurre fondu. Battre le restant des blancs bien fermes et les incorporer avec les précautions d'usage. Mettre un papier au fond d'un moule à pain de Gênes ; y coucher la pâte, faire cuire à four doux et glacer à la vanille en sortant du four. (P. LACAM).

NIÇOISE, *adj.* — On prépare à la niçoise différents mets et entremets dont les formules suivent :

Niçoise (*Rougets à la*). (*Cuis. d'hôtel. — Formule 3,490.*

Procédé. — Nettoyer des rougets en les sortant de l'eau ; les ciseler et les assaisonner de poivre et sel ; les rouler dans la farine et les mettre dans une plaque contenant de l'huile d'olive chaude ; les faire cuire au four et dresser sur le plat à servir ; égoutter l'huile et déglacer le plafond avec un peu de vin blanc, de fumet de poisson et de glace de viande ; ajouter de l'essence d'anchois, des fines herbes, des câpres, des bisques d'écrevisses et lier avec un peu de beurre frais. Couper les rougets en tronçons, les mettre sur des plats très chauds et les masquer avec la sauce.

Niçoise (*Œufs pochés à la*). — *Formule 3,491.*

Procédé. — Pour un service, faire pocher pendant deux minutes dans de l'eau salée et acidulée une quinzaine d'œufs frais; les rafraîchir. Pendant ce temps, on aura fait frire au beurre, en nombre égal aux œufs, des petits croûtons de pain d'un centimètre d'épaisseur, ronds ou ovales. Aligner ces croûtons sur un plat à gratin; masquer les œufs avec une bonne sauce béchamelle réduite, dans laquelle on aura ajouté du fromage parmesan ou de gruyère rapé; saupoudrer le tout avec du fromage râpé et de la chapelure, mettre par dessus des petits morceaux de beurre très frais et faire gratiner une minute dans un four très chaud. Servir doublé d'un plat froid.

Niçoise (*Poulet à la*). — *Formule 3,492.*

Procédé. — Préparer un poulet comme pour entrée, en désossant sa poitrine après avoir cassé les os du bréchet et couper les pattes au dessus du genou. Faire revenir dans une casserole avec un oignon ciselé et un peu de lard coupé en petits dés, environ deux cents grammes de riz épluché non lavé; le mouiller avec un peu de jus de veau ou du bouillon de volaille, le saler, ajouter un peu de piment et un petit salpicon de maigre de jambon cru. Laisser cuire pendant dix minutes, en farcir le poulet, le brider après avoir mis les pattes en dedans, coudre les ouvertures et les barder de lard. Faire prendre couleur au poulet dans une casserole avec du beurre frais; le mouiller avec un peu de vin blanc, de glace, de jus ou de bouillon de volaille. D'autre part, faire sauter à la poêle environ deux cents grammes de maigre de jambon cru coupé en dés ainsi que quatre à cinq petites tomates pelées, égrenées et coupées en quatre; le tout assaisonné de poivre du moulin, d'un peu de muscade et d'une gousse d'ail ciselée. Mettre cet appareil dans la casserole autour du poulet; laisser mijoter tout doucement pendant quinze à vingt minutes. Dresser le poulet sur un plat d'entrée, le débrider et le garnir à l'aide de l'écumoire de la partie consistante de son fond et mettre le liquide dans une saucière pour accompagner le poulet.

Niçoise (*Gâteau à la*). — *Formule 3,493.*

Employer :

Farine	grammes	500
Sucre	—	500
Amandes brutes	—	50
Beurre	—	375
Raisins de Malaga et de Corinthe	—	375
Orangeat, citronnat hachés.	—	200
Ammoniaque	—	2
Œufs	nombre	2
Essence de bergamotte	gouttes	4
Cannelle en poudre	pincée	1

Procédé. — Broyer grossièrement les amandes avec deux œufs; les travailler dans une terrine avec le sucre, les fruits hachés, orangeat, citronnat et raisin, l'essence de bergamotte, la cannelle et l'ammoniaque; ajouter à la fin la farine en pluie et le beurre fondu. Foncer des cercles à flans avec de la pâte sucrée, y coucher la pâte. Dorer et faire cuire (P. LACAM).

NID, *s. m.* — En cuisine on peut imiter les nids de différentes façons, en formant des entremets exquis, aussi agréables au goût qu'à la vue.

Nid glacé (*Gâteau*). — *Formule 3,494.*

Procédé. — Coucher une pâte génoise dans un moule à trois-frères; la glacer au café et imiter le nid en décorant le tour du gâteau avec des pistaches, de la glace royale, ou de la crème à moka au beurre. Faire refroidir le gâteau. Faire glacer de la crème à la vanille selon la formule 1,300, dans des petits moules à charnière représentant des œufs. Après être sanglés pendant une heure, les tremper à l'eau tiède, les essuyer et les démouler vivement dans le creux du gâteau. Servir un œuf à chaque convive avec un petit morceau de son nid.

Petit nid d'oiseau (*Dessert*). — *Formule 3,495.*

Procédé. — Faire cuire une pâte génoise fine, dans des moules à brioches, profonds; creuser l'intérieur afin de former les nids; les glacer au café; saupoudrer le tour avec des amandes effilées, des pistaches hachées et du sucre vert et jaune, de façon à imiter de petits nids d'oiseaux. Mettre au milieu quelques dragées, représentant des œufs de moineaux ou d'autres petits oiseaux. Les servir en pyramide sur un plat, ou les dresser sur un socle à gradins.

Nid d'oiseau en sucre (*Dessert*). — *Formule 3,496.*

Procédé. — Faire cuire du sucre au gros cassé; colorer la première partie en vert, la deuxième en bistre, et enfin la troisième en beige de façon à imiter le bois. Verser sur le marbre légèrement graissé, la partie colorée en vert, remuer un peu avec la pointe du couteau de façon à ne pas le laisser transparent; avec une partie, former de suite de petites tigelles en le tirant; sur le restant former des empreintes, avec un moule de plomb en forme de feuille. Découper en feuilles de suite,

avant qu'elles soient refroidies et les coller sur les tigelles.



Fig. 785. — Nid d'oiseau en sucre.

D'autre part, tirer les deux sucres séparément, et lorsqu'ils sont de mollesse convenable, c'est-à-dire avant qu'ils soient refroidis, tresser vivement un nid, en le fixant sur un morceau de sucre bistre représentant une branche cassée. Ajouter le feuillage et doubler le nid intérieurement avec du sucre filé. Garnir le nid d'œufs à la liqueur marasquin, et candis d'après la formule 541. Les œufs doivent être décorés en les pointillant de bistre, de noir et de rose.

Nid de poule au marron (*Entremets*). — *Formule 3,497.*

Procédé. — Préparer une purée de marron à la vanille comme il est indiqué à la formule 3,220. Dresser sur un fond en pâte sèche, et avec la seringue à marrons à vermicelle, un turban de cette purée, de façon à imiter un nid.

D'autre part préparer des œufs à la neige (Voir ce mot) également à la vanille.

Quand ils sont prêts et égouttés, les arrondir en forme d'œuf avec une cuillère ; les mettre dans le nid et servir la crème à part. Cet entremets est excellent.

NID D'HIRONDELLE. — Voir SALANGANE.

NIGELLE, *s. f.* (*Nigella sativa*). All. *Schwarz-Kümmel* ; angl. *fennel flover ;* ital. *nepitella ;* flam. et holl. *narduszaad.* — Plante de la famille des renonculacées, dont les semences aromatiques sont employées comme condiment ; elle est connue sous les noms vulgaires de *toute-épices, faux-cumin, cumin noir.*

HYGIÈNE. — Les graines fortement aromatiques sont excitantes, stimulantes et aphrodisiaques ; elles conviennent aux estomacs paresseux, mais les personnes nerveuses et échauffées doivent s'en abstenir.

USAGES CULINAIRES. — En Europe, la nigelle s'emploie comme assaisonnement des sauces, des marinades, dans la préparation des anchois de Norwège et de certains gâteaux ; en Orient, où on l'appelle *abésodé*, ses usages sont beaucoup plus variés : torréfiée, moulue, mélangée à de l'ambre gris, du musc, du bézoard, du gingembre, de la cannelle et, le tout réduit en pâte ; desséchée et pulvérisée, elle constitue un condiment dont les orientaux saupoudrent leur pain, les gâteaux, et qu'ils font entrer dans la confection de certains mets. Avec la graine de la nigelle ils fabriquent en outre, une conserve propre à donner de l'embonpoint et qui a des propriétés génésiques.

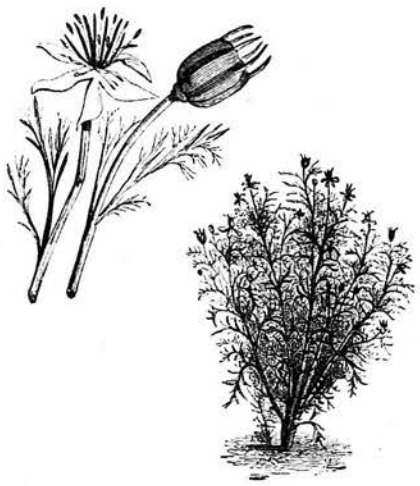


Fig. 786. — Nigelle aromatique.

NIGRINE, *s. f.* (*Chloranthus*)). — Arbrisseau dont les feuilles sont très aromatiques. Les Chinois les mélangent quelquefois à celles du thé pour leur communiquer leur arome.

NIKA (*Nika edulis*). — Crustacé de l'ordre des décapodes macroures, que l'on trouve dans la Manche, la Méditerranée, en Afrique, dans les rades de Bône, d'Alger et d'Oran. Se prépare culinairement comme les autres crustacés, mais il est de difficile digestion.

NILSON, *s. p.* — Naturaliste Suédois (1787-1883), auquel on a dédié différentes préparations culinaires dont les formules suivent.

Nilson (*Potage à la*). — *Formule 3,498.*

Procédé. — Préparer sept cents grammes de farce à quenelles de volaille, selon la formule 1690. Diviser cette farce en trois parties égales ; incorporer dans la première partie, en pilant au mortier, quelques truffes cuites et hachées ; dans la deuxième, du maigre de jambon haché, légèrement carminé, et également pilé au mortier ; enfin colorer la troisième partie avec du vert d'épinard et quelques ciboulettes, blanchies, hachées et pilées au mortier, de façon à obtenir trois couleurs différentes.

Avec la poche munie d'une petite douille, coucher dans un sautoir ou plafond carré légèrement beurré, des petits bâtons de farces de différentes couleurs. Les couper alors transversalement en forme de petites quenelles longues de quatre centimètres ; les mettre dans l'eau bouillante salée et les faire pocher sur le feu. Lever les quenelles avec l'écumoire, les déposer dans la soupière et verser le consommé dessus.

Nilson (*Timbales à la*). — *Formule 3,499.*

Procédé. — Beurrer des moules à dariole; les saupoudrer de truffes et de maigre de jambon hachés ; et foncer les timbales avec de la farce de volaille selon la formule 1,690. Mettre au milieu de la sauce soubise; recouvrir le tout de la même farce; les mettre dans un plafond avec un peu d'eau au fond, les recouvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four. Les démouler sur un plafond rond d'entrée, en renversant les petites timbales. Les accompagner d'une sauce soubise.

Nilson (*Gâteau à la*). — *Formule 3,500.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Noisettes torréfiées.....	—	125
Orangeat haché.....	—	100
Farine de maïs.....	—	250
Beurre fin.....	—	200
Œufs.....	nombre	12

Procédé. — Piler les noisettes au mortier avec deux œufs, les mettre dans une terrine avec l'orangeat haché, le sucre en poudre et les jaunes d'œufs; travailler. Quand la masse est mousseuse, incorporer la farine de maïs et le beurre fondu et ensuite les blancs battus en neige, avec les précautions d'usage. Couler la pâte dans des moules plats à gelée, les siroper au marasquin en les sortant du four et les glacer de même.

NINZIN, *s. m.* (*Sium ninzi, L.*). — Au Japon, on emploie cette plante aux mêmes usages et de la même façon que le gin-seng (Voir ce mot), mais elle lui est inférieure.

NIOLEUR, *s. m.* — Voir NEULE.

NIORT (*Géogr. gastronomique*). — Sous-préfecture du département des Deux-Sèvres, dont la principale production gastronomique est l'angélique confite, qui jouit d'une juste réputation.

NIPA, *s. m.* (*Nipa fruticans*). — Nom d'un arbrisseau des Indes-Orientales, qui croît sur le bord des eaux marécageuses.

Son fruit est une drupe de couleur marron, renfermant une amande ovoïde ; il n'est bon qu'avant sa complète maturité; on le mange cru ou on le confit au sucre. Les Javanais coupent le régime de cet arbrisseau, lors du développement de sa fructification; il en découle alors une liqueur douceâtre dont ils font un alcool par la fermentation.

NIVERNAISE, *adj.* — Nom donné à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Nivernaise (*Potage à la*). — *Formule 3,501.*

Procédé. — Préparer un potage lié au consommé de volaille, soit avec de la farine de riz, de la farine de gruau ou de l'orge perlé. Tourner de petites carottes nouvelles en olive et des navets de même grosseur avec le petit couteau cannelé fig. 734 D. Faire cuire séparément dans du consommé avec sucre et beurre ; au moment de servir, les mettre dans la soupière et verser le potage dessus.

Nivernaise (*Garniture à la*). — *Formule 3,502.*

Procédé. — Préparer des carottes nouvelles et les tourner avec le couteau cannelé de même que les navets, comme il est indiqué plus haut. Faire braiser les carottes avec un peu de sucre, de sel et de beurre, en les arrosant légèrement avec un peu de demi-glace ; faire cuire les navets à blanc, en les assaisonnant de sucre, de sel et de beurre. Dresser les carottes et les navets par groupes alternés, autour de la pièce que l'on veut garnir.

Remarque. — Dans le potage, comme dans la garniture, on remplace avantageusement les navets par des *stachys* (Voir ce mot) ou *crosnes*.

NIVETTE, *s. f.* — Nom d'une variété de pêche de saveur très agréable, mais devant être mangée crue, ne réussissant pas à la cuisson.

NOAILLES, *s. p.* — Nom d'une famille illustre à laquelle on a dédié différents mets et entremets. La première préparation culinaire dédiée à cette famille fut l'omelette à la Noailles, qui date du XVII^e^ siècle et dont je reproduis la formule originelle sans rien changer au procédé.

Noailles (*Omelette à la*). — *Formule 3,503.*

Procédé. — Prenez une chopine de lait, mettez dans une casserole une cuillerée d'argent de farine de riz, un peu de sel; délayez avec une goutte de lait cette farine et y mettez huit jaunes d'œufs frais et les délayez bien avec le reste de la chopine de lait; ajoutez-y un demi-setier de crème douce, y mettez un morceau de cannelle en bâton et du sucre en proportion et les faites cuire sur un fourneau en les tournant toujours jusqu'à que cela commence à bouillir et le retirez et le mettez refroidir, hachez-y de l'écorce de citron vert confit (citronnat) avec des biscuits d'amandes amères et d'autres biscuits, un peu d'eau de fleurs d'oranger ; mêlez le tout avec la crème et ôtez-en le bâton de cannelle.

Prenez dix-huit œufs frais, fouettez-les blanc comme pour des meringues et remettez-y douze jaunes en les fouettant toujours, et y videz la crème qui est préparée, et mêlez bien le tout ensemble. Beurrez une casserole de bon beurre et y videz votre omelette et la mettez au four. Lorsqu'elle est cuite, vous la renversez dans un plat chaud et la servez pour entremets. L'on peut la glacer, si l'on veut avec du sucre et la pelle rouge (*Nouveau Cuisinier royal, 1774*).

Noailles (*Croustades à la*). — *Formule 3,504.*

Procédé. — Foncer de pâte brisée des moules à tartelettes de forme rectangulaire. Les faire cuire à blanc, les vider et mettre au fond une lame de foie gras dans toute la longueur de la tartelette, sur laquelle on mettra des tranches de truffes cuites; enfin, une autre tranche de foie gras et saucer le tout avec une sauce madère réduite en chaufroid. Laisser refroidir.

Mettre alors au milieu une belle lame de truffe glacée et aux deux extrémités deux rognons de coq préalablement blanchis et également glacés. Décorer le bord de la croustade avec de la gelée hachée, poussée au cornet. Servir sur serviette.

Noailles (*Ris de veau à la*). — *Formule 3,505.*

Procédé. — Faire dégorger, blanchir, presser et piquer des ris de veau selon l'usage. Les faire braiser en les faisant glacer avec du fond de veau. Faire frire des petits croûtons de mie au beurre frais; les mettre sur un plat rond et les couvrir chacun d'une tranche de foie gras braisé. Dresser les ris de veau sur le foie gras, les glacer et verser au centre un ragoût de rognons de coqs mêlé à une sauce suprême à la Noailles.

Noailles (*Garniture à la*). — *Formule 3,506.*

Procédé. — Cette garniture se compose de rognons de coqs dans une sauce suprême de volaille.

NOEL, *s. m.* — Fête dédiée à la naissance de J.-C. Outre le remarquable cantique, que tout le monde connaît, la cuisine lui fit aussi son offrande: les Anglais un gâteau, en France, un cuisinier poète, Achille Ozanne, offrit en holocauste une lyre charmante, les écrevisses à la bordelaise, complément indispensable à cette « nuit de fête »; enfin nous lui consacrons un char de bonbons, triomphe des bébés :

Commençons par le réveillon de notre collègue Ozanne :

Noël (*Réveillon de*). — *Formule 3,507.*

NUIT DE FÊTE

Nuit de Noël, fête divine
Les chrétiens vont serrant les rangs,
Aux églises, aux restaurants
Pour la Prière... ou la Cuisine.
Dans les théâtres, les concerts,
Avec délices
On savoure sur tous les airs
Les écrevisses!

Pensant bien que pour nos gourmets
Les chansons ne sont que fadaises,
Sans musique je leurs transmets
Les écrevisses bordelaises.

Les Écrevisses à la bordelaise

RECETTE

Dans les règles de l'art, commençons le travail :
Faire une mirepoix comme suit — combinée
De carottes, oignons, thym, persil, laurier, ail
De sel et poivre en grains dûment assaisonnée,
Parures de jambon, pour la corser un peu;
Puis dans le beurre fin, sur un tout petit feu
Que cette mirepoix doucement se consume.
Alors d'un vin blanc sec, mouillez-la du volume
Nécessaire à ces crustacés;
Et de ce court bouillon leur offrant les prémices
Sans remords, en cuisson, plongez vos écrevisses
Vingt minutes et c'est assez.

Du bain les sortant toutes roses
Au chaud il vous faut les tenir
Attendant les saveurs écloses
Que la sauce doit contenir.

Passez bien la cuisson et laissez-là réduire
Afin de la beurrer, hors du feu, fortement,
Ajoutez en jugeant l'effet qu'il peut produire
Le cayenne pour condiment.

Elles seront les bienvenues
Quand pour fêter le réveillon
Les cloches lanceront aux nues,
Les bruits d'un joyeux carillon!
. . . . . .
Nuit de Noël, fête divine!
Les chrétiens vont serrant les rangs
Aux églises, aux restaurants
Pour la prière ou la Cuisine!

Noël (*Le char de*). — *Formule 3,508.*

On peut faire ce char de deux façons :

1° En carton-pâte, la corbeille garnie de soie rouge et le vêtement du bébé de soie bleue. L'intérieur de la corbeille doit être garni de bonbons variés. C'est le char des confiseurs; dans ce cas, le tout est fabriqué en carton-pâte, par les spécialistes qui font ce genre de jouet.

2° En sucre, en procédant de la façon suivante :



Fig. 787. — Char de Noël, ou Bébé écoutant le bruit des bonbons.

Procédé. — Découper à l'aide de l'emporte-pièce deux roues, une grande et une petite dans de la pâte à pastillage ou dans toute autre substance solide, mais ne perdant pas la forme; couper également la carcasse du char dans toute sa longueur à plat; le tout selon le dessin et laisser sécher la pâte. Chauffer de la cire préparée selon la formule 1706; la couler sur le marbre, appuyer dessus la pâte de façon à faire une empreinte suffisamment profonde. Faire également dans la cire l'empreinte d'une coquille de ricarde. Couler dans ces empreintes du plâtre préparé selon la formule 708.

Les moules en plâtre étant obtenus, y couler du sucre, préparé selon les indications de la formule 1782. Doubler la carcasse du char avant que le sucre soit complètement refroidi. Couler sur le marbre l'ornementation de devant; fixer alors les deux roues de derrière ainsi que la petite roue de devant au support du char. La carcasse étant bien fixée, mettre la coquille dessus, la remplir de bonbons et imiter de la soie avec de la pâte d'amandes colorée; fixer alors une petite poupée habillée, l'oreille contre le sac. Sur le devant de la voiture, adapter un petit bacchus en sucre coulé. Mettre le char sur un plat et servir comme dessert.

NOINÉ, *s. m.* — Arbre aussi appelé *ata*, qui croît à Siam. Son fruit, à chair molle, a la saveur d'une crème sucrée.

NOISETTE, *s. f.* (*Corylus*). — Angl. *hazelnut;* rus. *arêke lessnoï;* ital. *noccicula.* — Fruit du noisetier ou coudrier (Voir ce mot), arbrisseau très répandu dans les forêts d'Europe et de l'Amérique du Nord.

Les noisettes du coudrier sauvage sont petites, blanches, allongées, peu savoureuses. La culture s'en est emparée pour en perfectionner les produits. En effet, les noisetiers cultivés produisent de plus beaux fruits, qui prennent le nom d'aveline (Voir ce mot).

NOISETTE, *s. f.* — Diminutif de noix. — En cuisine, on emploie quelquefois ce terme dans le sens de petite noix ou petit fricandeau : *noisette de poisson, noisette de veau, noisette de dinde, noisette de mouton, noisette de chevreuil, noisette de gazelle*, etc. Pour les préparations culinaires, voir FRICANDEAU et NOIX.

NOIX, *s. f.* (*Nux*) All. *Nuss;* angl. *nut;* rus. *arêke;* ital. *noce;* esp. *nuez.* — Nom générique des fruits à deux enveloppes, l'une molle, l'autre ligneuse, qui ressemblent à la noix du noyer : *noix de coco, noix de girofle, noix de muscade, noix d'arec* (Voir ces mots).

La noix qui nous occupe ici est le fruit du noyer, *juglans regia*, que les Grecs appelaient « noix royale » (Macrobe *Saturn.* lib. II, cap. XIV). Le noyer est originaire de la Chine où on le cultive sous le nom de *ho-tao*. Mais d'après un grand nombre d'auteurs, sa vraie patrie serait la Perse. Dans tous les cas, les Grecs le connaissaient quatre

siècles avant le Christ, puisque Hippocrate en parle. Les Romains l'ont vulgarisé en Europe, vers la fin du IVe siècle, où il a singulièrement prospéré, et devint l'objet d'un commerce important par son bois, par ses noix et par son huile.

Avant complète maturité la noix prend le nom de *cerneau* (Voir ce mot), c'est alors qu'on la confit au sucre ou à l'eau-de-vie. L'enveloppe charnue de la noix mûre porte le nom de brou (Voir ce mot).

Analyse chimique. — D'après Payen, la noix un peu avant maturité contiendrait sur 100 parties :

Eau	85
Matières azotées	9
Substances grasses	4
Matières minérales	1
Cellulose et amidon	1
TOTAL	100

HYGIÈNE. — Les noix à l'eau-de-vie, le brou de noix et les noix confites au sucre, ont des propriétés cordiales. La noix fraîche, alors que l'endocarpe n'est pas encore attaché au fruit et qu'on peut l'enlever comme aux amandes fraîches, est un fruit agréable et de digestion facile ; sèche, elle est plus ou moins indigeste, selon son âge, c'est-à-dire selon le développement de la rancidité qu'elle acquiert en vieillissant et qui est due à l'huile qu'elle contient. En réalité, la noix fraîche ou sèche, pendant que l'huile n'est pas encore rance, n'est indigeste, par la quantité d'huile qu'elle contient, que pour certains estomacs. J'en connais beaucoup, et le plus grand nombre, à qui les noix n'ont jamais causé d'indigestion. Ici comme ailleurs, du reste, il y a une modération à observer comme pour toutes les substances grasses. Règle qui a été ainsi formulée par l'école de Salerne :

Unica nux prodest, nocet altera

Manger une noix est un bien
En manger deux est un mal.

Dans un autre sens, elle a également formulé qu'on ne devait en manger qu'après un aliment léger comme le poisson, par exemple :

Post pisces nux sit,
Post carnes caseus esto.

Mange des noix après le poisson
Et du fromage après la viande.

USAGE CULINAIRE. — La cuisine, la confiserie et la pâtisserie, les utilisent de la façon suivante :

Moyen de servir des noix fraîches l'hiver. — *Formule 3,509,*

Procédé. — Faire macérer des noix pendant une nuit dans du lait chaud; on les essuye et on les sert sur un compotier. Il se forme une buée douce à l'intérieur de la coquille, qui ramollit l'endocarpe et le détache de la pulpe des noix. De cette façon, on peut les peler comme si elles étaient fraîches. Mais il est essentiel de ne se servir que de noix de première qualité et qui ne soient pas rances.

Noix blanches confites *(Confiserie).* — *Formule 3,510.*

Procédé. — Choisir des cerneaux ou noix vertes dont le bois n'est pas encore formé, en enlever le brou avec le couteau jusqu'à ce qu'on atteigne le blanc. Les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche contenant un peu d'alun. Cette opération doit se faire très vite, de façon à ce que la noix ne se noircisse pas au contact de l'air.

Avant de les blanchir, les piquer des deux côtés au milieu, avec un petit couteau à lame effilée. Les faire cuire jusqu'à ce qu'en les piquant avec une aiguille, la noix retombe toute seule.

Faire cuire du sirop à 22 degrés et en quantité suffisante pour submerger les noix ; le verser sur les noix qu'on aura déposées dans une terrine de grès. Renouveler la façon tous les jours en augmentant le sirop de 22 degrés jusqu'à 34 degrés. Laisser reposer ainsi pendant quinze jours et donner alors la dernière façon.

Règle à observer. — Il faut avoir soin de graisser le sucre avec du glucose pour l'empêcher de candir. Il faut aussi avoir soin de le laisser refroidir avant de le verser sur les noix ; et tenir les terrines toujours couvertes afin que les noix baignent bien dans le sucre ; à chaque façon, on ajoute du sucre et de l'eau pour remplacer celui absorbé par les noix.

Noix vertes et noires confites *(Confiserie).* — *Formule 3.511.*

Procédé. — Choisir des cerneaux assez tendres pour qu'une épingle puisse les traverser facilement. On les pèle légèrement et on les pique de part en part ; on les blanchit avec une quantité suffisante d'eau jusqu'à ce qu'elles tombent de l'épingle plantée du côté du pécondule. On les met alors dans de l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures en changeant l'eau trois ou quatre fois.

Préparer un sirop à 22 degrés dans lequel on aura mis un ou deux clous de girofle. Mettre les noix et faire donner un bouillon ; continuer les façons en augmentant le sirop de 2 degrés jusqu'à 34 degrés en suivant les prescriptions sus-indiquées.

Noix à l'eau-de-vie *(Confiserie de ménage)*. — *Formule 3.512.*

Procédé. — Eplucher jusqu'à blanc des cerneaux dont le bois n'est pas encore dur ; les piquer de part en part avec une épingle et les jeter au fur et à mesure dans de l'eau froide contenant un peu d'alun. Les faire blanchir dans de l'eau citronnée jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, la noix tombe toute seule. Faire cuire un sirop à 22 degrés et en quantité suffisante pour submerger les noix ; les mettre dans une terrine et verser le sucre dessus. Donner trois *façons* au sucre en augmentant de deux degrés chaque jour. Le quatrième jour, sortir les noix avec l'écumoire et les mettre dans des bocaux. Mesurer le sirop et mettre les deux tiers de sa capacité d'alcool ou d'eau-de-vie à 85 degrés. Filtrer, verser le liquide sur les noix et fermer hermétiquement.

Ratafia de noix. — *Formule 3,513.*

Employer :

Sucre	grammes	500
Cannelle en bâton	—	10
Cerneaux	nombre	12
Clous de girofle	—	3
Eau-de-vie	litre	1
Macis.		

Procédé. — Piler des noix au mortier et les mettre infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois. Ajouter alors les aromates et le sucre préalablement fondu ; laisser infuser encore trois semaines ; décanter, filtrer et mettre en bouteilles.

Noix fraîche *(Crême de)*. — Voir la formule 1,308.

Noix à surprise. — Voir la formule 589.

Noix vertes *(Croquembouche de)*. — Voir la formule 1,357.

Noix imitées *(Petits-fours)*. — *Formule 3.514.* — Employer :

Farine	kilog.	1.500
Beurre	grammes	500
Sucre	—	500
Lait	décilitre	1
Zeste de citron	nombre	1
Œufs	—	1

Procédé. — Pétrir le beurre avec la moitié de la farine ; former la fontaine avec le restant, mettre au milieu l'œuf, le lait, le zeste de citron haché Faire une pâte ferme, la laisser reposer et la fraiser deux fois. On appuye cette pâte sur des trous ou empreintes, pratiqués dans une planche de bois ou de métal et représentant des moitiés de noix ; on fait cuire à four moyen et on les sort avec la pointe du couteau.

Noix farcies. — *Formule 3,515.*

Procédé. — Choisir de belles noix, les ouvrir, les vider et les polir intérieurement avec une petite cuillère à légume. Les farcir avec une pâte d'amande à la vanille, mollette ; recoller les noix et les glacer au sucre à l'aide de l'aiguillette.

Noix en meringue au café *(Petits-fours)*. — *Formule 3,516.*

Employer :

Sucre à glace	grammes	625
Blancs d'œufs	nombre	5
Essence de café.		

Procédé. — Fouetter les blancs bien fermes ; incorporer le sucre après l'avoir mouillé à l'essence de café. Les coucher sur papier d'une façon très régulière ; décorer dessus avec un petit ébauchoir de façon à donner la forme d'une noix à chaque moitié. Les cuire au four sur une planche mouillée, les coller deux à deux quand elles sont froides.

Noix en meringue à l'anis. — *Formule 3,517.*

Employer :

Sucre à glace	grammes	500
Glace royale	—	250
Blancs d'œufs	nombre	6
Essence d'anis	gouttes	3
Caramel	—	6
Carmin	—	2

Procédé. — Mettre les essences dans la glace royale et mélanger dans le sucre à glace. Travailler le tout y mélanger les six blancs d'œufs fermes, avec les précautions d'usage. Les coucher sur papier en petites formes ovales imitant des moitiés de noix. Décorer le dessus avec l'ébauchoir de façon à imiter la noix. Les cuire sur une planche mouillée. En les sortant du four, coller les moitiés les unes contre les autres.

Noix muscade. — Voir ce mot.

Noix de coco. — Voir ce mot.

Noix d'arec. — Voir ce mot.

Noix d'acajou. — Voir ce mot.

Noix de Galle. — Voir ce mot.

Noix du Congo. — Voir BEURRE DE GALAM

Noix de terre. — Nom vulgaire des tubercules du *Bunium bulbocastanum ;* fort usitée en Allemagne dans la condimentation du pot-au-feu ; cette racine tubéreuse se mange également crue ou cuite sous la cendre et a un goût qui se rapproche de celui de la châtaigne ; elle contient une farine très nourrissante. On la trouve surtout dans les ter-

rains vignobles, calcaires ou argileux où elle croît sans tige.

Noix des buveurs. — On appelle ainsi à Coromandel le fruit d'un grand arbre, *strychnos potatorum*, dont les indigènes mangent la pulpe et se servent de ses semences pour clarifier l'eau, en en frottant les vaisseaux qui doivent la contenir.

NOIX, *s. f. (Terme de boucherie et de cuisine).* — Chez les quadrupèdes, animaux de boucherie et gros gibier, morceau constitué par les ganglions lymphatiques poplités, situés dans le creux de la cuisse.

Dans l'épaule de ces mêmes animaux, on trouve ensevelie sous l'articulation *scapulo-humérale* une petite noix, quelquefois appelée noisette, qui ne le cède en rien à celle de la cuisse pour la délicatesse et la finesse de sa chair et que l'on emploie surtout dans la cuisine juive.

La chair de la noix est maigre, à fibres compactes et sans tendons ; pour ces raisons, on la pique généralement de lard ; elle prend alors le nom de *fricandeau* et l'on appelle *noisette* ou *grenade* les petits fricandeaux. Voici quelques-unes des meilleures manières de préparer des différentes noix :

Les noix de bœuf, préparées chaudes, prennent généralement le nom de *culotte* ou *gîte à la noix*.

Noix de bœuf dans sa gelée. — *Formule 3,518.*

Procédé. — Faire lever par le boucher une noix de bœuf ; la couper en long en trois ou quatre morceaux ; les piquer intérieurement de lardons préalablement assaisonnés, à l'aide de la grande aiguille à bœuf à la mode. Mettre la noix dans une marinade préparée selon la formule 3.183, pendant vingt-quatre heures au moins. Les faire saisir dans une braisière ; ajouter deux pieds de veau coupés par le milieu et mouiller avec la marinade et du bouillon, de façon à submerger les noix. Faire braiser en arrosant souvent pendant trois heures au moins, c'est-à-dire jusqu'à ce que la viande soit très cuite. Si le fond n'était pas assez lié, délayer dans de l'eau une petite quantité de fécule de pommes de terre et l'ajouter au jus. Faire réduire à glace. Goûter le fond, qui doit être relevé et légèrement acidulé par les vins ; s'il ne l'était pas assez, il faudrait y ajouter le jus d'un ou deux citrons.

Mettre les noix dans un moule long en fer-blanc carré. Si elles étaient trop grosses, on les couperait de façon à ce qu'elles puissent entrer en laissant un vide tout autour. Sortir les pieds de veau et passer le fond sur les noix de bœuf. Mettre dessus une planchette pour les presser légèrement. Le lendemain, faire chauffer le moule, le renverser sur une planche et tailler dans ce pain des tranches très régulières d'une épaisseur d'environ un centimètre et demi. Recouper ces tranches d'un coin à l'autre, de façon à former des triangles rectangles, et en prenant les précautions d'usage pour que la gelée ne se détache pas de la viande.

Coucher alors ces noix sur deux lignes, sur un plat long, le côté droit en dedans et la coupe en dehors. Garnir le tour avec des piments et des cornichons.

On peut aussi les dresser sur un plat rond, chevauchées et également garnies de cornichons et de piment. Si on voulait les garnir de gelée, elle devra être de son fond.

Noix de bœuf en terrine. — *Formule 3.519.*

Procédé. — Préparer un bœuf braisé, tel qu'il est indiqué dans la formule précédente. Couper des morceaux de grandeur suffisante pour les faire entrer dans de petites terrines ; verser sa gelée autour sans être dégraissée. Presser légèrement et laisser refroidir ; mettre le couvercle et luter en mettant un papier d'étain autour de l'ouverture. Maintenir en lieu frais.

Noix de porc en terrine. — *Formule 3,520.*

Procédé. — Dégraisser une noix de porc, la couper par le milieu ; la piquer intérieurement à l'aide de l'aiguille à bœuf à la mode, de jambon cru et de lard, le tout préalablement assaisonné d'épices. Dans chaque opération, frotter l'aiguille extérieurement avec une gousse d'ail. Mettre la noix pendant vingt-quatre heures dans une marinade selon la formule 2,183.

Barder intérieurement de lard une grande ou deux petites terrines ovales. Couvrir ces bardes d'une couche de deux centimètres de farce à saucisse préalablement salée et épicée. Ensevelir la noix au milieu, recouvrir d'une couche de farce, mettre le couvercle et faire cuire pendant trois heures au bain-marie. Sortir une partie de la graisse et presser le contenu de la terrine en mettant un poids léger sur son couvercle. Quand elle est froide, remettre dessus la graisse fondue et laisser refroidir.

Noix de veau braisée à blanc. — *Formule 3,521.*

Procédé. — Piquer copieusement une noix de veau avec du lard. Foncer de légumes une casse-

role profonde; la couvrir et la faire saisir dans un four très chaud, mais sans laisser roussir; la mettre alors dans une autre casserole, avec un velouté très blanc; la mouiller avec un fond blanc de volaille ou de veau ; mettre le couvercle de la casserole et faire cuire au four, en ayant soin de maintenir toujours le liquide à la hauteur de la noix de façon à ce qu'elle se conserve blanche. La cuisson doit être douce. Quand elle est cuite, on lie la sauce avec le jus d'un citron, un jaune d'œuf et un peu de crème et on se sert de cette sauce pour mouiller les garnitures qui doivent l'accompagner.

On pourra alors servir :

La noix de veau aux champignons.
La noix de veau à la toulousaine.
La noix de veau aux quenelles.
La noix de veau aux rognons de coq.
La noix de veau aux stachys.
La noix de veau aux amourettes, etc.

Noix de veau à la slavonienne. (*Télatine po Slavoski*). — *Formule 3,522.*

Procédé. — Parer une belle noix de veau de première qualité. La piquer de lardons et de langue écarlate, la faire mariner dans une marinade préparée selon la formule 2183; vingt-quatre heures après, la retirer, l'essuyer ; la masquer d'une purée d'oignon très réduite et l'envelopper d'une abaisse de pâte à foncer : dorer, rayer et faire braiser pendant deux heures ; ensuite la retirer, la découper avec précaution pour lui conserver sa forme ; la glisser sur un plat et la servir avec une sauce madère (Voir ce mot).

Noix de veau à la caucasienne (*Kholodnié Kawkazki*). — *Formule 3,523. — Entrée froide à la caucasienne.*

Procédé. — Dans une noix de veau braisée de la veille, tailler des tranches carrées, longues comme des sandwichs; les masquer d'une couche de beurre fin; ranger dessus quelques filets d'anchois, saupoudrés de ciboulette hachée très finement; les mettre sur une plaque sur la glace.

D'autre part, préparer un pain de tomate, en mélangeant deux cuillerées à pot de sauce tomate, très réduite, avec une cuillerée à pot de gelée de viande ; mettre cette purée dans un moule à dôme et faire frapper à la glace. Démouler ce pain sur un plat et l'entourer des tranches de veau préalablement préparées en les alternant de petits croûtons de gelée. (A. Petit).

Noix de veau à la marseillaise. (*Haute cuisine*). — *Formule 3,524.*

Procédé. — Parer, piquer une noix de veau de première qualité, la mettre vingt-quatre heures dans la marinade de la formule 2,183 et la faire braiser selon la règle, en la mouillant avec la marinade et un fond de veau ou de volaille. Deux heures de cuisson suffisent. La retirer de la braisière et la maintenir au chaud avec un peu de son fond.

Faire réduire le fond, en mettre une partie dans une bonne espagnole réduite à point: y ajouter quelques gousses d'ail blanchies, un peu de beurre fin et le jus d'un citron ; la passer à l'étamine et la maintenir au chaud.

Pendant ce temps on aura préparé d'autre part, deux beaux ris de veau qu'on aura fait braiser, des fonds d'artichauts, des olives et des champignons tournés.

Au moment de servir, égoutter la noix sur un plafond, la débarrasser des parties qui y sont restées adhérentes, la parer, la couper en tranches très régulières en les laissant à leur juxtaposition; passer la lame du couteau pour la glisser sur un grand plat, la garnir aux deux extrémités des ris de veau piqués, et sur le côté de bouquets de fonds d'artichauts, alternés d'olives et de champignons ; couler un peu de fond sur la noix et servir à part le restant de la sauce dans la saucière.

Remarque. — On peut appliquer à la noix de veau, une foule de sauces ou garnitures qui en déterminent le nom : *à la chicorée, à l'oseille, à la jardinière, aux petits pois, aux concombres, au céleri, à la purée de champignons*, aux macaronis dite *à la milanaise* ; avec des sauces *béchamelle, bordelaise, soubise, tomate, purées de légumes ou de tubercules, etc.* A chacun de ces mots, on trouvera la façon de préparér ces garnitures et ces sauces.

Noix de mouton de pré-salé. — Les noix de mouton, piquées et braisées, selon le mode indiqué au mot fricandeau, peuvent être accompagnées d'un grand nombre de garnitures : Godard ; chipolata ; financière ; ris de veau ; morilles ; olives ; cèpes ; etc., enfin de toutes les garnitures pouvant supporter une sauce noire résultant des noix braisées. On peut aussi les garnir de macaronis à la milanaise, et de légumes farineux.

Pour les noix de tous les gibiers à poils, voir FRICANDEAU.

NOS MAITRES. — La cuisine française se doit à elle-même et le gouvernement n'a jamais rien fait pour cet art; pas une récompenee honorifique, pas un encouragement. Par contre, les grands cui-

siniers de notre époque qui ont contribué à maintenir haut la renommée de la cuisine française, tant en France qu'à l'étranger sont nombreux ; je voudrais pouvoir les enregistrer tous dans cet ouvrage, afin de laisser à l'avenir les renseignements précis de leurs nobles efforts.

A défaut de tous, je suis heureux de présenter ici un groupe de *maîtres*, choisis parmi les plus illustres contemporains, en reproduisant leurs traits et en esquissant leurs biographies, intéressantes au plus haut point, puisqu'elles se rattachent à la vie même de la France et des principales nations européennes.

Casimir Moisson. — Le président de l'Académie de Cuisine, et co-propriétaire de la Maison-Dorée, à Paris, est né à Moustiers-Sainte-Marie (Basses-Alpes) le 24 avril 1833. A l'âge de quinze ans, le jeune Casimir était en apprentissage dans le meilleur hôtel de Draguignan.

Comme élève, Casimir se fit aimer de ses chefs par son dévouement, son intelligence, le bon goût et la vivacité qu'il apportait à son travail. L'enfant fit bientôt pressentir ce qu'il deviendrait un jour.

En 1850, nous le trouvons à Paris travaillant dans les premières maisons de la capitale et exerçant dans toutes les branches de son art. Le futur maître n'avait pas trompé les espérances que ses premiers chefs avaient fondées sur lui. Alors que le restaurant des *Trois frères Provençaux*, était le temple de la gastronomie française, Casimir était le chef de l'importante et spéciale partie des sauces. On sait les délectables bouillabaisses, les bourrides exquises, les purées de gibiers et les fumets délicieusement parfumés qui s'échappaient des casseroles de ce chimiste culinaire, qui faisait accourir le Tout Paris.

A ce moment, Casimir Moisson était l'homme le plus en vue des chefs de partie de la cuisine parisienne ; les chefs de cuisine le jalousaient et les propriétaires des maisons de premier ordre considéraient comme une bonne fortune la possession de cet artiste. Les patrons des Trois frères Provençaux lui offrirent la fonction de chef de cuisine mais, en homme probe et délicat, Casimir déclina cette offre ne voulant pas supplanter son chef. « Votre proposition, répondit-il, me fait honneur, mais je ne puis l'accepter qu'en vous quittant et en rentrant en cette qualité ». En effet, Casimir quittait les Trois frères Provençaux pour faire une saison à Plombières-les-Bains, en qualité de chef spécial des cuisines de l'impératrice Eugénie ; là il se révéla administrateur et novateur et on se souvient avec quel éclat de luxe ces grands dîners furent servis.

La saison terminée, il rentra à Paris dans l'intention de rendre visite à ses anciens patrons ; mais M. Verdier, de la Maison-Dorée, qui avait pressenti l'homme capable de relever sa maison, le fit mander et l'engagea en qualité de chef de cuisine en lui offrant des conditions avantageuses pour le soustraire à sa maison rivale. C'était en 1860, Casimir Moisson avait 27 ans.

Que de choses passées dans cette Maison-Dorée, depuis plus d'un tiers de siècle que Moisson préside à la bonne digestion de ses distingués convives, que d'événements ! que de complots, d'éclats de rire, de joies épanouies, de mauvaises humeurs dissipées !

— Quand la source intellectuelle se tarit, disait Alexandre Dumas, c'est à « Casimir » que je vais demander le remède. — Aurélien Scholl préparait ses « batteries d'attaque » dans la cuisine de la Maison-Dorée, et, dans ses caves, Villemessant puisait sa verve. Depuis plus d'un siècle que cette maison fut fondée (1791), elle a résisté aux transformations de la mode, à l'envahissement d'un luxe criard, prélevé sur le bien-être des clients. Dans ces salons blancs et or, à travers le service silencieux, parmi l'argenterie massive, et dans la politesse exquise du personnel, on semble voir revivre Balzac, qui en fut un habitué et qui décrivit si bien la bourgeoisie de son époque. Empire, Commune et République ne modifièrent en rien cette maison, et malgré ces soubresauts politiques, Casimir resta debout dans son sanctuaire comme gardien des principes de la gastronomie française, colosse immuable, défiant les outrages du temps.

Notre ami Moisson est un modeste ; il n'a jamais visé à la pompe théâtrale de ses prédécesseurs, et cependant il fut lié d'amitié avec toutes les célébrités littéraires, politiques, financières et princières des deux régimes qu'il a traversés. La vraie noblesse et les hommes de valeur sachant parfaitement que l'un des meilleurs amis doit être le cuisinier. Comme autrefois on disait le « Benedicité » avant le repas, on allait, en entrant à la Maison-Dorée, toucher la main au « grand Casimir » avant de pénétrer au salon ; parmi les respectueux de la tradition citons entre autres : le duc de Brunswick, le duc Hamilton, le baron de Bourget, le marquis de Beauvoir, le comte de Briges, le prince Alexis, le prince de Galles, le prince Demidoff et les Rothschild ; parmi les hommes de lettres, Charles Monselet, Pierre Véron, Alexandre Dumas,

Villemessant, Scholl, etc. C'est à la Maison-Dorée que Gambetta réunissait ses intimes tous les vendredis, ce qui lui fit dire :

« Quand j'écris à la Maison-Dorée pour commander un dîner, j'ai toujours envie de mettre sur l'enveloppe : A Monsieur Verdier, chez le « grand Casimir. » Verdier n'est pas chez le grand Casimir, mais Casimir Moisson est chez lui à la Maison-Dorée, avec les frères Verdier, neveux du précédent, dont ils sont les co-propriétaires.

Il serait difficile d'énumérer le nombre d'élèves qui sont sortis de cette *école de haute cuisine* dont Moisson a été depuis plus de trente ans le professeur autorisé. On en trouve dans toutes les parties du monde, dont un grand nombre de célèbres.

Ses collègues l'ont nommé, par acclamation, président de l'Académie de cuisine : témoignage reconnaissant des services rendus à la haute cuisine française dont il est l'un des plus estimés représentants.

Eugène Deny. — Le chef de bouche de S. M. le Roi de Grèce, Georges Ier, est né au moulin de Deuxvilles (Lorraine), où son père possédait une fabrique de bijouterie d'acier occupant 150 ouvriers. La famille Deny étant privée de son chef, sa veuve vint se fixer à Nancy, emmenant avec elle ses trois enfants dont l'aîné, alors âgé de cinq ans, était l'aimable et sympathique collègue dont nous allons esquisser en quelques traits l'intéressante biographie.

Deny, ayant suivi les cours de l'Ecole élémentaire jusqu'à l'âge de 16 ans, songeait à devenir normalien ; mais, à cette époque, un décret de loi ayant fixé pour l'admission à l'Ecole normale l'âge de 18 ans, notre jeune homme ne voulut pas perdre un temps précieux pour alléger sa mère des lourdes charges de famille ; aussi, le voyons-nous d'abord clerc de notaire, puis élève distillateur, et enfin s'enrôler sous la bannière des Vatel et des Carême.

C'est à la maison Hocquart et Petit, propriétaires de l'Hôtel de Paris, à Nancy, qu'il fit son apprentissage ; on connaît la renommée acquise par cette maison pour ses dîners, repas de corps et soirées et, plus tard, par les fameux pâtés préparés par MM. Beurtet et Philippe, les successeurs.

Désirant se créer un avenir sérieux dans la profession, le jeune Deny ne tarda pas à ajouter à ses connaissances culinaires déjà solides, celles non moins utiles de la pâtisserie, sacrifiant ses heures de sommeil à travailler avec les mitrons.

A 18 ans, nous le voyons chef à l'hôtel de l'Ecu, à Chaumont-en-Bassigny (Champagne) ; mais son objectif était Paris, où il arrive, et débute chez Bonnefoy. Il passe là par toutes les parties culinaires et ne quitte cette maison que pour entrer chez M. Lemasson, au Petit Chevet ; il devient ensuite premier aide sous les ordres de M. Félix Lacaille, au Grand Hôtel du Louvre d'autrefois.

En 1856, on le trouve comme premier aide au Grand-Hôtel d'Angleterre à Baden-Baden, où il fit deux saisons comme chef ; plus tard il est cuisinier extra chez S. Exc. le prince Wolkonski, ministre de Russie à Dresde en Saxe, lequel, rappelé à un autre poste en Russie, le recommande au Club des Seigneurs à Vienne (Autriche). Une année après il entre en qualité de premier aide au service de S. A. R. monseigneur le comte de Chambord, qu'il quitta quatre ans après, en laissant un bon souvenir, pour entrer comme chef chez sa noble sœur, S. A. R. madame la duchesse de Parme. Son service de quatre années ne cessa que par suite de la mort de l'auguste princesse Louise de Bourbon.

Revenu à Nancy, son mariage avec la fille du propriétaire du Rocher-de-Cancale, lui procure la direction de cet établissement, qu'il conserve jusqu'à la guerre de 1871, où un incident tout à son honneur l'engage à quitter cette ville frontière.

Nous voyons ensuite Deny directeur du casino des Termes, de Luxeuil (Haute-Saône) ; fonction qu'il conserve pendant trois années ; mais des offres plus avantageuses lui sont faites pour dirriger les cuisines du grand-Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey (Suisse) et devient après chef du baron Charles d'Eichthal, à Munich (Bavière) ; il fait un stage chez S. A. S. le prince Putbus et arrive à Berlin, où il eut l'occasion de travailler avec Urbain Dubois et Emile Bernard, deux illustrations culinaires dont il est devenu l'ami.

En 1877, la guerre Russo-Turque éclate. Deny part de Dantzig, pour Yassy (Roumanie), rejoindre les quartiers généraux de S. M. l'empereur de Russie Alexandre II et du grand-duc Nicolas, commandant général en chef ; c'est sous la direction de M. Charles Vavasseur, bien connu de notre corporation, qu'il accepte la charge très difficile et de confiance d'approvisionneur de bouche de l'empereur.

Après la guerre, il se fixe à Sofia (Bulgarie), fonde un hôtel juste à temps pour y recevoir les représentants diplomatiques accrédités à Sofia, et assister à l'entrée triomphale du prince de Bulgarie, S. A. R. le prince de Battenberg qui, par la suite, lui confia l'exécution de tous ses grands dîners.

Favorisé par la connaissance des langues, il s'établit ensuite à Athènes comme marchand de comestibles, faisant les grands dîners en ville, dans lesquels il se fit remarquer au point d'être appelé au Palais Royal pour prendre la direction des splendides cuisines de S. M. le roi Georges Ier.

Il est inutile de faire ici l'éloge de notre estimable collègue comme exécuteur et administrateur. Toute la presse d'Athènes en a parlé dans les termes les plus flatteurs, à l'occasion des fêtes données en 1888 pour le jubilé de S. M. Hellénique et pour les fêtes somptueuses données en 1889 à l'occasion du mariage de S. A. R. le prince Constantin, duc de Sparte, héritier présomptif de la couronne de Grèce, avec S. A. I. la princesse Sophie de Prusse, où se trouvaient réunis les héritiers des couronnes de Russie et d'Angleterre, les rois et reines de Grèce et du Danemark, l'empereur d'Allemagne et l'impératrice avec leur nombreuse suite, ainsi que l'impératrice douairière Frédérique.

Ce fut certes une tâche aride dont l'exécution exigea un réel talent d'organisation. Il fallut pourvoir à la haute cuisine de plus de trois cents convives, princes, rois et empereurs, et cela pendant plus d'une semaine, dans un pays où il est difficile de s'approvisionner.

Mais Deny possède les qualités d'un maître dans son art : activité, vigilance, sangfroid président à la direction la plus correcte et la plus sûre. Tout, dans ces dîners somptueux, est savamment ordonné, artistement exécuté et digne des royaux convives.

Nous ajouterons que, pour récompenser ses intelligents et loyaux services, Sa Majesté le Roi Georges Ier lui décerna la haute distinction de la médaille en or du « Mérite ».

Eugène Deny, membre titulaire de l'Académie de Cuisine, depuis le 5 avril 1891, exerce ses fonctions avec le plus grand tact ; possédant l'art de commander qui tient du militarisme ; très modeste, d'un cœur excellent ; est toujours prêt à venir en aide à ses confrères et à ses compatriotes. C'est par ses qualités qu'il fait honneur à notre corporation autant qu'à la cuisine française, dont il est l'un des plus dignes représentants.

Eugène Krantz. — L'éminent *Kamer fourrier* (1) de LL. MM. l'Impératrice et l'Empereur de Russie, Alexandre III, est né à Mulhouse le 2 décembre 1850.

A l'âge de quinze ans, il entrait en apprentissage dans un restaurant de sa ville natale et un an après, nous le trouvons à Paris dans la maison Chevet-Lemasson, où ses aptitudes culinaires et son intelligence le firent remarquer tout d'abord. Voulant passer maître dans toutes les branches de son art, nous le voyons ensuite dans une des meilleures maisons de pâtisserie de Paris, et successivement en Suisse et à Strasbourg dans la Maison Henry, pour y apprendre la fabrication des pâtés de foie gras.

En 1870, il était à Hambourg, quand la guerre franco-allemande éclata ; il quitta l'Allemagne pour s'engager volontaire. Il fut incorporé au 50e de ligne à Langres, où il resta pendant toute la durée de la guerre et fut renvoyé chez lui après l'annexion. A vingt-et-un an, il sortit avec un bon numéro du tirage au sort. En 1872, lorsque la loi d'option fut promulguée, il opta pour la France et se vit obligé de quitter immédiatement Mulhouse où il laissait son vieux père.

Quelque temps après, nous trouvons Krantz dans l'un des premiers hôtels d'Odessa ; puis, en 1873, à Saint-Pétersbourg, travaillant successivement, comme chef de parti, au restaurant Borel, à l'hôtel Demouth et à l'hôtel d'Europe. Connaissant à fond les cuisines françaises et russes et possédant à merveille les langues allemande, française et russe, notre ami était, déjà à cette époque, un cuisinier accompli.

Le prince Anatole Bariatinski, l'un des plus grands noms de la vieille noblesse russe, l'engagea comme chef de ses cuisines, qu'il dirigea pendant deux années (1874-1876). Ensuite le prince le recommanda à Madame la princesse Elisabeth Bariatinski, sa belle-sœur, chez laquelle il demeura quatre années. La table princière des Bariatinski est célèbre parmi les plus somptueuses, dîners et réceptions se succédaient sans relâche. Krantz put donner carrière à son talent et se révéla grand artiste. Il quitta cette noble famille, en y laissant une impression ineffaçable, pour aller diriger l'Hôtel d'Angleterre, voulant s'exercer dans l'administration ; mais le commerce ne souriait guère à ce tempérament d'artiste dont le génie avait des

(1) Officier, intendant général du service de bouche et du personnel de l'Empereur. Ce titre équivaut au grade de colonel ou de capitaine de vaisseau. Autrefois, le kamer fourrier devait prêter serment de fidélité à la dynastie et devenir sujet russe. Par déférence pour les cuisiniers français, l'empereur a aboli cette loi de rigueur. Le kamer fourrier peut conserver sa nationalité et porter l'habit et l'épée. Cette délicate attention, de la part du puissant souverain devrait suffire à elle seule pour lui attirer la sympathie de la nation française. J. F.

aspirations plus grandioses. Il avait cette conviction, ou plutôt cette foi, que pour assumer la charge précieuse de réjouir la bouche des princes, il faut devenir d'abord un Prince de la bouche.

En 1882, il rentra dans la famille Bariatinski, chez le prince Alexandre, fils et neveu de ses précédents maîtres; il y resta quatre ans; c'est donc un service total de dix années qu'il consacra à cette illustre famille.

Nous le voyons ensuite au Yacht-Club-Impérial, où il demeura jusqu'au 1er mai 1888, époque à laquelle il fut engagé comme chef des cuisines et aide kamer fourrier de LL. MM. Cette année, fertile en évènements pour lui, décida de son avenir à à la Cour (1).

Il fut, à ses débuts, chargé d'accompagner au Caucase la famille impériale et de diriger le service de bouche de l'impériale maison. Krantz faisait pour la première fois de telles expéditions, mais il s'en acquitta à son honneur avec une entente merveilleuse. Après la fatale catastrophe de Borki, terminant si mal un voyage si accidenté pour le personnel, et duquel LL. MM. et leurs Augustes Enfants ont été si miraculeusement sauvés, Krantz rentra à Saint-Pétersbourg deux jours après la Famille impériale; et le 14 novembre de la même année, jour de la fête de l'Impératrice, il fut nommé kamer fourrier. Depuis cette époque, il remplit cette fonction difficile avec une habileté et une autorité absolues. Son dévouement à la famille du Czar, la précision de ses vues dans le service, lui valurent l'estime de Leurs Majestés.

Ses récompenses honorifiques sont nombreuses: les Croix d'Autriche, de Serbie, du Lion et du Soleil, lui conférent le titre de chevalier et la médaille de Grèce, celui du mérite, etc.

La Cour de Russie est la plus somptueuse du monde. L'Empereur, qui est un gastronome savant, sait très bien qu'un régime continu de mets succulents, de sauces riches et nutritives, amène l'atonie des organes de la digestion; aussi, dans sa vie privée, il ne dédaigne pas les mets simples et naturels de la cuisine hygiénique. Au contraire, grand partisan de la haute cuisine française, dont notre confrère a le talent de maintenir haut le drapeau, rien n'est trop beau, trop grand, pour rendre majestueuses ses nombreuses réceptions impériales, qui effacent par leur faste les plus éblouissantes splendeurs des souverains orientaux.

Administrateur prévoyant, calme, pondéré, d'une volonté ferme, Krantz est un maître sympathique, au génie duquel je suis heureux de rendre hommage.

(1) Le kamer fourrier est le chef direct du personnel suivant:

Quatre of-fourriers, service de bouche.
Vingt-quatre officiers de bouche.
Trente-quatre laquais.
Dix-huit apprentis laquais.
Cinquante-quatre paysans de buffet.

Dans les cuisines:

Deux chefs de cuisine.
Quatre chefs de parties.
Vingt-quatre cuisiniers, 1ers aides.
Quatorze cuisiniers, 2es aides.
Vingt apprentis de 1re, 2e et 3e catégories.
Trente-deux paysans ou garçons de cuisine.
Deux chefs boulangers.
Deux chefs confiseurs.
Vingt aides ou paysans au service de ces deux états.

La chancellerie personnelle du kamer fourrier se compose de cinq secrétaires pour les écritures de menus, comptes, rapports, etc.

Dans les grandes réceptions de 2.500 à 3.000 couverts, il se meut un personnel de 1.200 hommes sous les ordres de Krantz. Ceci pour démontrer quelles capacités il faut avoir pour diriger silencieusement une telle armée. J. F.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE, PAGE 1405

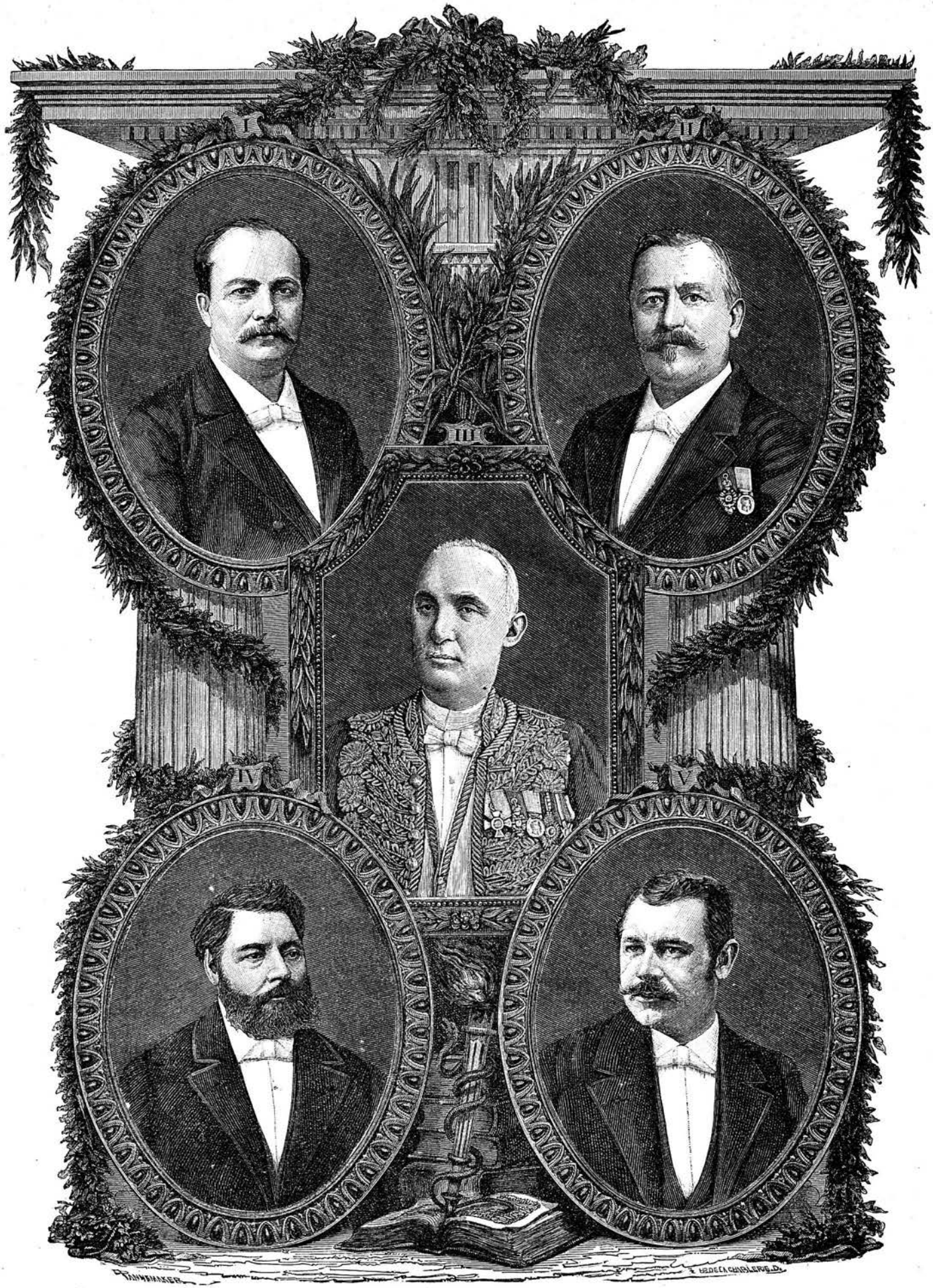
I. Casimir MOISSON,
Chef et co-propriétaire
de la Maison Dorée, à Paris.

II. Eugène DENY,
Chef de bouche
de S. M. le roi de Grèce, Georges Ier.

III. Eugène KRANTZ,
Kamer fourrier
de S. M. l'Empereur de Russie.

IV. Ovide BICHOT
Chef de bouche
de S. A. le prince de Nesselrode.

V. Albert CHEVALLIER,
Chef de bouche
de S. A. S. le prince d'Arenberg (Bruxelles)



Ovide Bichot. — Le sympathique collègue dont je vais esquisser la biographie est né à Quincy-Ségy (Seine-et-Marne), le 31 août 1841, de cultivateurs aisés, qui le placèrent en apprentissage à Paris, en pâtisserie d'abord et ensuite en cuisine.

Il travailla successivement en pâtisserie chez les frères Julien et en cuisine au Cercle impérial. Après un stage plus ou moins long dans les principales maisons de la capitale où il se perfectionna, le jeune Bichot, qui avait déjà la réputation d'un ouvrier émérite, fut engagé à dix-neuf ans comme chef chez M. Hecquart, à cette époque consul de France à Scutari (Albanie). Mais, pris de nostalgie, il revint en France pour prendre la place de chef à l'hôtel le plus important de la ville de Beauvais (Oise), qu'il sut diriger malgré son jeune âge avec l'autorité la plus absolue et où il révéla les talents les plus rares comme artiste culinaire.

Il quitta cette fonction pour faire son service militaire, et pendant six ans il resta sous les drapeaux, où il fut successivement lieutenant, capitaine et adjudant au 182e bataillon, IIe arrondissement de Paris. Aux élections du 8 février 1871, ses compatriotes de Seine-et-Marne le portèrent candidat à l'Assemblée nationale sur la liste MM. de Jouvencel et Ménier. Mais M. Ménier seul fut élu.

A quelque temps de là, nous voyons Bichot dans les maisons les plus renommées de la capitale, puis ensuite à Gand, à Bruxelles, dirigeant dans cette ville un banquet donné par S. M. le Roi des Belges. Les talents dont il fit preuve en cette circonstance, lui valurent un engagement pour Mayence à l'Hôtel d'Angleterre à l'occasion de la réception de LL. MM. la Reine et le Roi d'Espagne, Alphonse XII et le Shah de Perse.

Les offres brillantes que ses qualiiés et ses talents lui méritaient ne purent le rendre stable. Bichot désirait étendre davantage ses connaissances culinaires en voyageant. Nous le voyons donc ensuite à Wiesbaden, à Francfort, puis, voulant voir de près les pseudo-maîtres de la cuisine contemporaine, il partit pour Berlin. « Mais, dit-il, ne m'étant pas fait d'illusion, je n'en perdis aucune; je retrouvai en petit ce que j'avais vu en grand dans les ministères de France et à la Cour impériale, c'est-à-dire que le luxe de la table allemande est bien inférieur à celui des autres nations. »

La réputation que Bichot s'était acquise à l'étranger allait toujours grandissant; aussi fut-il appelé en Silésie, chez la princesse de Courlande, comtesse de Lazareff, où il resta trois années. Puis il quitta cette princesse pour entrer à la Cour de Russie, sous l'Empereur Alexandre II. Travailla aussi dans les ambassades, puis chez le comte de Nesselrode, aussi fin gourmet que grand diplomate russe.

Enfin, en 1881, Bichot rentra en France d'où il ne tarda pas à être rappelé par le comte de Schœenbourg, pour la réception du roi de Saxe pendant son séjour dans cette ville. La même année, Bichot partit pour la Russie, se rendant chez le baron d'Uxkule, dont la table délicate et recherchée est bien connue de la Russie gastronomique. Là, Bichot, comme partout ailleurs, remplit ses fonctions avec honneur; les preuves qu'il a données de son intelligence et de son activité lui ont seuls valu cette réputation si justement méritée, récompense de toute une vie de labeur.

Bichot perfectionna son art, en combla les lacunes lui-même, « car, dit-il, les livres de cuisine, parus jusqu'à ce jour, et que je possède tous, ne sont ni pratiques, ni instructifs; j'ai donc suppléé à la théorie qui leur manque en étudiant, en observant moi-même et en simplifiant ou compliquant, c'est-à-dire en appropriant le mode de préparation aux ressources, aux goûts et à la somptuosité des maisons princières et royales où j'ai successivement travaillé. »

Bichot accueille avec plaisir les idées nouvelles; il a toujours été l'ami et l'admirateur de ses collègues qui tendent à relever notre art par les écrits et la pratique, en s'affranchissant des limites dictées par la routine; nous sommes donc heureux de rendre hommage à son intelligence et à ses talents.

Albert Chevallier. — Le chef de bouche de S. A. S. le prince Charles d'Arenberg, naquit à Paris le 11 janvier 1856 de parents originaires de Neufchâtel (Normandie). Son père fut un maître d'hôtel habile et un chef d'office remarquable; cette dernière fonction est à peu près disparue aujourd'hui.

Le jeune Albert fit ses études primaires à l'école du Roule et au collège St-Nicolas à Paris. Malgré ses succès scolaires, ses parents voulurent en faire leur émule dans la science gastronomique. A 14 ans, il est mis en apprentissage chez M. Linck, à Paris, l'une des meilleures maisons de pâtisserie de l'époque, où il fit de rapides progrès, grâce à son assiduité dans son travail et à son activité.

Son apprentissage terminé, nous trouvons successivement M. Chevallier dans les maisons De-

bain, Chiboust et Doret, sachant partout acquérir l'estime de ses patrons et de ses chefs.

Ses aptitudes et surtout l'influence des lectures professionnelles, lui suggérèrent l'idée d'étudier *de visu* la cuisine des pays étrangers. A dix-neuf ans, il partit pour Londres où il travailla successivement dans les restaurants Palmerston et Krels, où sa conduite exemplaire et son intelligence lui gagnèrent promptement la sympathie de ses supérieurs qui, en appréciateurs compétents de son travail, ne lui ménageaient point les éloges et les encouragements.

Après vingt mois de stage dans la capitale de l'Angleterre, il rentre à Paris ; nous le trouvons d'abord en qualité de chef chez son patron d'apprentissage où il avait laissé le meilleur souvenir ; quelque temps après il le plaça au Jockey-Club, sous les ordres de Jules Gouffé ; là, dirigé par ce maître illustre, il acheva de se perfectionner dans toutes les parties de son art, et il quitta cette maison avec la renommée d'un artiste déjà célèbre, pour travailler successivement dans les premiers cercles, hôtels et restaurants de Paris. Partout, il étudiait et collectionnait les recettes culinaires.

En 1878, il fut engagé comme premier aide chez S. A. R. le prince de Suède, alors à Paris, et qui fit à l'occasion de l'Exposition de cette même année, des réceptions somptueuses. Là, sous la direction de M. Debac, il put donner essor à son talent et mettre en pratique toutes les combinaisons de son esprit inventif. S. A. R. retournant en Suède, Debac voulut récompenser son actif et dévoué auxiliaire qui l'avait si bien secondé, en le plaçant en qualité, de chef pâtissier, chez S. A. R. le prince Charles de Roumanie. Voici ce que me dit, à ce propos, notre confrère :

« En arrivant à la Cour, j'ai trouvé dans une vitrine des pièces montées splendides, dont quelques-unes exécutées par M. Jules Lefort, ancien officier de bouche du prince régnant ; mais on attendait de moi, fraîchement arrivé de Paris, du nouveau, n'en fût-il plus au monde. Je n'étais pas de première force sur le dessin : cependant il fallait me tirer d'embarras. Je fis donc venir de Paris des constructions d'enfants en papier-carton que je découpais le soir, dans ma chambre, en agrandissant mes plans avec mes compas sur des grandes feuilles de papier d'office ; puis ensuite, je les collais sur des cartons solides, ce qui me faisait une collection de modèles utilisables à un moment donné. J'acceptais fièrement le titre d'ingénieur-architecte que l'on m'avait octroyé et qui déroutait un peu mes collègues. »

Certes, il fallait en effet, que Chevallier eût l'esprit ingénieux et sûr pour trouver ainsi une variante infinie de pièces montées et une collection de socles à double usage, qui lui firent honneur et lui méritèrent les éloges de ses maîtres. Sur son désir de rentrer en France, on le retint en lui offrant la place de chef saucier, qu'il conserva auprès du prince régnant devenu roi de Roumanie, après la guerre russo-turque, en récompense de la prise de la fameuse redoute de Plewna. Dîners, bals et soirées se succédèrent alors avec la plus grande magnificence. Dans une de ces réceptions comprenant mille couverts, l'émulation de toute la brigade de cuisiniers fut portée au paroxysme de l'art culinaire, et Chevallier tint brillamment la tête. Je ne puis décrire ici toutes les innovations devant lesquelles les royaux convives ne purent contenir leur admiration.

Quelque temps après il fut engagé en extra comme chef de bouche par le Prince Alexandre de Battenberg, au moment des troubles qui eurent lieu à l'occasion de son plébiscite.

Il quitta bientôt ce poste pour inaugurer le Grand Hôtel Régal de Bucharest ; toute la presse fut unanime à rendre hommage aux talents supérieurs de notre collègue. Un an après il inaugura, avec un égal succès un autre hôtel, l'Hôtel Carol Ier, à Constanza, *Kustendjé*, construit dans la Dobrodja, en mer sur le rocher d'Ovide.

La création la plus féerique qui marqua la carrière de Chevallier, fut un dîner princier surprenant : tout ou partie des mets étaient à surprise. Lorsqu'on déclochait certains plats, des oiseaux vivants dissimulés sous les socles s'en échappaient et allaient se poser sur les arbustes de la salle à manger. Voici le clou de ce dîner extraordinaire :

Deux colombes blanches portant suspendues à leur cou deux belles cartes de visite, sur lesquelles étaient imprimés ces mots : « *Nous sommes les fidèles messagères du Cuisinier Français, qui vous souhaite bonheur et prospérité* » ; ces deux colombes étaient placées dans le faîte d'une des tourelles de pièce montée représentant un château seigneurial antique. Un gentil garçonnet, en costume de cuisinier bordé de rubans roses, monta sur la table et découvrit le compartiment de la principale tour, d'où s'échappèrent les colombes emprisonnées.

Les convives enthousiasmés voulurent voir et féliciter l'auteur de ces merveilles ; Chevallier, acclamé, dut sabler le champagne avec cette société d'élite.

De nouveau la presse fit son éloge. Il eut ainsi le talent et l'honneur de relever à l'étranger le prestige de la cuisine française, dont il est l'un des plus dignes représentants.

Nous revoyons, un peu plus tard, Albert Chevallier, à Paris, chez Mme la baronne Gustave de Rothschild, et, quelque temps après, chez sa fille, Mme Lambert, à Bruxelles; puis, voulant connaître la Belgique, il parcourt les principaux hôtels restaurants et maisons bourgeoises de ce pays; en dernier lieu à Spa, à l'hôtel des bains; enfin, au moment où j'écris, chez L. A. S. le Prince et la Princesse Charles d'Arenberg, une des plus illustres familles de la noblesse bruxelloise.

Chevallier étudia avec soin la cuisine des différentes contrées qu'il traversa; il a donné d'intéressants articles à ce sujet dans différents journaux de cuisine dont il est l'un des rédacteurs les plus goûtés. Homme modeste et sobre, il ne se plaît que dans sa cuisine ou chez lui, à sa bibliothèque très fournie en ouvrages gastronomiques. Dans la vie publique, il a toujours affronté le péril en brave, refusant toute récompense pécuniaire, n'ayant d'autre ambition que la satisfaction du devoir accompli; nous pourrions citer de nombreuses preuves de son courage et de son dévouement (1).

Artiste et cuisinier de race, Albert Chevallier est un maître dans la science culinaire, doublé d'un philosophe sympathique et d'un bibliophile savant.

NOMBRIL BLANC, *s. m.* — Nom vulgaire d'un champignon agaric, d'un blanc gris, qui croît aux environs de Paris; le centre supérieur du chapeau est creux.

NONNAT, *s. m.* — Nom donné aux petits poissons de mer et de rivières qu'on mange en friture. Ainsi préparés ils sont de facile digestion et d'une saveur agréable.

NONNETTES, *s. f.* — Diminutif de nonne. — Petit pain d'épice de forme ronde d'environ quatre à cinq centimètres de diamètre; ainsi appelé parce que les religieuses ou *nonnes* l'ont fabriqué les premières.

(1) Il a à son actif le sauvetage de deux personnes à Londres, en arrêtant deux chevaux emportés, d'une à Paris dans un incendie, trois à Bucharest, également dans un incendie, puis fut assez heureux de retirer vivant de la mer, à Constanza, un officier de douane qui se noyait; cela au péril de sa vie, avec une audace inouïe dont il y a peu d'exemples.

La réputation des nonnettes de Reims et de Dijon est des plus anciennes. Voici la façon de les préparer :

Nonnettes. — *Formule 3,525.* — Employer :

Pâte de froment levée et reposée	kilogr.	7
Jaunes d'œufs	nombre	6
Potasse	grammes	60

Procédé. — Délayer la potasse avec un peu d'eau et les jaunes d'œufs, les ajouter dans la pâte et pétrir le tout. Coucher alors cette pâte dans des petits moules à nonnettes en fer-blanc et les cuire dans un four doux. Les glacer à la glace suivante :

Glace à nonnettes. — Formule 3,526.

Blancs d'œufs	nombre	25 à 27
Sucre à glace	kilog.	1

Procédé. — Mettre le tout dans une batteuse à blancs d'œufs, ou travailler dans une terrine avec la spatule ou le fouet; si elle n'était pas assez liquide, ajouter encore un blanc d'œuf, de façon à ce qu'on puisse s'en servir avec le pinceau.

Glacer les nonnettes, les mettre sur une plaque et les passer immédiatement à l'étuve chaude, de façon à conserver la glace brillante.

NONPAREILLE, *s. f.* — Nom donné aux petites câpres (Voir ce mot) qui restent après en avoir choisi les plus grosses.

Nonpareille, se dit aussi d'une grosse poire d'automne, comprimée, de couleur jaune et d'une saveur aigrelette.

NOQUE, *s. f.* — Sorte de quenelle à base de farine et d'œufs, ou moitié viande et moitié pâte à choux.

Noques à la suissesse. — *Formule 3,527.* — Employer :

Veau maigre et tendre	grammes	300
Beurre fin	—	200
Pâte à choux	—	375
Fromage de Parme rapé	—	30
Œufs	nombre	2 à 3
Sel, poivre et muscade		

Procédé. — Mettre le veau dans le mortier avec le sel et le piler vigoureusement; ajouter le beurre par petites doses et enfin le sel, le poivre et la muscade. Passer cette farce au tamis, la remettre dans le mortier et la repiler avec la pâte à choux, en ajoutant peu à peu un ou deux œufs entiers et un blanc ou deux jaunes, selon qu'elle se présente plus

ou moins ferme en l'essayant. On les fait pocher dans du bouillon, en prenant la farce avec une cuillère à café ou une cuillère à potage et en faisant tomber dans le liquide frémissant. On peut alors s'en servir comme garniture de potage, ou pour remplacer les quenelles dans toute espèce de garniture. Elles peuvent même être servies seules, avec une sauce blanquette, une sauce madère ou bordelaise. On peut aussi en faire des fonds de plat ou des bordures en couchant l'appareil dans des moules à bordure et en le faisant pocher au bain-marie.

Noques à l'allemande. — *Formule 3,528.* Employer :

Beurre fondu	grammes	300
Farine	—	150
Œufs	nombre	5 à 6
Sel, poivre frais moulu et muscade.		

Procédé. — Faire ramollir du beurre dans une terrine au chaud; le travailler de façon à faire une pommade mousseuse; y ajouter peu à peu trois jaunes et deux œufs entiers; mettre l'assaisonnement, la farine et un blanc d'œuf fouetté; essayer les noques dans une petite casserole d'eau bouillante et, si elles n'étaient pas assez fermes y ajouter un blanc d'œuf liquide. Quand elles seront à point, les faire pocher dans de l'eau bouillante et salée, en les prenant avec une petite cuillère et les faisant tomber avec le doigt. Egoutter les noques, les dresser sur un plat rond, en saupoudrant par couches avec du fromage de Parme râpé. Finir avec une couche de chapelure. Arroser le tout avec un beurre à la noisette.

Noques à la viennoise (*Entremets sucré.*) — *Formule 3,529.* — Employer :

Beurre fin	grammes	200
Farine	—	150
Sucre	—	125
Crème double	décilitre	1
Lait	litres	1/2
Œufs	nombre	13
Vanille	gousse	1
Un grain de sel.		

Procédé. — Faire ramollir le beurre dans une terrine chaude, de façon à le rendre en pommade; y ajouter un grain de sel, un peu de sucre, et travailler avec la spatule; mettre peu à peu huit jaunes d'œufs et la crème; quand l'appareil est mousseux, faire tomber en pluie la farine et lui incorporer six blancs d'œufs.

D'autre part, mettre le lait dans une casserole avec le sucre, la vanille et faire bouillir. Maintenir le lait dans une douce ébullition et y faire tomber les noques à l'aide d'une cuillère à café. Quand elles sont pochées, les dresser sur un plat, les maintenir au chaud.

Lier le lait avec cinq jaunes d'œufs et faire épaissir sur le feu sans laisser bouillir; retirer la gousse de vanille, arroser les noques avec la sauce et envoyer le restant à part.

Cet entremets appartient à la catégorie de la cuisine ménagère autrichienne.

NORMANDE (*A la*). — On donne ce nom à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Normande (*Sauce à la*). — *Formule 3,530.*

Procédé. — Cuire à blanc dans une casserole moyenne de la farine avec du beurre; mouiller avec un court-bouillon au vin blanc; condimenter avec un peu de poivre blanc concassé et faire réduire. Ajouter du jus de champignons frais, du fumet de poisson très réduit et de l'eau de cuisson d'huîtres et de moules. Lier avec des jaunes d'œufs, du beurre fin et un peu de crème double, si on en a, pour la maintenir blanche; l'amener à bon goût et ajouter du jus de citron s'il était nécessaire. La faire corser sur le feu sans laisser bouillir; la passer à l'étamine et maintenir au bain-marie.

Remarque. — Quelques personnes se servent de velouté au lieu de fond à la farine. D'autres encore emploient la sauce soubise ou la sauce allemande. Tous ces différents modes sont subordonnés aux ressources dont le cuisinier dispose; l'essentiel, c'est la bonne réduction, l'adjonction du jus de champignon, de fumet de poisson et la bonne liaison.

Normande (*Garniture de poissons à la*). — *Formule 3,531.*

Procédé. — Faire des quenelles de poissons moulées (Voir FARCE). Faire blanchir des huîtres et des moules; cuire des champignons selon la règle; mélanger le tout avec des bisques d'écrevisses et lier avec une sauce normande.

Remarque. — Cette garniture sert pour toutes sortes de poissons; elle peut même entrer dans la confection de vol-au-vent et de croustades, qui prendront alors le nom de *normande.*

Normande (*Paupiettes de merlans à la*). — *Formule 3,532.*

Procédé. — Lever les filets de merlans ou de cabillaud. Les aplatir et les tailler d'une forme très régulière, d'une longueur de dix à quinze centimètres et large de cinq. Les étendre sur la table, le côté du blanc en bas ; les saler et les condimenter avec du poivre blanc du moulin ; masquer dessus d'une couche de farce de brochet ; mouiller légèrement le dessus de la farce avec des blancs d'œufs et rouler les filets ; les dresser debout dans un sautoir beurré, assez petit pour ne contenir que juste la quantité de filets. Les arroser avec le jus d'un ou deux citrons, un peu de fumet de poisson ; mettre un papier beurré dessus, le couvercle du sautoir et les faire pocher lentement au four. Les dresser debout sur un plat rond, ajouter le jus qui reste dans le sautoir, quelques cuillerées de sauce allemande, la garniture normande (Voir plus haut) et faire chauffer. Mettre la garniture dans le puits, saucer et surmonter chaque paupiette d'une tête de champignon tournée sur laquelle on piquera une petite crevette ; envoyer le restant de la sauce à part.

Normande (*Filets de sole à la*). — *Formule 3,533.*

Procédé. — Lever les filets de soles selon la règle ; les aplatir et les parer de forme régulière ; les étendre sur la table, le côté blanc en bas ; les saler, poivrer ; étendre dessus une couche de farce de poisson et les plier en deux ; les coucher dans un sautoir préalablement beurré ; les arroser de jus de citron et de fumet de poisson ; couvrir d'un papier beurré, du couvercle du sautoir et les faire pocher au four.

D'autre part, on aura préparé une bordure de farce de volaille, très creuse, c'est-à-dire contenant une rainure, de façon à équilibrer les filets. Faire pocher la farce au four, dans un sautoir contenant un peu d'eau et recouvert d'un couvercle. Dresser les filets sur la bordure, lier le fond avec une sauce normande très corsée ; dresser au centre la garniture normande et masquer avec de la sauce. Piquer une crevette sur chaque filet et envoyer le restant de la sauce à part.

Normande (*Brochet à la*). — *Formule 3,534.* Ce mode de préparation convient surtout pour les tables d'hôtels.

Procédé. — Lever les filets de brochet, dans toute leur longeur ; les dépouiller entièrement de leur peau avec le couteau. Les aplatir légèrement avec l'abatte mouillée ; les saler, les poivrer et les dresser en long dans un plafond beurré. Les arroser de jus de citron, d'un peu de fumet de poisson, les recouvrir d'un papier beurré et faire pocher au four. Les dresser sur des plats longs, en quantité suffisante pour un service, découper les filets sans les déranger et masquer d'une garniture normande allongée d'une sauce corsée ; envoyer le restant de la sauce liée avec le fond du poisson, dans autant de saucières qu'il y a de services.

Remarque. — Ce mode de préparation peut être appliqué à tous les poissons blancs, soit en filets ou en escalopes.

Normande (*Sole à la*). — *Formule 3,535.*

Procédé. — Pour un service, nettoyer deux soles dans la règle en leur coupant la tête, la queue et les arêtes des bords. Les fendre du côté de la peau jusqu'à l'arête. Les étendre dans un sautoir ou dans un petit plafond, même dans un grand plat d'argent beurré, leur faire couler dessus du jus de citron et du fumet de poisson ; couvrir d'un papier beurré et faire pocher au four. Dresser les soles sur un grand plat long, de façon à ce que le côté de la tête se trouve au milieu du plat et les deux queues à chacune des extrémités ; ajouter de la sauce normande dans le jus des soles, faire réduire, dresser la garniture normande en alternant par groupes et symétriquement les substances qui la composent. Saucer par dessus d'une sauce normande très réduite et de bon goût.

La décoration superficielle ou l'adjonction de croûtons frits sont facultatifs.

NORVÉGIEN, *s. m.* — Nom donné à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Norvégien (*Gâteau*). — *Formule 3.536.*
Employer :

Amandes douces	grammes	250
Amandes d'abricots	—	10
Sucre en poudre	—	280
Beurre	—	200
Fécule	—	75
Œufs	nombre	4
Kirsch	petit verre	1

Procédé. — Broyer les amandes avec les œufs ; ajouter le sucre et travailler ; mettre le tout dans une terrine et ajouter le beurre légèrement fondu.

Travailler fortement avec la spatule et faire mousser la pâte ; incorporer alors la fécule et le kirsch. Mouler dans des formes plates abondamment beurrées, en ayant soin de mettre au fond des moules une feuille de papier également beurrée. Cuire à four modéré (L. ROTY).

NOUE, *s. f.* — En terme de pêche, noue se dit des entrailles, du foie et de la langue de la morue.

NOUGAT, *s. m.* — Etymologie espagnole dérivée de *nogado*, gâteau d'amandes au caramel; qui vient de *nux*, noix. — Gâteau sucré résultant de la combinaison de sucre, d'amandes, de pistaches, de pignons ou d'arachides : nougat blanc, nougat au caramel.

On distingue plusieurs variétés de nougats qui se rattachent aux deux principaux types, qui sont : le nougat des pâtissiers au caramel et aux amandes hachées et le nougat blanc de Montélimar et de Provence.

La couleur du nougat, comme la quantité précise de sucre et d'amandes, varient selon la cuisson du sucre ou selon qu'on veut le faire plus ou moins chargé en amandes ou en sucre; on peut arriver au même poids de chacun.

Nougat aux amandes hachés (*Pâtisserie et pièce montée*). — *Formule 3,537.*

Employer :

Amandes mondées et hachées ..	grammes	500
Sucre.....	—	400
Jus de citron.		

Procédé. — Sécher les amandes au four, faire cuire le sucre au caramel pâle en ayant soin d'ajouter un peu de jus de citron pour l'empêcher de tourner, ajouter les amandes hachées, remuer avec la spatule ; les mouler à l'aide du manche de la cuillère, dans l'intérieur des moules légèrement huilés. On peut aussi l'étendre sur le marbre légèrement huilé, l'abaisser avec le rouleau et les couper avec le couteau, selon l'usage qu'on veut en faire. Ce nougat sert aussi à faire de coupes de pièces montées que l'on garnit de sucre filé. Ces pièces ont l'avantage d'être entièrement comestibles.

Nougats d'amandes effilées (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,538.*

Amandes effilées.....	grammes	500
Sucre.....	—	425
Jus de citron ou acide citrique.		

Procédé. — Faire cuire le sucre au gros cassé ou caramel selon la couleur que l'on désire donner au nougat ; ajouter un peu de jus de citron ou d'acide citrique pour l'empêcher de tourner. Mettre les amandes effilées chaudes ; remuer avec la spatule, retirer du feu et mouler vivement selon les besoins.

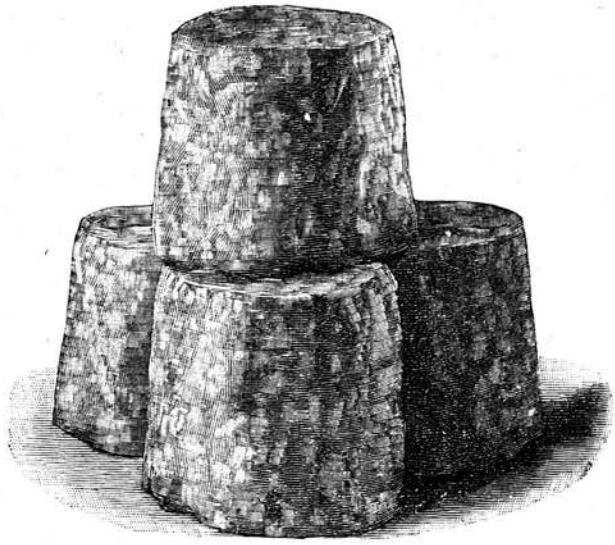


Fig. 789. — Petits nougats de pâtissiers.

Nougats aux noisettes (*Petits-fours*). — *Formule 3,539.*

Employer :

Noisettes hachées.....	grammes	400
Sucre.....	—	350
Jus de citron.		

Procédé. — Faire cuire le sucre au caramel avec un peu de jus de citron; ajouter les noisettes chaudes, remuer un instant, abaisser la pâte à l'aide du rouleau, sur le marbre légèrement huilé. Les couper en petits carrés ou en losanges, de la grandeur que l'on désire.

Nougat aux pistaches (*Pâtisserie fine*). — *Formule 3,540.* — Employer :

Sucre concassé.....	grammes	250
Pistaches mondées.....	—	350
Acide citrique ou jus de citron.		

Procédé. — Faire cuire le sucre au gros cassé en ayant soin d'ajouter l'acide citrique ou le jus de citron. Ajouter les pistaches préalablement séchées et hachées et tourner avec la spatule. Les mouler vivement ou les abaisser sur le marbre huilé et le découper selon l'usage qu'on en veut faire.

La qualité de ce nougat est la blancheur du sucre.

Nougat pistaché (*Pâtisserie fine*). — *Formule 3,541.* — Employer moitié amandes et moitié pistaches pour la même quantité de sucre indiquée dans la formule précédente et procéder exactement la même chose.

Nougat aux pignons (*Pignoli*). — *Formule 3,542.* — Le pignon étant un peu plus gras que l'amande ordinaire il faut bien le faire sécher avant de le hacher.

Employer :

Pignons mondés séchés et hachés.	grammes	500
Sucre.....	—	375
Acide citrique ou jus de citron.		

Procédé.—Cuire le sucre au gros cassé, selon les procédés ordinaires; ajouter les pignons hachés et remuer vivement. Le mouler selon l'usage qu'on en veut faire.

Remarque. — On peut aussi les rendre mats en ajoutant au sucre cuit ou cassé un peu de sucre à glace au moment d'y mettre les pignons.

Nougat de Provence (*Confiserie industrielle*). — *Formule 3,543.* — Employer :

Amandes mondées.....	kilos	10
Miel blanc ou glucose....	—	5
Eau de fleurs d'oranger..	grammes	250
Blancs d'œufs.....	nombre	30

Procédé. — Faire évaporer le miel sur le feu sans laisser bouillir et en remuant constamment (cette opération peut se faire dans un appareil spécial à vapeur muni d'un agitateur) jusqu'à ce que le miel soit au cassé. On le travaille encore à froid. Les blancs battus, on les ajoute au miel avec l'eau de fleur d'oranger. On remet sur le feu le tout et on réchauffe par le même procédé qu'avant. Lorsque le tout est chaud, on ajoute les amandes chaudes peu à peu et on couche la pâte sur du pain azyme en une couche forte de cinq centimètres. On le presse et le lendemain on le couvre d'hostie ou pain azyme ; on le décalque par bande ou bien on le découpe.

Nougat de Montélimar (*Confiserie*). — *Formule 3,544.* — Employer :

Miel blanc.....	grammes	500
Sucre.....	—	500
Amandes mondées.....	—	700
Pistaches mondées.....	—	175
Pralines roses.....	grammes	125
Blanc d'œufs en neige..	nombre	5
Pain azyme.		

Procédé. — Mettre le sucre sur le feu avec un peu d'eau pour le faire fondre et ajouter le miel ; faire cuire le tout au *boulé* en remuant. Ajouter alors les amandes et les pistaches chauffées et les pralines froides ; incorporer les cinq blancs d'œufs en remuant avec la spatule hors du feu. Coucher la pâte sur des plaques ou plafond foncés de pain azyme; presser avec une planche et un poids suffisant jusqu'au lendemain. Le recouvrir de pain azyme et couper par bandes.

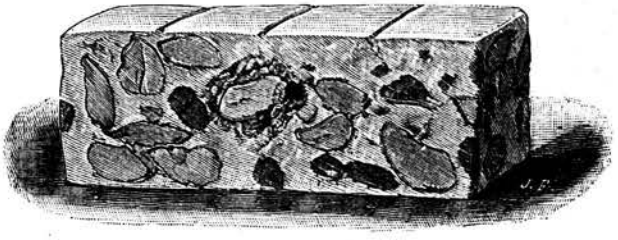


Fig. 790. — Nougat de Montélimar.

Remarque. — Quelques personnes font évaporer à petit feu le miel sans le laisser bouillir pour éviter de le laisser colorer, ce qui convient mieux pour les grosses doses ; mais avec des précautions on peut parfaitement le cuire avec le sucre. On peut aussi l'ajouter lorsque le sucre est au *soufflé*

Nougat brun (*Confiserie industrielle*). — *Formule 3,545.* — Employer :

Amandes brutes ou arachides....	kilos	10
Miel ou moitié sucre et glucose..	—	5

Procédé. — Cuire au cassé; ajouter les amandes ; les couler sur des hosties; presser, entailler et recouvrir de pain azyme.

Nougat du paradis (*Créé en 1868*). — *Formule 3,546.* — Employer :

Amandes mondées.....	kilos	10
Pistaches mondées.....	—	1
Sucre.....	—	5
Miel blanc ou glucose.....	—	5
Blancs d'œufs.....	nombre	40
Zestes de citron.....	—	4

Procédé. — Hacher les pistaches et les tenir au chaud ; hacher les amandes, les passer au crible ; peler la moitié des amandes les plus petites avec de l'eau et les cuire avec le sucre et le miel comme la pâte d'amandes. Quand le sucre et le miel sont cuits, on ajoute les amandes, le zeste de citron, les pistaches et les blancs d'œufs, battus en neige. On colore la pâte en diverses couleurs, on l'étend sur du pain azyme à un centimètre d'épaisseur. Le lendemain, on le coupe en bâtons longs de huit centimètres sur trois de large.

Nougat fondant (*Conf. fine*). — *Formule 3,547.*

Employer :

Sucre concassé	grammes	750
Amandes mondées	—	500
Pistaches mondées	—	100
Cédrat, angélique, poncire confits.	—	500
Fondant blanc	—	500
Vanille	gousses	2

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec un peu d'eau ; d'autre part, cuire le sucre au gros cassé avec la vanille, la retirer et ajouter les amandes ; travailler sur le feu jusqu'à ce qu'elles commencent à graisser ; la retirer et la passer à la broyeuse ou la piler au mortier en y mélangeant le fondant à la vanille. Mettre la pâte sur le marbre et lui incorporer les pistaches et les fruits confits préalablement hachés.

Foncer un moule carré avec des hosties ou pain azyme, emplir à moitié et couvrir la pâte de cerises confites et farcies avec de la pâte du même nougat colorié en rouge, ou tout simplement mettre des bâtons roses et blancs ; remplir avec le restant de la pâte et presser.

Etant froid, démouler et diviser selon les besoins.

Nougats des quatre saisons (*Confiserie.*) — *Formule 3,548.*

Procédé. — Couper par petits carrés des abricots, des poires, de l'angélique, des prunes et des cerises confites, mettre le tout sécher à l'étuve, préparer des amandes, des avelines et des pistaches en gros morceaux, le tout étant bien sec, principalement les fruits, préparer une forte poignée de violettes pralinées. Cuire au cassé une livre de sucre par livre et quart de mélange. Ajouter les amandes, pistaches et avelines, puis les fruits et les violettes, mélanger doucement ; en former de gros bâtons, que l'on enferme ensuite dans du papier d'étain.

Nougat à la parisienne (*Pâtisserie*). — *Formule 3,549.* — Employer :

Amandes brutes	grammes	250
Sucre en poudre	—	450
Sucre vanillé	—	50
Blancs d'œufs	nombre	10
Fruits confits.		
Jus de citron.		

Procédé. — Battre les dix blancs d'œufs fermes : mettre deux cent cinquante grammes de sucre et le sucre vanillé comme dans une meringue. D'autre part, piler dans un mortier les amandes avec le restant du sucre, les passer dans un tamis de métal et les ajouter à la meringue en remuant bien le tout. Foncer des moules à flans avec de la pâte sucrée ; mettre de la marmelade d'abricots et des fruits confits au fond et les remplir avec l'appareil ; unir le dessus avec le couteau, décorer avec quelques tranches de cédrat, saupoudrer de sucre et les cuire dans un four doux entr'ouvert.

Remarque. — Ces nougats servent pour une multitude de préparations culinaires ou entremets de pâtisserie. On appelle aussi ***nougats*** quelques gâteaux dans le genre des suivants.

NOUGATINE. — Nom que l'on donne à quelques gâteaux dont les préparations suivent.

Nougatine (*Gâteau*). — *Formule 3,550.* — Préparer une pâte génoise à la vanille ; la coucher dans un plafond en une couche forte de 8 centimètres ; la faire cuire, la farcir au pralin et à la crème ; la glacer au chocolat ; la couper en carrés de 15 centimètres ; abricoter le tour, la garnir d'amandes effilées et grillées. Ecrire dessus en travers, avec de la glace royale, le mot : ***Nougatine.***

Nougatine d'avelines (*Gâteau*). — *Formule 3,551.* — Coucher une pâte génoise dans un moule carré ; la cuire, la farcir à la crème aux noisettes pralinées ; l'abricoter et garnir le tour de noisettes hachées. Ecrire dessus et en travers avec de la crème au beurre vanillé : ***Nougatine d'avelines.***

NOUILLES, *s. f. pl.* Etymologie allemande : *nufdel.* — Sorte de pâte alimentaire fraîche, préparée avec des œufs et de la farine.

On peut faire des nouilles de différentes façons ; plus elles contiennent de jaunes d'œufs, plus elles sont fines ; plus elles contiennent de blancs d'œufs, plus elles deviennent fermes.

Nouilles aux jaunes d'œufs (*Pâte fine*). — *Formule 3,552.* — Employer :

Farine	grammes	500
Jaunes d'œufs	—	15
Sel fin	—	15

Procédé général. — Tamiser la farine sur la table ; former la fontaine ; mettre au milieu les jaunes d'œufs, le sel et délayer peu à peu ; en faire une pâte ferme ; la laisser reposer pendant une heure en la recouvrant d'un linge mouillé ; diviser la pâte en deux ou trois parties ; les abaisser en feuilles minces ; les rouler sur elles-mêmes ; tailler ces rouleaux transversalement à l'aide du

couteau ou de la machine. Les faire sécher légèrement avant de s'en servir.

Nouilles demi-fines. — *Formule 3,553.* — Employer :

Farine	grammes	500
Jaunes d'œufs	nombre	8
Œufs entiers	—	3
Sel	—	15

Procédé. — Opérer comme ci-dessus.

Nouilles au beurre. — *Formule 3,554.* — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre	—	20
Sel	—	15
Jaunes d'œufs	nombre	5
Œufs entiers	—	3

Procédé. — Tamiser la farine sur la table, former la fontaine, mettre au milieu le sel, le beurre et les œufs; pétrir comme il est indiqué plus haut.

Nouilles à l'œuf entier. — *Formule 3,555.* — Employer :

Farine	grammes	500
Sel	—	15
Œufs entiers	—	5

Procédé. — Tamiser la farine sur la table, former la fontaine, mettre au milieu les œufs, le beurre, le sel et former la pâte. Terminer comme il est dit plus haut au procédé général.

Remarque. — On varie les formules de ces nouilles, selon l'application qu'on en veut faire dans les préparations culinaires. Les plus dures servent pour les timbales ; autrefois, on s'en servait également pour les bordures, aujourd'hui à peu près abandonnées. Les plus fines se préparent de diverses façons et sont servies comme entremets de pâte ou comme garniture.

Consommé aux nouilles (*Haute cuisine*). — *Formule 3,556.*

Procédé. — Préparer des nouilles aux jaunes d'œufs, comme il est indiqué dans la formule 3,552. Lorsque les nouilles sont taillées, on les allonge sur la table et on en coupe de nouveau des morceaux longs de deux ou trois centimètres. Les faire cuire un quart d'heure dans du bouillon. Les égoutter et les ajouter dans un consommé de bœuf, de volaille ou de gibier.

Potage lié aux nouilles (*Haute cuisine*). — *Formule 3,557.*

Procédé. — Préparer des nouilles au beurre comme il est dit plus haut. Les couper en petits losanges ou en petits carrés d'un centimètre et demi; les cuire à l'eau salée et les ajouter dans un potage lié quelconque.

Nouilles à la crème aigre (*Cuis. russe*). — *Formule 3,558.*

Procédé. — Préparer des nouilles selon la règle; les blanchir, les cuire pendant quinze minutes ; les égoutter et les assaisonner dans une casserole avec poivre, sel, nigelle aromatique, beurre et crème aigre, *smitane.*

Nouilles à la paysanne. — *Formule 3,559.*

Procédé. — Faire cuire les nouilles selon la règle, les égoutter sans les rafraîchir ; les mettre sur plat, les saupoudrer de chapelure et verser dessus du beurre à la noisette.

Timbale de nouilles à l'italienne (*Entremets sucré*). — *Formule 3,560.* — Employer :

Nouilles à l'œuf entier	grammes	500
Sucre en poudre	—	200
Beurre	—	125
Cédrat confit	—	300
Macarons écrasés	nombre	7
Jaunes d'œufs	—	7
Zeste de citron râpé	—	1
Crème fouettée	décilitre	1

Procédé. — Faire cuire les nouilles pendant huit minutes à l'eau légèrement salée ; les égoutter et les verser chaudes dans une casserole ; les aromatiser avec les macarons, le zeste de citron, le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre fin. Bien remuer le tout pour le lier et ajouter un décilitre de crème fouettée ; sucrer ; beurrer un moule à timbale, le remplir de l'appareil, mettre un papier beurré dessus et le faire cuire au four, au bain-marie, pendant une demi-heure. Démouler la timbale sur un plat rond et servir à part ou masquer dessus avec une crème d'amande.

Nouilles (*Kiche aux*). — Voir KICHE.

Remarque. — Le mode de préparation des nouilles est très étendu; on les prépare à toutes les méthodes appliquées aux macaronis (Voir ce mot).

NOURRIS, *s. m. pl.* — Sorte de ravioles à farce de volaille dans lesquelles on a ajouté du fromage parmesan ; ils se font généralement très petits et servent de garniture pour les potages et autres entrées (Voir RAVIOLE).

NOVEMBRE (*Novem*). — Le onzième mois de l'année. Les jours diminuent rapidement mais les

dîners s'allongent; à cette époque, toutes les viandes de boucherie sont choses excellentes. Parmi les gibiers : les canards sauvages et les lapins de garenne, les lièvres, les mauviettes, les perdreaux, les faisans, etc., sont délicieux. En volaille : les chapons, les poulardes, les poulets, les canetons, les dindons, les oies ne leur cèdent en rien. Le cochon, dans toute sa succulence, a reconquis ses droits aux hommages des estomacs bien constitués.

Le poisson d'eau douce et particulièrement la marée triomphent de plus en plus; les huîtres sont dans toute leur période de gloire.

Les légumes frais deviennent rares, mais cependant on a encore des asperges, des choux-fleurs, des choux de Bruxelles, des cardons, des haricots blancs, des artichauts, du céleri, des betteraves, chicorée, escarole et barbe-de-capucin.

Le fruitier nous fournit les poires et les pommes d'hiver, le raisin savamment conservé; les grenades nous arrivent des régions méridionales; les noix, les noisettes et les marrons complètent cette nomenclature.

Enfin, la saison des bals s'ouvre, le règne du champagne commence. Si le soleil est rare et pâle, qu'importe ! on dîne mieux aux bougies.

NOYAU, *s. m.* All. *Kern;* angl. *stone, Kernel;* ital. *nocciolo;* esp. *nucleo.* — Partie dure et solide que certains fruits renferment et qui contient la semence ou l'amande. (Voir AMANDE et ESPRITS AROMATISÉS).

NUITS (*Géogr. gastronomique*). — Vin rouge renommé de la Bourgogne (Voir ce mot).

NUTRITION, *s. f.* — Ensemble des phénomènes qui résultent de la fonction par laquelle un corps organisé entretient, répare et augmente ses organes; ce sont la préhension des aliments, la mastication, la déglutition, la digestion, l'absorption, l'élaboration, la transformation en fluide nutritif ou sang, sa circulation et, enfin, son assimilation par les organes.





NOMS DES COLLABORATEURS ET AUTEURS CITÉS DANS CE VOLUME

Barbier-Duval, *Confiseur moderne.*
Barthélemy (F.) *Jour. des Confiseurs.*
Bastien (A.).
Berthoux (H.), *La Charc. pratique.*
Bible (la).
Carême, *la Cuis. franç. au* XIX^e^ *siècle.*
Coquin (Albert).
Darenne, secrétaire de l'Ac. de cuisine
Deny (E.), chef de bouche du roi de Grèce.
Escoffier (A.).
Fonssagrives, *Dict. de la santé.*
Fulbert-Dumonteil, homme de lettres.
Garde (J.), de l'Académie de cuisine.
Gilbert (Ph.).
Hanni (L.), de l'Académie de cuisine.
Huxley (H.), *Morphologie de l'écrev.*
Jolivet.
Lacam (Pierre), *Le Pâtissier glacier.*
Lacomme (E.), de l'Acad. de cuisine.
Landry (A.), *Art de filer le sucre.*
Le Graive (E.).
Lépy (J.).
Le Sénéchal (C.), de l'Ac. de cuisine.
Lombard (D^r^ L.-M.).
Mandin (V.).
Mérat, poète.
Milne-Edwards, naturaliste.
Moisson (Casimir), président de l'Académie de cuisine.
Monselet (Ch.), homme de lettres.
Morard (M.), *Les Secrets de la cuisine dévoilés.*
Mourier (L.), de l'Académie de cuisine.
Ozanne (Achille), cuisinier poète.
Paillard (A.), président d'honneur de l'Académie de cuisine.
Petit (A.), *La Gastronomie en Russie.*
Roty (L.).
Thomas (C.).
Vilmorin-Andrieux, *Plantes potagères*



TABLEAU SYNOPTIQUE

DES MOTS CONTENUS DANS LES LETTRES G, H, I, J, K, L, M, N,

ALIMENTS MÉDICINAUX

Adoucissants, rafraîchissants.

Pages
Grappe 1081
Grenade (Jus de) 1087
Grenadille 1088
Groseille 1101
Gualas 1107
Guarana 1107
Guettarde 1108
Hydrogala 1155
Hydromel simple 1155
Isertia 1164
Jenipah 1183
Joubarbe 1184
Jus de fruit 1188
Jus de grenade 1189
Jus d'herbes 1190
Laitiat 1217
Laitue 1230
Mauve 1327
Nanna 1376
Napée 1376
Navet (Potage) 1383

Diurétiques.

Genièvre 1004
Grémil 1086
Hièble 1134

Laxatifs.

Goyave 1067
Guimauve 1108
Miel 1342
Moût 1367

Dépuratifs, apéritifs.

Jus d'herbes classique. 1189
Jus d'herbes (amers apéritifs) 1189
Jus d'herbes (amers toniques) 1190

Stomachiques et astringents.

Pages
Grenade 1087
Guttier 1100
Holli 1139
Jus de guigne 1189
Jus de mûre 1189
Jus d'herbes (aromatique) 1190
Kermès 1196
Marasquin de Zara 1304
Mûre 1371
Nèfle 1386

Béchiques et pectoraux.

Gelée de lichen 999
Gelée de chou rouge 999
Gomme 1054
Jujube 1185
Julep 1185
Lichen 1256
Mou (Sirop de) 1359

Stimulants toniques.

Pages
Galbanum 957
Genevrette 1003
Genièvre 1004
Gentiane (Vin de) 1007
Germandrée 1009
Grog indien 1100
Marjolaine 1312

Théiformes.

Germandrée 1009
Groseille (Tisane) 1103
Kicher 1198
Maté 1324
Monarde 1349
Nigrine 1393
Ninzin 1394

Masticatoires.

Kaad 1191
Kaate 1191
Kassu 1195

ALIMENTS POUR DIFFÉRENTS RÉGIMES

Aliments légers pour convalescents.

Gelées de légumes 989
Gelée de veau 991
Gelée de poulet 992
Gelée à l'anglaise 992
St-Germain (Potage) (Form. 2,253) 1009
Goujons frits 1060
Grenouilles 1090
Haricots (Form. 2,633, 2,641) 1127
Huîtres naturelles 1151
Lait de poule (Form. 2,886) 1216
Laitues (Form. 2,899) 1224
Limande (Form. 3,012) 1261
Mou de veau (Bouillon de) 1359
Navet (Potage) 1383
Noix de veau braisée à blanc 1400

Aliments reconstituants pour convalescents.

Galantines (Form. 2,021 à 2,025) 953
Gazelle 985
Gelinotte 1000
Gigot (Form. 2,271, 2,302) 1017
Grives (Form. 2,556 à 2,558) 1099
Impératrice (Poularde) 1159
Jacobine (Soupe) 1167
Laitances (Form. 2,877) 1214
Lait de poule (Form. 2,791, 2,892) 1217
Maïs sucré (Potage au) 1293
Nesselrode (Potage à la) 1390
Niçoise (Œuf à la) 1391
Noailles (Ris de veau) 1395
Noix de mouton 1400
Normande (Sole à la) 1403

Aliments réparateurs pour épuisés.

Galantines (Form. 2,030 à 2,035) 953
Garbure (Form. 2,076) 965
Pain de gélinotte 1001
Gigot (Form. 2,271) 1017
Grenadins 1088 à 1089
Hocco 1089
Jambon (Form. 2,758) 1176
Jus de bœuf 1188
Kanguroo 1194
Laitance 1214
Lait de poule (Form. 2,889, 2,893) 1217
Lentille 1249
Lucullus (Potage à la) 1270
Metternich (Potage à la) 1340
Napolitaine (Filet de bœuf à la) 1379
Nelson (consommé) 1387
Nesselrode (Soupe de poisson à la) 1390
Nesselrode (Côtelettes de grives à la) 1390
Niçoise (Kongets) 1391
Noailles (Omelette et ris de veau à la) 1395
Noix de bœuf 1399
Noix de mouton 1400

CONDIMENTS SUCRÉS, SALÉS, GRAS, ACIDES, ACRES ET AROMATIQUES STIMULANTS

Condiments sucrés.

Galle 962
Glucose 1049
Sacxe 1168
Manne 1301
Maguey 1292
Mélasse 1331
Miel 1342
Moscouade 1358

Condiments salés.

Garum 969
Helex 1114
Katchup 1197

Condiments gras.

Graisse 1075
Huile 1148
Husson (Graisse de) 1154
Maître-d'hôtel 1295
Mantèque 1302
Margarine 1308
Mouriès (Crème) 1363

Condiments âcres et aromatiques.

Genièvre 1004
Gentiane 1007
Gingembre 1025
Girofle 1028
Houakaka 1147
Houblon 1147
Kary 1195
Moutarde 1367

Condiments acides.

Gadelle 949
Genipa 1004
Groseille (Form. 2,300) 1023
Jus de citron 1189

Condiments stimulants et aromatiques.

Gainier (Fleurs de) 950
Gethylis 1010
Gin-seng 1027
Guttier 1109
Herbes (Fines) 1132
Hysope 1156
Jambolier 1158
Macis 1287
Marjolaine 1312
Mélisse 1332
Mignonnette 1342
Muscade 1372
Myrte 1374
Menthe 1336
Nard 1380
Nonpareille 1380

ALIMENTS D'ÉPARGNE, APHRODISIAQUES ET DES ORGANES DE LA PENSÉE

Aliments d'épargne.

Pages
Gaête 949
Gourou 1064
Grande Chartreuse 1079
Grave 1083
Guarana 1107
Houx 1118
Johannisberg 1183
Lacryma Christi 1208
Lands 1229
Lanerthe 1229
Langoiran 1229
Langon 1229
La Perrière 1238
La Romanée 1243
Lascombe 1243
Ludes 1271
Lunel 1271
Mailly 1292
Malaga naturel 1296
Malvoisie 1298
Marasquin 1304
Maret 1308
Mareuil 1308
Marsala 1320
Maté 1324
Meursault 1341
Misistra 1347
Muscadet 1372

Aliments aphrodisiaques.

Ganga 963
Gavial 984
Gélinotte (Form. 2,228) 1001
Gibier (Régime de) 1012
Gigot (Formule 0,000) 2286
Gobelins (Salade des) 1051
Grenadins (For. 2,533) 1089
Grive (Potage), (Form. 2,559) 1099
Homard 1142
Huîtres 1151
Jambon (Form. 2,759, 2,765, 2,770, 2,771 1178 à 1179
Japonaise (Salade) 1180
Jus de gibier 1188
Kaviar 1195
Keftédès 2822
Lagopode 1210
Laitance (Form. 2,882) 1214
Lamproie (Form. 2,911) 1227
Langouste 1229 à 1230
Larves 1243
Lièvre 1258 à 1260
Lottes (Form. 3,032) 1268
Lucullus (Potage à la) 1270
Macaronis (For. 3,079, 3,080, 3,081, 3,082 1279
Macreuse 1287
Marbré de volaille 1305
Matelotte 1325
Meurette 1341
Mouate 1359
Mouette 1360
Moules 1362
Nelson (Consommé) 1387
Nénuphar 1388
Nérac (Terrine de) 1389
Nesselrode (Côtelette et soupe à la) 1390
Nigelle 1393

Poissons de mer.

Gal 950
Gastré 970
Germon 1009
Girelle 1028
Glanis 1047
Glauque 1047
Goberge 1051
Gobie 1051
Gomphose 1058
Grison 1096
Gronau 1100
Grondin 1100
Gurnan 1109
Gymnote 1110
Gymnotoran 1110
Hareng 1115
Holocentre 1139
Kacho 1192
Korkofédo 1202
Lactaire 1209
Lamproie 1226
Lampugo 1228
Lançon 1228
Lentillat 1249
Lépidope 1251
Lépisostée 1251
Lieu 1256
Limande 1261
Lingue 1263
Liso 1265
Loche 1266
Loup de mer 1270
Lune 1271
Lyre 1272
Maquereau 1302
Marteau 1321
Merlan 1339
Merluche 1339
Morne 1355
Moro 1355
Morrude 1355
Morue 1356
Muge 1370
Murène 1371
Mustelle 1373
Narinari 1380
Navagas 1381
Négoil 1387
Nelma 1387

Poissons d'eau douce.

Gabot 949
Gardon 968
Glanis 1047
Goujon 1059
Goujon-perche 1061
Gremille 1087
Illanken 1158
Jesse 1183
Kakongo 1194
Kannumé 1195
Kechk 1196
Labéobarbe 1207
Lamproie 1226
Lavaret 1244
Liso 1265
Loche 1266
Lotte 1268
Macrognate 1288
Macroptéronote 1288
Marène 1307
Motelle 1359
Mustelle 1373
Nas 1380
Nefalah 1386

Mollusques et crustacés

Gafet 949
Gébie 987
Gryphée 1107
Homard 1139
Houlette 1147
Houvet 1148
Huître 1150
Huragge 1205
Langouste 1229
Limaçon 1260
Moule 1361
Nika 1393

Mammifères amphibies et cétacés.

Hippopotame 1135
Lamantin 1226
Limule 1263
Marsouin 1321
Narwal 1380

Insectes et reptiles.

Gavial 984
Grenouille 1090
Iguane 1158
Jacara 1167

Gibier à poil.

Gazelle 985
Gazelle bleue 986
Golango 1053
Guanaco 1107
Hémione 1132
Hérisson 1130
Isard 1163
Kanguroo 1194
Kével 1197
Klipsringer 1200
Lagomys 1210
Laie 1210
Lama 1225
Lapin sauvage 1238
Levraut 1251
Lièvre 1256
Loir 1266
Marcassin 1305
Marmotte 1316
Mouflon 1360
Nagor 1375

Gibier à plumes.

Pages
Ganga 963
Geai 987
Gélinotte 1000
Girafe 1027
Girardel 1027
Grianneau 1093
Grive 1097
Grivette 1100
Grousse 1105
Grue 1106
Guacharo 1107
Gupaète 1110
Halbran 1114
Halive 1114
Hétourdeau 1134
Hocco 1136
Houbard 1147
Jacana 1167
Jalabie 1168
Jasem 1182
Kider 1198
Lagopède 1210
Litorne 1266
Macacoua 1272
Macroule 1288
Maraye 1305
Maronette 1316
Maubèche 1327
Mauviette 1327
Merle 1339
Mésange 1340
Moroc 1355
Nandou 1375

Gibier aquatique.

Gachet 949
Garrot 969
Giarole 1011
Goëland 1052
Gorfou 1059
Grandouls 1083
Harle 1130
Héron 1134
Hicard 1134
Hoasin 1136
Ibis 1157
Kannichi 1194
Kingalik 1199
Macreuse 1287
Milouin 1344
Morillon 1355
Mouette 1360

Animaux de boucherie exotiques et indigènes

Gazelle 985
Génisse 1004
Goret 1059
Gyall 1109
Jument 1187
Mouflon 1360
Mouton 1367
Mulet 1371

GATEAUX, ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS TARTELETTES ET PATISSERIES DE DÉTAIL, PETITS-FOURS ET CONFISERIE BOULANGERIE, CUISINE DÉCORATIVE

Gâteaux et Entremets chauds et froids.

Pages

Galathée 957
Galicien 962
Gargantua 968
Gâteaux 971
Gaulois 984
Gazeaula 985
Génoise (Pâte) 1005
Gerolstein 1010
Gilbratar 1015
Girondin 1029
Gorenflos 1058
Grec 1083
Havre 1131
Hérisson 1133
Impérial 1159
Infante 1161
Jacométy 1168
Jamaïque 1168
Joinville 1183
Kaïmac 1193
Kershou 4196
Khédive 1197
Kiche 1197
Kissel 1199
Klinikou 1200
Koutia 1203
Koulitch 1202
Kugloff 1203
Lavoisier 1245
Luchonnais 1270
Macédoine 1283
Magnolia 1291
Maïs (Hasty pudding) 1293
Malibran 1297
Malmaison 1297
Mandarin 1299
Mandarine 1300
Manqué 1307
Manuel des gourmets 1302
Marcelin 1306
Marie-Louise 1310
Marie-Rose 1810
Marignan 1310
Marquise Poudding) 1317
Marron (Gâteau de) 1319
Marron (Pouding de) 1320
Mars (Gâteau) 1320
Martinique 1321
Mascotte 1321
Masséna 1322
Mathilde 1327
Mazarin 1330
Médicis 1331
Melon (Tranche de) 1335
Merveille 1339
Messinois 1340
Metternich 1341
Mexicain 1341
Mikado 1342
Mille-feuilles 1343
Moelle (Pudding à la) 1347
Moka 1349
Montclara 1349
Monégasque 1350
Montaigne 1350
Mont-Blanc 1351
Mont-Cenis 1351
Monte-Carlo 1351
Monténégro 1352
Montpensier 1353
Mousses 1364 à 1366
Mousseline 1366
Munich 1369
Nalesnikis 1375
Napfkuchen 1376
Napolitains 1377
Napolitain 1378
Narbonne 1380
Narcisses 1380
National 1381
Navarais 1382
Navet (Pouding) 1384
Neige 1387
Nelson 1388
Nemours 1388
Néroli 1390
Néva 1391
Nid glacé 1392
Nid de poule 1393
Nilson 1394
Noques 1402
Norvégien 1403
Nougatine 1413
Nouilles 1413

Tartelettes et Pâtisseries de détail.

Galettes 958 à 961
Galetou 961
Gâteaux 971 à 981
Gaufre 981 à 983
Gauloise 984
Gimblette 1024
Gougère 1053
Grec 1083
Guiarées 1103
Guignard 1103
Havanais 1131
Hojaldre 1139
Impératrice 1159
Ingénues 1162
Jalousies 1168
Javanais 1183
Jésuites 1183
Langue de chat 1237
Lyonnais 1272
Madeleine 1288 à 1290
Mandarin 1299
Mandarine 1300
Manon 1301
Marguerite 1309
Marignan 1310
Marocains 1316
Marquises 1317
Mars 1320
Meringue 1338
Metternich 1341
Millias 1344
Milliassons 1344
Mirandolais 1346
Mirliton 1346
Moelle 1347
Mokatine 1349
Muffins 1369
Nantais 1376
Narbonne 1379
Necker 1386
Nelson 1388
Noailles 1395
Nonnettes 1401
Nougat 1412

Petits-fours et Confiserie.

Galichons 963
Gerbe 1009
Gimblette 1024
Gingembre 1025
Glace au sucre 1033
Gomme (Pâte à la) 1055
Gomme (Pâte de) 1056
Gomme (Pâtes de dattes à la) 1056
Gomme (Fleurs en) 1056
Gomme adragante 1057 à 1058
Grappe 1081
Grésiliens 1022
Groseille 1104 à 1105
Guimauve 1107
Guatémala 1109
Hachisch 1112
Impératrice 1159
Indiscrets 1160
Jasmin 1182
Jeanne-d'Arc 1183
Juanito 1184
Jujube 1185
Kachmyr 1192
Lecrelet 1246
Levantine 1251
Lichen 1256
Macaron 1273 à 1275
Magistrats 1291
Maïs 1294
Malaga 1297
Manchons 129.
Mandarine 1300
Marie-Tudor 1310
Marmelade 1312 à 1315
Marrons glacés 1317
Marrons déguisés 1318
Massepain 1322
Massillon 1323
Melon confit 1334
Merveilleuses 1389
Mikado 1343
Miroir 1349
Monte-Carlo 1351
Mooshines 1353
Moscovites 1358
Mustaciolis 1372
Nansouty 1376
Nattes 1381
Navettes 1385
Noix 1397 à 1398
Nougat 1404 à 1412

Boulangerie.

Gogo 1052
Gom (Pain de) 1053
Graham 1068
Grissini 1096
Gruau 1105
Hourra 1148
Levure de boulanger 1253

Cuisine décorative.

Galantine 955
Galerie 957
Gerbe 1008
Gibier (Fig. 624) 1013
Glace (Attelet à) 1042
Colombes glacées 1045
Graisse à socles 1078
Grives au nid 1098
Pièce de milieu (Fig. 679) 1110
Hébé (Fig. 685) 1131
Homard (Fig. 690) 1141
Jambon (Fig. 703) 1175
Zinnia (Fig. 739) 1249
Loup-cage 1269
Muguet (Fig. 778) 1370
Nid d'oiseau 1393
Noël (Char de) 1396

ENTREMETS GLACÉS, GLACES, GLACE NATURELLE ET ARTIFICIELLE, GELÉES SUCRÉES, GELÉES CONFITES DE FRUITS

Entremets glacés.

Marquise 1317
Ministériel 1345
Montmorency 1352
Mousses diverses 1364
Melon frappé 1335
Napolitain 1378
Nectarine 1386

Glaces.

Glaces à la crème 1037
Glaces au jus de fruits 1039
Glaces à l'essence 1040
Glaces aux vins fumeux 1041
Glaces (dressage des) 1041
Glacées (bombes) 1042
Glacés (fromages) 1043
Glacés (fromages aux fruits) 1046
Glacés (pains) 1044
Glaces (granites) 1080

Glace naturelle et artificielle.

Glace naturelle 1030
Glace artificielle 1032

Gelées sucrées

Gelées diverses 993
Gélées aux fruits 994

Gelees confites de fruits

Gelées diverses 995
Gelée sans sucre 999

SOUPES, POTAGES, SAUCES, GELÉES ANIMALES, GELÉES VÉGÉTALES

Soupes.

Pages

Garbure 964
Giblets 1011
Lion 1019
Sou fassu 1083
Gribouis 1093
Haricot 1130
Jacobine 1167
Julienne 1186
Klodnich 1200
Laitue 1225
Lentille 1250
Malmersburg 1298
Mutton broth 1374
Nesselrode 1390

Potages.

Garbure 964
Garvance 969
Germain (Saint) 1009
Gesse 1011
Gibier 1013
Gombo 1054
Grenade 1088
Grive 1099
Gruau 1106
Haricot 1130
Hélové 1131
Julienne 1186
Laitue 1225
Lamballe 1226
Longchamps 1266
Lucullus 1270
Maïs sucré 1293
Malakoff 1297
Metternich 1340
Navet 1383
Nelson 1387
Nélusko 1388
Nesselrode 1390
Nilson 1393
Nivernaise 1394
Nouilles 1413

Sauces.

Garum 969
Genevoise 1003
Génoise 1004
Oyonnaise 1015
Gigot sauce câpre 1021
Sauge 1022
Menthe 1022
Genièvre 1023
Godard 1051
Gourmet 1063
Grand-Veneur 1080
Gras-double 1081
Gribiche 1093
Hollandaise 1137
Hongroise 1146
Horly 1146
Italienne 1164
Ketchup 1197
Madère 1290
Maître d'hôtel 1295
Merga 1337
Napolitaine 1378
Nantaise 1376

Gelées animales.

Pages

Gelée de galantine ... 951
Gelée de gibier 954
Gelée de charcutier ... 990
Gelée de veau 991
Gelée de volaille 991

Gelées végétales.

Gelée des fèves 989
Gelée de lentilles 989
Gelée de haricots 989
Gelée de pois chiches. 989
Gelée d'avoine 989
Gelée de froment 990
Gelée d'orge 990
Gelée de graines de lin 899
Gelée de choux rouge. 999
Gelée de lichen 999
Gelée de mousse de Corse 999
Gelée de graines de gombo 1045

APPAREILS CULINAIRES. BOUILLIES ET METS FARINEUX. GARNITURES. CHARCUTERIE. JUS DE VIANDE DE BOUCHERIE, DE GIBIER, DE FRUITS, D'HERBES SALAISONS. SAUMURES. MACÉRATIONS ET MARINADES.

Appareils culinaires.

Gélatine 937
Gelée 993
Glace au sucre 1033
Glace à l'essence 1041
Gomme 1054
Levain 1251
Levure 1252
Liaison 1254
Marinière 1312
Mirepoix 1346
Napolitaine 1378

Bouillies et Mets farineux.

Galetou 931
Gaudes 931
Gnoquis 1049
Gruau 1106
Kache 1191
Kimali-beurreck 1198
Klosz 1200
Kloskis 1201
Lazagne 1245
Macaroni 1277
Mamaliga 1299

Garnitures.

Garvance 969
Gastronome 970
Gaudiveau 1051
Gelée 987
Godard 1051
Gourmet 1063
Haricot vert 1128
Haricots blancs 1129
Ivoire 1165
Jardinière 1181
Judic 1184
Laiteuses 1216
Laitues 1223
Lentille 1249
Lucullus 1270
Macaroni 1281
Macédoine 1283
Marigny 1310
Marion Delorme 1312
Marseillaise 1321
Mascotte 1321
Masséna 1322
Metternich 1341
Montglas 1352
Mousse artificielle 1366
Navets glacés 1384
Navets à blanc 1384
Nivernaise 1394
Normande 1402
Nourris 1407

Jus de viandes de boucherie, de gibiers, de fruits, d'herbes.

Jus de bœuf 1187
Vrai jus de bœuf 1188
Jus de mouton 1188
Jus de viande blanche 1188
Jus de gibier 1188
Jus de fraises 1188
Jus de racines 1189
Jus d'herbes 1189

Charcuterie.

Galantine 951
Hure 1153
Jambon 1168
Jambonneau 1180
Lard 1241
Mortadelle 1355
Mosaïque 1358

Salaisons.

Salaison mixte 1170
Salaison sèche 1171
Salaison liquide 1172
Salaisons diverses 1173
Salaison du lard 1241

Saumures.

Saumures peur bœuf .. 1171
Saumure pour jambon. 1172 à 1173

Macérations et Marinades.

Macération 1285
Marinade 1311

BOISSONS FERMENTÉES, ALCOOLIQUES, ALCOOLISÉES, ÉLIXIRS, SIROPS. BOISSONS AROMATIQUES CHAUDES ET FROIDES

Boissons fermentées.

Garvance (Bière de) .. 963
Genevrette 1003
Ginger-wine 1026
Grains de (Vin de) 1069
Groseille (Vin de) 1103 à 1104
Guazama 1108
Habbi 1114
Hydromel vineux 1155
Jujube (Vin de) 1185
Kawa 1206
Kisslé schir 1200
Koumis 1202
Kloukwa 1202
Kwas 1206
Lambich 1226
Maïs (Bière de) 1294
Maby 1273
Mumm 1371

Boissons alcooliques, alcoolisées, élixirs.

Genièvre (Eau-de-vie). 1004
Genièvre (Crème de .. 1004
Gentiane (Eau-de-vie). 1007
Géropiga 1010
Gin 1025
Grains (Eau-de-vie) ... 1070
Grande-Chartreuse ... 1079
Grenoble (Liqueur de) 1090
Guildive 1108
Hendaye (Eau-de-vie). 1134
Hièble (Eau-de-vie) ... 1134
Hippocras 1134
Jam-rosa 1180
Kawa 1206

Pages

Kirsch 1199
Koumis (Eau-de-vie) 1203
Krambambuli 1203
Kümmel 1205
Lain 1210
Lovers-Delight 1270
Maïs (Alcool de) 1294
Marasquin 1304
Menthe (Alcool de) 1336
Menthe (Crème de) 1335
Noix (Ratafia) 1393

Boissons aromatiques chaudes et froides.

Genièvre (Rob de) 1004
Grappe 1084
Grenade 1087
Groseille (Form. 2577-2578) 1103
Grog 1100
Hippocras 1134
Hydromel (For. 2.711) 1155
Kaïmac 1183
Kaltschalle 1194
Knickebein 1202
Lait de poule 1216 à 1217
Limonades 1261 à 1262
Maïtrank 1294
Marquise 1317

Sirops.

Grenade 1087 à 1088
Groseille (Form. 2575) 1103
Guimauve 1109
Haschisch 1113
Jujube (Form. 2788) 1185
Limonade 1262
Menthe 1336
Mûre 1371

FRUITS AROMATIQUES ET SUCRÉS, ACIDES ET ACIDULES, ASTRINGENTS, AMANDES ET NOIX

Fruits aromatiques et sucrés.

Giam-bo 1044
Gourmandine 1063
Goyave 1067
Grenadille 1088
Gros-Blanquet 1101
Grosse cornemuse 1105
Guama 1107
Guenette 1108
Guettarde 1108
Hautol 1115
Hativeau 1130
Haute bonté 1131
Heuguenon 1134
Hilière 1134
Icaquier 1134
Isertia 1164
Jaca 1167
Jambos 1180
Kaki 1193
Kin 1199
Lansac 1233
Lardizabala 1242
Latanier 1244
Léchea 1245
Liquet 1263
Longue-verte 1267
Louise-Bonne 1270
Lucuma 1271
Maclure 1287
Madeline 1288
Madote 1291
Mazet 1295
Mamei 1299
Mangue 1300
Mantegrasse 1302
Maqui 1304
Marasque 1304
Maripa 1312
Martin-sire 1321
Martin-sec 1321
Matisie 1327
Mauricie 1327
Mélastome 1331
Mérey 1337
Méricasch 1338
Merise 1339
Messire-Jean 1340
Michelenque 1341
Mirabelle 1346
Molle 1349
Montabier 1367
Mouille-bouche 1360
Muckishaw 1369
Murarabe 1371
Muron 1371
Murtilla 1372
Muscadelle 1372
Muscadet 1372
Mutuculieu 1373
Nanna 1376
Napoléon 1377
Nectarine 1386
Nipa 1391
Nivette 1391
Noiné 1396

Fruits acides et acidules.

Goès 1052
Groseille 1101
Guigne 1108
Jénipah 1183
Karatas 1195
Kniéper 1202
Mabolo 1273
Montbin 1349
Moureillier 1363

Fruits astringents.

Guarana 1107
Limon 1261
Limonelle 1262
Mûre 1371
Nèfle 1387

Amandes et noix.

Gajan 950
Gévium 1011
Gin-Ko 1027
Gnet 1049
Gourou 1064
Grougrou 1105
Heritiera 1133
Hêtre (Amande du) 1134
Laget 1210
Laben 1207
Makarekan 1295
Manssanas 1302
Matacon 1323
Musteran 1373
Noisette 1396
Noix 1396

LÉGUMES HERBACÉS, FÉCULENTS, TUBÉREUX, PLANTES OLÉAGINEUSES. PLANTES GÉLATINEUSES, CUCURBITACÉES, CHAMPIGNONS ET GOMMES

Légumes herbacés.

Glaciale 1047
Herbe au lait 1133
Ketmie 1197
Kirey 1199
Laiteron 1217
Laitue 1218
Mâche 1286
Mosambe 1358
Muguet 1370
Massette 1322
Maxilliaire 1322

Légumes féculents.

Gandebellonne 963
Garvance 969
Gesse 1010
Gland 1047
Gourgave 1062
Gourmand (pois) 1063
Haricot 1120
Lotier 1268
Maïs 1293
Mange-tout (pois) 1300
Manioc 1301
Matacon 1323
Nénuphar 1388

Légumes tubéreux.

Galanga 950
Gesse 1010
Glayeul 1048
Greffe 1093
Igname 1158
Illimu 1159
Intala 1162
Kau-nap 1191
Liseron 1265
Macusson 1288
Mamagu 1299
Martagon 1321
Mouate 1359

Plantes oléagineuses.

Gengili 1083
Grougrou 1105
Heritiera 1133
Huile 1148
Illipé 1159
Jonc 1183
Maïs (Huile de) 1292
Noisette 1396
Noix 1396

Plantes gélatineuses.

Goëmon 1025
Gommier 1058
Guala 1107
Guazuma 1108
Lichen 1250
Mousse de Corse 1367

Cucurbitacés.

Giraumon 1027
Lagenaria 1209
Melon 1332

Champignons.

Gingoule 1025
Glaireux 1047
Golmelle 1058
Gribouis 1093
Girole 1110
Helvelle 1131
Hydné 1154
Mascarilles 1321
Morille 1355
Mousseron 1363
Nombril blanc 1409

Gommes.

Galbanum 958
Gomme arabique 1054
Gomme adragante 1057
Gomme indigène 1058
Myrrhe 1374

GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE, GÉOGRAPHIE VITICOLE, BIOGRAPHIES

Géographie gastronomique.

	Pages
Gard	965
Garonne	969
Gèronné	1010
Gers	1010
Gironde	1029
Glamargan	1047
Glane	1047
Glocester	1048
Gorenflos	1058
Gorgonzola	1059
Gouda	1059
Granville	1081
Grasse	1083
Grèce	1084
Grenoble	1090
Gruyère	1107
Hambourg	1115
Hendaye	1132
Hérault	1132
Herve	1134
Hollande	1139
Hoorleys	1146
Huppemeau	1153
Ille-et-Vilaine	1158
Indre	1161
Indre-et-Loire	1161
Isère	1163
Isygny	1164
Jamaïque	1168
La Ciotat	1209
La Flèche	1209
Langres	1230
La Prévalaye	1240
Le Mans	1249
Loir-et-Cher	1266
Loire	1266
Loiret	1265
Lot	1268
Lot-et-Garonne	1268
Lozère	1270
Maremmes	1308
Marne	1316
Marolles	1316
Martinique	1321
Mazan	1330
Menehould	1336
Mignot	1342
Mont-d'Or	1351
Montpellier	1353
Munich	1369
Munster	1371
Narbonne	1379
Nemours	1388
Nérac	1389
Neufchâtel	1391
Niort	1394
Nuits	1414

Géographie viticole.

	Pages
Gaëte	949
Givry	1030
Gorée	1058
Grauves	1083
Grave	1083
Grave-du-Limon	1083
Guionière	1109
Guyanne	1109
Haut-Brion	1130
Haut Sauterne,	1130
Haut-Villiers	1131
Hermitage	1133
Ilots	1159
Irancis	1163
Johannisberg	1183
Joigny	1183
Juliénas	1186
Jurançon	1187
Labarde	1207
Lacryma Christi	1208
La Chainette	1209
La Chapelle	1209
Laffitte	1209
Laforce	1209
Lagaude	1209
Lalande	1225
Lamalgue	1226
Lamarque	1226
Lambras	1226
Landes	1228
Lands	1229
Lanerthe	1229
Langoiran	1229
Langon	1229
Lantigné	1238
La Perrière	1238
La Romanée	1243
Larose	1243
Larronin	1243
Lascombe	1243
Latour	1244
La Yache	1245
Le Nédon	1249
Léognan	1251
Léoville	1251
Lestrac	1251
Limoux	1263
Ludes	1271
Ludon	1271
Lunel	1271
Macau	1283
Macon	1287
Maconnais	1287
Madère	1290
Mailly	1292
Malaga	1296
Maligny	1297
Malvoisie	1298
Marathon	1305
Maret	1308
Mareuil	1308
Margaux	1309
Marne	1316
Marsala	1320
Marseillan	1321
Mazan	1330
Mazère	1331
Médoc	1331
Mercurey	1337
Mérenval	1337
Mérignac	1338
Meursault	1341
Misistra	1347
Montbazillac	1350
Montbazin	1350
Monthélie	1352
Montrachet	1353
Mouches	1359
Moulin-à-vent	1363
Musigny	1373

Biographies.

	Pages
Chevallier	
Deny	
Garde	965
Gaudiers	981
Gérard	1008
Gilbert	1024
Gouffé	1059
Grimod	1094
Guignard	1108
Hanni	1115
Krantz	1203
Lacam	1208
Lacaux	1208
Laguipière	1210
Lampsa	
Landry	1221
La Varenne	1140
Lepage	1254
Lucullus	1277
Marguery	1309
Mécène	1338
Mercier	1333
Mignot	1342
Moisson	1341
Monselet	1352
Morard	1354
Mourget	1368
Mourier	1360

APPAREILS. USTENSILES DE TABLE ET DE CUISINE.

	Pages
Gaine	949
Galactomètre	950
Galerie	957
Galettoire	961
Gamelle	963
Garde-manger	968
Garde-nappe	968
Garde-repas	968
Gargoulette	968
Gaufreuse	983
Gaufrier	984
Gibelet	1011
Gline	1048
Gobelet	1050
Gradin	1067
Gril	1094
Grille	1094
Hachoir	1114
Hallier	1115
Hameçon	1115
Huilier	1149
Jarre	1181
Jarron	1182
Jatte	1182
Jégneux	1183
Jet	1183
Lardoire	1242
Lavette	1245
Léchefrite	1245
Légume (cuillère à)	1245
Légumier	1248
Libouret	1255
Louche	1270
Maillet	1292
Mandrin	1300
Marmite	1316
Ménagère	1335
Moulin	1362
Moutardier	1367

TERMES DIDACTIQUES. HISTOIRE. HYGIÈNE.

	Pages
Gabare	949
Gachet	949
Gade	949
Gaget	909
Gaité	945
Galactode	950
Galactopéétique	950
Galactophage	950
Galande	950
Galue	961
Galis	962
Gallimules	962
Galles	962
Gallinacées	963
Gallon	963
Gallot	963
Gallozime	963
Gambra	963
Ganymède	963
Gaour	963
Garenne	968
Gargotte	968
Garnetze	968
Garnissage	968
Garniture	968
Garouil	969
Garrot	969
Gastralgie	970
Gastrique	970
Gastrolâtre	970
Gastrologie	970
Gastronomie	970
Gastrosophe	971
Gavial	984
Gaz	984
Gazeuses	986
Gélatineux	988
Gélose	1002
Gemme	1002
Genêt	1003
Génetin	1003
Genevrière	1003
Gengeli	1003
Genuine	1007

	Pages
Géographie gastronomique	1007
Géophagie	1008
Gérille	1009
Germandrée	1009
Gésier	1010
Gibier	1012
Giboyer	1015
Giclet	1015
Gigartine	1015
Gingibrine	1027
Glaçage	1030
Glace de viande	1035
Glacer	1047
Glacerie	1047
Glacière	1047
Glaiadine	1047
Glaire	1047
Gliadine	1048
Glouton	1048
Gluten	1049
Glutine	1049
Gobet	1051
Gogaille	1052
Gogue	1053
Goinfre	1053
Gommage	1054
Gonnichon	1058
Gonne	1058
Goret	1059
Goron	1059
Goulet	1062
Gourami	1062
Goureau	1062
Gourgalle	1062
Gourmand	1062
Gourmandise	1063
Gousse	1064
Goût	1064
Goûter	1065
Goutte	1067
Grados	1068
Graham	1068
Graillon	1068
Grain	1068
Graine	1074
Graisse	1075
Graisse des vins	1079
Graminées	1079
Gramme	1079
Grand Dépôt	1079
Grappin	1081
Grassette	1083
Grattin	1083
Gratte-cul	1083
Grelin	1086
Grémil	1086
Grenache	1087
Grenadine	1090
Grenétine	1091
Grignon	1093
Grillade	1094
Griller	1094
Grillette	1094
Grills	1094
Gringuenaude	1095
Griot	1095
Griotte	1096
Grisse	1096
Grivette	1100
Groin	1100
Gros bec	1100
Gros de langue	1101
Grumeleux	1107
Guais	1107
Gueldre	1108
Guiller	1108
Guillaire	1108
Guimoisseron	1109
Guiseau	1109
Gustation	1109
Gyall	1109
Gymnodontes	1109
Habb-el-Hazis	1111
Habillage	1111
Habiller	1111
Haim	1114
Halbi	1114
Halbourg	1114
Halfspann	1114
Halive	1114
Hampe	1115
Hanap	1115
Haoutle	1115
Hardinghar	1115
Haricots de mouton	1130
Harpon	1130
Hase	1130
Hatelet	1130
Hausen	1130
Havir	1131
Hébé	1131
Hécate	1131
Hecto	1131
Hectogramme	1131
Hectolitre	1131
Helbé	1131
Hélice	1131
Hemicarpe	1131
Hémoplastique	1132
Hépate	1132
Heptatrème	1132
Herbacé	1132
Herbivores	1133
Hère	1133
Hétéregène	1134
Hétérorexie	1134
Hippace	1134
Hippophagique	1135
Hirondelle	1135
Historié	1136
Hoazin	1136
Hocco	1136
Hochepot	1136
Hochequeue	1136
Hohwald	1137
Holacanthe	1137
Hollandais	1137
Homogène	1146
Homophage	1146
Horreau	1146
Hôtesse	1147
Hôtelier	1147
Houbard	1147
Houlette	1147
Houque	1148
Houx	1148
Hoyé	1148
Huche	1148
Huileux	1149
Huitrier	1152
Humectant	1152
Humer	1152
Huppe	1153
Hadatide	1154
Hydralcol	1154
Hydrocyn	1155
Hydrion	1155
Hydrocéramc	1155
Hydrogala	1155
Hydrolat	1155
Hydrophore	1155
Hydropiper	1155
Hydropote	1155
Hygie	1155
Hygiène	1155
Hyménéa	1156
Hyperoodom	1156
Ichthyocolle	1157
Ichthyophage	1157
Iciquier	1158
Ierchis	1158
Illipé	1159
Imbiber	1159
Inanition	1160
Inappétence	1160
Incuit	1160
Indigène	1160
Indigeste	1160
Indigestion	1160
Indigo	1160
Inde	1161
Infusion	1161
Inga	1162
Insalivation	1162
Insalubre	1162
Insipide	1162
Intempérance	1162
Intestin	1162
Iridée	1163
Iris	1163
Irritant	1163
Isertia	1164
Israël	1164
Issues	1164
Ivresse	1165
Jabot	1167
Jaca	1167
Jacinthe	1167
Jacamar	1167
Jacana	1167
Jacara	1167
Jacoutin	1168
Jam-rosa	1180
Jambrosade	1180
Janvier	1180
Japon	1180
Jaqueline	1180
Jaquier	1181
Jaquet	1181
Jargonelle	1181
Jarosse	1181
Jarret	1181
Jars	1182
Jauce	1182
Jaune	1182
Jaune d'œuf	1182
Jesse	1183
Jointée	1183
Jonc	1183
Jondelle	1183
Joue	1184
Jourdin	1184
Jozzolo	1184
Juène	1184
Juillet	1184
Juin	1184
Juglandine	1185
Jument	1187
Junia	1187
Junipère	1187
Kab	1191
Kabak	1191
Kabeski	1191
Kahouane	1193
Kalalou	1194
Kamichi	1194
Kan	1194
Kief	1198
Kilo	1198
Kochlani	1202
Kœdoé	1202
Kol	1202
Kola	1202
Kopeck	1202
Korsec	1202
Kouan	1202
Kourellon	1203
Kréophage	1203
Labiées	1207
Lablad	1207
Laboratoire	1207
Labourboule	1208
Labre	1208
Lach	1208
Lacté	1209
Lactifère	1209
Lactigène	1209
Lactine	1209
Lactique	1209
Lactomètre	1209
Ladog	1209
Ladrerie	1209
Laiteau	1217
Laiterie	1217
Laitiat	1217
Laitière	1217
Lamellirostres	1226
Lampotte	1226
Lanceron	1228
Langoustier	1230
Languier	1238
Lapereau	1238
Lapity	1240
Larder	1242
Lardons	1242
Larve	1243
Lasso	1244
Latex	1244
Laxatif	1245
Lectisternum	1247
Légume	1247
Légumineuses	1249
Léporide	1251
Libation	1255
Lichenine	1256
Lie	1256
Limaire	1260
Limettier	1261
Limoner	1263
Limonier	1263
Liqueur	1263
Liquoreux	1265
Liquoriste	1265
Lire	1265
Lisbonine	1265
Lissé	1265
Listeternum	1266
Lit de camp	1266
Litre	1266
Livre	1266
Locular	1266

	Pages		Pages		Pages		Pages
Longuette	1267	Mamillé	1299	Matefains	1325	Mouillette	1360
Lophie	1267	Manèque	1300	Maturité	1327	Moulage	1360
Loqué	1267	Maniements	1300	Max	1328	Mucilage	1369
Lorman	1268	Maniguette	1301	Méchoui	1331	Muid	1370
Losange	1268	Manipulation	1301	Mélier	1332	Mulard	1370
Lozans	1270	Manne	1301	Mélongène	1335	Mulet	1371
Lunch	1271	Manote	1301	Melonnée	1335	Multiloculaire	1371
Lupuline	1272	Mansart	1301	Memdonyé	1335	Multivalve	1371
Lut	1272	Maraîcher	1304	Menu	1337	Murleau	1371
Lutér	1272	Maraîchin	1304	Merycisme	1340	Mycélium	1374
Lyonnaise	1272	Maranta	1304	Mess	1340	Nabirop	1375
Lyre	1272	Marc	1305	Meteil	1340	Nabka	1375
Macine	1287	Marchais	1306	Meunier	1344	Nacarat	1375
Maconnaise	1287	Marché	1306	Mie de pain	1341	Nage	1375
Macroule	1288	Marcolières	1307	Millet	1344	Naissain	1375
Mai	1292	Marée	1307	Minel	1345	Nappe	1379
Maic	1292	Mareyeur	1308	Mitonner	1347	Nasse	1380
Maître-d'hôtel	1294	Marquer	1316	Mitron	1347	Nectar	1386
Malacoptérygiens	1295	Marquesec	1317	Modelage	1347	Néossine	1389
Malaxer	1297	Mars	1320	Moissine	1348	Nervoir	1390
Malbech	1297	Masquer	1322	Mona	1349	Nonnat	1409
Malbeck	1297	Masse	1322	Monder	1350	Noue	1412
Malique	1297	Mastication	1323	Mondeuse	1350	Novembre	1414
Mal	1298	Masticatoire	1323	Moos	1353	Noyau	1414
Mambrine	1299	Mataro	1323	Morelle	1354	Nutrition	1414



Tableau comparatif des Poids et Mesures

FRANÇAIS ET RUSSES

POIDS	VALEUR EN POIDS RUSSES		VALEUR EN POIDS FRANÇAIS	
	Livres	Zolotnik	Kilog.	Gramm.
Le Bërkovetz	400		162	402
Le poud	40		16	240
La livre		96		406
Le loth		3		12 7/10
Le zolotnik		1		4 415
Le zolotnik se divise en 96 doli.				

MESURES DE LONGUEUR	VALEUR EN MESURES RUSSES		VALEUR EN MESURES FRANÇAISES	
	Pieds	Pouces	Mètres	Millim.
La verste à 500 sagènes	3500		1067	
La sagène à 3 archines	7		2	134
L'archine à 16 verchoks	2	4		711
Le verchok		1 3/4		45
Le pied (foute)		12		305
Le pouce (diouime) à 12 lignes		1		25

DE SUPERFICIE	Sagènes carrées	Hectar	Centiar.
La décétine	2400	1	10

MESURES DE SOLIDITÉ	VALEUR EN MESURES RUSSES	VALEUR EN MESURES FRANÇAISES	
	Pieds cubes	Stères	Millist.
La sagène cube	343	9	712

DES MATIÈRES LIQUIDES	Verdros	Krou-cheki	Litres	Centi-litres
Le tonneau (botschka)	40		491	60
L'ancre (ankeroke)	3		37	23
Le védro		10	12	29
Le krocheka à 10 tscharki		1	1	23

DES MATIÈRES SÈCHES	Tchet-vériks	Car-netse	Litres	Centi-litres
Le coule	10		247	50
Le tchétverte	8		209	
L'osmine	4		104	10
Le tchétverik		8	26	21
Le demi-tchétverik (polou-tchétverik		4	13	10
Le tchetviortka		2	6	55
Le garnetse		1	3	27
Le demi-garnetse (polou-garnetse)		1/2	1	63

FRANÇAIS ET ANGLAIS

MESURES DE LONGUEUR

Anglaises	Françaises
Inch, pouce (1 1/36 du yard)	2,539954 centimètres.
Foot, pied (1/3 du yard)	3,0479449 décimètres.
Yard impérial	0,91438348 mètre.
Fathom (2 yards)	1,82876396 mètre.
Pole ou perch (5 1/2 yards)	5,02911 mètres.
Furlong (220 yards)	201,16437 mètres
Mile (1760 yards)	1609,3149 mètres.

Françaises	Anglaises
Millimètre	0,03937 pouce.
Centimètre	0,393708 pouce.
Décimètre	3,937079 pouces.
Mètre	39,37079 pouces.
	3,2808992 pieds.
	1,093633056 yard.
Kilomètre	1093,633056 yards.
	0,6213824 mile.

MESURES DE CAPACITÉ

Anglaises	Françaises
Pint (1/3 de gallon)	0,5679 litre.
Quart (1/4 de gallon)	1,1359 litre.
Gallon impérial	4,543458 litres.
Peck (2 gallons)	9,086916 litres.
Bushel (8 gallons)	36,34766 litres.
Sack (3 bushels)	1,09043 hectolitre.
Quarter (8 bushels)	2,90781 hectolitres.
Chaldron (12 sacks)	13,08516 hectolitres.

Françaises	Anglaises
Litre	1,760773 pint.
	0,2200967 gallon.
Décalitre	2,2009668 gallons.
Hectolitre	22,009668 gallons.
Mètre cube	35,31658 pieds cubes.

POIDS

Anglais Troy	Français
Grain (24e de pennyweight)	6,479895 centigrammes.
Pennyweight (20e d'ounce)	1,555175 gramme.
Ounce (12e de livre troy)	31,103496 grammes.
Livre troy impér. (5760 grains)	373,241948 grammes.

Anglais Avoirdupois	Français
Dram (16e d'ounce)	1,771846 gramme.
Ounce (16e de la livre)	28,349510 grammes.
Livre avoirdupois (7000 grains)	453,592645 grammes.
Quintal (112 livres)	50,802 kilogrammes.
Ton (20 quintaux)	1016,048 kilogrammes.

Français	Anglais
Gramme	15,432349 grains troy.
	0,643015 pennyweigh.
	15432,349 grains troy.
Kilogramme	2,679227 livre troy.
	2,204621 livre avoirdup.

DICTIONNAIRE UNIVERSEL

DE

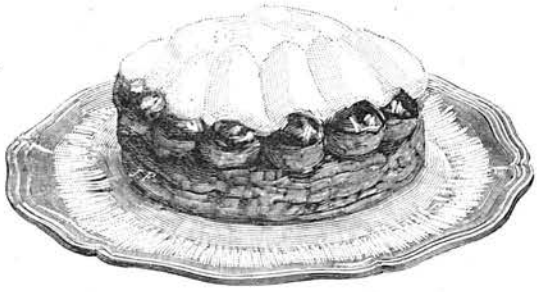
CUISINE

ENCYCLOPÉDIE ILLUSTRÉE

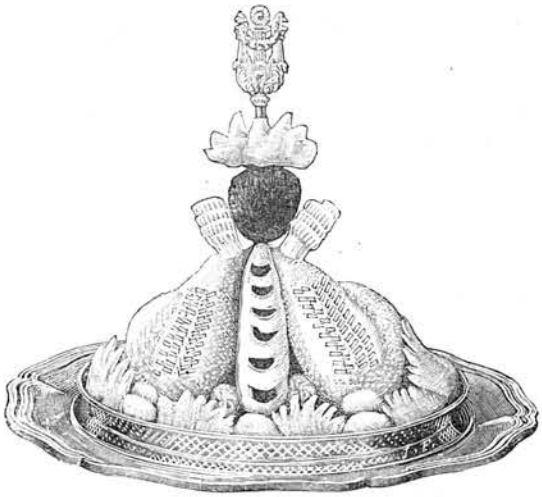
D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



Truffes en coupe au vin de Champagne.



Gâteau Saint-Honoré.



Poularde à la chevalière.



Le coucher de lune. — Piéce montée en sucre filé.

JOSEPH **FAVRE**

DICTIONNAIRE UNIVERSEL

DE

CUISINE

ENCYCLOPÉDIE ILLUSTRÉE

D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

MODIFICATION DE L'HOMME PAR L'ALIMENTATION

Plus de 7,000 Articles
Près de 6,000 recettes
1,200 figures gravées dans le texte
4 planches coloriées

L'animal se repait, l'homme mange : l'homme d'esprit seul sait manger.
BRILLAT-SAVARIN.

Cuisine, c'est médecine : c'est la médecine préventive, la meilleure...
J. MICHELET.

LE DICTIONNAIRE COMPREND :

L'étymologie,
la synonymie en trois langues,
l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments
naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées
aux âges et aux sexes, d'après le besoin réclamé par l'individu; le régime,
les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires, les
cuisines végétarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, anglaise,
allemande; la recette des mets, entremets, charcuterie, confiserie,
pâtisserie, glacerie, distillerie et conserves alimentaires; la
biographie de tous les cuisiniers illustres et la
terminologie culinaire.

PREMIÈRE ÉDITION

PARIS

LIBRAIRIE-IMPRIMERIE DES HALLES ET DE LA BOURSE DE COMMERCE

33, rue Jean-Jacques-Rousseau, 33

AUX CUISINIERS

F rançais, ton art partout sur les peuples gourmets
R ègne en souverain chef, ta cuisine choisie
A su ressusciter les Festins d'ambroisie.
N é de ton goût, l'Esprit qu'aux mondes tu transmets,
Ç harme et puise son charme en l'essence des mets,
A llume les flambeaux de toute poésie,
I nspire amour, douceur, génie et courtoisie,
S ublimisant les cœurs par l'âme des fumets.

J. F.

Cet ouvrage est sous la protection de la loi sur la propriété littéraire.

Tous droits de reproduction sont reservés.

LETTRE A L'AUTEUR

Cher Monsieur Favre,

Vous m'avez demandé de collaborer à votre ouvrage; c'est avec plaisir que j'adhère à ce désir, voyant d'après les quelques fascicules que j'ai reçus, qu'il rendra de grands services à notre art.

Votre érudition de fond, autant que votre grande connaissance de notre métier, si cher à tout cuisinier vraiment praticien, m'ont décidé à vous adresser ce mémoire de voyage en vous priant de bien vouloir l'insérer dans votre Dictionnaire, à titre de nouvelle.

Pour l'intérêt de l'œuvre, les recettes de mets nouveaux ou originaux sont, bien entendu, de première nécessité ; mais, d'autre part, j'estime qu'une étude sur l'organisation de la haute administration qui forme la base de la réussite des fêtes officielles, ne serait pas non plus sans intérêt, puisque sur ce thème tout n'est pas connu et que le dernier mot n'a pas été dit ; surtout s'il s'agit, comme je vais le démontrer, d'un grand mouvement de souverains, d'un état-major ou d'une armée, circonstances dans lesquelles le praticien se trouve dans la nécessité de déployer ses capacités administratives autant que ses talents culinaires. La réussite doit être le but visé, et pour l'atteindre, les difficultés doivent s'aplanir devant la volonté et l'énergie.

Je vous prie donc d'accepter ce modique exposé sur la Maison Impériale de Russie et son personnel de service, dans lequel nos collègues pourront trouver des renseignements utiles dans ces importantes questions d'organisation, de ravitaillement et d'approvisionnement ; il est aussi désintéressé que véridique, et j'espère qu'il pourra avoir quelque attrait pour vos lecteurs.

Veuillez, cher collègue, agréer mes meilleurs sentiments de bonne confraternité.

Saint-Pétersbourg, le 1er mai 1892.

EUGÈNE KRANTZ.

Kamer fourrier de S. M. l'Empereur de Russie Alexandre III

L'APPROVISIONNEMENT, LES CUISINES ET LE SERVICE DE TABLE

DE

LL. MM. L'EMPEREUR ALEXANDRE III

dans le voyage à travers les Russies en 1888

(Du 24 Août au 18 Octobre)

PRÉLIMINAIRES

Trois mois avant le départ, Son Excellence M. le prince Vladimir Obolensky, maréchal de la Cour de Leurs Majestés, allait visiter toutes les localités où l'Auguste Famille impériale devait séjourner.

Des barraques en bois et des cuisines avec leurs fourneaux furent construits partout où l'emplacement nécessaire aux travaux faisait défaut ; des tentes complétaient le tout.

Le Prince étant de retour, nous nous occupâmes tout d'abord de classer au personnel ses attributions selon les besoins du service, concernant le linge de table, l'argenterie, la vaisselle, la batterie de cuisine, etc., enfin, tout ce qui a rapport au service de bouche.

Des trains spéciaux furent installés pour le départ du personnel nommé pour la circonstance et pour chaque localité. Quatre wagons glacières furent également organisés pour la conservation des aliments; ces wagons devaient s'arrêter à des stations déterminées d'avance et par dépêche je fixai l'heure à laquelle ils devaient être approvisionnés de glace et nous attendre.

Pour régler la marche de ce voyage, je dus étudier la carte géographique de la Russie, me familiariser avec chaque contrée afin d'en connaître la flore et la faune et de pouvoir ainsi fixer d'avance les étapes du personnel dans les pays où il était nécessaire de s'approvisionner. Toutes ces questions préliminaires de premier ordre, une fois bien étudiées, chacun de nous eut alors imprimée la marche définitive où étaient spécifiées les localités, les stations d'arrêt avec leur nom, et chaque brigade eut à part, sa route spéciale de tracée.

Moscou et Odessa furent désignés comme notre centre d'approvisionnement, aussi bien pour le midi de la Russie que pour le Caucase. Un mois d'avance, j'envoyai dans ces deux villes mon aide, le chef des cuisines, Paul Pétrovitsch Grégorieff.

A Odessa, il engagea deux hommes dont l'un devait rester sur place et nous fournir les provisions que nous lui demanderions par télégramme ; l'autre devait nous accompagner dans tout le voyage et fut chargé d'acheter chez les fermiers environnant les localités que nous devions parcourir, tout ce dont nous pourrions avoir besoin, prévoyant qu'à l'arrivée de Leurs Majestés, il ne serait pas possible de s'approvisionner sur les marchés à cause des festivals, de la grande agglomération de troupe et de population. Un engagement fut également pris à Odessa pour la fourniture de la glace brute nécessaire pour nos wagons réfrigérants.

Grégorieff revenant vers Pétersbourg, s'arrêta sur sa route dans la première localité à visiter, la ville d'*Elisavethgrade*, et ensuite dans la deuxième, à *Novo-Prague*. Là, il s'assura la fourniture de viande de bœuf ordinaire, de mouton et de veau [1]. Le bœuf et le veau sont petits et maigres dans ces contrées. Il dut également s'assurer de nouveau un grand approvisionnement de glace dont nous allions avoir besoin en quantité.

Arrivés à Moscou, centre d'approvisionnement général, nous dûmes prendre un engagement avec les fournisseurs, afin de nous assurer le ravitaillement sans augmentation de prix et encore pour ne pas que les produits nous fassent défaut au moment du travail et que nous ne fussions pas dans le cas de nous immortaliser à la façon de Vatel.

Le chef Paul Pétrovitsch Grégorieff, chargé de cette mission, s'assura de tous ces détails et en rapporta les engagements faits en bonne et due forme.

(1). Le bœuf et le veau servaient pour le bouillon et à l'office ; le rosbif et le veau utilisés pour la table impériale arrivaient de Moscou.

Ce voyage devait comporter dans son ensemble le parcours de quinze mille kilomètres environ (1), tant par chemins de fer que par eau et routes carrossables et devait durer du 24 août au 18 octobre.

Les brigades au nombre de sept furent formées comme suit :

1re Brigade. — Pour la ville d'*Elisavethgrade*, devant partir de Saint-Pétersbourg le 14 août et arriver le 18 courant à Elisavethgrade. Composée de 246 hommes.

Hof-fourrier : M. Roufime Farafontieff.

Chef de partie : M. Maximoff.

2e Brigade. — Pour la ville de *Novo-Prague*, éloignée d'Elisavethgrade de 80 kilomètres environ, partant de Saint-Pétersbourg le 15 août et devant arriver dans cette localité le 19 courant. Composée de 88 hommes.

Hof-fourrier : M. Roufime Farafontieff.

Chef de partie : M. Yakobleff.

3e Brigade. — Pour le château de *Spala*, propriété de Leurs Majestés près Varsovie (rendez-vous de chasse), partant de Saint-Pétersbourg le 26 août pour arriver sur place le 28. Composée de 64 hommes.

Hof-fourrier : M. Maxime Michaïloff.

Chef de cuisine : M. Ivan Kozloff.

4e Brigade. — Pour le château de *Livadia* en Crimée, propriété de Leurs Majestés, partant de Saint-Pétersbourg le 14 août pour arriver en Crimée le 20 courant. Composée de 44 hommes.

Officier de bouche : M. Bérésine

Chef de cuisine : M. Ninacheff.

5e Brigade. — Pour la ville de *Tiflis*, au Caucase ; partant de Saint-Pétersbourg le 30 août, pour arriver le 11 septembre. Composée de 195 hommes.

Hof-fourrier, M. Michel Alexandroff.

Chef de cuisine, M. Moudroff.

6e Brigade. — Spécialement pour le service du train impérial, composée de 25 hommes.

Officier de bouche, M. Lauther.

Chef de cuisine, M. Bernadsky.

Cette même brigade devait faire le service du bateau et des chasses.

7me Brigade. — Restant à Pétersbourg en cas d'éventualité.

Hof-fourrier, M. Tonfeldt avec 20 personnes sous ses ordres.

Le personnel général pour le service de table et cuisine dans tous ces endroits, se composait ainsi qu'il suit :

Un *Kamer fourrier*.
Trois *hofs-fourriers*.
Vingt-quatre *officiers de bouche* (*officiants*).
Quatre *coureurs* (*skarakott*).
Deux *arabes*.
Quatre-vingt-dix *laquais* de première catégorie.
Cent soixante *laquais* de deuxième catégorie.
Vingt-cinq *laquais* de troisième catégorie.
Un *chef des cuisines* : M. Paul Petrovitsch Grégorieff.
Un *chef pâtissier* français.
Quatre *chefs de cuisine*.
Vingt-quatre *cuisiniers*, premiers aides.
Quatorze *cuisiniers*, deuxièmes aides.
Quarante *cuisiniers* pris en extra (pour ce voyage).
Dix-huit *cuisiniers apprentis*.
Deux *chefs boulangers*.
Huit *ouvriers boulangers*.
Deux *chefs confiseurs*.
Dix *ouvriers confiseurs*.
Un *chef caviste* (sommelier).
Quatre *aides cavistes*.
Un *chef* de la chancellerie du kamer fourrier.
Quatre *secrétaires* de la même chancellerie.
Un *homme spécial* pour la fabrication du kwas (cidre de blé).
Six *lingères*.
Huit *lampistes*.
Quatre *argentiers*.
Quatre *tailleurs* (pour les habits).
Cent cinquante *garçons de cuisine* et *soldats*.

(1) Le tableau du parcours indique plus de 15.000 kilomètres, en comptant la verste à 1.067 mètres ; mais si nous la comptons à 1.080 mètres, selon quelques auteurs russes, le parcours fait par notre ami Krantz, kamer-fourrier, dépasserait 16.000 kilomètres, cela sans compter les aller et retour fait en plus (J. F.).

Dans ce nombre, ne sont pas comprises les femmes que l'on engageait sur place selon les besoins.

A part ce personnel, cinquante-huit personnes, environ, étaient attachées au service spécial de chambre de Leurs Majestés, de Leurs Augustes Enfants et de leur nombreuse suite, ainsi que pour le service particulier du cérémonial. Ces préliminaires terminés et dûment résolus dans leur ensemble, je chargeai le chef des cuisines des préparatifs de la conservation des viandes, des sauces en boîtes, des légumes, crème double, beurre fin etc., etc.

Je commandai, d'autre part, toutes les provisions conservées telles que : foie gras, pâtés, terrines ortolans farcis, truffes, fruits, etc., le tout provenant de France et cela en grande quantité; des provisions sèches de toutes sortes, en un mot, tout ce que j'avais prévu ne pas trouver facilement dans le cours du voyage. Ces provisions réunies, on en fit le partage entre chacune des six brigades ; mais ces réserves ne devaient être employées qu'en cas imprévus, et, d'après nos prévisions, ces cas en voyage ne devaient pas être rares.

Enfin, le 17 août, nous nous mîmes en route, le chef des cuisines et moi, pour Moscou, où nous organisâmes le système d'approvisionnement et de conservation des aliments dont je vais vous donner la description.

Ce système consiste en un grand baquet oval, long de 1m 25 environ, haut de 90 centimètres, large de 90 centimètres. Ce baquet plus large du bas que du haut, dont le fond est percé çà et là de trous pour l'écoulement de l'eau produit par la fonte de la glace a son couvercle comme un tonneau ordinaire ; on y plaçait d'abord une couche de glace mêlée à de la sciure de bois, puis une nappe de toile blanche ordinaire ; sur cette nappe vinrent les provisions rangées, bien serrées les unes contre les autres, recouvertes d'une autre nappe et une seconde couche de glace mélangée avec de la sciure; deuxième couche de provisions et ainsi de suite. Puis le tout était recouvert d'une dernière couche de glace et sciure et fermé hermétiquement ; les cercles du baquet remis en place et fortement consolidés pour éviter tout contact d'air.



Fourneau roulant de campagne.

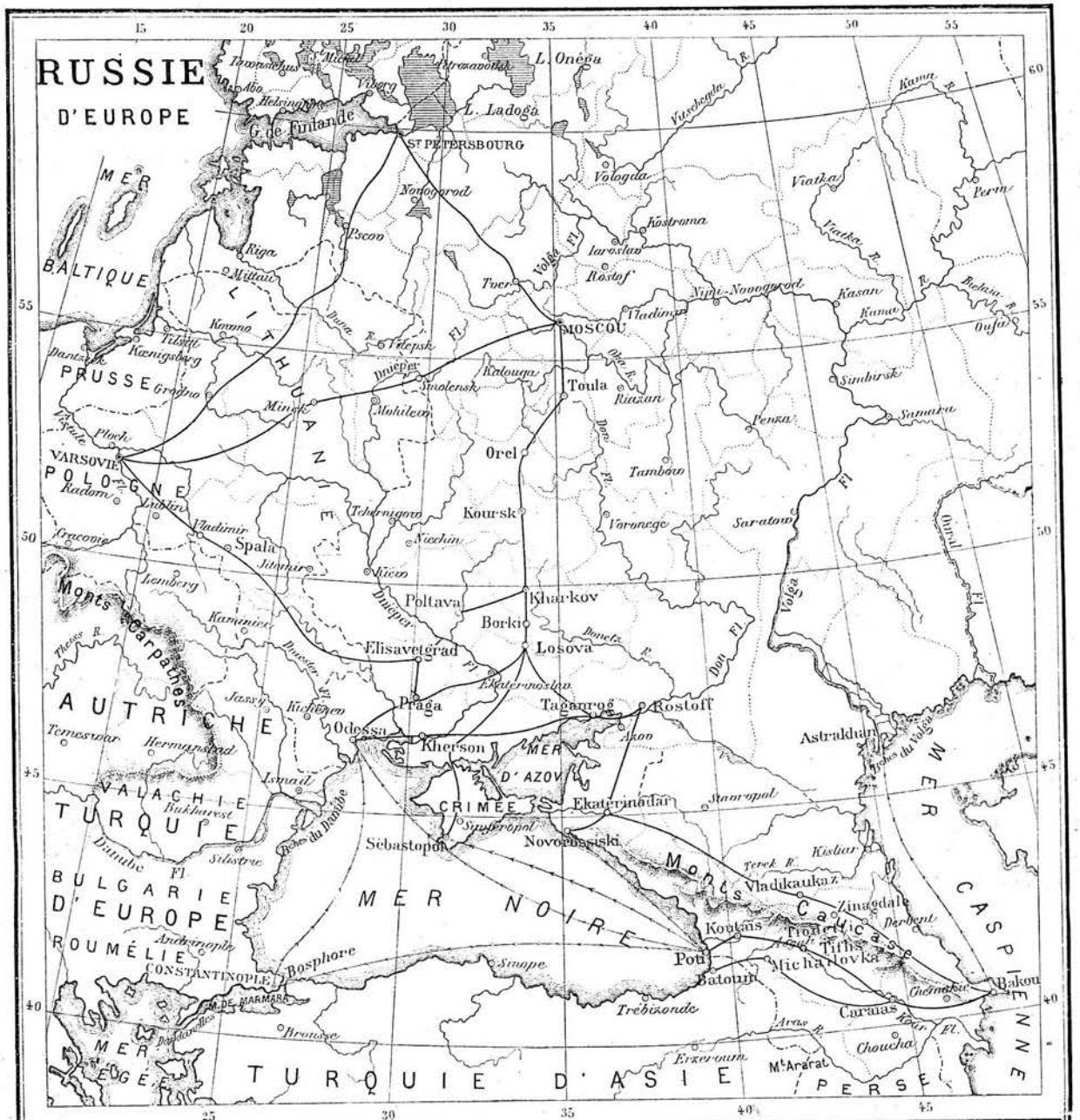
Ces provisions consistaient en longes de veau, filets de bœuf, rosbifs, cuissots de veau, carrés de veau, carrés de moutons anglais, poulardes, gélinottes, poulets de grains, perdreaux et autres. Nous eûmes quatorze baquets de même dimension pour transporter toutes ces provisions ; on mit le tout dans nos deux wagons glacières, nous attendant à cet effet à Moscou, et nous nous mîmes en route pour Elisavethgrade en ayant soin de laisser a Moscou un homme chargé spécialement de l'emballage sus-mentionné et d'accompagner les nouveaux transports sur nos indications futures.

Le plus difficile dans ce voyage au travers des pays dépourvus de viandes de première qualité, de certains légumes frais à cause des grandes sécheresses, de volailles tendres et bien engraissées et de gibier autrement qu'à moitié gâté, le plus difficile, dis-je, fut l'approvisionnement, surtout dans les proportions presque colossales qu'il nous fallut employer.

Deux de nos wagons glacières étaient donc en route pour la première étape du voyage ; nous dûmes les regarnir de glace à la station de Karkoff. Arrivés à *Elisavethgrade*, nous nous occupâmes du déballage d'un des wagons et nous envoyâmes le second à la deuxième étape, *Novo-Prague*.

Nous étions garantis de glace pour notre séjour dans la première ville, en serait-il de même de la seconde ? Désirant me renseigner, je partis pour Novo-Prague et constatai malheureusement que toutes les glacières de cette localité réunies ne pourraient nous suffire. J'envoyai mes wagons à Odessa et six jours après, nous étions pourvus de ce précieux réfrigérant, indispensable à la réussite de nos travaux.

Je revins à Elisavethgrade et m'occupai avec le chef des cuisines de la composition des menus



DISTANCES DU PARCOURS DE	A	VERSTES	MÈTRES
St-Pétersbourg	Moscou	609	660.473
Moscou	Koursk	503	547.371
Koursk	Elisavetgrade	661	705.287
Elisavetgrade	Pontaievka	66	70.422
Pontaievka	Prague	14	14.938
Prague	Pontaievka	14	14.938
Pontaievka	Fastoff	331	353.177
Fastoff	Kovel	431	459.877
Kovel	Ivangorod	218	232.606
Ivangorod	Bs na	90	96.030
Bsina	Tomacheff	82	87.494
Tomacheff	Spala	16	17.072
Spala	Tomacheff	16	17.072
Tomacheff	Varsovie	124	132.308
Varsovie	Brest	199	212.333
Brest	Moscou	1.023	1.193.841
Moscou	Riazan	185	197.395
Riazan	Kosloff	199	212.333
Kosloff	Rostoff	778	830.126
Rostoff	Vladicaucase	652	695.684
Vladicaucase	Tichorezkoï	481	513.227
Tichorezkoï	Ekaterinadare	127	135.509
	A reporter		7.399.513

DISTANCES DU PARCOURS DE	A	VERSTES	MÈTRES
	Report		7.399.513
Ekaterinadare	Novorosiski	127	135.509
Novorosiski	Batoum	672	717.024
Batoun	Tiflis	325	345.775
Tiflis	Zinagdale	110	117.370
Zinagdale	Tionetti	106	123.772
Tionetti	Argaly	100	106.706
Argaly	Bakou	524	559.108
Bakou	Rion	714	761.838
Rion	Koutaïs	8	8.536
Koutaïs	Rion	8	8.536
Rion	Batoum	125	133.375
Batoum	Sébastopol	1.314	1.434.048
Sébastopol	Lozova	570	608.190
Lozova	Borky	92	98.164
Borky	Lozova	92	98.164
Lazova	Sinelnikoff	92	98.164
Sinelnikoff	Dolska	677	722.359
Dolska	Karkoff	407	444.939
Karkoff	Koursk	229	244.343
Koursk	Moscou	503	547.371
Moscou	St-Pétersbourg	609	660.473
	Total		15.373.277

pour les deux localités. A ce moment, nous fûmes avisés par notre entrepreneur d'Odessa que le poisson frais devait arriver trois jours plus tard, c'est-à-dire le 24 août, jour du départ du train impérial de Péterhof, de quelles espèces étaient ces poissons et que cet envoi comprenait également des perdreaux de Crimée et des cailles dans toute leur succulence. Malgré la chaleur torride, cela ne pouvait manquer d'arriver en bon état, grâce à notre procédé d'emballage ; nous étions donc à peu près garantis du succès de ravitaillement pour cette gigantesque expédition.

Nous étions aussi munis d'un four de campagne en fer monté sur voiture, pour petits pâtés et pâtisserie ; ce four fait à Paris, nous rendit de grands service partout et permit au chef pâtissier de se distinguer aussi bien en rase campagne que dans les palais.

Ce four était une innovation de notre ami Bérenger, mais depuis, j'ai établi tout une cuisine roulante : fourneau de cuisine, grillade, broche et four roulant ; de sorte que n'importe où nous nous trouvions, nous pouvions servir jusqu'a cent personnes, déjeuner et dîner chauds. Cela nous est surtout d'une grande utilité pour les grandes manœuvres, les chasses, etc., etc. Enfin, chaque fois qu'il s'agit du déplacement d'un grand nombre de personnes, voyageant en pleine campagne.

Au départ de Leurs Majestés, Bernadsky, le chef de cuisine, avait donc ses menus composés d'avance, dont j'avais les doubles ; ceci avait été fait avant mon départ de Péterhof, afin d'éviter la confusion, devant changer une quinzaine de fois de localités.

Nous attendions donc à Elisavethgrade l'arrivée des Augustes voyageurs.

La route et le service pendant le voyage.

La Famille Impériale quitta Péterhoff avec sa suite le 24 août dans la matinée. Le dejeûner et le diner furent servis dans le train.

Leurs Majestés étaient accompagnées de Monseigneur le Grand-Duc Héritier, de Monseigneur le Grand-Duc Georges, de Madame la Grande-Duchesse Xénie, de Monseigneur le Grand-Duc Michel, de Madame la Grande-Duchesse Olga et de Monseigneur le Grand-Duc Vladimir, frère de l'Empereur; vinrent alors M. le comte Voranzoff-Dachkoff, ministre de la Cour ; Son Excellence le général Richter, chef de la Maison militaire ; Son Excellence le général Tschérévine, chef de la sûreté de la Maison de Sa Majesté ; Son Excellence le Prince Obolensky, maréchal de la Cour ; de Madame la Princesse Obolensky, son épouse ; des deux demoiselles d'honneur, comtesses Golenicheff et Koutouzoff et une dizaine d'autres personnes, dont j'ai le regret de ne plus me rappeler les noms.

Au départ de Péterhoff, la température était déjà très basse, nous ne servions donc pas de potage froid ; à Elisavethgrade seulement, où il faisait, à l'arrivée de Leurs Majestés, une chaleur de 30 degrés Réaumur, le potage froid fut servi à chaque repas et dès lors pendant presque tout le restant du voyage.

Le 26, Leurs Majestés arrivèrent à Elisavethgrade à 6 heures du soir ; là, Elles se séparèrent de trois de Leurs Augustes Enfants : Mesdames les Grandes-Duchesses Xénie et Olga et Monseigneur le Grand-Duc Michel, qui partirent directement pour le château de Livadia (Crimée).

Dîner et le jour suivant, déjeûner dans le train ; à cet effet, j'avais détaché une petite brigade qui devait nous rejoindre quelques jours plus tard à Novo-Prague.

Le 26, à 7 heures 1/2 du soir, dîner de Leurs Majestés et leur suite (60 personnes et 700 à l'office) à Elisavethgrade et le 27, déjeuner et dîner dans cette même localité.

Le 28 août, à 4 heures du matin, nous partîmes aux manœuvres, à mi-chemin de Novo-Prague, par une route tellement remplie d'une poussière noirâtre qu'au bout d'un certain temps, nous aurions eu de la peine à nous reconnaître les uns les autres. Nos fourgons de bagages ainsi que ceux des provisions destinées au déjeûner, dûrent être couverts de toiles imperméables, et, malgré cela, la poussière pénétrait partout ; arrivés sur les lieux où devait être servi le déjeûner, une petite forêt bien choisie, on s'installa et on commença à saper les petits arbres et former une espèce de clairière où nous fîmes dresser les tables, dont l'une, avec nos tables pliantes portatives, et les deux autres consistant simplement en une belle, large et blanche nappe, posée par terre ; la table impériale de 40 couverts avec un déjeûner chaud assis, les deux autres de 200 couverts avec un déjeûner froid nommé à la fourchette. Il faisait toujours 30 degrés de chaleur et on se trouvait bien à l'ombre, dans nos clairières improvisées. Leurs Majestés avaient quitté Elisavethgrade à 9 heures du matin pour se rendre avec leurs deux Augustes enfants aux manœuvres et vinrent déjeûner dans la forêt à midi et demi.



MENU

Déjeuner du 24 août.

TRAIN IMPÉRIAL

Potage Comtesse.
Petits pâtés variés.
Côtelettes de veau glacées.
Poularde sauce suprême.
Tartelettes d'Oldenbourg.

Petits fours et fruits.

DESSERT

Deux services. — 26 personnes.



MENU

Dîner du 24 août.

TRAIN IMPÉRIAL

Potage Andalous
Bouchées à la Montglas.
Soudac au vin blanc.
Pièce de bœuf braisée garnie.
Dinde à la broche.
Salade.

Crème mousseline glacée.

DESSERT

Deux services. — 26 personnes.



MENU

Déjeuner du 25 août.

TRAIN IMPÉRIAL

Potage à la purée de pois.
Petits pâtés variés [1].
Vol-au-vent aux écrevisses.
Noisettes de mouton.

Poires à la Condé.

DESSERT



MENU

Dîner du 25 août.

TRAIN IMPÉRIAL

Potage à la paysanne.
Cannetons à la purée de gibier.
Truite de Gatschina, sauce hollandaise.
Jambon de Vestphalie au vin de Malaga.
Rôtis variés.
Salade.

Parfait au café.

DESSERT

1. *En Russie, on désigne sous la dénomination générale de* petits pâtés, *un nombre considérable de hors-d'œuvre chauds se servant avec le potage, tels que: vatrouchkis, pouichkis, rastigaïs, kalbova.* etc. (Voir PETITS PATÉS.) *On ne sera donc pas étonné si cette expression est souvent répétée dans ces menus, simplifiant ainsi une longue description inutile.*

Aussitôt que le déjeuner fût servi, nous nous occupâmes de l'emballage général pour partir à Novo-Prague où le hof-fourrier, moi, ainsi que le personnel, arrivâmes à six heures du soir. La brigade partie par train spécial était déjà arrivée, moins quelques hommes chargés de l'emballage de la vaisselle, argenterie, linge, batterie de cuisine restant, et devant être transportés dans le train spécial emmenant le personnel pour la quatrième localité, Vladicaucase, et la cinquième, Ekatherinadare.

La troisième localité, où devaient se rendre Leurs Majestés, était Spala, rendez-vous de chasse.

A six heures du soir, Leurs Majestés arrivèrent à Novo-Prague, après avoir visité, sur leur parcours, une église intéressante.

Les manœuvres se faisaient non loin de la ville ; nous fûmes dispensés d'y transporter nos déjeuners, ce qui fut un bonheur pour nous. La chaleur était intense, la campagne dépourvue de tout ombrage et couverte d'une épaisse poussière, cette perspective de nous y rendre n'était donc pas



L'arrivée des cuisiniers dans la forêt avec les fourneaux roulants. — La mise de la table de service.
(D'après une photographie M. Mithelkovsky.)

attrayante ; surtout pour le service du buffet froid ; exposé au soleil, tout aurait fondu et pour le praticien on conçoit facilement l'appréhension de ces sortes de cas.

Le palais de Novo-Prague étant petit, il fut dressé de grandes tentes dans le jardin pour permettre de recevoir commodément les invités. Le 29 août, au déjeuner et au dîner, il y avait quelques centaines d'invités et sept cent cinquante à l'office.

Le 30 août, jour de fête de Sa Majesté l'Empereur, fut un jour de repos pour nous. Après avoir eu l'honneur de présenter nos félicitations à l'Empereur, et que l'Impératrice nous eut donné sa main, acceptant, comme toujours, avec son incomparable charme d'amabilité, nos souhaits de bonne fête, Leurs Majestés et Leurs Altesses Impériales et tous les officiers, tant supérieurs que subalternes, assistèrent dans l'église de la localité au *Te Deum* chanté à cette occasion. La messe terminée, il fut servi sous les tentes un déjeuner de 450 personnes, dont 250 assises, déjeuner chaud et un buffet froid pour 200 personnes.

Le soir du 30 août, après le dîner de 160 personnes, qui eut lieu à sept heures, on servit un buffet froid pour 450 personnes, avec thé et pâtisseries ; cela pendant les illuminations, les feux d'artifices et que la musique militaire jouait les meilleurs morceaux de son répertoire. Le lendemain, 1er septembre, Leurs Majestés partirent pour Spala.

La brigade du train qui était venue nous rejoindre à Novo-Prague, pour nous aider dans tous ces travaux, partit le 30 août au soir pour reprendre son poste et préparer le dîner du lendemain dans le



MENU

Déjeuner du 26 août

TRAIN IMPÉRIAL

Consommé au risotto.
Bouchées à la Reine.
Homards d'Ostende, sauce remoulade.
Côtes de bœuf braisées à la milanaise.

Crème à l'Arrow-Root.

DESSERT



MENU

Dîner du 26 août

A ELISAVETGRADE

Batvinia (soupe froide).
Potage à la Metternich.
Croustades à la Lucullus.
Filets de bitschkis à l'orientale[1].
Poulets de grain au riz.
Longe de veau rôtie.
Salades et concombres.

Glaces panachées.

DESSERT

Six services. — 60 personnes.

Office: 700 personnes.



MENU

Déjeuner du 27 août

A ELISAVETGRADE

Okrochka (soupe froide).
Potage Rossolnich.
Coulibiac et petits pâtés.
Œufs glacés. — Bœuf en daube.
Dindonneaux à la paysanne.
Timbale à la Jeanne d'Arc.

DESSERT

Six services. — 60 personnes.

Office: 700 personnes.



MENU

Dîner du 27 août

A ELISAVETGRADE

Batvinia (soupe froide).
Potage à l'américaine.
Bouchées à la crème.
Scombrias grillés[1].
Selle de mouton braisée.
Gibiers rôtis.
Salade.
Bombes danoises glacées.

DESSERT

Six services. — 60 personnes.

Office : 700 personnes.

(1) Sorte de petit poisson de la mer Noire, très estimé; il ressemble à la lotte.

train impérial. Pour compléter la brigade qui nous attendait à Spala, j'envoyai encore dans le train de la suite vingt-huit hommes de la brigade de Novo-Prague .

Deux jours plus tard, le personnel qui était resté à Novo-Prague, ayant à sa tête le hof-fourrier, devait quitter cette localité pour se rendre à Vladicaucase et à Ekaterinadare, quatrième et cinquième étapes dont nous avons déjà parlé plus haut.

Cette brigade entière devait se séparer en deux parties à Rostoff; la première partie composée de 175 hommes devait se rendre à Vladicaucase et la seconde de 100 hommes à Ekaterinadare.

Argenterie, linge, vaisselle, ayant servi aux festivités passées devaient également être emportés et distribués selon les besoins; nappes, serviettes, etc., étaient blanchis au fur et à mesure; à cet effet, nous engagions un grand nombre de femmes dans les localités où nous nous arrêtions au moins de deux jours.Le chef des cuisines, Paul, partit, sur mon ordre, pour Moscou où l'attendaient déjà ses deux wagons glacières que nous lui avions expédiés aussitôt après avoir reçu notre glace d'Odessa. Il resta trois jours dans cette ville pour faire différentes provisions que nous savions ne pas trouver au Caucase et absolument nécessaires pour nos potages froids. Les wagons étant chargés de provisions fraîches comme cela avait été fait une première fois, il les ramena avec lui à Vladicaucase, ce qui demandait quatre jours environ de chemin de fer.

Un autre homme partit pour Sébastopol pour y prendre trente bœufs vivants, qu'il ramena accompagnés du marchand qui devait les soigner pendant la traversée par Batoum pour se rendre à Tiflis; ces bœufs devaient nous servir dans les montagnes où la qualité de ceux que l'on y trouve est très secondaire.

Je m'étais également mis en correspondance avec une maison de Constantinople qui devait nous envoyer à Tiflis des homards frais et divers poissons de ces parages que je savais ne pas trouver sur les bords de la mer Noire.

Nous nous étions donc quittés à Novo-Prague : le hof-fourrier, pour conduire le personnel dans les deux localités à visiter, le chef des cuisines pour se rendre à Moscou et moi à Spala avec le train impérial. J'eus toujours à ma disposition, dans tout le voyage, une voiture attelée de quatre bons chevaux.

Le 1er septembre, à trois heures de l'après-midi, Leurs Majestés et Leurs Augustes Enfants quittèrent Novo-Prague; et le 3 septembre, à six heures du matin, arrivèrent à la station de Spala et partirent immédiatement pour la chasse, dans leur château. Le déjeuner fut servi dans la forêt par la brigade du train envoyée de Spala, que les vingt-huit hommes plus haut mentionnés vinrent rejoindre au château, pour servir chaque jour le déjeuner de chasse en forêt.

Ce château se trouvait isolé; nous n'avions pour nous ravitailler que Varsovie qui se trouvait à une distance de cent kilomètres; dans cette ville je m'étais assuré d'avance le concours d'un ami pour m'expédier de suite ce que je lui demanderais par dépêche, tels que veau, mouton, filet, rosbif, volaille, gibier, asperges, carpes de la Vistule etc.; les saumons, les truites, les sterlets, nous parvenaient de Saint-Pétersbourg; sur cette ligne nous avions un troisième wagon glacière. Le bélouga salé (sorte de poisson blanc), l'esturgeon salé, le caviar, etc., nous furent envoyés de Moscou par le chef Paul à son passage dans cette ville où il resta trois jours; puis partit ensuite avec ses deux wagons pour Vladicaucase. Nous avions également sur cette ligne un quatrième wagon glacière.

Je me fis expédier directement d'Ostende des homards et des huîtres, qui firent une agréable diversion dans les menus. J'allai deux fois aux chasses, puis je partis moi-même pour Varsovie faire un nouvel approvisionnement de tout ce que je pus trouver; j'en rapportai une quarantaine de colis, et deux petites armoires glacières que je fis installer dans le garde-manger du train. Ces armoires nous furent d'une grande utilité pour conserver nos plats froids tout dressés et les huîtres aussi fraîches que possible et tous les aliments à l'abri de la poussière soulevée par la vitesse du train, car nous avions une grande difficulté à éviter qu'ils en fussent saupoudrés.

Tous les matins, à six heures, quatre chasseurs venaient sonner le réveil avec leurs cors, chacun dans un angle du château; vers huit heures, Leurs Majestés et leur nombreuse suite partaient en forêt, déjeunaient vers une heure et rentraient seulement vers six heures du soir; après le dîner, les produits de la chasse étaient exposés dans la cour du château et on faisait le partage du tout; nous ne recevions que quelques pièces choisies par Monseigneur le Grand-Duc Vladimir, telles que chevreuils et sangliers; de celui-ci nous n'utilisions que la hure.

Jusqu'au 15 septembre, époque du départ du train impérial pour Vladicaucase, les déjeuners et les dîners continuèrent à être servis de même dans la forêt ou au château.



MENU

Déjeuner du 28 août

Servi chaud.

DANS LA FORÊT

Okrochka.
Potage à la bohémienne.
Petits pâtés variés.
Stoudine de turbot.
Côtelettes de veau à la provençale.

Bavarois à la fraise.

DESSERT, CAFÉ ET LIQUEURS



MENU

Déjeuner du 28 août

Servi froid.

DANS LA FORÊT

I. — Coulibiac et petits pâtés.
II. — Aspics de homards froids.
IV. — Galantines de volailles.
V. — Pâtés de foies gras truffés.
VI. — Rosbifs et cuisseaux d'agneaux.
VII. — Poulardes et gélinottes rôties.
VIII. — Jambons. Sandwichs. Concombres salés.
IX. — Crème à l'Impératrice.

DESSERT, CAFÉ ET LIQUEURS

Vingt services. — 200 personnes.



MENU

Déjeuner du 30 août

Servi chaud.

FÊTE DE SA MAJESTÉ

Okrochka.
Potage tortue claire.
Petits pâtés.
Salade de filets de Bitschkis.
Cassolette de volaille à la Florentine.
Selle de mouton à la jardinière.

Poires au champagne.

DESSERT, CAFÉ ET LIQUEURS

Vingt-cinq services : 250 personnes.

Office : 750 personnes.



MENU

Dîner du 30 août

Servi froid.

FÊTE DE SA MAJESTÉ

Consommé.
Coulibiacs et petits pâtés.
Esturgeons froids à l'italienne.
Mayonnaise de homards.
Filets de bœuf garnis.
Galantines de dindes.
Chaufroid d'ortolans.
Jambon de Tamloff.
Rôtis de perdreaux.
Poulardes et gélinottes.
Salades italiennes.
Concombres.

DESSERT, CAFÉ ET LIQUEURS

Vingt services : 200 personnes.

Après nos premières étapes si mouvementées et pénibles à cause de l'extrême chaleur, ce séjour de quelques jours dans les bois frais de sapins fut pour nous une extrême jouissance.

Le travail était régulier ; je recevais des télégrammes de tous côtés m'annonçant l'arrivée de chaque brigade au poste qui lui était assigné ; les provisions arrivaient à leur temps ; j'avais confiance dans la réussite totale de l'ensemble du voyage. C'est donc plein d'espoir sur son issue que je pris congé de mon chef, le prince Obolensky, et, accompagné du chef de ma chancellerie et de mon valet de chambre, je partis pour Varsovie le 7 septembre, d'où j'envoyai au chef de brigade Kozloff une grande quantité de provisions pour ses travaux de chasse et du château ; j'en envoyai également au chef de brigade pour le train impérial, Bernadsky. L'envoi des huîtres et de la marée d'Ostende me parvenait régulièrement tous les deux jours ; il me fut donc facile d'en approvisionner le train en son temps. Les menus avaient été décidés d'avance, comme je l'ai déjà dit au début de ce récit, aussi bien ceux des chasses que du château et du train jusqu'au Caucase.



Déjeuner de chasse de la Famille Impériale de Russie (D'après une photographie de M. Mithelkovsky).

De Varsovie nous partîmes pour Moscou où nous ne devions pas nous arrêter ; j'y trouvai mon homme qui m'attendait avec un nouveau wagon glacière garni de provisions destinées à être expédiées à Ekaterinadare. Les fournisseurs m'attendaient également à la gare pour prendre mes nouveaux ordres : ces ordres donnés, nous continuâmes notre route. A Rostoff, sur le Don, je m'arrêtai un jour pour envoyer de là quantité de provisions, telles qu'esturgeons, sterlets, écrevisses, caviar, etc. ; et mon homme continua sa route avec le wagon, tandis que je partis pour Vladicaucase également approvisionné du même genre de poissons.

Dans cette ville j'avais laissé mes ordres à mon ami Bichot, qui se chargea de me faire parvenir le poisson que je lui demanderai par télégramme ; je dus prendre ces mesures contre toute éventualité, car dans ces pays la pêche est incertaine, les grands centres seuls peuvent fournir tout ce dont on peut avoir besoin.

Je fus donc dans la nécessité de faire deux fois le voyage de Spala à Varsovie pour nous approvisionner, puis à Moscou, Rostoff et de là à Vladicaucase. J'avais sept jours et sept nuits à passer en chemin de fer avant d'arriver ; tandis que Leurs Majestés qui n'allaient point à Varsovie ne devaient mettre que trois jours pour se rendre à Vladicaucase.



MENU

Déjeuner du 1^er^ septembre.

PARADE MILITAIRE

Okrochka.
Potage Julienne au tapioca.
Petits pâtés.
Mayonnaise de poulets.
Jambon braisé au malaga.

Glaces variées.

DESSERT

Office : 700 personnes.



MENU

Dîner du 1^er^ septembre.

TRAIN IMPÉRIAL

Batvinia.
Potage Rossolnick.
Petits pâtés.
Stoudine de filets de Bitschkis.
Côtelettes de poulardes aux ceps.
Rosbif rôti.
Salade.

Mousses glacées.

DESSERT

Deux services. — 20 personnes.



MENU

Déjeuner du 2 septembre.

TRAIN IMPÉRIAL

Okrochka.
Potage à l'oignon.
Petits pâtés variés.
Œufs froids au jambon.
Côtelettes de veau garnies.

Choux grillés à la Chantilly.

DESSERT

Office : 60 personnes.



MENU

Dîner du 2 septembre.

TRAIN IMPÉRIAL

Batvinia [1].
Consommé à l'orge perlé.
Petits pâtés variés.
Maquereaux grillés, sauce moutarde.
Râble de chevreuil garni.
Dindonneaux rôtis.
Salade.

Moscovite au melon.

DESSERT

(1) Soupe froide.

Je continue la marche. Donc, le 15 septembre, Leurs Majestés et Leurs Augustes Enfants quittèrent Spala à onze heures du matin.

Le train impérial suivit dans cette nouvelle route la ligne déjà parcourue d'Elisavethgrade, Novo-Prague, pour rejoindre un embranchement conduisant à Rostoff par Tanganrog et de là à Vladicaucase.

Les 16 et 17 septembre, les déjeuners et dîners eurent lieu dans le train ainsi que le déjeuner du 18, et à cinq heures du soir, le train arriva à Vladicaucase, où fut servi un dîner de 40 personnes.

La brigade de Spala, moins les 28 hommes revenus avec nous et repartant avec le train de la suite pour compléter la brigade de Vladicaucase, devait retourner à Pétersbourg pour y attendre le retour de Leurs Majestés.

Le 19 septembre, l'Empereur passa la revue militaire au polygone de la ville ; le déjeuner comptait 150 personnes et 600 à l'office. Le soir, un dîner fut servi à l'armée, sous des tentes dressées pour la circonstance.

Le lendemain, c'est-à-dire le 20 septembre, fut le jour de réception par Leurs Majestés des habitants des montagnes.

Après le dîner, Leurs Majestés partirent à dix heures du soir pour la ville d'Ekaterinadare, cinquième étape du voyage. Ici, le personnel se sépara de la façon suivante, pour la continuation des travaux : le chef des cuisines, Paul Grégorieff, avec tout le personnel, partit par la route militaire et postale au travers des montagnes pour se rendre à Tiflis compléter la brigade du Transcaucase; il prit avec lui tout le matériel ayant servi à Vladicaucase ; cette route d'une longueur de 80 kilomètres environ s'effectuait en voiture. Le hof-fourrier, moi, ainsi que 40 hommes détachés de la brigade de la ville que nous quittions, partîmes avec le train impérial pour Ekaterinadare, afin de compléter la brigade qui nous y attendait.

Avant de partir, je commandai à Moscou des provisions pour garnir de nouveau un wagon glacière qui, toujours accompagné du même homme, devait être transporté à Odessa. Là, tous nos baquets devaient être réemballés, garnis de nouvelle glace, de sciure de bois, transportés sur le bateau et par la mer Noire arriver à Batoum, où une de mes connaissances, M. Charpentier, propriétaire de l'Hôtel de France, devait regarnir de nouveau nos quatorze baquets et nous les expédier à Tiflis, centre de nos opérations au Transcaucase.

Pendant le trajet, Leurs Majestés déjeunèrent dans le train et arrivèrent à Ekaterinadare à cinq heures du soir, où un dîner de 60 personnes leur fut servi ; l'office ne comptait pas moins de 600 personnes.

Le lendemain, c'est-à-dire le 23, les Souverains assistèrent à la revue militaire, qui eut lieu au polygone de la ville, et après le déjeuner, Leurs Majestés partirent en chemin de fer pour Novo-Rossisky, arrivèrent dans cette ville à cinq heures du soir, s'embarquèrent immédiatement sur le bateau *Mòscou* pour se rendre le même soir à Batoum.

Le hof-fourrier Farafontieff, et quelques hommes seulement du personnel, restèrent à Ekaterinadare pour emballer le matériel et l'emmener avec eux à Pétersbourg ; les autres devaient se rendre dans le Transcaucase, à Tiflis, leur centre de ralliement.

Je pressai aussi vivement que possible le départ du personnel qui devait s'embarquer sur le bateau *Ericlik*, mis spécialement à notre disposition. Je me mis en route avec eux pour Batoum, devançant le bateau impérial qui s'arrêtait dans quelques petites localités de la côte, où Leurs Majestés visitaient des monastères, recevaient des députations, etc.

Nous arrivâmes à Batoum dans la nuit du 24 au 25 septembre, où je restai en attendant l'arrivée de Leurs Majestés, tandis que le personnel partit immédiatement, le 25, à huit heures du matin, par train spécial pour Tiflis. Je m'occupai de trouver de suite de la glace et différentes provisions, qui manquaient au chef de la brigade du train et du bateau, puis je m'arrangeai avec M. Charpentier, de Batoum, pour la réception des provisions devant arriver quelques jours plus tard de Constantinople et d'Odessa et qu'il voulait bien se charger de nous faire parvenir.

Le 23 septembre, le dîner fut servi sur le bateau impérial, ainsi que le déjeuner et le dîner du 24 et le 25, à dix heures du matin, Leurs Majestés arrivèrent à Batoum, où eut lieu la revue militaire et une cérémonie religieuse ; à une heure, un déjeuner de 80 couverts fut dressé sur le bateau impérial.

Aussitôt le déjeuner servi, nous fîmes le transfert de tout ce que nous avions dans le train impérial du Transcaucase venant de Tiflis et par lequel Leurs Majestés devaient repartir le même jour. L'appro-



MENU

Déjeuner du 3 septembre

DANS LA FORÊT DE CHASSE

Sélianka de poisson[1].
Petits pâtés variés.
Bigosse de choux à l'oie[2].
Côtelettes de mouton garnies.
Bordures de fruits à la gelée.

DESSERT

Office : 650 personnes.



MENU

Dîner du 3 septembre

DANS LA FORÊT DE CHASSE

Batvinia.
Potage tschy aigre.
Petits pâtés et gruau.
Sondac sauce hollandaise.
Perdreaux de Crimée à la crème.
Filet de bœuf à la broche.
Salade.
Kaïmach.

DESSERT

Quatre services : 40 personnes.



MENU

Déjeuner du 5 septembre

DANS LA CHASSE

Bigosse de canards[3].
Petits pâtés variés.
Côtelettes de mouton à la bouchère.
Péleménis et varéniquis[4].
Poires au vin de champagne.

DESSERT

Office : 650 personnes,



MENU

Dîner du 5 septembre

AU CHATEAU DE SPALA

Huitres d'Ostende.
Batvinia.
Potage Pierre-le-Grand.
Petits pâtés variés.
Homards sauce ravigotte.
Jambon braisé au vin de Marsala.
Poulardes rôties.
Salade.
Biscuits glacés à l'impériale.

DESSERT

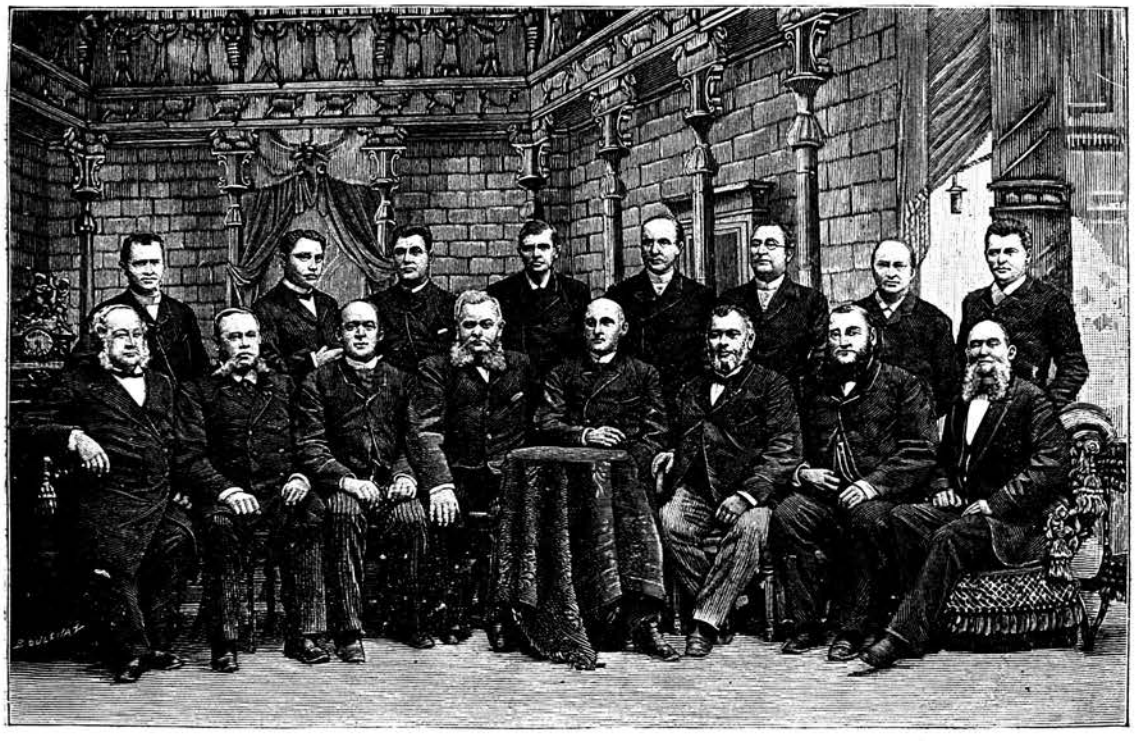
(1) Sorte de bouillabaisse. — 2. Mets polonais — 3. Soupe polonaise. — 4. Espèce de raviolis à la viande rapée crue et au fromage blanc appelé *dvarok*. Les péleménis sont à la viande et les varéniquis au dvarok.

visionnement avait été fait d'avance par la brigade qui était à Batoum, détachée de celle de Tiflis, de sorte qu'en arrivant par le bateau nous avions trouvé le nécessaire pour continuer le voyage avec Leurs Majestés.

Pour comprendre toutes les difficultés que nous avions pour conserver quelque temps nos provisions fraîches, il faut noter qu'à Batoum il faisait alors une chaleur accablante, que la glace y était rare et que celle que nous avions était une espèce de neige glacée que l'on trouvait dans les montagnes, aux endroits où les rayons du soleil ne parvenaient pas à pénétrer.

Jusque là tout s'était bien passé et j'avais l'approbation de mon chef, le prince Obolensky; je ne ménageais pas non plus les compliments à mes aides qui, tous, sans exception, m'ont su prouver que l'amour-propre et la volonté savent vaincre les obstacles et réussir.

Une fois arrivés au Transcaucase, les difficultés devinrent plus sérieuses; l'approvisionnement était de plus en plus difficile; la chaleur plus intense, la glace toujours plus rare, la crème impossible à



E. Sacharoff. A. Drankine. L. Posselet. P. Grégorieff. L. Poncet. P. Poriadine. M. Moudroff. J. Bernadsky. E. Erfurth. F. Koutnizoff. R. Farafontieff. M. Alexandroff. E. Krantz. A. Tonfeld. M. Michaïloff. A. Tchigaroff.

E. Krantz, kamer fourrier, avec les principaux chefs de son personnel. (D'après une photographie de M. Yasvoïn.)

trouver; le gibier s'échauffait deux heures après avoir été tué; le bœuf était de mauvaise qualité, le veau manquait, il n'y avait que le mouton de passable, et, la population étant en fête, en somme tout était rare. Nos réserves de conserves nous furent alors d'un grand secours; habilement ménagées et intercalées dans nos menus, nous pûmes, néanmoins, servir aussi bien et aussi richement que dans le reste du voyage; mais il nous fallut redoubler d'attention et de vigilance pour la marche finale.

Leurs Majestés quittèrent donc Batoum, le 25 septembre, à quatre heures du soir pour se rendre dans la petite ville de Michaïlowka; après la revue militaire il y eut un déjeuner de 150 personnes servi sous un magnifique pavillon, construit à cet effet, sur l'emplacement où eut lieu la revue.

Ce déjeuner fut envoyé de Tiflis par le chef des cuisines, Paul, qui détacha pour cela une partie de



MENU

Déjeuner du 19 septembre.

AU CHAMP DE MANŒUVRES

Okrochka.
Potage crème de pois frais.
Petits pâtés.
Esturgeons froids sauce raifort.
Poulardes aux ceps.
Parfait aux fraises.

DESSERT

Quinze services : 150 personnes.
Office : 600 personnes.



MENU

Dîner du 19 septembre.

AU PALAIS DE VLADICAUCASE

Batvinia.
Potage, crème de chicorée.
Petits pâtés.
Filets de perdreaux à la Périgord.
Longes de veau de Moscou rôties.
Salade.
Asperges sauce hollandaise.
Punch rubané glacé.

DESSERT

Cinq services : 50 personnes.



MENU

Déjeuner du 20 septembre.

SOUS LES TENTES

Okrochka.
Potage à l'américaine.
Petits pâtés variés.
Côtelettes de Sévrouga à la bordelaise [1].
Noisettes de faisan à la Sévigné.
Filets de bœuf à la purée de champignons.
Poires au vin de champagne.

DESSERT

Vingt services. — 200 personnes.

Office : 600 personnes.



MENU

Dîner du 20 septembre.

SOUS LES TENTES

Batvinia.
Potage Vindsor.
Petits pâtés variés.
Escalopes de Soudacs à la tomate.
Rosbif à l'anglaise.
Ailerons de poulets aux artichauts.
Gibiers rôtis mêlés.
Salade.
Charlotte à la Cussy.
Mousses à l'impériale glacées.

DESSERT

Dix services : 100 personnes.

Office : 600 personnes.

(1) Sorte d'esturgeon.

sa brigade. Nous recevions des provisions de Tiflis, de Moscou et de Pétersbourg ; changeant presque chaque jour de localité, les menus ne se faisaient plus que télégraphiquement. Chaque chef de partie m'envoyait la composition de son menu, que je corrigeais s'il y avait lieu, et si les ressources le permettaient. Dans toutes les grandes fêtes au Caucase, les cartes des menus étaient allégoriques, c'est-à-dire représentaient différentes scènes circassiennes et différents peuples ; ils avaient été préparés à l'avance à Pétersbourg, de sorte qu'il ne restait plus qu'à imprimer la rédaction du déjeuner ou du dîner.

Après le déjeuner, Leurs Majestés partirent pour le château de Borjome, propriété de son Altesse Monseigneur le Grand-Duc Michel, oncle de Leurs Majestés, tandis que le hof-fourrier Alexandroff, le personnel et moi nous prenions la route de Tiflis. La brigade du train attendait le retour de Leurs Majestés à Michaïlovka.

La brigade de Vladicaucase et celle d'Ekaterinadar ayant rejoint celle de Tiflis, nous formions un petit bataillon très respectable, 800 personnes environ, et en y ajoutant les soldats et les femmes pris sur place cela faisait tout un monde ; les valets d'écuries se comptaient encore à part. A ce propos, je me rappellerai toujours cette observation de mon regretté chef, le prince Obolensky :

— Mais, Krantz, qu'est-ce que vous avez fait? Pourquoi tout ce régiment?

— Attendez, mon prince, lui répondis-je, dans trois jours il n'y paraîtra plus. Tiflis est notre centre de ralliement et notre petit corps d'armée va se disperser comme par enchantement.



La Brigade de Vladicaucase.

Leurs Majestés quittèrent Borjome le 27 septembre et rentrèrent à Michaïlovka pour repartir le même jour, à six heures du soir ; le dîner fut servi dans le train.

Le 28, Leurs Majestés arrivèrent à Tiflis à dix heures du matin ; se rendirent au Palais, où un déjeuner de famille, composé de 40 personnes, leur fut servi, le soir, un dîner de 60 personnes fut également servi dans le Palais. Le lendemain eut lieu la revue militaire.

Je dois donner ici, pour la lucidité du récit, l'organisation des brigades destinées aux localités que nous avions encore à visiter et où elles devaient se rendre de la manière suivante :

1° La brigade que je ramenais d'Ekaterinadar fut envoyée à Bakou et partait le 1er septembre ;

2° Celle que je ramenais de Michaïlovka fut envoyée à Zinagdale et partait de Tiflis le 29 août ;

3° Celle qui venait de Vladicaucase, travaillant encore à Tiflis, devait partir pour Tionetti et de là à Koutaïs, et quittait Tiflis le 1er septembre ;

4° La brigade de Zinagdale devait revenir à Tiflis et partir de là, par la route des montagnes, à Vladicaucase et Pétersbourg où se trouvait déjà la brigade de Spala ;

5° J'envoyai trois hommes à Sébastopol pour faire les préparatifs pour le train impérial ; j'avais commandé à cet effet un nouvel envoi de provisions de Moscou :



MENU

Déjeuner du 25 septembre.

SUR LE BATEAU IMPÉRIAL

Okrochka.
Potage Saint-Germain.
Petits pâtés.
Mulets bouillis, sauce au beurre.
Jambon braisé au madère.
Poulardes à l'estragon.
Petits soufflés glacés en caisses.

DESSERT

Huit services : 80 personnes.

Office : 60 personnes.



MENU

Dîner du 25 septembre.

TRAIN IMPÉRIAL

Batvinia.
Pot-au-feu.
Petits pâtés variés.
Filets de saumons aux écrevisses.
Selle de chevreuil garnie.
Rôtis variés.
Salade.
Moscovite à l'orange.

DESSERT

Deux services : 20 personnes.

Office : 60 personnes.



MENU

Déjeuner du 26 septembre.

AU CHAMP DE MANŒUVRES

Okrochka.
Potage comtesse.
Petits pâtés.
Esturgeon froid, sauce raifort
Gélinotte à la Dubarry.
Jambon au malaga
Poires à la gelée.

DESSERT

Quinze services : 150 personnes.



MENU

Dîner du 26 septembre.

TRAIN IMPÉRIAL

Batvinia.
Potage purée de lentilles.
Petits pâtés.
Pièce de bœuf braisée.
Rôtis variés.
Salade.
Asperges de Moscou en branches.
Glaces.

DESSERT

Quatre services : 40 personnes.

6° Une brigade de trois hommes fut envoyée à Batoum, pour préparer l'approvisionnement du bateau *Moscou*. Cette brigade quittait Tiflis le 3 octobre seulement pour aller s'installer sur le bateau.

Je continue donc : le 28, nous recevions nos provisions de Moscou et de Constantinople dans un parfait état de conservation ; elles étaient restées onze jours en route et sans la façon d'emballage employée nous n'aurions certes pu y compter ; elles furent immédiatement partagées entre les brigades susmentionnées, réemballées, puis emportées soit en chemin de fer pour Bakou et Koutaïs, et en voitures pour Zinagdale et Tionetti, et une partie pour le train impérial.

Le 30 septembre, Leurs Majestés visitèrent l'hôpital militaire et autres établissements et déjeunèrent au Palais ; le soir, un dîner de 200 personnes y fut également servi.

Le dîner étant terminé, je m'occupai de régler tous les comptes à Tiflis et je pris congé du chef des cuisines, Paul, à une heure du matin, pour partir à Zinagdale accompagné du hof-fourrier Alexandroff, du chef pâtissier, du chef de ma chancellerie et d'un de ses aides. Ce nouveau voyage s'effectuait en voiture ; la route était de 130 kilomètres environ à travers les montagnes.

Ici encore quelques détails, sur la manière que j'employai pour me procurer du poisson de mer et d'eau douce ; Tiflis en étant dépourvue à cause de la grande agglomération de population, de troupes, etc.

J'envoyai l'homme qui nous accompagnait partout, à Poti, au bord de la mer Noire, où se jette le fleuve Rion ; muni de quelques quintaux de glace artificielle, rapportée de Tiflis et enveloppée de flanelle, il devait se procurer du poisson vivant ; la mer et le fleuve étant parfaitement tranquilles à cette époque, il eut effectivement le bonheur de trouver une bonne pêche ; il mit sur nos indications ce poisson tout vivant dans sa glace concassée et revint aussitôt à Tiflis ; à son arrivée, le 30 septembre le poisson frétillait encore. J'en laissai une partie au chef Paul et emportai l'autre avec moi à Zinagdale.

La température variait toujours entre trente et trente-deux degrès de chaleur le jour, tandis que les nuits étaient très fraîches ; de sorte que je n'eus pas à craindre que mon poisson, si péniblement obtenu vienne à se gâter pendant le trajet ; emballé soigneusement, ce poisson arriva sur place après deux jours et demi de transport, raidi et ferme comme s'il venait d'être tué.

Après avoir passé la nuit et une partie de la journée en voiture et accompagnés de cosaques à cheval qui se relayaient tous les 500 mètres le long de la route, suivis de nos fourgons, nous arrivâmes à Zinagdale à trois heures de l'après-midi.

Zinagdale est une belle propriété appartenant à Leurs Majestés ; il s'y trouve des caves magnifiques, contenant les premiers crus de vins du Caucase.

Le 1er octobre, eut lieu le départ de Leurs Majestés, à dix heures du matin. Le déjeuner leur fut offert en route par le gouverneur général du Caucase, le comte Dondoukoff Korsakoff. A six heures du soir, Leurs Majestés arrivèrent au château.

Le 2 octobre, le déjeuner et le dîner furent servis dans le palais ; le soir nous assistâmes au spectacle, nouveau pour nous, des jeux populaires des Kirghiz, des Emeritins, etc., armés de toutes pièces, munis de leur kinejale, long poignard excessivement tranchant, que tout Circassien porte à sa ceinture et dont ils se servent avec une merveilleuse adresse. Les danses nationales de ces guerriers étaient accompagnées de la musique de différents instruments, parmi lesquels une clarinette, cornemuse aux sons criards ; la vélocité extraordinaire des mouvements de ces hommes, se passant entre les jambes leur sabre recourbé qu'ils portent toujours au côté et se battant entre eux, avec ces armes tranchantes comme des rasoirs, sans se faire aucun mal, simulacre dangereux pour des mains moins exercées, fut pour nous d'un grand intérêt, et nous délassait un peu de nos peines.

Dans ces montagnes, d'une beauté et d'une végétation remarquables, la population a la physionomie farouche et martiale ; les hommes armés, tous, jusqu'au plus pauvre, de ce fameux kinejale, nous donnaient une idée de l'esprit guerrier de ces races, et pourtant ce peuple est honnête et bon enfant. Cavalier hors ligne, du plus petit au plus grand, le Kirghiz aime la vie des forêts, tandis que le Cosaque vit en famille dans les villages. C'est dans ces contrées que se fait leur fameux mets national, appelé *chachlik*, de mouton, et le procédé en est des plus simples :

Après avoir tué le mouton, ils le dépouillent, le vident, le fendent en deux parties, et, pendant qu'il est encore chaud, le dépècent ; tout cela fait à l'aide de leur kinejale, avec une dextérité surprenante. Pendant qu'il est encore chaud, ils coupent des bandes de chair, longues de dix centimètres et



MENU

Déjeuner du 28 septembre.

AU PALAIS DE TIFLIS

Okrochka
Potage crème de gélinottes.
Petits pâtés.
Kifales grillées, sauce remoulade.
Noisettes de bœuf braisées.
Filets de dinde, sauce maître d'hôtel.
Crème à l'arrow-root.

DESSERT

Quatre services : 40 personnes.

Office : 1.000 personnes.



MENU

Dîner du 28 septembre.

AU PALAIS DE TIFLIS

Batvinia.
Potage Tschy haché.
Petits pâtés et gruau.
Sazanes au vin blanc[1].
Poulardes de Moscou au suprême de concombres.
Gibiers rôtis.
Salade.
Kaïmack.

DESSERT

Six services : 60 personnes.

Office : 1.000 personnes



MENU

Déjeuner du 6 octobre.

AU CHAMP DE MANŒUVRES

Okrochka.
Potage andalous.
Petits pâtés variés.
Mayonnaise de poisson.
Ailerons de gélinottes à la purée de champignons.
Filets de bœuf de Moscou au madère.
Bombes danoises glacées.

DESSERT

Douze services : 120 personnes.

Office : 400 personnes.



MENU

Dîner du 6 octobre.

AU CHAMP DE MANŒUVRES

Batvinia.
Potage Rossolnick.
Petits pâtés variés.
Culotte de bœuf à la flamande.
Quenelles de godiveau, sauce suprême.
Dindonneaux et gibiers rôtis.
Salade.
Savarins aux fruits.

DESSERT

Quatorze services : 140 personnes.
Office : 650 personnes.

(1) Sorte de poisson blanc du fleuve Koura passant à Tiflis.

épaisses de 4 centimères, y passent un bâtonnet en guise de brochette, salent, poivrent, et les font griller ainsi ; quelquefois ils les mettent simplement sur deux briques posées sur de la braise ; on sert en même temps du fenouil haché, dont on saupoudre la viande grillée.

Comme on le voit, ce procédé est des plus primitifs, mais ce mets est très bon : le mouton est tendre, puisqu'il n'a pas eu le temps de refroidir. Je n'en dirai pas autant d'un autre mets appelé *ploff*, dont la base est le riz associé à des pruneaux, des raisins de Corinthe et de Smyrne, de la graisse de mouton, du sel et du sucre. Il faut avoir un estomac tout particulier pour le digérer ; je ne pus faire plus que d'y goûter, et c'était déjà beaucoup !

Le 3 octobre, le déjeuner fut servi dans le palais ; aussitôt après, Leurs Majestés partirent pour Kardanac, propriété de M. le comte Schérémétieff, dont ils visitèrent les vignes. Le vin de Kardanac ressemble à nos vins des côtes du Rhône : le vin blanc, légèrement coloré, contient beaucoup d'alcool, et il faut modérer sa soif. En général, les vins du Caucase, blancs ou rouges, grands crus ou ordinaires, sont très alcoolisés ; ils contiennent, en outre, beaucoup de tannin ; ils ont une grande analogie avec nos vins de Bourgogne, sans pourtant pouvoir rivaliser avec eux. L'usage des tonneaux venant seulement d'être introduit dans ces contrées, il faudra certainement encore un certain temps avant que l'amélioration des vins devienne effective.

Le 4 octobre, Leurs Majestés furent de retour dans leurs propriétés de Zinagdale, où le dîner leur fut servi. J'avais reçu, sur ces entrefaites, des télégrammes de Tionetti et de Bakou, m'annonçant l'arrivée du personnel et des provisions dans ces localités ; nous décidâmes alors la composition de tous les menus avec M. le maréchal, prince Obolensky, et je donnai l'ordre de les faire imprimer.

A Zinagdale, on remarqua fort mon poisson de Poti, le veau et les asperges de Moscou, qui firent bonne figure dans ce pays de montagnes ou pareilles provisions sont parfaitement inconnues.

Le dîner terminé, nous nous préparâmes pour partir, le hof-fourrier Alexandroff, le pâtissier, le chef de ma chancellerie, son aide et moi ; à minuit, nous nous mîmes en route pour Tionetti, où nous arrivâmes le lendemain 5 octobre à 2 heures de l'après-midi, après avoir parcouru 130 kilomètres en voiture. La brigade de Zinagdale devait rentrer à Pétersbourg directement.

Le 5 septembre, Leurs Majestés quittèrent Zinagdale pour se rendre à Tionetti, où elles arrivèrent à 5 heures du soir, firent un dîner de famille composé de 40 personnes seulement. Le même jour, à 8 heures, les fêtes s'annoncèrent par la retraite aux flambeaux dans le camp.

Le lendemain, 6 octobre, eut lieu la revue militaire, des fêtes et réjouissances dans la ville, etc., comme partout sur le passage de Leurs Majestés.

Le soir, après le dîner, je pris congé de mon ami Paul, qui devait se rendre à Koutaïs. Le hof-fourrier, le pâtissier français, les deux hommes de ma chancellerie et moi, partîmes à 10 heures du soir, toujours en voiture, pour nous rendre à Tiflis, d'où le train impérial devait partir pour se rendre à Avgaly, y attendre Leurs Majestés ; le lendemain, 7 octobre, nous arrivions à Tiflis à 2 heures de l'après-midi ; cette nouvelle route fut de 140 kilomètres. Après nous être munis de quelques provisions manquant encore, nous quittions Tiflis à 4 heures, pour nous rendre à Avgaly, où nous arrivâmes à 5 heures et demie du soir.

Le 7 octobre, à 9 heures du matin, Leurs Majestés quittèrent Tionetti ; en route, le déjeuner leur fut offert sur la montagne *Kabadoursk* ; Leurs Majestés arrivèrent à Avgaly à 6 heures du soir, et repartirent immédiatement pour Bakou ; le dîner du soir et le déjeuner du lendemain eurent lieu dans le train, n'arrivant à Bakou qu'à deux heures de l'après-midi. En route, je supprimai les potages froids, la température ayant considérablement baissé. Donc, à 2 heures et demie de l'après-midi, Leurs Majestés arrivèrent à Bakou et, le soir, dînèrent en famille. Cette ville était la localité la plus éloignée comprise dans l'itinéraire du voyage. Le chef de brigade Yakobleff avait mes ordres, à son départ de Tiflis, pour faire venir du poisson d'Astrakan par bateau, celui de Bakou n'étant pas mangeable à cause du pétrole qui s'écoule dans la mer Caspienne, et dont il acquiert l'odeur.

Je servis à Bakou mes dernières longes de veau de Moscou, ainsi que les gélinottes du nord, après avoir conservé par notre procédé, ces provisions fraîches pendant les grandes chaleurs. Ce fut, assurément, un triomphe gastronomique. Dans tous ces pays si pauvres en fait de bonne viande de boucherie, où le mouton seul est commun et forme le mets quotidien de toutes les tables, il y eut assu-



MENU

Déjeuner du 8 octobre.

TRAIN IMPÉRIAL

Potage Parmentier
Petits pâtés variés
Œufs à l'italienne
Côtelettes de veau de Moscou garnies
Tartelettes aux fruits

DESSERT

Deux services : 20 personnes.



MENU

Dîner du 8 octobre.

A BAKOU

Batvinia
Potage Borsch
Petits pâtés
Soudac sauce hollandaise
Aloyau braisé garni
Dindonneaux et Faisans rôtis
Salade
Moscovite aux fraises

DESSERT

Cinq services ; 50 personnes.

Office : 400 personnes.



MENU

Déjeuner du 9 octobre.

A BAKOU

Okrochka
Potage à la bohémienne
Petits pâtés
Salade de perches aux écrevisses
Côtelettes de poulets à la purée de truffes
Longe de veau de Moscou garnie
Compote de fruits glacés

DESSERT

Dix services : 120 personnes.

Office : 400 personnes.



MENU

Dîner du 9 octobre.

A BAKOU

Potage à l'écossaise
Petits pâtés
Sterlets d'Astrakan aux concombres
Jambons et Filets de bœuf braisés garnis[1]
Mousse froide de foie gras garnie
de chaudfroid de gélinottes
Canetons rôtis
Salade
Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges
Glaces panachées

DESSERT

Douze services : 120 personnes.

Office : 400 personnes.

(1) Les Musulmans ne mangeant pas de jambon, on leur servit du filet de bœuf; c'est pour cela qu'il y a deux viandes de boucherie.

rément lieu de s'étonner qu'il ne paraisse presque pas sur la table de l'Empereur; aussi, les invités se délectaient-ils agréablement et avec raison.

Il est inutile de dire que, pour le praticien, la première question est l'argent; mais, cette difficulté écartée, il doit triompher de toutes les autres; alors s'il possède l'amour-propre et la science d'organisation, l'excuse n'est plus possible, et me trouvant dans ce cas, je fus mis rudement à l'épreuve. Il m'arriva souvent, dans le cours du voyage, d'être questionné sur ma façon de me procurer ces provisions et de les conserver fraîches pendant un temps plus ou mois long, et, sur mes explications, j'ai trouvé ces mêmes personnes incrédules, ne pouvant comprendre qu'il fût possible, dans de pareils mouvements, d'atteindre de tels résultats.

Le 9 octobre, après le dîner de Leurs Majestés, je réglai les comptes, et le hof-fourrier, le pâtissier, deux autres personnes de ma chancellerie et moi, nous nous rendîmes à notre poste dans le train.

Le personnel que nous laissions derrière nous avait deux jours pour emballer et, par train spécial, se rendait à Batoum, où devait se rendre aussi le personnel de Koutaïs, les affaires dans cette ville étant terminées.

Leurs Majestés partirent à 10 heures du soir de Bakou, pour se rendre à Karaïace, propriété de Monseigneur le grand-duc Michel, où Leurs Majestés étaient invitées aux chasses; le déjeuner fut servi dans le train impérial, qui arriva à 2 heures de l'après-midi.

Aussitôt arrivé à Karaïace, je repartis immédiatement par train spécial à Tiflis, pour y faire différentes provisions dont avait besoin le chef de brigade du train impérial, qui devait passer dans cette ville le 12. Le 11 octobre, le train impérial partit de Karaïace pour Koutaïs à 10 heures du soir. Leurs Majestés déjeunèrent le lendemain, le 12, dans le train, et arrivèrent à Koutaïs à 4 heures de l'après-midi et, le soir, dînèrent en famille. Le lendemain, 13, un déjeuner de 160 personnes fut servi par la cour à l'institut des demoiselles.

A cette dernière étape, nos travaux du Caucase prenant fin, nous allions reprendre le chemin définitif du retour; cette fois, le chef Paul nous accompagnait dans le train, tandis que je pris congé du hof-fourrier Alexandroff; celui-ci rassemblait son personnel ainsi que tout le matériel, pour se rendre à Batoum, lieu de réunion pour la brigade de Bakou et celle de Koutaïs; de là, tout le personnel réuni devait reprendre, par mer et par terre, le chemin de Pétersbourg.

Le 13 octobre, à 10 heures du soir, Leurs Majestés quittèrent Koutaïs et arrivèrent le 14 à Batoum à 2 heures de l'après-midi; le déjeuner leur fut servi dans le train. Puis tout fut transféré sur le bateau *Moscou*, où nous attendait la brigade des trois hommes envoyée à l'avance de Tiflis pour les préparatifs du dîner.

Tout le personnel étant à son poste, nos bagages emballés, je m'informai du départ du bateau; il me fut dit qu'on lèverait l'ancre à 4 heures de l'après-midi, et il était alors 2 heures et demie. Ayant du temps devant moi, j'en profitai pour aller régler les derniers comptes pour l'envoi des provisions d'Odessa et de Constantinople; accompagné du chef pâtissier, nous allâmes faire nos adieux à notre compatriote, propriétaire de l'Hôtel de France. Comme je souffrais depuis quelque temps de la fièvre, contractée dans les montagnes de Tionetti, et que cette indisposition est très commune dans le pays, je priai notre ami de me renseigner à ce sujet et de m'en indiquer le remède. J'envoyai de suite chercher à la pharmacie quelques doses de quinine, ce qui demanda un quart d'heure environ, et nous prîmes congé de notre collègue. Nous portions notre costume d'ordonnance, tous nos bagages se trouvaient sur le bateau; il était alors 3 heures moins 10 minutes.

Quelle fut notre consternation en entendant, chemin faisant, le premier coup de canon saluant le pavillon impérial hissé sur le *Moscou*, qui venait de lever l'ancre. Courant au port, nous n'eûmes qu'à constater que nous nous trouvions dans une singulière situation. J'eus beau offrir une forte somme pour frêter un bateau sous vapeur, espérant pouvoir rejoindre le *Moscou*, cela ne fut pas faisable; et nous voilà à nous considérer comme deux pauvres hères en villégiature, après toutes les péripéties de ce voyage, si pénible parfois, extrêmement intéressant dans d'autres, et, en somme, si bien réussi. Nous étions tous deux désolés d'être mis dans cette fausse situation, et pourtant il n'y avait pas à y remédier; reprenant tout désolés le chemin de l'hôtel, nous dûmes nous consoler en attendant impatiemment le départ d'un bateau marchand, partant directement pour Sébastopol, deux jours plus tard.

Je télégraphiai aussitôt à Pétersbourg pour commander au hof-fourrier de service de faire faire les préparatifs du dîner pour le jour fixé de l'arrivée de Leurs Majestés, et indiqué d'avance dans notre



MENU

Dîner du 12 octobre.

A KOUTAIS

Potage à la crème de chou-fleur[1].
Petits pâtés.
Sevrouga au vin du Rhin.
Côtelettes de perdreaux rouges à la Villeroy.
Rosbif de Moscou à la broche.
Salade à la russe.
Bordures de riz aux poires.

DESSERT

Office : 500 personnes.



MENU

Dîner du 13 octobre.

INSTITUT DES DEMOISELLES

Potage à la purée de canard.
Petits pâtés variés.
Kifales bouillies sauce hollandaise.
Pièce de bœuf braisée au vin rouge.
Suprêmes de poulardes aux truffes.
Gibiers variés rôtis.
Salade.
Choux-fleurs à la polonaise.
Suédoises de pommes glacées.

DESSERT

Seize services : 160 convives.
Office : 500 personnes.



MENU

Déjeuner du 16 octobre.

A SÉBASTOPOL

Huîtres de la mer Noire.
Potage à la crème d'orge.
Petits pâtés.
Coq de mer au beurre fondu.
Côtelettes de gélinottes aux pointes d'asperges.
Grenadins de veau à la florentine.
Mousselines glacées au thé.

DESSERT

Huit services : 80 personnes.



MENU

Déjeuner du 17 octobre.

TRAIN IMPÉRIAL A BORKY

Huîtres de la mer Noire.
Potage Parmentier.
Petits pâtés variés.
Siguis au vin blanc.
Côtelettes de veau au jus.
Semoule à la crème[2].

DESSERT

Deux services : 20 personnes.

(1) Aussi appelé, d'après l'ancienne terminologie : à la Dubarry. — (2) C'est en servant cet entremets bouillant que la catastrophe eut lieu, de sorte que l'officier de bouche en fut brûlé à la figure.



Prince Wladimir SERGUÉIÉVITSCH-OBOLENSKY

Né en 1847. — Mort en 1891.

MARÉCHAL DE LA COUR DE 1881 A 1891

itinéraire. Je télégraphiai également à Sébastopol, à Son Excellence le prince Obolensky, lui expliquant le motif de notre absence forcée. Le 16 octobre, à midi, je reçus sa réponse, ainsi conçue :

« Peiné de ce qui vous est arrivé, n'avons remarqué votre absence et celle de Bosselet que le soir ; rentrez aussitôt que pourrez ; vous remercie pour tout le voyage.

« Prince OBOLENSKY. »

Ce télégramme nous fit grand plaisir, et ce même jour nous partions le soir pour Sébastopol, où nous devions arriver le matin du 18.

Pendant ces deux jours, nous eûmes le temps de nous rappeler toutes les festivités passées : l'enthousiasme des peuples, poussant avec frénésie le hourra national traditionnel à l'arrivée du train impérial, splendide avec ses machines décorées de drapeaux, les stations et les villes également pavoisées, et, à chaque arrêt, les députations déléguées par les localités à parcourir, présentant à Leurs Majestés le pain et le sel sur des plats en or, en argent ou en bois sculpté, etc. ; ailleurs, les dames notables des pays offrant des bouquets de fleurs à l'impératrice ; les demoiselles des instituts, les enfants des écoles, leurs maîtres en tête, les orphéons, les fanfares, les uns chantant, les autres jouant l'hymne national et, pendant ces ovations, les cloches sonnant à toute volée. Le soir, les illuminations, les feux d'artifices, l'embrasement des montagnes jetaient parmi ces réjouissances la note la plus féerique. Les manœuvres et les parades militaires, les visites aux instituts, aux hôpitaux, enfin, jeux et fêtes populaires de toutes sortes partout sur le passage de Leurs Majestés, les réceptions, par les souverains, des habitants des montagnes, cette immense procession de peuples changeant de type à chaque localité et, chose digne de remarque et d'admiration, Leurs Majestés se mêlant à la foule et causant avec leur amabilité habituelle avec les plus petits comme avec les plus grands, recevant les suppliques de leurs propres mains, etc. Ce spectacle d'un peuple aimant ses souverains, et des souverains se dévouant pour leurs peuples, sont autant de choses produisant un effet féerique inoubliable, sur ceux qui eurent la bonne fortune d'être les témoins de ces scènes aussi touchantes qu'intéressantes, et se renouvelant à chaque instant.

Accoudés au parapet du pont de notre bateau, nous nous remémorions, le chef pâtissier et moi, ces bons souvenirs, en nous faisant mutuellement la réflexion qu'en cet instant, nous ne devrions pas être là, regret bien naturel et compréhensible s'il en fût. Nous ne nous doutions nullement, en nous communiquant nos impressions, de la terrible nouvelle qui nous attendait à Sébastopol le lendemain matin.

Le lecteur me pardonnera cette digression ; je continue la marche : le 14 octobre, comme je l'ai déjà dit, Leurs Majestés quittèrent Batoum sur le bateau *Moscou* et arrivèrent le matin du 16 à Sébastopol.

Toute la famille impériale se trouvait réunie : les trois jeunes princes et princesses étant venus de Livadia pour rejoindre leurs Augustes parents à Sébastopol et rentrer à Saint-Pétersbourg. Tout, jusqu'alors, s'était bien passé et faisait espérer que ce voyage serait couronné d'une heureuse issue ; le matin du 17 octobre, Leurs Majestés étaient à table en famille ; le déjeuner comprenait vingt personnes seulement ; le train passait la station de Borky, au moment où l'on apportait sur la table l'entremets de douceur, quand tout à coup eut lieu l'épouvantable catastrophe !... A ce moment, s'arrête la marche.

A notre arrivée à Sébastopol, ce fut pour nous une bien triste nouvelle, grossie encore par le manque de détails précis. Nous apprîmes pourtant avec joie que Leurs Majestés et leurs Augustes enfants avaient miraculeusement été sauvés. Toutes les personnes de la suite ne reçurent également que quelque légères contusions, et cela grâce à la solidité du wagon salle à manger qui, quoique mis en morceaux, fut préservé de l'écrasement par la force de son toit en fer. (Voir la gravure.)

Il n'en était malheuseusement pas de même pour le personnel : les wagons de cuisine et du buffet furent lancés au bas du remblai haut d'une trentaine de mètres en cet endroit, et fracassés ; celui de deuxième classe, destiné au personnel de deuxième catégorie, fut complètement broyé, et tous les employés qui s'y trouvaient, au nombre de vingt, furent tués. Le chef de brigade, officier de bouche, Lauther, qui se trouvait dans le wagon du buffet, fut tué sur le coup ; un de ses aides mourut dix jours

plus tard. Les hommes du wagon-cuisine furent tous plus ou moins gravement blessés et contusionnés. L'un mourut le lendemain des suites de ses blessures. Le reste du personnel fut également blessé plus ou moins gravement. Sa Majesté l'Empereur donnait les ordres de sauvetage, et Sa Majesté l'Impératrice soignait les blessés de ses propres mains, en leur prodiguant des paroles de consolation, aidée dans cette triste besogne par ses Augustes enfants. Mais ce dévouement avait une compensation bien touchante, dans la preuve du grand amour du personnel pour Leurs Majestés.

L'impératrice, s'étant adressée à un pauvre laquais éclopé, le corps tout contusionné, pour lui demander comment il se sentait, il lui répondit ·

— Moi ! ce n'est rien ! C'est à votre Majesté qu'il faut demander si Elle n'a pas de mal ?

Les morts furent envoyés à Pétersbourg, les blessés les plus grièvement, à Karkoff, ville la plus proche de la station de Borky, lieu de la catastrophe. Puis, Leurs Majestés, leurs Augustes enfants, toute la suite et le restant du personnel reprirent le second train, dit train de la suite, qui suivait le train impérial à une heure d'intervalle, et s'arrêtèrent à Lozovo, où fut dite une prière pour les morts.

A l'issue de cette funèbre cérémonie, Leurs Majestés invitèrent tout le monde, la suite et tout le personnel à leur propre table : un dîner de soixante couverts avait été commandé par télégraphe au buffet de cette station.

Cette distinction, faite par Leurs Majestés d'une façon si naturelle, prouve, une fois de plus, leur ineffable bonté, et je ne répèterai point ici les louanges unanimes qui, à juste titre, leur ont été si souvent adressées. Pour décrire toutes les preuves de leur bienveillance, dont j'ai été le témoin pendant ce voyage, finissant si tragiquement, c'est un volume qui me faudrait, et je ne suis pas écrivain.

Notre brigade était désorganisée, nos provisions et notre matériel écrasés ; les Souverains durent se contenter de la nourriture des buffets jusqu'à l'arrivée à Pétersbourg. A Karkoff, Leurs Majestés allèrent visiter tous les blessés alités dans deux hôpitaux, adressèrent à chacun quelques paroles de consolations et continuèrent leur route.

Le chef pâtissier et moi partîmes le 18 de Sébastopol, suivant la route qui menait sur les lieux de la catastrophe. A Lozovo, on nous apprit une partie de ce que je raconte plus haut et, le lendemain, nous arrivions à Borky. Quelle dévastation ! un frisson nous envahissait le corps en contemplant les ruines de ce magnifique train, si commode, et dans lequel il y eut tant de victimes ! Le temps pluvieux et froid, semblait lui-même porter le deuil. Tout était effondré, broyé et épars sur les rails ; parmi ces débris confus, le wagon *salle à manger* faisait rêver au miracle, son toit était resté suspendu, comme tenu par une main mystérieuse, tandis que le reste était pulvérisé !

Je restai quelque temps en réflexion sur la fragilité des choses humaines, et m'adressant à mon collègue, je lui fis observer qu'à quelque chose, parfois, malchance est bonne ; si nous n'avions pas manqué le bateau à Batoum, nous n'aurions probablement pas eu l'occasion de visiter le lieu de la catastrophe avec nos membres bien entiers.

Nous nous demandions aussi, comment il pouvait se faire que quelqu'un fût sorti vivant de cet amas de décombres ; et pourtant c'était heureusement le cas. Qui n'a pas vu de catastrophe de ce genre ne peut se faire qu'une faible idée de l'horrible réalité.

Nous continuâmes notre route et, arrivés à Karkoff, nous allâmes visiter nos malades. Le cœur navré, je demandai à chacun s'il désirait quelque chose, s'il voulait me charger d'une commission pour sa famille, etc.

— Merci ! me répondait-on, nous avons ici tout ce qu'il nous faut.

Là encore, nous eûmes la preuve du bon cœur de ces braves gens, nous félicitant d'avoir manqué le bateau à Batoum. J'avoue que j'en fus touché jusqu'aux larmes. N'est-il pas naturel, cet attachement réciproque, surtout après ce grand mouvement, où la solidarité vous unit pour le triomphe de la cause commune, dont la réussite est le souci et l'espoir de chacun ! N'est-il pas juste que le chef aime ses aides, et les aides leur chef ?

Notre visite terminée, convaincus que nos malades seraient bientôt guéris, nous prîmes congé d'eux en leur souhaitant prompt et bon rétablissement et partîmes le jour même à Moscou, et de là à Pétersbourg, où nous attendaient nos propres familles.

Si le deuil fut grand pour les uns, la joie de se retrouver fut grande aussi pour les autres.

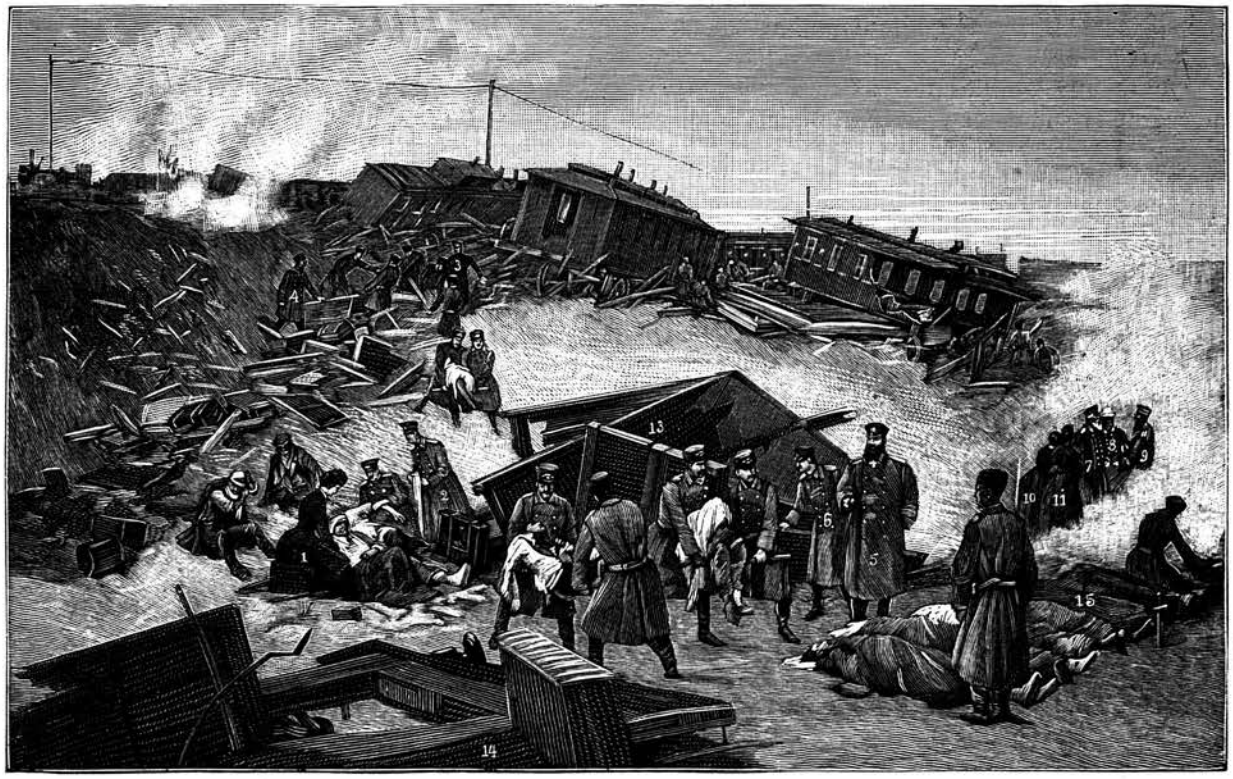
Huit jours plus tard, tout le personnel rentrait à Pétersbourg de retour du Caucase ; et les malades revenaient un à un de Karkoff, au fur et à mesure qu'ils étaient rétablis.

La rentrée de Leurs Majestés dans la capitale fut une ovation sans précédent. La joie populaire ne connut plus de bornes, le peuple Russe, d'une foi religieuse à toute épreuve, voit la volonté de Dieu en tout, et dans ce cas il paraissait effectif que le hasard ne devait pas être mis en avant ; les plus sceptiques, après avoir vu ce que j'ai décrit plus haut, diraient de même.

Un *Te Deum* d'actions de grâce fut chanté à la cathédrale de Kazan, suivi d'une messe mortuaire ; puis toute la famille impériale partit pour sa résidence de Gatschina.

Le lendemain de notre arrivée à Pétersbourg je me rendis aux ordres.

Le prince Obolensky me reçut d'une façon courtoise et sympathique ; il me demanda des détails sur notre mésaventure de Batoum. Je lui expliquai ce que j'ai raconté à ce sujet et après nous être mutuel-



1. S. M. l'Impératrice soignant un blessé. — 2. Grand-Duc Georges. — 3. Comte Voranzoff-Dakkoff. — 4. Général Tschérèvine. — 5. S. M. l'Empereur ordonnant le sauvetage. — 6. Mgr le Grand-Duc héritier. — 7. Général Richter. — 8. Général Stüler. — 9. Prince Obolensky. — 10 et 11. Les Demoiselles d'honneur. — 13 et 14. Wagon de cuisine. — 15. Les morts.

La Catastrophe de Borky (17 octobre)

lement félicités de nous revoir nous nous embrassâmes. Le prince me fit alors cette réflexion pleine de cœur :

— Il y là la main de Dieu, dit-il, car je ne crois pas que vous y auriez échappé et avec vous les quatre autres personnes qui devaient vous accompagner. Ceux qui ont pris place dans votre coupé en votre absence ont tous été broyés.

Ce bien regretté chef ! Il y a six mois au moment où j'écris, qu'une mort prématurée nous l'a enlevé d'une double pneumonie à quarante-quatre ans, dans la force de l'âge, emportant les regrets de tous ceux qui l'ont connu.

Pendant neuf années il avait su remplir le poste si difficile de maréchal de la Cour, avec une sagacité et un tact parfaits. Juste et bon, aimant les hommes du devoir, il m'a toujours soutenu et encou-

ragé dans les moments difficiles ; ce qui me l'a fait aimer et reconnaître homme de grand cœur' doué de hautes qualités. Qu'il me soit donc permis de rendre ici hommage à sa mémoire en reproduisant ses traits.

Après avoir repris mon service, j'eus l'honneur d'être présenté à Leurs Majestés pour les féliciter et elles me dirent ces bonnes paroles :

— Nous sommes très, très contents que vous ayez manqué le bateau.

C'était assez dire et je remerciais de tout mon cœur. Trois semaines après, le 14 novembre, le jour de la fête de Sa Majesté l'Impératrice, je fus nommé kamer fourrier. C'était ma récompense !

Ce même jour, toutes les personnes faisant partie du train impérial au moment de la catastrophe, reçurent des mains de l'Impératrice, une image commémorative en or, et, de l'Empereur, de bienveillantes paroles. Depuis, à chaque anniversaire de l'accident, toutes ces personnes sont invitées à déjeuner par Leurs Majestés ; les personnes de la suite à la table impériale, le personnel dans une salle spéciale où l'on ne manque jamais, au champagne, de porter un toast plein de reconnaissance aux Souverains.

Quant aux familles des victimes elles furent largement pensionnées par ordre suprême. Telle fut en résumé l'issue de ce voyage accidenté mais grandiose.

LES CUISINIERS RUSSES

Je tiens à parler ici des cuisiniers des palais impériaux et des bons cuisiniers russes en général. Personne n'a jamais eu pour eux un mot de louange à l'étranger et pourtant ils ont des qualités qui méritent d'être publiquement reconnues.

De mœurs différentes des nôtres, il est vrai, mais profondément dévoués à leurs maîtres, ils ont énormément progressé dans l'art culinaire; ils ont, dis-je, avec leurs mets nationaux et la cuisine russe en général, su profiter de l'école de nos meilleurs maîtres français, qui, tour à tour, depuis deux siècles, ont apporté leur savoir et leur génie gastronomique dans leur pays.

Si les cuisiniers russes sont moins novateurs que les français, ils n'en sont pas moins passés maîtres comme copistes et saisissent, avec une facilité surprenante, les moindres finesses de notre préparation de fond ; ils sont d'une grande adresse pour le découpage, ainsi que pour le dressage des mets dont la régularité est surprenante. Un dîner soigné et servi à la russe, dont on exclut soigneusement toute fioriture, fait vraiment bon effet ; la célérité du service permet au gourmet délicat de goûter à tous les mets, parvenant sur la table très chauds, une des premières qualités d'un bon service.

Quoique sans fioriture, l'élégance simple et de bon goût sied à merveille à l'esprit moderne de la gastronomie russe, rehaussée de l'école française. Depuis vingt années que j'habite la Russie, je ne puis qu'applaudir aux progrès incessants de nos collègues russes. Parmi les hommes de grand talent, élèves des Humbert, Gibon, Petit, Thiou, Vavasseur, etc., chefs des cuisines impériales d'autrefois, je mentionnerai spécialement les suivants :

IVAN BERNADSKY

Naquit à Saint-Pétersbourg en 1858 ; à l'âge de 14 ans il entra en apprentissage au Club anglais, une des meilleures maisons de la capitale, où il resta deux années. Son chef, qui avait remarqué ses goûts et ses aptitudes pour son état, le recommanda à M. Thiou, maître d'hôtel à la cour impériale, qui le prit au service de Leurs Majestés, à titre d'apprenti.

En 1877, Bernadsky était déjà cuisinier de deuxième catégorie, après avoir passé graduellement par les trois catégories des apprentis.

La campagne de Turquie 1877-1878, lui valut la haute récompense de la médaille commémorative de bronze, ainsi que la croix de fer de Roumanie, à l'occasion du passage du Danube.

En 1883, pour le couronnement de Sa Majesté Alexandre III, il lui fut décerné sa deuxième médaille commémorative de Russie.

Après avoir accompli les fonctions de premier aide pendant quatre ans, nous le voyons, en 1888, chef de cuisine ou Starchi-Povar (1), aussi dit chef de brigade. Depuis cette époque, il remplit ce poste

(1) Il y a aux Palais impériaux : deux chefs de cuisine, *Starchi nad Kouchni*, et quatre chefs de cuisine, *Starchi Povar*.

conséquent avec beaucoup de tact et de talent, ce qui lui valut encore les distinctions étrangères suivantes :

La médaille d'or du mérite, surmontée de la couronne de l'ordre de Suède, décernée par Oscar II.

La médaille d'or du mérite, surmontée de la couronne de l'ordre de Serbie, décernée par le roi actuel, Alexandre le jeune.

La grande médaille d'argent du mérite de l'ordre de Mecklembourg-Schvéring, et pouvant se porter au cou.

Ivan Bernadsky, fut blessé lors du déraillement de Borky, ce qui ne l'empêcha pas, à peine rétabli, de reprendre son poste et de continuer à travailler à la marche progressive de sa carrière.

Souvent nommé pour accompagner Leurs Majestés en voyage, ses mérites sont incontestés et l'avenir nous prouvera certainement qu'il saura continuer à conserver l'estime et l'approbation de ses chefs, en attendant qu'il le devienne lui-même.

IVAN KOSLOFF

En 1842, Ivan Kosloff naquit à Saint-Pétersbourg ; à l'âge de 14 ans, il fut mis en apprentissage au Club impérial : là, sous les ordres d'un chef français, M. Dussaux, il passa successivement par toutes les parties de son art, qu'il aimait et pratiquait avec goût.

Après six années de stage dans cette maison, Kosloff entra, en 1862, chez le prince Lobanoff, une des meilleures tables de la Russie gastronomique. Il y resta jusqu'à la mort de ce prince, en 1864 ; entra alors chez M. Schichmarioff, riche maison de la capitale, où il resta trois années consécutives ; puis, nous le voyons ensuite chez M. le comte Kouchcleff-Besborodka.

Après avoir fait preuve dans ces maisons somptueuses, où il resta pendant plusieurs années, de qualités rares comme homme sérieux et de talents comme artiste, il eut le bonheur d'entrer, en 1877, en qualité de cuisinier de deuxième catégorie, au service de Monseigneur le Grand duc héritier, au moment où j'écris, l'empereur Alexandre III.

Après avoir passé deux années dans ce poste, il fut nommé aide de première catégorie en 1879 et, en 1882, chef de cuisine. Lors du couronnement de Leurs Majestés en 1883, il reçut des souverains la médaille commémorative du couronnement. Quelques années plus tard il fut désigné pour accompagner le Prince de Monténégro, qui récompensa ses intelligents services en lui décernant la médaille d'or du mérite.

A quelque temps de là, Kosloff vint occuper de nouveau son poste à la Cour impériale de Russie, où il est encore actuellement. Pondéré, travailleur, excellent cœur, Kosloff est un homme sympathique à ses collègues et à ses chefs. Sans ambition, il se dévoue à son art et à ses Souverains maîtres. Je lui rends hommage de tout cœur.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE, PAGE XXXV.

I. Ivan **BERNADSKY** — II. Ivan **KOSLOFF**

III. Paul **PÉTROVITSCH GRÉGORIEF**

IV. Michel **MOUDROFF** — V. Théodor **TSCHERNOFF**


I
II
III
IV
V

PAUL PÉTROVITSCH GRÉGORIEFF

Le plus ancien cuisinier au service de Leurs Majestés est né à Saint-Pétersbourg en 1834. A 13 ans il était en apprentissage chez le Comte Renoualt, ambassadeur de France, dans la capitale russe; il y resta deux ans et demi et entra avec M. Gibon, maître d'hôtel à la Cour, qui le prit personnellement comme apprenti, et ce fut seulement après trois années de bons services qu'il devint employé de la couronne, en 1858.

Paul Grégorieff aime son art par dessus tout; toujours le premier et le dernier à la tâche, il est un de ces hommes que le temps ne vieillit pas; obéi et aimé de ses aides, auxquels il donne l'exemple d'un labeur assidu, il est en même temps respecté de ses chefs. Ayant voyagé à peu près partout, par conséquent beaucoup appris, il est assurément un homme de grand mérite comme cuisinier et comme administrateur.

Lors du voyage de l'empereur Alexandre II au Caucase, époque où il n'y avait pas encore de chemins de fer dans cette contrée, Grégorieff se distingua déjà par sa sagacité pour l'approvisionnement. L'Empereur, qui avait apprécié ses mérites, le décora de ses propres mains.

La guerre de Turquie (1878) l'a vu sur la brèche, ce qui lui valut la distinction de la Médaille commémorative. En 1883, au couronnement de Sa Majesté Alexandre III, une partie des travaux lui fut confiée; il était alors chef de brigade. En 1885 il fut nommé chef des cuisines, poste équivalent au rang de maître d'hôtel; depuis cette époque toutes les grandes affaires, les grandes manœuvres lui étaient confiées et il a su mériter tous les éloges.

Outre la Médaille de Turquie, ses distinctions honorifiques sont: la Croix de Roumanie, la Médaille d'or de Perse et celle d'Allemagne; mais la principale de toutes est la Croix du Caucase. La qualité de bourgeois héréditaire, titre si difficile à obtenir pour une certaine classe russe, lui fut octroyée sous Alexandre II pour services distingués.

Grégrorieff a aujourd'hui 58 ans; il est à l'apogée de sa carrière si dignement remplie et je suis heureux de lui rendre hommage, trente-quatre années de service auprès de Leurs Majestés Impériales valent, à juste titre, une mention particulière et je ne doute pas qu'un jour ou l'autre elle lui soit conférée.

MICHEL MOUDROFF

Ce fut également à Saint-Pétersbourg qu'il naquit, en 1839. Dès l'âge de quatorze ans, il commença son apprentissage sous la direction de M. Valleroy, chef chez le comte de Nesselrode, aussi fin gourmet que célèbre diplomate.

Pendant cinq années il se forma dans cette illustre famille et lorsque son chef entra, en 1863, au service de Leurs Majestés, Valleroy le prit avec lui à titre de cuisinier ou aide, et pendant quatre années il conserva ce poste en passant par toutes les parties; devint cuisinier de première catégorie et chef de cuisine en 1870. La campagne de Turquie en 1877, lui valut la médaille de bronze et la croix de fer de Roumanie à l'occasion du passage du Danube. En 1883, il obtint la médaille commémorative du couronnement et comme distinction étrangère, la médaille d'argent de Hessen, Darmstadt.

Digne émule de notre école française, ouvrier soigneux et soucieux des principes de fond, Moudroff a gagné l'estime de Leurs Majestés et brille certainement par ses soins au travail, autant que par son goût pour le dressage. On aime de tels ouvriers auxquels on rend justice avec plaisir.

THÉODOR TSCHERNOFF

Naquit à Saint-Pétersbourg en 1859; à l'âge de 13 ans, en 1872, il entra en apprentissage chez Monseigneur le Grand-duc Michel Nicolaïevitsch, frère de l'Empereur Alexandre II.

Il resta dans cette famille pendant une année et entra, en 1873, au service de Leurs Majestés. Il fut successivement apprenti de troisième catégorie pendant deux ans, de deuxième pendant quatre ans, puis, au bout de huit années d'apprentissage, il devint aide de deuxième catégorie, et ensuite de première, poste dans lequel nous le voyons encore aujourd'hui.

Tschernoff est un de nos ouvriers les plus distingués pour la partie concernant les hors-d'œuvre appelés *sakouskis,* les potages froids, les entrées froides, les poissons froids, etc., en un mot tout ce qui se rapporte au dressage du froid. Je l'ai choisi entre tous comme le plus digne d'être illustré parmi nos ouvriers n'ayant pas le poste de chef. Nul ne mérite mieux que lui le titre d'artiste dans cette partie si féconde.

De cœur et d'esprit à son travail, il sait prouver que la grande variation fait le charme de toute bonne table, et, qu'il travaille pour cent personnes comme pour mille, deux mille et même trois mille personnes, son souci reste le même : briller par la bonté et la beauté, aussi bien que par la quantité. Il reçut comme récompense, en 1883, la médaille du couronnement.

Je suis particulièrement heureux de reconnaître ici ses capacités, très appréciées et justement reconnues.

CONCLUSION

Depuis plus de vingt ans que j'habite la Russie, il m'a été donné de suivre pas à pas la marche ascendante de nos collègues Russes, dans leurs travaux culinaires. Aussi je serais heureux si les lignes qui suivent pouvaient servir de préceptes et être de quelque utilité à mes compatriotes qui désireraient remplir les fonctions de leur art en Russie.

Partant de ce principe : que la gastronomie est au goût de l'homme ce qu'est la mode à l'élégance de la femme, j'en conclus qu'il faut de la variété et encore de la variété.

L'électricité et la vapeur, en franchissant les distances, groupent et mettent porte à porte les capitales de l'Europe, et la mode s'universalise avec une remarquable rapidité, ne variant que d'après les climats, mais restant néanmoins uniforme dans le but de plaire. La bonne cuisine est donc au goût ce qu'est la mode à l'élégance, et tous deux prennent la même route, qui a pour but la satisfaction.

Si la cuisine française est toujours reconnue la première du monde, la gastronomie étrangère n'en a pas moins ses charmes et ses avantages. Si, au Nord, on recherche les mets du Sud, à l'Est ceux de l'Ouest, ce ne peut être que l'appétence nécessaire au gourmet, auquel il faut du nouveau et de la variation.

Qu'en résulte-t-il?

Que le cuisinier, pour plaire, ne manque pas de sortir des principes du classique ou de la routine pour satisfaire aux exigences de la haute civilisation, se résumant souvent en un palais fatigué ou un estomac blasé; les appétits d'autrefois ayant considérablement diminué.

Que réclament du cuisinier ces palais et ces estomacs émoussés? Non pas que l'appétit vienne en mangeant, mais que la nouveauté et la variété leur donnent de l'appétit. De là des noms fantaisistes, souvent de tous pays d'abord, tels qu'à la française, à l'anglaise, à la russe, à l'italienne, à la grecque ou à la turque, etc., qui bien souvent n'ont rien de commun avec les mets nationaux de ces pays; ou bien alors des noms de personnages illustres ou de célébrités connues.

Ces fantaisies mises en avant n'ont plus de principes, à mon avis, et il devient naturellement presque impossible qu'à ce titre on conserve comme autrefois des mets connus de tous dans le monde entier.

Ceci veut-il dire que le praticien ne doive pas innover? Non, certes, loin de là! mais il

doit être parcimonieux et ne se servir d'un nom que s'il est bien sûr que tel mets qu'il veut présenter n'ait pas déjà paru sous une autre forme portant le nom qu'il lui donne.

M'inspirant de ce principe, je le mets autant que possible en pratique et un menu composé en termes explicatifs, tels que : potage à la crème d'orge, purée de pois frais, petits pâtés, poisson sauce crevette, viande ou autre garniture, etc., me paraît plus pratique; et malgré les hautes et puissantes personnalités que j'ai eu l'honneur de servir, je me suis rarement trouvé en défaut, quant à la critique des noms.

Le mets paraissant sur table, le gourmet doit parfaitement pouvoir se rendre compte de ce qu'il goûte, et, de la sorte, le cuisinier français intelligent saura faire briller son savoir à l'étranger, surtout s'il sait flatter les goûts de ses patrons, russes ou de toute autre nationalité, en ménageant une large place dans ses menus aux mets du pays dans lequel il se trouve.

J'ai remarqué, en outre, que beaucoup de mes compatriotes arrivant dans ce pays, si fertile en ressources gastronomiques, se heurtent souvent aux difficultés existantes au lieu de les aplanir, ne voulant pas se soumettre aux exigences des goûts russes, prétendant qu'ayant tout vu, ou le croyant, du moins, ils sont trop vieux pour apprendre. Prétention ridicule, peu faite pour rehausser notre prestige qui tend à décliner à l'étranger.

Avec les progrès incessants d'un peuple calme, observateur et patient, les cuisiniers russes arriveront avec le temps à parfaitement se passer de nos leçons dont ils ont si bien su profiter.

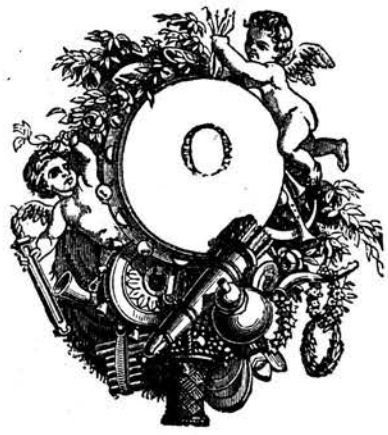
Le cuisinier français, qui s'expatrie, doit toujours se conformer aux exigences des goûts du pays dans lequel il se trouve et à ce titre seul il réussira; ce doit être le principal souci du praticien qui cherche à faire sa carrière à l'étranger, tout en restant un vrai pionnier de notre grand art culinaire dont il s'efforce de tenir haut le drapeau.

Aimant son pays avant tout, il doit porter au loin sa sagacité et son savoir et ne pas perdre de vue, que, si la cuisine française reste la première du monde, il doit hardiment endosser la solidarité qui lui incombe en passant par-dessus les intérêts et les difficultés.

Saint-Pétersbourg, ce 1er mai 1892.

EUGÈNE KRANTZ.

Kamer fourrier de S. M. l'Empereur Alexandre III.



OBLADE, *s. f.* — Poisson de la Méditerranée; espèce de bogue (Voir ce mot).

OCA, *s. m.* (*Oxalis tuberosa*). —Nom, au Brésil, de l'oxalyde tubéreuse ; ces tubercules ont une saveur analogue à celle de la châtaigne ; ses propriétés alimentaires et sa préparation culinaire sont à peu près celles de la pomme de terre. Dans plusieurs contrées de l'Amérique, on fait avec la fécule de ce tubercule une espèce de galette appelée *cavi* et qui tient lieu de pain.

OCOCOLIN, *s. m.* (*Perdrix nœvia*). — Perdrix de montagne du Mexique ; elle se rapproche de la perdrix rouge par la couleur de son plumage. Pour sa préparation culinaire (Voir PERDRIX).

O'CONNOR, *s. m.* — On a donné ce nom anglais à un potage lié qui se prépare de la façon suivante:

Potage O'Connor. — *Formule 3.561.*

Procédé. — Préparer cinq litres de bon bouillon d'abatis de volaille, préalablement garni et assaisonné selon la règle usitée pour le pot-au-feu ; le lier avec de l'arrow-root et y faire cuire un chapon ou deux petits poulets.

Faire braiser également dans le même bouillon de volaille, mais séparément, du blanc de poireau, coupé en petites rondelles de l'épaisseur d'un centimètre.

Couper les chairs de volaille en petits dés et les déposer sur une assiette. Préparer une liaison dans la soupière avec de la crème fraîche et des jaunes d'œufs ; verser dessus le potage bouillant en remuant et ajouter les poireaux et les dés de volaille.

OCPATLI, *s. f.* — Nom d'une racine avec laquelle les Mexicains aromatisent la liqueur enivrante qu'ils appellent *Maguey* (Voir ce mot).

OCTOBRE. — Dixième mois de l'année, selon la manière de compter actuelle.

La température baisse, mais les gourmets ne s'en plaignent pas, car l'appétit augmente à cette époque où tout est succulent. Les animaux de boucherie viennent de passer six mois au vert, leur viande est donc excellente.

Les basses-cours sont peuplées de sujets qui ne seront jamais plus savoureux ; il en est de même pour le gibier : lièvres, faisans, perdreaux, bécasses, bécassines, grives, alouettes, cailles, poules d'eau, sarcelles, outardes, etc., ne laissent rien à désirer.

Les poissons de mer et de rivières reviennent en faveur ; les huîtres entrent dans leur période d'exquisité.

Les légumes sont encore abondants et les salades variées. Quant aux fruits, ils sont en nombre respectable : noix, noisettes, amandes fraîches, poires, pommes, figues, raisins de toutes sortes, enfin les marrons.

En un mot, le mois d'octobre est un des meilleurs de l'année pour les gourmands et les gourmets ; en aucune saison, les produits gastronomiques ne sont meilleurs et plus variés.

OCYPODE, *s. m.* — Petit crustacé décapode des pays chauds à carapace carrée, qui court très vite sur le rivage, où il se creuse des trous ; sa préparation culinaire est celle des autres crustacés.

ODGE-PODGE. — Soupe nationale écossaise.

Odge-Podge (*Soupe*). — *Formule 3,562.*

Procédé. — Mettre dans une marmite un kilog. de culotte de bœuf, la moitié d'une épaule de mouton désossée, légèrement dégraissée et ficelée ; mouiller le tout de sept litres d'eau, le saler, faire partir sur le feu, l'écumer et retirer sur le coin du fourneau ; laisser mijoter pendant deux heures environ. Ajouter alors un petit chou nouveau, un céleri-rave, un oignon clouté, une gousse d'ail, quelques blancs de poireaux, deux ou trois navets, des carottes tournées, des petites pommes de terre nouvelles, des haricots verts, des haricots blancs nouveaux, deux ou trois petites têtes de laitues, des fèves, des petits pois et enfin des pointes d'asperges, s'il y en a. Ces légumes doivent être mis de façon à ce qu'ils soient cuits tous en même temps ; les plus durs d'abord et les plus tendres ensuite. Au moment de servir, on dresse la viande sur un plat et on verse la soupe dans une soupière.

ODONTOGNATHE, *s. m.* — Aussi appelé odontognathe aiguillonné et, à Cayenne, sardine. Noms d'un genre de poissons malacoptérygiens abdominaux.

ODORAT, *s. m.* (*Odoratus*). — De *odor*, odeur. All. *Geruch* ; angl. *smell ;* ital. et esp. *odorato*. — L'un des cinq sens par lequel on perçoit l'impression des odeurs.

L'odorat est intimement lié au goût, et en général, les substances dont l'odeur plaît, sont agréables au goût (Voir ce mot).

ŒDINENÊME, *s. m.* — Oiseau aussi appelé *Grand pluvier* ; on le trouve dans quelques contrées de la France, au commencement du printemps. Pour sa préparation culinaire (Voir PLUVIER).

ŒILLET, *s. m.* (*Dianthus caryophyllus*) All. *Nelke ;* angl. *pink* ; ital. *garofano* ; esp. *ojete*. — Genre de plantes qui sert de type à la famille des caryophyllées ; d'un parfum suave et aromatique se rapprochant de celui du girofle.

On imite ses fleurs en sucre et en cire (Voir FLEURS).

On distingue un grand nombre d'espèces d'œillets, mais la grande variété à fleurs rouges est celle qui nous occupe en raison de son usage en alimentation ; on en recueille les pétales fraîches pour en faire un sirop, des glaces et un ratafia.

Sirop d'œillet. — *Formule 3,563.*

Employer :

Sucre concassé	kilogrammes	2
Pétales d'œillets	—	1
Girofle concassé	grammes	5
Eau	litre	1

Procédé. — Enlever l'onglet aux pétales, verser dessus le litre d'eau bouillante et les laisser macérer vingt-quatre heures avec le girofle. Faire clarifier le sucre, ajouter la macération et amener le sirop à 32 degrés.

Ratafia d'œillet. — *Formule 3,564.*

Employer :

Pétales fraîches d'œillets rouges	grammes	250
Cannelle	—	20
Eau-de-vie	litre	1
Eau	—	1
Sucre	kilogramme	1
Coriandre.		

Procédé. — Enlever l'onglet aux pétales d'œillets ; verser dessus l'eau tiède et les laisser infuser pendant deux jours ; presser et passer ce mélange ; ajouter le sucre, l'eau-de-vie, la cannelle et la

coriandre; mélanger le tout et laisser infuser pendant douze jours. Filtrer et mettre en bouteilles.

Glace à l'œillet. — *Formule 3.565.* — Procéder comme pour le jasmin, selon la formule 2.778.

ŒILLETTE, *s. f.* (*Huile d'*). — Nom donné improprement à l'huile alimentaire que l'on retire des semences du pavot blanc; aussi appelée *huile blanche* et *olivette*.

L'huile d'œillette est agréable au goût et sans odeur; beaucoup meilleur marché que l'huile d'olive, quoique ne pouvant être comparée à celle-ci, elle peut sans danger lui être substituée dans les préparations alimentaires.

ŒNOGALA, *s. m.* — Breuvage composé de vin et de lait, qui était en usage chez les hippocratiques.

ŒNOLOGIE, *s. f.* — Art de faire et de soigner les vins; traité sur les vins. *Œnophile* se dit de celui qui s'occupe d'œnologie; qui aime le vin; et, dans le sens contraire, *Œnophobe* se dit de celui qui en a horreur.

ŒNOLOGUE, *s. m.* — Auteur qui écrit sur les vins. Expert en vins.

ŒNOMEL, *s. m.* — Mélange de vin et miel; dans cette boisson, dont le vin fait la base, le miel remplace le sucre.

ŒNOMÈTRE, *s. m.* — Instrument propre à connaître les pesanteurs spécifiques des vins.

ŒUF, *s. m.* (*Ovium*). — All. *Ei;* ital. *uovo;* esp. *huevo;* angl. *egg.* — Petite masse, enveloppée d'une coque oblongue, et contenant les éléments propres à la formation d'un être nouveau.

L'œuf est la première forme de la reproduction des ovipares. Fécondé ou non, il contient les principes les plus absolus de la formation du sang. L'œuf est donc un aliment de premier ordre.

Pour la bromatologie culinaire, je classe les œufs en trois genres :

Les œufs de poissons;
Les œufs de reptiles;
Les œufs d'oiseaux.

Les œufs de poissons.— Pour ce genre, on recueille généralement les œufs avant la ponte, lorsqu'ils sont encore dans le ventre de la femelle.

Les plus estimés sont ceux de l'*esturgeon* du *silure*, du *muge*, et autres poissons du même genre. Ils servent à la préparation du caviar et de la boutargue.

Les œufs de reptiles. — Ces œufs, peu usités dans l'alimentation des Européens, sont très appréciés des Arabes et des Indiens. Les œufs de caïmans, de tortues, des sauriens en général, sont recherchés pour leurs propriétés réparatrices et aphrodisiaques. La trouvaille d'un de ces nids est considérée par un indigène de ces pays comme une bonne fortune, gage d'un nouveau printemps, de nouvelles amours.

On les mange crus, cuits à la coque ou en omelette baveuse, condimentés de plantes aromatiques.

Dans cet ordre, je pourrais classer les œufs des tortues, d'espèces européennes, à coque flexible, blanche et aplatie; également très recherchés pour leurs propriétés, les œufs de fourmis et les chrysalides, alors même que ces derniers font partie de l'ordre des insectes.

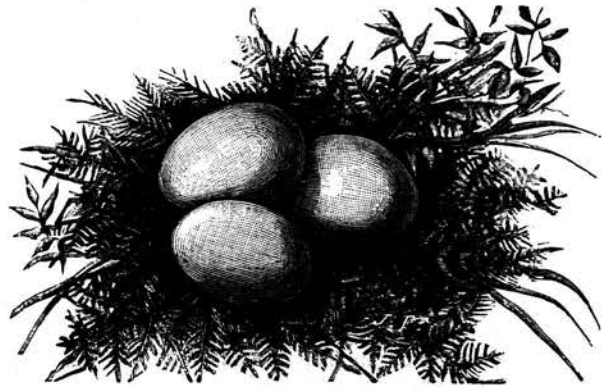


Fig. 791. — Œufs de tortue.

Les œufs d'oiseaux. — Ce genre est le plus commun en alimentation. Le plus gros est celui de l'autruche (Voir ce mot), et les plus recherchés pour leurs propriétés sont ceux de salanganes, de perroquets, de cannes sauvages, d'oies, de condors, de vanneaux, de faisannes, de paonnes, de gélinottes, de pintades, etc.

Les plus usités dans la cuisine sont ceux de cannes et notamment ceux de poules domestiques.

On a longtemps philosophé pour savoir si c'était l'œuf qui avait fait la première poule ou la poule qui avait fait le premier œuf. Le docteur Ordinaire nous a chanté ainsi, dans un banquet à Nantua, en 1882, son appréciation sur l'œuf :

Fit-on l'œuf avant la poule ?
Fit-on la poule avant l'œuf ?
Dans ce cercle étroit je roule,
Ne découvrant rien de neuf.
De résoudre ce problème,
Bien que je sois désireux,
Je préfère et bien mieux j'aime
Les manger ici tous deux.

D'un œuf est sorti le monde
Bêtes, gens et végétaux :
Aussi partout il abonde,
Sur la terre et dans les eaux.
Sans les œufs, notre planète
Restait à l'état gazeux ;
Et la mort, que rien n'arrête,
Ne fait que casser des œufs.

Des œufs, prenant origine,
Nos députés fricoteurs ;
Faisant fort maigre cuisine.
Traitent mal leurs électeurs.
Ce qui me surprend, me choque,
Ce qui me paraît obscur :
Nous les aimons à la coque,
Ils nous les servent cuits-durs.

A Pâques, la République,
Se régale d'œufs rougis ;
Au Congrès diplomatique,
Il s'en fait un vrai gâchis.
On les poche en Tunisie,
L'Egypte va les gâter ;
L'Angleterre a bien envie
D'être seule à les goûter.

Ainsi des œufs le grand rôle
Est très justement admis,
Et d'un pôle à l'autre pôle,
Féconde tous les pays.
Tout prend fin dans l'existence :
Quand le soleil s'éteindra,
Dans une omelette immense,
Le monde entier finira.

L'œuf de poule. — Le poids moyen de l'œuf de poule est de 60 grammes. Paris en consomme à lui seul de 15 à 20 millions par an. On connaît la fraîcheur de l'œuf lorsqu'il est plein et d'un transparent opaque à la lumière. Un moyen simple de reconnaître la fraîcheur d'un œuf consiste à le mettre dans une solution d'eau contenant la huitième partie de sel de cuisine. Si l'œuf va au fond, il est frais ; s'il nage entre deux eaux, il peut avoir deux ou trois jours ; mais s'il surnage, il a plus de cinq jours.

A mesure qu'il vieillit, il se produit dans l'œuf un vide à la pointe dont la cavité augmente chaque jour et selon la force et la densité de la coque, qui varie, elle-même, en fermeté, comme son contenu en qualité, selon la nourriture de ce gallinacé, de laquelle dépend aussi la faculté de bonne conservation.

Analyse chimique. — Le poids spécifique de l'œuf doit se répartir ainsi :

Coque	grammes.	6
Jaunes	—	18
Blanc	—	36
Total	grammes.	60

La coque, ou enveloppe extérieure, analysée sans la membrane interne, a donné sur 100 parties :

Carbonate de chaux	89,6
Phosphate de chaux	5,7
Matière animale soufrée	4,7

L'acide acétique ou le fort vinaigre a la propriété de ramollir la coque et de la rendre malléable.

La membrane, ou pellicule enveloppante, contient du carbone, de l'oxygène, de l'hydrogène, de l'azote, du soufre et du phosphate de chaux.

Le jaune, ou vitellus, contient sur 100 parties :

Albumine	16
Matières grasses	30
Sels	2
Eau	52

C'est dans ces sels que se trouve la matière colorante et la cholestérine qui est le principe de la bile et la base des calculs biliaires.

Le blanc, ou albumine, contient sur 100 parties :

Albumine	15
Sels divers	5
Eau	80
Total	100

Ces sels sont composés de phosphate et sulfate de chaux, de magnésie et de carbonate alcalin. C'est la présence de ces sels qui fait noircir les couverts et plats d'argent mis en contact avec eux. Le blanc d'œuf se présente sous forme d'un liquide incolore, visqueux, fade, mucilagineux se coagulant à 70 degrés. C'est la rupture de ces pellicules par le fouet, qui les brise, qui fait mélanger le corps intérieur avec la partie glaireuse et transforme la masse en une mousse blanche appelée *neige*. (Voir BLANC D'ŒUF.) En mettant les blancs d'œufs en neige sur un tamis, il s'écoule l'eau albumineuse, employée efficacement contre les empoisonnements par le plomb, les sels de mercure, le vert-de-gris, le sublimé, enfin contre les diarrhées. Cette eau a la propriété de coller le verre.

Le blanc d'œuf, légèrement monté, sert à clarifier les liquides chauds et froids, dont il entraîne au fond les molécules en suspension. Lorsqu'il est

possible d'y joindre la coquille broyée, cela est préférable.

HYGIÈNE. — Les œufs sont l'aliment par excellence des faibles, des enfants, des malades, des convalescents et des vieillards, à la condition qu'ils soient frais. Les œufs d'oiseaux sauvages, des reptiles et des tortues ont des propriétés plus réparatrices et agissent plus promptement.

Toutefois l'œuf perd tout ou partie de ses propriétés s'il est cuit dur; gobé cru, ou cuit à la coque sont les méthodes les plus propres pour faire bénéficier des principes vitaux. Viennent ensuite les œufs mollets brouillés, pochés, et omelettes baveuses. Plus les œufs sont cuits plus ils sont indigestes et banals.

Par le soufre et le phosphore, ils constituent un aliment des organes de la pensée, convenant surtout aux sédentaires et aux épuisés. Comme de toutes choses, même des meilleures, il ne faudrait cependant pas abuser d'œufs; les personnes bilieuses devront en user modérément. Les diabétiques doivent s'en abstenir, ainsi que les albuminuriques.

USAGE CULINAIRE. — En suivant les fantaisies de certains auteurs, on pourrait citer plus de cinq cents modes de préparer l'œuf, mais on arrive avec ce système d'infinités à ne plus distinguer la garniture du principal; j'ai sous les yeux un formulaire qui dénomme d'un nom pompeux des œufs aux épinards, et qu'il serait plus logique d'appeler épinards aux œufs; et cela pour dépasser de 50 le nombre de recettes bigarrées de son prédécesseur (1). On ne cherchera donc pas ici ces galimafrées ; on n'y trouvera que des préparations simples et méthodiques, n'altérant pas les propriétés de l'œuf.

Je divise les préparations culinaires de l'œuf en quatre classes, qui sont :

Les œufs moelleux, comprenant les œufs crus légèrement chauffés, les œufs à la coque, les œufs pochés, les œufs brouillés et les omelettes (Voir ce mot), seuls modes n'annihilant pas les propriétés de l'œuf.

Les œufs frits, comprenant les œufs sur le plat, les œufs à la poêle, les œufs frits à l'huile, les œufs gratinés, farcis ou associés à différentes garnitures ou sauces. Ces sortes de préparations sont celles où l'œuf est cuit à peu près dur et servi chaud.

Les œufs durs sont le plus souvent servis froids, au sel ou comme garnitures de salades, de mayonnaises, de gelées; quelquefois le jaune est remplacé par des appareils divers; divisés et hachés séparément, le jaune et le blanc, servent en outre à la fois de garniture et de décor.

Les œufs, comme agent. — Divisés, servent à une foule d'appareils culinaires, le jaune comme liaison de potage, sauce, lait de poule (Voir ce mot), etc. et le blanc pour raffermir les appareils à base de viande comme les farces, les quenelles, les pains, les soufflés et leurs dérivés; dans la préparation desquels ils jouent le rôle le plus important de la chimie culinaire. Sans les œufs, la pâtisserie n'existerait pas et la confiserie serait réduite à sa plus simple expression.

LES ŒUFS MOELLEUX. — En tête de ce groupe, nous commencerons par les œufs crus, tièdes et à la coque.

Œufs crus. — *Formule 3,566.* — Pour qu'ils soient agréables et salutaires, les œufs doivent être gobés tout chauds avant que la poule ait fini de chanter.

Œufs tièdes. — *Formule 3,567.* — Pendant la saison froide, les œufs gobés crus doivent être tiédis dans l'eau chaude pendant une minute; surtout s'ils doivent être ingérés le matin lorsque l'estomac est en état de vacuité. Les œufs ne doivent pas avoir plus de six à sept jours.

Œufs à la coque *A.* — *Formule 3,568* — Mettre les œufs à l'eau bouillante; retirer la casserole du feu et les laisser ainsi couverts pendant dix minutes. On peut les servir dans un saladier avec l'eau. Alors même qu'ils demeureraient ainsi quinze à vingt minutes, ils resteront moelleux et délicats.

Œufs à la coque *B.* — *Formule 3,569.* — Mettre les œufs dans une casserole d'eau tiède et la mettre sur un feu vif ; aussitôt que l'eau bout, on retire les œufs.

Œufs à la coque *C.* — *Formule 3,570.* — Mettre les œufs dans une casserole d'eau bouillante et les laisser cuire de quatre à cinq minutes selon comme on désire les avoir mollets.

Remarque. — L'œuf à la coque A est le meilleur mode, en ce sens qu'il laisse toujours le blanc moelleux, but que l'on doit toujours viser pour bénéficier des propriétés albuminoïdes du blanc d'œuf.

Œufs de mouette à la coque. — *Formule 3,571.*— Les œufs de mouettes (Voir ce mot) sont exquis à la coque, ils ont cette particularité que le

(1) Le meilleur traité que je connaisse sur les œufs, est un petit opuscule intitulé *Cent manières d'apprêter les œufs*, par M. Alfred SUZANNE.

blanc reste moelleux, même après six à huit minutes de cuisson. On les fait cuire par les procédés ordinaires.

Œufs de vanneau à la coque. — *Formule 3.572* — Pour les œufs de vanneau, comme pour les œufs de mouette. On procède selon l'usage habituel. On aura toujours soin de s'assurer d'avance de la fraîcheur des œufs en les examinant par le procédé à l'eau salée, tel qu'il est indiqué plus haut.

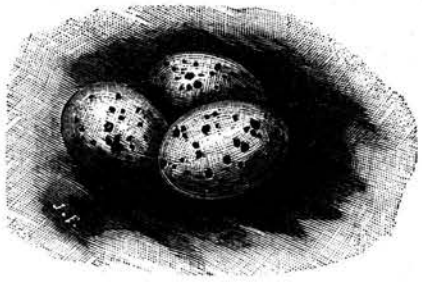


Fig. 792. — Œufs de vanneau.

LES ŒUFS POCHÉS. — On dénomme plus particulièrement ainsi les œufs cuits à moitié dans de l'eau acidulée. Toutefois le mot *poché* s'étend à toute substance contenant de l'œuf et qui subit une coagulation par le feu.

Œufs pochés. — *Formule 3,573.*

Procédé général. — Faire bouillir une quantité relative d'eau salée et acidulée de jus de citron ou à défaut du bon vinaigre. Plonger les œufs frais dans l'eau bouillante ; les ressortir après trente secondes ; les casser alors un à un en les faisant tomber en une seule masse dans l'eau acidulée en ébullition. Retirer la casserole et les laisser ainsi pendant quatre minutes. Les sortir à l'aide d'une écumoire et les plonger dans l'eau fraîche. On les pare avec le couteau ou avec l'emporte-pièce ovale.

Remarque. — La condition essentielle pour réussir les œufs pochés, c'est de les avoir frais. On obtiendra un meilleur résultat en employant du jus de citron à la place de vinaigre. Les propriétés astringentes du jus de citron agissent plus promptement sur le blanc d'œuf et le maintiennent beaucoup plus blanc.

Lorsqu'on a une grande quantité d'œufs à pocher on doit les casser par deux ou trois sur une assiette et les mettre dans une bassine. Lorsque l'eau cuit, on fait couler doucement les œufs dans l'eau.

Ainsi préparés, les œufs ne se mélangent pas et l'on peut pocher 50 œufs à la fois ; il ne s'agit que d'avoir des œufs très frais et un récipient très évasé et suffisamment grand pour la quantité d'œufs à la nage. On peut se servir de la même eau pour plusieurs opérations. Si les œufs doivent être servis de suite et destinés aux potages, on peut les remettre dans une petite casserole ou timbale avec du consommé bouillant.

Œufs pochés de tortue. — *Formule 3,574.* — Condimenter une quantité relative de vin de Madère, de Marsala, ou de tout autre vin fumeux ; le soumettre à l'ébullition et casser les œufs dedans, un à un. Lorsqu'ils sont pochés, les dresser chacun sur une rondelle de pain frit au beurre. Faire réduire la cuisson dans un sautoir, ajouter un peu de glace de veau, les napper avec un peu de sauce et envoyer le restant à part dans une saucière.

Œufs à la niçoise. — Voir la formule 3,491.

Œufs pochés à la cendre. — *Formule 3,575.*

Procédé. — Foncer des moules à tartelettes avec de la pâte à feuilletage et les faire cuire à blanc. Passer au tamis de métal, en égale quantité, des champignons crus et des truffes cuites ; assaisonner le tout avec une sauce demi-glace et en garnir les tartelettes à un tiers de hauteur ; casser un œuf dans chacune d'elles, assaisonner d'un grain de sel fin et de poivre blanc et faire pocher les tartelettes au four, abritées sous une feuille de papier beurré ou sous un couvercle recouvert de cendre rouge.

Œufs pochés aux croûtons. — *Formule 3,576.*

Procédé. — Les œufs étant préparés suivant la *formule 3,573*, on les dresse sur des croûtons de pain taillés en rond et préalablement frits dans du beurre frais. On les dresse ensuite sur un plat rond, et on décore les interstices avec de la glace de viande.

Œufs pochés au lard. — *Formule 3,577.* — Aussi appelés *à l'anglaise*.

Procédé. — Faire frire dans la poêle des tranches de petit lard maigre ; les mettre sur des plats ronds et dresser dessus les œufs pochés.

Œufs pochés à la russe. — *Formule 3,578.* — Préparer une farce selon la formule 1,687 ; étaler dans un plafond une couche forte de deux centimètres ; la faire pocher au four ; en couper des rondelles à l'aide de l'emporte-pièce ; les poser

sur un plat rond ; dresser sur chacune d'elles un œuf poché. Arroser avec un fumet de gibier.

Œufs pochés à la lithuanienne. — *Formule 3,579.*

Procédé. — Faire pocher des œufs selon la formule 3,573 ; faire frire au beurre des petits croûtons de pain ronds ; les farcir avec une purée de champignons, assaisonnée avec un peu de glace de viande. Mettre sur chacun un œuf poché et arroser les intervalles avec de la sauce périgueux.

Œufs pochés aux pointes d'asperges. — *Formule 3,580.* — Aussi appelés *œufs mignons* ou *à la Comtesse.*

Procédé. — Faire cuire à l'eau salée des pointes d'asperges et les lier avec une sauce suprême, les mettre sur un plat rond et dresser dessus des œufs pochés, selon la formule 3,573.

Œufs pochés à l'estragon. — *Formule 3,581.* — Aussi appelés *à la Chartres.*

Procédé. — Hacher de l'estragon frais et l'ajouter dans une sauce demi-glace de veau ou de volaille. Faire frire des rondelles de pain, les mettre sur un plat, les arroser de la sauce à l'estragon et dresser sur chaque croûton des œufs pochés selon la formule 3,573. Décorer les œufs en formant une étoile ou un rameau avec des feuilles d'estragon blanchigumées.

Remarque. — Lorsque ces œufs sont dressés dans une petite timbale, ou dans une croustade ovale, au lieu d'être dressés sur croûtons, on les appelle *à la Skobeleff.*

Œufs pochés à l'aurore. — *Formule 3,582.* — Faire frire des croûtons de pain ronds ; les dresser sur un plat ; masquer avec une sauce suprême tomatée. Faire pocher des œufs selon la formule 3,573 et les dresser sur chaque croûton.

Œufs pochés à la Maintenon. — *Formule 3,583.* — Faire des croûtons de pain, taillés ronds ; les dresser dans un plat creux et mettre sur chacun d'eux un œuf poché ; napper d'une sauce soubise tomatée.

Œufs pochés aux mousserons. — *Formule 3,584.* — Faire un petit roux dans une casserole évasée ; mouiller avec moitié vin de Bourgogne et moitié eau ; ajouter une quantité relative de petits oignons blanchis, la même quantité de mousserons épluchés et coupés en morceaux ; assaisonner de poivre frais du moulin, de gérofle, de muscade et de sel. Lorsque les petits oignons et les mousserons sont cuits, faire pocher dans la sauce autant d'œufs que de personnes.

D'autre part, faire griller à sec des tranches de pain, les beurrer légèrement avec du beurre frais pendant qu'elles sont chaudes et les placer dans chaque assiette des convives ; dresser dessus un œuf poché avec une cuillerée de sauce et de garnitures.

Ce mode d'œufs pochés se fait surtout dans les départements de l'Ain et du Jura.

Œufs pochés à l'anglaise. — *Formule 3,585.* — Après avoir préparé des croûtons de pain ronds, mettre un œuf poché sur chacun avec un peu de poivre concassé et arroser d'un peu de jus de viande.

Œufs moulés à la parisienne. — *Formule 3,586.* — Beurrer des moules à tartelettes ; former au fond de chacun des moules une étoile avec des lames de jambon ; sabler entièrement les moule avec des truffes cuites hachées. Casser dans chacun un œuf frais ; mettre les tartelettes dans un plafond avec un peu d'eau et les faire pocher dans un four très chaud. Les démouler sur un plat rond en les renversant ; les arroser avec une sauce demi-glace truffée.

LES ŒUFS MOLLETS. — Les œufs mollets ne diffèrent des œufs pochés que parce qu'ils sont cuits dans la coque au lieu d'être cuits à nu dans de l'eau acidulée ; les uns comme les autres doivent rester moelleux et peu cuits,

Pour toute autre application culinaire, les œufs mollets peuvent être réchauffés par une petite ébullition, sans craindre qu'ils deviennent trop durs, s'ils étaient préparés trop longtemps d'avance.

Œufs mollets à la coque. — *Formule 3,587.*

Procédé général. — Mettre des œufs frais dans une casserole d'eau bouillante ; les laisser cuire quatre à cinq minutes et les faire rafraîchir ; lorsqu'ils sont froids, casser légèrement la coque sur toute sa surface, rouler l'œuf légèrement entre les deux mains, puis en enlever délicatement la coquille.

Ces œufs servent à différents usages, mentionnés plus bas.

Œufs truffés à la coque. — *Formule 3,588.* — En mettant pendant deux ou trois jours des œufs très frais dans un bocal avec des truffes fraîches et en les faisant cuire ensuite à la coque avec

quelques truffes, on obtient des œufs parfumés à la truffe.

Œufs mollets à la nantuatienne. — *Formule 3,589.* — Faire cuire des œufs mollets à la coque selon la formule 3,575 ; enlever la coquille, les passer à l'eau tiède de façon à ce qu'ils soient très blancs. Napper fortement un plat rond creux, garni d'une galerie ou d'une bordure en argent, avec un coulis d'écrevisse lié avec une sauce béchamelle, le tout rehaussé d'un peu de poivre de Cayenne. Dresser les œufs debout, si possible, serrés les uns contre les autres en mettant sur chacun un petit losange de piment rouge confit au vinaigre.

Œufs mollets au beurre d'anchois. — *Formule 3,590.* — Dresser des œufs mollets chauds sur un plat rond, préalablement nappé d'une couche de beurre d'anchois, selon la formule 125.

Œufs mollets à la sauce béchamelle. — *Formule 3,591.*

Procédé. — Confectionner une sauce béchamelle (Voir ce mot) fine et bien beurrée ; en verser au centre d'un plat rond creux à bordure d'argent. Dresser dessus les œufs mollets chauds et envoyer le restant de la sauce à part, dans une saucière.

Œufs mollets au gratin. — *Formule 3,592.* — Préparer une sauce béchamelle (Voir ce mot) bien fine et bien beurrée ; ajouter une poignée de fromage parmesan ou de gruyère râpé ; en étendre une couche dans un plat à gratin, mettre les œufs mollets dessus préparés selon la formule 3,575. Napper les œufs avec une autre couche de sauce béchamelle, les saupoudrer d'une couche de de fromage râpé, ajouter pardessus quelques petits morceaux de beurre et faire gratiner dans un four très chaud de façon à ne pas durcir les œufs.

Œufs mollets à la Cairoly. — *Formule 3,593.*

Procédé. — Beurrer des moules à tartelettes ; les foncer avec une farce de volaille selon la formule 1,690, dans laquelle on aura ajouté des truffes hachées ; laisser dépasser un peu la farce, dont on jabote le bord, et casser un œuf entier dans chacune des tartelettes ; les assaisonner. Mouiller un linge, l'étendre sur un plafond et mettre les tartelettes dessus ; ajouter alors un peu d'eau dans ce plafond, de façon à faire cuire ces tartelettes au bain-marie. Recouvrir d'un papier beurré et faire pocher au four, de façon à ce que les œufs soient mollets. Après dix minutes, démouler délicatement et dresser les tartelettes sur sur un plat rond, préalablement nappé d'une sauce tomate ; en envoyer aussi séparément.

Œufs mollets à la turque (*haute cuisine*). — *Formule 3,594.* — Couper régulièrement en julienne des foies de volailles, des truffes et des champignons. Faire sauter à la poêle dans du beurre frais ; mettre le tout dans un plat à œuf, casser les œufs dessus ; les recouvrir d'un peu de glace de viande, assaisonner de poivre et sel, recouvrir de chapelure et passer dans un four très chaud dessus, de façon à gratiner en laissant les œufs mollets.

Œufs mollets à la dauphine. — *Formule 3,595.* — Préparer des œufs mollets selon la formule 3,575 ; les paner et les plonger deux minutes dans une friture chaude ; les égoutter et les dresser sur une serviette avec du persil frit.

Les Œufs brouillés. — Pour faciliter les recherches du praticien, je groupe ici les différentes méthodes pour faire les œufs brouillés, qui restent néanmoins classés dans le genre des œufs moelleux.

Œufs brouillés au naturel. — *Formule 3,596.*

Employer :

Œufs frais	nombre	12
Lait frais bouilli	décilitres	2
Beurre frais	grammes	125

Sel, poivre blanc du moulin et muscade.

Procédé général. — Casser les œufs dans une casserole, ajouter le beurre, le lait et l'assaisonnement. Mettre la casserole sur un feu doux et remuer avec une spatule de bois en appuyant au fond, de façon à ne pas laisser attacher ; aussitôt que la casserole est chaude on la met dans un sautoir au bain-marie dont on porte l'eau à l'ébullition ; on continue de remuer, en donnant un bon coup de fouet lorsque les œufs commencent à blanchir. On remue toujours avec la spatule, jusqu'à ce que les œufs aient une consistance moelleuse et homogène ; on retire la casserole du feu et on la maintient au bain-marie tiède si les œufs ne peuvent être servis de suite.

Remarque. — On peut avantageusement remplacer le lait par de la crème fraîche, lorsque la situation le permet. Il est très important de ne pas faire cuire les œufs brouillés à feu vif ; indépendamment de la facilité avec laquelle ils brûlent, ils ont

l'inconvénient de se coaguler par parties seulement. Il est donc de toute nécessité de suivre les prescriptions sus-énoncées.

Le dressage des œufs brouillés. — *Formule 3,597.* — Les œufs brouillés se servent dans des plats ronds, timbales ou légumiers évasés; on doit avoir soin que ces récipients ne soient pas trop chauds, afin d'éviter la coagulation. On les garnit le plus souvent avec des croûtons de pain taillés en losange et en croissant et frits au beurre; on les garnit également avec des fleurons faits avec des rognures de pâte feuilletée; mais quelle que soit la forme de ces garnitures, elles doivent être légères et fraîches. Selon l'opportunité, on décore aussi les œufs en forme de cordon avec de la glace de viande tiédie. Ce cordon, comme les garnitures, doit former la couronne et ne jamais être placé au milieu.

Œufs brouillés (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 3,598.*

Procédé. — Dans les restaurants, où il est toujours important d'augmenter la quantité et où l'on attend le client, on procède de la façon suivante :

Mettre les œufs dans une casserole avec un peu de lait bouilli, de la sauce béchamelle et un peu de beurre frais; assaisonner de poivre, sel et d'un peu de muscade; remuer sur un feu de chaleur douce et les réserver au bain-marie.

Remarque. — La sauce béchamelle a l'avantage de maintenir les œufs mollets et homogénéisés.

Œufs brouillés aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 3,599.* — Ajouter des truffes cuites épluchées et taillées en julienne ou en lames, aux œufs préparés selon la formule 3,595.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges. — *Formule 3,600.*— Procéder selon la formule 3,596 et lorsque les œufs sont à moitié cuits, ajouter des pointes d'asperges préalablement cuites.

Il est très important de ne pas ajouter les pointes d'asperges au commencement de l'opération, afin de les conserver entières et distinctes.

Œufs brouillés aux petits pois. — *Formule 3,601.* — Faire cuire à l'eau salée en les sortant de la gousse, des petits pois fins et sucrés; aussitôt cuits; les ajouter chauds, les ajouter chauds, au moment de servir, aux œufs brouillés.

Œufs brouillés à l'estragon. — *Formule 3,602.* — Hacher une quantité relative de feuilles d'estragon ; les ajouter aux œufs brouillés selon le procédé ordinaire.

Œufs brouillés aux fines herbes. — *Formule 3,603.* — Ciseler des ciboulettes, hacher du cerfeuil et un peu de persil; faire revenir le tout dans un peu de beurre frais et ajouter ces fines herbes aux œufs brouillés selon le procédé ordinaire.

Œufs brouillés à la purée de céleri. — *Formule 3,604.* — Faire cuire à l'eau salée une tête de céleri rave; la passer au tamis de métal, en recueillir la purée chaude, la mélanger avec un peu de sauce béchamelle et en ajouter le tiers du volume des œufs; et achever selon la formule 3,598.

Œufs brouillés en croustade (*Haute cuisine*). — *Formule 3,605.* — Aussi appelés *œufs à la Fickel.*

Faire réduire de la sauce tomate avec de la glace de viande et un peu de gelée; en remplir des petits moules à babas et faire refroidir sur la glace; les démouler, les passer deux fois à l'œuf et à la chapelure et les plonger dans une friture chaude. Après trois ou quatre minutes, les égoutter et couper une rondelle dans le côté le plus large de la croquette et vider en faisant couler l'intérieur de façon à former une petite croustade. Remplir chaque croustade d'œufs brouillés (Voir plus haut), remettre le couvercle et dresser sur une serviette pliée.

Ainsi préparées, ces croustades sont exquises.

Œufs brouillés à la Quirinal (*Haute cuisine*). — *Formule 3,606.* — Choisir de belles truffes blanches du Piémont, les faire cuire, vider l'intérieur avec une cuillère à légumes, brouiller des œufs avec les truffes de l'intérieur selon le procédé ordinaire et en remplir les truffes ainsi vidées. Les dresser chaudes sur une serviette pliée. C'est un mets digne du Pape.

Œufs brouillés au fromage (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 3,607.* — Préparer des œuf brouillés selon la formule 3,598; lorsqu'ils sont à moitié cuits, ajouter en égales parties du fromage parmesan râpé et de gruyère taillé en lames.

Œufs brouillés à la lyonnaise. — *Formule 3,608.* — Hacher une quantité relative d'oignons selon la quantité d'œufs que l'on a à brouiller; les faire revenir dans une casserole avec du beurre frais ou les faire sauter à la poêle doucement, de façon à ce qu'ils soient cuits sans être brunis;

Les ajouter aux œufs avec un peu de sauce béchamelle selon la formule 3,598 ou mieux de sauce Soubise. Décorer le plat avec des fleurons et terminer en formant un cordon avec de la glace de viande.

Œufs brouillés à la cervelle. — *Formule 3,609.*— Faire cuire,selon les procédés ordinaires, une cervelle de veau dans une cuisson peu acidulée; la laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède, la tailler en petits dés et au moment de servir, les mettre dans les œufs brouillés en mélangeant avec une spatule et en évitant de les écraser.

HYGIÈNE. — Ce mets très réparateur convient aux épuisés, aux sédentaires, aux vieillards et aux convalescents; c'est un excellent aliment des organes de la pensée.

Œufs brouillés à la Carnot. — *Formule 3,610.* — Faire cuire des champignons de Paris, frais et épluchés, avec un peu de sel, beurre frais et jus de citron; les tailler en petits dés; les ajouter aux œufs brouillés dans lesquels on aura mis un peu de béchamelle, le jus des champignons et des rognons de coqs en quantité égale aux champignons. Dresser dans un légumier et décorer autour en formant une couronne avec des rognons de coqs préalablement cuits.

On pourra également les appeler *œufs brouillés à la présidence.*

Œufs brouillés à la purée de champignons. — *Formule 3,611.* — Éplucher des champignons frais de Paris et les faire cuire dans une casserole pendant cinq minutes avec jus de citron, sel et beurre frais; égoutter le jus dans la casserole qui contient les œufs; passer les champignons au tamis de métal et ajouter la purée, un quart du volume des œufs que l'on aura brouillés selon la formule 3,596.

Œufs brouillés à la Montglas (*Haute cuisine*). — *Formule 3,612.* — Préparer des œufs brouillés selon la formule 3,596 et ajouter une garniture à la Montglas composée de truffes cuites épluchées, de langue écarlate et de foie gras frais cuit au four, le tout coupé en petits dés. Décorer le tour avec des rondelles de langue écarlates et de truffes levées à l'emporte-pièce, en alternant les couleurs.

Œufs brouillés aux tomates (*Cuisine marseillaise*). — *Formule 3,613.* — Choisir des tomates bien mûres, les plonger à l'eau bouillante, les peler, les trancher par le milieu, les égrener, les ciseler et les mettre dans une poêle contenant un peu d'huile chaude; ajouter quelques gousses d'ail et un peu de persil haché; faire revenir avec les tomates et ajouter le tout aux œufs et terminer selon le procédé ordinaire.

Remarque. — Dans le Nord, on pourra facultativement substituer le beurre frais à l'huile et supprimer l'ail. On a aussi appelé cette recette : à la *provençale,* à la *marseillaise.*

Œufs brouillés au jambon cru. — *Formule 3,614.* — Couper en petits dés quelques tranches minces prises dans une noix de jambon anglais *genuine;* les ajouter aux œufs en commençant l'opération et terminer selon le procédé ordinaire.

Œufs brouillés à l'espagnole (*Pisto*). — *Formule 3,615.* — Mettre de l'huile dans un plat à sauter, y ajouter une gousse d'ail, la laisser brûler et la sortir. Éplucher deux oignons, les laver et les hacher, les jeter dans l'huile, les laisser colorer légèrement.

D'autre part, couper en dés trois courges calebasses (calabazas), quatre gros piments verts, six tomates épluchées et épépinées; faire cuire dans l'huile le tout à petit feu. Lorsque le tout est bien cuit, ajouter douze œufs préalablement battus et assaisonnés; brouiller le tout de façon à obtenir des œufs ayant la consistance des œufs brouillés, selon le procédé ordinaire. Servir très chaud. — CH. LE SÉNÉCHAL. (Madrid.)

Œufs de tortue brouillés aux nids de salangannes (*Réparateurs aphrodisiaques*).— *Formule 3,616.* — Cet entremets, le plus puissant aliment des organes de la pensée et le plus héroïque réparateur des organes épuisés, n'avait été essayé par personne avant moi. Un régime de quelques mois suffira pour ranimer et vivifier l'être le plus affaibli.

Procédé général. — Choisir des nids d'hirondelles débarrassés des impuretés; ils se présentent alors sous forme de ruban tordu, gélatineux, analogues à la gomme adragante. Les faire tremper à l'eau tiède, les laver et les faire cuire doucement au bain-marie avec un peu de bouillon de volaille. Aussitôt qu'ils seront malléables, les couper en petits dés et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Préparer d'autre part une quantité relative d'œufs frais de tortue d'Europe; les casser dans

une casserole, ajouter crème fraîche, une pointe de coriandre en poudre, poivre, beurre frais et sel.

Fouetter les œufs, ajouter l'appareil au nid d'hirondelle et remuer au bain-marie sur le feu jusqu'à ce que le tout soit d'un moelleux consistant.

Au moment de servir lier le tout avec un peu de crème fraîche, jaunes d'œuf et glace de gibier. Donner un bon coup de fouet sur le feu, goûter, et, lorsque le goût est parfait, dresser dans un légumier tiède. Servir avec des croûtons de pain farcis pour gibier, selon la formule 1,402.

A défaut d'œufs de tortue, on peut se servir d'œufs de mouette, de caïman, de vanneau, de perruche, de faisane, dont les propriétés sont à peu près analogues.

Remarque. — On a publié, en outre, une multitude de recettes plus ou moins hétéroclites dans lesquelles on a fait entrer du poisson, des crustacés et des mollusques; je ne les cite ici que pour mémoire, n'étant pas de la cuisine transcendante, ni rationnelle :



Fig. 793. — Œuf de faisane.

Œufs brouillés aux anchois, aux huîtres, œufs brouillés à la *Offenbach* (thon mariné, filets d'anchois, bisques d'écrevisses et purée tomate); à la *Balzac* (langue écarlate et truffes), à la d'*Aumale* (œufs brouillés à la tomate dressés en couronne sur un plat rond, garnis au centre de rognons de veau sautés, coupés en dés et garnis de croûtons de pain à la sauce Colbert); à la *dieppoise* (œufs brouillés avec un salpicon d'huîtres et de champignons, servis dans des croustades, le tout recouvert d'un champignon tourné); à la *princesse* (œufs brouillés avec truffes et fromage, dressés dans des croustades de feuilletage cuites dans des moules à darioles et recouvertes de la même pâte), à la *brésilienne* (œufs brouillés à la purée d'anchois, dressés dans des croûtes cuites dans des moules à tartelettes et alternées par couche avec une salade tomate et piment jaune), aux *cannelons* (des cannelons garnis d'œufs brouillés), à la *Morny* (œufs brouillés aux bisques et beurre d'écrevisse et garnis de croûtes creuses au velouté).

Je ne m'étendrai pas plus loin sur ces amalgames de poisson, d'œuf et de sauce qui n'ont rien d'exquis.

Ici se termine la nomenclature qui, avec les omelettes (Voir ce mot), forme la classe du genre *mollet*.

Les Œufs frits. — Sous cette dénomination générale je décris les diverses préparations chaudes classées par groupes, qui ont pour base la coction directe de l'œuf au beurre, à l'huile ou à la graisse.

Œufs frits à l'huile (*Garniture*). — *Formule 3,617.*

Procédé général. — Chauffer de l'huile fine dans une petite poêle, la pencher sur le côté, casser un œuf frais dedans, assaisonner le jaune de poivre et de sel, et, avec la spatule en bois, toucher vivement l'œuf d'un côté et aussitôt que le blanc sera coagulé à la spatule (il se colle tout seul); le ramener de l'autre côté pour fermer l'ouverture. Continuer cette opération jusqu'à ce que le jaune soit complètement enveloppé dans le blanc, et aussitôt fermé sur toute la surface, le tourner; après une seconde l'égoutter et recommencer cette opération pour chaque œuf; les parer et les servir sur serviette avec persil frit.

Le plus souvent, ces œufs servent de garniture pour les fritures panachées et notamment pour le poulet à la Marengo.

Œufs frits à la périgueux. — *Formule 3,618.* — Préparer des petits croûtons de pain frits au beurre frais. Dresser sur chacun un œuf frit selon le procédé de la formule 3,617. Arroser le fond du plat avec une sauce périgueux et servir le restant dans une saucière.

Œufs frits au jambon. — *Formule 3,619.* — Tailler quelques tranches de jambon et les faire chauffer dans une sauce au vin de Madère, dans laquelle on aura ajouté un peu de sauce tomate très réduite. Les dresser sur un plat et mettre sur chaque tranche de jambon un œuf frit, masquer dessus avec la même sauce.

Œufs frits à l'italienne. — *Formule 3,620.* — Faire frire des croûtons de pain coupés en cœur; les dresser sur un plat rond, mettre sur chacun un œuf frit selon la formule 3,617 et les masquer avec une sauce à l'italienne (Voir ce mot).

Œufs frits à la bordelaise. — *Formule 3,621.* — Faire frire à l'huile des cèpes avec quelques gousses d'ail; les saler, les poivrer et les dresser sur un plat. Mettre dessus des œufs frits selon la formule 3,617 et saucer dessus avec une sauce bordelaise selon la formule 606. Mettre sur chaque œuf frit une rondelle de moelle préalablement pochée.

Œufs frits à l'espagnole. — *Formule 3,622.* — Faire frire à l'huile des œufs; les fermer de manière que le jaune reste moelleux. D'autre part, préparer des croûtons en cœur et les faire tremper une heure à l'avance dans de l'œuf battu et salé. Faire frire quelques tranches de jambon d'Asturie, ainsi que les croûtons préalablement trempés. Dresser sur le plat, en couronne, les œufs intercalés de tranches de jambon et de croûtons. Saucer dans le puits d'une bonne sauce tomate. — CH. LE SÉNÉCHAL. (Madrid.)

Croquettes d'œufs à la russe. — *Formule 3,623.* — Préparer une sauce béchamelle à la crème, dans laquelle on aura mis une quantité relative d'œufs durs coupés en dés; mélanger et laisser refroidir.

Former de petites croquettes en sortant l'appareil avec une cuillère et les roulant dans de la mie de pain blanche; les passer à l'appareil anglais et les rouler une dernière fois à la mie de pain; au moment de servir, on les plonge cinq minutes dans une friture chaude.

Ces croquettes font partie de la nomenclature des petits pâtés chauds à la russe.

Œufs frits de poisson. — *Formule 3,624.* — Lavez les œufs de poisson, jetez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et légèrement vinaigrée. Après dix minutes de cuisson, rafraîchir à pleine eau froide, égoutter avec soin. Couper en morceaux d'égale grosseur, faire mariner une demi-heure avec une cuillerée à bouche d'huile, et quelques gouttes de citron, un oignon coupé en rouelles; essuyer légèrement et passer à l'œuf et à la mie de pain comme les croquettes. Faire cuire dans une friture brûlante, égoutter, saler, dresser en buisson sur une serviette et envoyer avec des morceaux de citron. (Jour. *La Cuisine.* — JEAN DE GOUY.)

Remarque. — On pourra étendre indéfiniment la nomenclature de ces œufs en les dénommant selon la sauce dont on les accompagne; tels qu'*œufs frits à la sauce Robert, œufs frits à la béarnaise*, etc.

Dans un service bien ordonné, lorsque ces œufs frits sont simplement accompagnés d'une sauce, il est préférable de les dresser en buisson sur une serviette pliée, entourés de persil frit et de quelques tranches de citron.

ŒUFS A LA POÊLE. — Aussi appelés *frits à la poêle* et *au miroir.*

Œufs au miroir. — *Formule 3,625.* — Ce terme générique s'applique indifféremment aux œufs cuits sur le plat, ou aux œufs cuits dans la poêle et glissés sur un plat. On les coupe rond à l'emporte-pièce. C'est cette dernière méthode qui a dû donner ce nom, parce qu'ainsi les œufs sont toujours plus cuits en dessous et conservent le brillant de l'œuf non coagulé dessus, et qui lui laisse le reflet d'un miroir.

Mais depuis que les appareils de cuisine sont perfectionnés et que partout il y a des fours, on les passe généralement un instant au four pour les cuire également partout, ce qui leur fait perdre le brillant.

Œufs sur le plat. — *Formule 3,626.* — Faire chauffer du beurre frais dans un plat en porcelaine dont la grandeur est proportionnée au nombre d'œufs que l'on a à cuire; casser les œufs dedans en ayant soin de maintenir les jaunes entiers; laisser cuire doucement et passer une minute ou deux au four, selon que le convive les désire moelleux ou très cuits.

Œufs à la diable. — *Formule 3.627.* — Mettre du beurre frais dans une poêle, le laisser chauffer à point, casser les œufs dedans et les assaisonner. Faire sauter la poêle de façon à retourner les œufs. Aussitôt saisis sur cet autre côté, les faire glisser sur un plat. Faire chauffer du beurre à la noisette, ajouter un filet de vinaigre et verser dessus.

Œufs au beurre noir. — *Formule 3,628.* — Faire cuire les œufs à la poêle avec du beurre frais; les assaisonner et les glisser sur un plat rond. Essuyer la poêle pour enlever l'assamare produit par le beurre trop chaud; remettre du beurre frais et le laisser cuire à la noisette, ajouter un filet de vinaigre et verser sur les œufs. (Voir BEURRE NOIR.)

Œufs au lard à l'anglaise. — *Formule 3,269.* — Laver de la poitrine de lard maigre; l'essuyer et en tailler des tranches minces; les faire rissoler dans la poêle avec du beurre frais. Dresser le lard sur un plat; d'autre part, faire cuire en même temps des œufs à la poêle, les assaisonner et les glisser sur le lard.

Remarque. — Je n'ai jamais fait cuire les œufs dans la même poêle où j'avais fait frire le jambon; parce que le sel, s'exsudant, fait invariablement attacher l'œuf et lorsqu'on veut le servir, on est forcé de casser les jaunes afin de pouvoir les glisser sur le lard.

On peut aussi remplacer le lard par des tranches de jambon maigre; ils prennent dès lors la dénomination d'*œufs au jambon*.

Œufs au lard sur le plat.— *Formule 3,630.* — Lorsque l'on veut faire des œufs au lard ou au jambon, sur le plat, il est important de faire griller le lard ou le jambon d'un côté seulement, on le tourne et on casse les œufs dessus; on les assaisonne de poivre seulement et on met le plat deux minutes dans un four chaud.

Ces deux méthodes ne diffèrent que de très peu de chose.

Remarque. — Certains formulaires de cuisine mentionnent de longues séries d'œufs au miroir, d'œufs moulés, d'œufs en cocottes, etc.; tous associés à des garnitures ou ingrédients des plus bizarres, dont la miscibilité est aussi irrationnelle que de mauvais goût. Exemple : *œufs sur le plat des pêcheurs*, qui ne sont autre chose que des œufs cuits dans un plat sur des sardines.

Ce sont là des monstruosités culinaires que je ne veux propager, en France, où l'on sait déjeuner; on mangera toujours les sardines à l'huile froide et les œufs sur le plat après et séparément.

ŒUFS COMME APPAREIL. — Les œufs comme appareil servent ce que l'on peut appeler de trait-d'union ou d'intermédiaires dans une multitude de préparations culinaires.

Appareil anglais. — *Formule 3,631.*— Casser deux ou trois œufs dans une assiette creuse; ajouter poivre et sel et un filet d'huile d'olive; battre le tout. Cet appareil sert à paner tout aliment que l'on veut frire, soit à la poêle, soit à grande friture. L'huile qu'on y ajoute contribue à rendre les substances plus croquantes.

Œuf pour dorure. — *Formule 3,632.*

Employer :

Sel fin	grammes	10
Œufs	nombre	5

Procédé.— Battre le tout. Après une demi-heure, le sel aura dissous les membranes glaireuses et le tout formera une dorure parfaite.

Jaunes d'œufs pour liaison. — Voir LIAISON.

Blancs d'œufs pour soufflés. — Voir BLANC D'ŒUF.

Œufs filés. — Voir la formule 2,763.

Appareils à la royale *A.* — *Formule 3,633.*

Employer :

Œufs entiers	nombre	6
Jaunes d'œufs	—	6
Consommé	décilitres	2

Sel et poivre blancs du moulin.

Procédé général. — Battre les œufs entiers et les jaunes avec le consommé; ajouter l'assaisonnement et passer à travers un linge ou à la passoire ; mettre dans une casserole ou dans un moule uni; faire cuire doucement au bain-marie au four, en ayant soin de ne pas laisser bouillir l'eau. Lorsque le pain est cuit et un peu refroidi, ce qui lui donne de la consistance, on le démoule sur un couvercle de casserole; avec le tranche-lard, on coupe la partie supérieure s'il y avait du dépôt, et facultativement, on taille le pain comme on le désire : à l'emporte-pièce rond, en petits dés carrés, mais le plus souvent en losanges. On les fait alors glisser directement dans la soupière ou dans une petite casserole contenant du consommé chaud.

Appareil à la royale pour potage de poisson *B.* — *Formule 3,634.*

A la formule précédente remplacer le consommé par un fumet de poisson dans lequel on aura pilé du corail de homard ou d'écrevisse, et, s'il n'était pas assez rouge, ajouter une goutte de carmin afin de lui donner une teinte rosée; assaisonner et faire cuire de la même façon. Cet appareil peut être ajouté au potage aux bisques, ou servir de garniture pour les crustacés ou les poissons.

Appareil à la royale pour les potages de gibier *C.* — *Formule 3,635.*

A la formule 3,632 remplacer le consommé par une purée de gibier un peu liquide dans laquelle on a ajouté un peu de glace de viande pour brunir; passer à l'étamine; cuire comme il est indiqué plus haut.

Cet appareil peut servir pour les potages de gibier, ou comme garniture.

LES ŒUFS DURS. — Comme je l'ai dit plus haut, ce genre comporte aussi plusieurs variétés de préparations; mais quel que soit le mode, les œufs durs restent les plus indigestes, et, sous ce rapport, par leurs propriétés albuminoïdes, ils peuvent justement être comparés au boudin cuit.

Œufs durs. — *Formule 3,636.*

Procédé général. — Déposer doucement les œufs dans une casserole et les submerger d'eau froide; mettre sur le feu et donner huit minutes d'ébullition; les égoutter et les mettre à l'eau froide. On ne doit enlever la coque que lorsqu'ils sont

complètement froids; on la casse doucement entre les deux mains pour détacher la pellicule du blanc.

Remarque. — Si on mettait les œufs dans l'eau bouillante, il faudrait les laisser cuire dix minutes; mais, quel que soit le procédé que l'on emploie, on ne doit pas les laisser cuire davantage, si l'on veut les conserver inodores et de belle couleur; une cuisson prolongée provoque le dégagement du phosphore et noircit le jaune.

Œuf géant. — *Formule 3,637.* — Casser deux douzaines d'œufs et séparer les blancs des jaunes dans deux terrines; assaisonner les jaunes avec poivre blanc du moulin, muscade et sel fin; les remuer et les mettre dans une vessie de porc parfaitement lessivée et sans aucune odeur; attacher l'ouverture à la hauteur des jaunes d'œufs, de façon à former la boule. Faire cuire cette vessie dans l'eau pendant quinze à vingt minutes; la faire rafraîchir à l'eau froide. Couper la vessie et retirer le jaune. Le mettre avec les blancs d'œufs dans une autre vessie beaucoup plus grande; attacher l'ouverture comme précédemment; agiter un peu la boule afin de permettre au jaune, par sa pesanteur spécifique, de se tenir au milieu des blancs.

Mettre cette préparation dans l'eau froide et faire cuire pendant quinze à vingt minutes, selon la grosseur; faire refroidir à l'eau froide et déballer l'œuf; le couper par le milieu, extraire les deux moitiés de jaunes sans les briser et remplir les cavités de caviar.

Dresser séparément les deux moitiés de jaune, également garnies par groupes alternés, de croûtons de caviar, d'anchois roulés, d'olives, de câpres et piments rouges. Le tout peut être accompagné d'une sauce ravigotte ou rémoulade.

Remarque. — Cet œuf monstrueux peut aussi être dressé sur un plat rond et soutenu à sa base par une bordure d'argent; on peut l'entourer d'œufs ordinaires, dont la proportion ne fait que paraître plus gros l'œuf géant.

On peut aussi le servir chaud, sur un plat long, en mettant dans les cavités de chaque moitié, laissées par le jaune, tout espèce de garniture : bisques à la nantuatienne, ragoût de champignons, purées, salpicons de volaille, de gibier, etc.

On peut également y dresser des œufs de vanneau, de mouette, de tortue, de pluvier, de pintade, etc. dont l'aspect est toujours très agréable. Le jaune, étant assaisonné, peut être servi séparément, accompagné de sauces relevées ou servir de garniture pour les salades et mayonnaises.

Œufs à la Mornay (*chauds*). — *Formule 3,638.* — Napper un plat ovale avec une sauce à la Mornay (Voir ce mot) et mettre dessus une couche d'œufs cuits durs, coupés en deux; assaisonner; recouvrir d'une couche de fromage de gruyère râpé et d'une deuxième nappe de sauce; saupoudrer de fromage parmesan râpé; mettre un peu de beurre par-dessus et faire prendre une couleur dorée dans un four très chaud.

Œufs à la Béchamel (*chauds*). — *Formule 3,639.* — Préparer une sauce béchamelle perfectionnée (Voir ce mot); dresser dans le plat des œufs fraîchement cuits durs et coupés par le milieu et masquer avec la sauce.

Œufs farcis à la polonaise (*chauds*).— *Formule 3,640.* — Couper en deux huit œufs fraîchement cuits, en retirer les jaunes et faire chauffer les blancs dans du bouillon chaud. Piler les jaunes; les assaisonner avec poivre frais du moulin, muscade, sel; les amalgamer avec 125 grammes de beurre fin, de la crème fraîche, et passer au tamis. Avec cet appareil, farcir les moitiés d'œufs. Dresser les œufs sur un fond de plat en pommes dauphine; faire chauffer à la poêle du beurre frais et de la mie de pain; lorsque le beurre est à la noisette, le verser sur les œufs.

Remarque. — On peut appliquer les œufs cuits durs à toutes les sauces et les garnir d'une infinité de purées, de salpicons, de farces, que je crois superflu de mentionner ici. Le praticien saura lui-même donner l'apprêt qui convient à l'opportunité du moment.

Les Œufs en surprise. — On prépare aussi des œufs en surprise, le plus souvent comme entremets sucrés :

Œufs en surprise *A* (*Entremets froid*). — *Formule 3,641.*

Procédé général. — Vider les œufs en y pratiquant un petit trou à chaque bout, et en soufflant pour faire sortir le contenu. En supprimer la moitié, c'est-à-dire que sur douze œufs on en met six dans une terrine avec 125 grammes de sucre en poudre; on travaille avec une spatule. D'autre part, on fait cuire 2 décilitres de lait avec un arome quelconque, tel que citron, vanille, cannelle, etc. Verser sur les œufs, en remuant avec le fouet; passer au tamis. Boucher les œufs d'un côté avec du blanc d'œuf et de la farine. Introduire le liquide, boucher l'autre trou et faire cuire, sans laisser

bouillir, dans un sautoir au bain-marie à l'étuve, recouvert d'un linge mouillé et d'un couvercle.

Les servir froids comme des œufs à la coque.

Œufs en surprise *B* (*Entremets froid*). — *Formule 3,642.* — Suivre le procédé général susindiqué et remplir les œufs d'un appareil à bavarois, selon la formule 272.

Œufs en surprise *C* (*Entremets glacé*). — *Formule 3,643.* — A l'aide de la poche et une douille fine, remplir les œufs avec des glaces ramollies et travaillées; luter avec de la cire et sangler.

Œufs en surprise *D* (*Entremets froid*). — *Formule 3,644.*— Remplir les œufs d'un appareil de gelée (Voir ce mot) et les faire refroidir sur la glace.

Les Œufs de Paques (*Naturels*). — Il s'agit ici des œufs de poule colorés de différentes nuances et de leur décoration. Bien que ces sortes d'œufs ne se servent qu'une fois par an, il est de la plus haute importance pour un cuisinier professant dans une famille russe ou grecque, d'en connaître les moindres secrets.

Lavage des œufs. — *Formule 3,645.*

Procédé général.— Mettre dans une grande terrine d'eau tiède, dans laquelle on aura mis un peu de carbonate de soude, la quantité d'œufs que l'on veut teindre; les laver et les essuyer. On choisira des œufs frais et on écartera rigoureusement les œufs conservés à l'eau de chaux. Du russe : *Yaitsa Kraschèniê.*

Œufs rouge corail. — *Formule 3,646.*

Employer :

Cochenille naturelle.....	grammes	150
Alun.....	—	5
Sel.....	—	10
Jus de citron.....	gouttes	3
Eau tiède.....	litres	2

Procédé général.— Mettre ces ingrédients dans un sachet et le faire bouillir avec l'eau dans une casserole émaillée ou de porcelaine pendant trois quarts d'heure, en ayant soin de sortir le sachet de temps en temps et le mettre sur une assiette pour l'appuyer avec une fourchette; afin d'en exprimer la cochenille qui donne alors une couleur très foncée.

Ajouter alors les œufs par quatre et les faire cuire doucement pendant *douze minutes*, s'ils doivent être mangés frais, et *dix-huit minutes*, s'ils sont destinés à être gravés. On les rafraîchit alors un à un en les saisissant par les deux bouts et en les plongeant dans une terrine d'eau tiède. Les poser sur des baguettes de bois établies à ce sujet et les laisser ainsi sécher naturellement sans les essuyer.

Remarque. — On obtient par ce procédé des œufs d'un rouge ravissant; cette couleur est la préférée par les Grecs et les Russes. Il arrive parfois que ces œufs, quoique sortant du même bain, ne sont pas tous de la même nuance, cela tient à la nuance et à la race des poules ou la différence de nourriture.

Œufs rose corail. — *Formule 3,647.* — On les obtient par le même procédé et par le même bain sus-indiqués; on ne leur donne que *dix minutes* d'ébullition.

Dépolissage. — On a soin de les dépolir après rafraîchissement avec de la pâte de sel, qui n'est autre que du sel fin étendu d'un peu d'eau et de farine. Il arrive souvent que cette opération fait prendre aux œufs une teinte saumonée.

Œufs marron foncé *A.* — *Formule 3,648.*

Employer :

Bois de campêche.....	grammes	250
Sel.....	—	10
Alun.....	—	5
Eau.....	litre	1 1/2

Procédé. — Suivre exactement le procédé général indiqué plus haut.

Œufs marron *B.* — *Formule 3,649.*

Employer :

Bois de campêche.....	grammes	200
Cochenille.....	—	20
Café moulu très brun..	—	50
Alun..	—	5
Sel.....	—	10
Eau.....	litre	1 1/2

Procédé. — Suivre les prescriptions du procédé général indiqué plus haut. On ne les rafraîchit pas.

Œufs marron *C.* — *Formule 3,650*

Employer :

Bois de campêche.....	grammes	250
Essence de thé.....	décilitre	1
Eau.....	litre	1 1/2

Procédé. — Mettre ces ingrédients dans la casserole et procéder selon le procédé ordinaire.

Œufs framboisés. — *Formule 3,651.*

Employer :

Bois de campêche.....	grammes	125
Cochenille.....	—	125
Alun.....	—	5
Jus de citron.....	gouttes	4
Eau.....	litre	1 1/2

Procédé. — Opérer selon le mode usuel. On peut aussi les dépolir pour faire une variante; il se présente alors sous la nuance d'acajou.

Œufs jaune buis. — *Formule 3,652.*

Employer :

Epluchures d'oignons jaunes.	grammes	25
Safran en feuilles.....	—	15
Jus de citron.....	gouttes	3
Eau.....	litre	1

Procédé. — Suivre les indications plus haut décrites. En les dépolissant on obtient une couleur ivoire.

Œufs vert tendre. — *Formule 3,653.*

Épinards frais.....	grammes	300
Sulfate de cuivre.....	—	3
Eau.....	litres	2

Procédé. — Faire bouillir les épinards, les sortir avec l'écumoire; les piler au mortier et les remettre dans la casserole avec le sulfate de cuivre. Mettre les œufs par quatre et les laisser cuire dix minutes. Ils se présentent sous une couleur bleu foncé. On ne les rafraîchit pas. On les dépolit pour obtenir le vert tendre. Ces œufs servent pour être gravés.

Remarque. — Si l'on veut varier les nuances, on n'a qu'à ajouter à chaque cuisson d'œufs deux grammes de sulfate de cuivre.

Œufs marbrés. — *Formule 3,654.* — Choisir le nombre d'œufs que l'on veut colorier parmi les œufs de couleur *rose corail* déjà teint. Faire fondre de la cire, et, à l'aide d'un pinceau, toucher par place de formes irrégulières, de façon à ce qu'il y ait environ les deux tiers de couvert par la cire.



Fig. 794.— Œuf de Pâques gravé représentant un lièvre.

Envelopper l'œuf avec du fil de laine en procédant comme pour faire une pelotte.

Tremper les œufs dans le bain de la formule 3,645 et laisser cuire deux minutes seulement. On les rafraîchit, on les laisse refroidir, on les dépouille, on les dépolit, et on les huile légèrement avec de l'huile d'amandes douces. On obtient ainsi un marbré rouge de toute beauté.

Remarque. — En touchant des œufs rouges avec de la cire, et en les faisant cuire deux minutes dans le bain de la formule 3,653, on obtient un marbre vert et rose très original.

Œufs éclaboussés. — *Formule 3,655.* — Sur des œufs préalablement lavés, coller des petits pains à cacheter de couleur différente, soit en les chevauchant dans la forme d'écailles de poisson, soit en y faisant des décors bigarrées.



Fig. 795.— Œuf gravé représentant la Chasse, pour médaillon.

Envelopper chaque œuf d'un linge et les cuire dix minutes dans de l'eau naturelle. On les rafraîchit, on les dépouille et on les essuie avec un linge fin, légèrement imbibé d'huile d'amande douce.

La gravure des œufs (*Cuisine décorative*). — *Formule 3,656.*

Procédé général. — Les œufs les plus faciles à graver sont les œufs de cannes. On ne doit jamais les dépolir. On fait sur l'œuf le dessin au crayon que l'on veut graver; puis on tient l'œuf de la main gauche, en ayant soin de laisser le pouce libre; de la main droite, on tient le burin qui est une pointe d'acier (burin de graveur sur bois) comme on tient une plume pour écrire et qu'on appuie contre l'ongle du pouce gauche, de manière à consolider les mouvements sans appuyer de trop sur l'œuf. Si l'on s'y prenait autrement, on n'obtiendrait qu'un grattage incorrect. Voir la figure 796.

On peut ainsi faire les gravures les plus variées; il ne s'agit que de faire un dessin exact de la figure que l'on veut reproduire, et, avec un peu d'exercice, on arrive à faire des chefs-d'œuvre de miniature. Si l'on veut obtenir les nuages d'un paysage, on fond les teintes avec un morceau de flanelle trempé dans de l'huile d'amande douce et attaché au bout d'un petit morceau de bois.

Les arabesques sont d'un très bel effet.

L'artiste qui a poussé le plus loin l'étude des œufs de Pâques, est notre regretté ami, M. V. Mandin, de Londres, auquel je dois en partie les renseignements du présent article. Un jour de Pâques, il eut l'idée originale de graver, sur des œufs,

son *menu* d'un côté, et de l'autre, le monogramme ou blason de chaque convive, de sorte que l'invité, en emportant le menu, avait ainsi son œuf spécial en souvenir de la fête, comme les Romains aux festins de Lucullus emportaient les coupes d'or ciselées.

Ce menu eut un grand succès.

Remarque.— Les œufs frais du jour et cuits dix-huit minutes se conservent indéfiniment.

Œufs gravés sciés (*Cuisine décorative*). — *Formule 3,657.*

Procédé général. — Il faut d'abord garder les œufs que l'on veut scier, pendant quinze jours après la cuisson, de manière à permettre à la pellicule externe de s'attacher à la coquille, ce qui l'empêche de se briser ou de se denteler.

On trace d'abord une ligne droite, au crayon, sur laquelle on lime avec une petite lime triangulaire, et, à l'aide de la lame d'un canif, on détache les moitiés, qui forment médaillons.

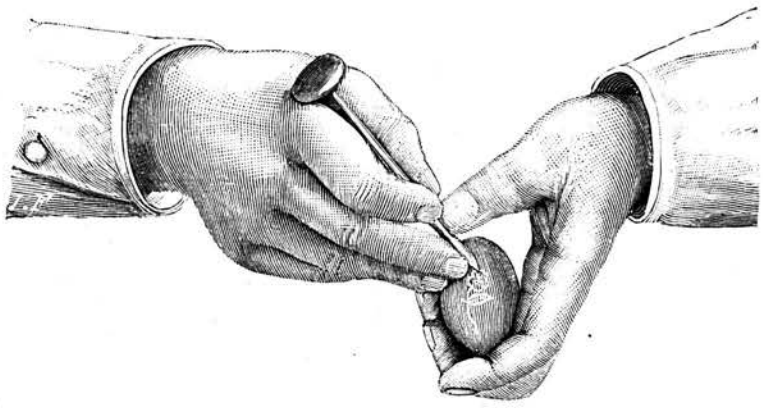


Fig. 796. — Position des doigts dans la gravure des œufs.

On se sert de ces médaillons pour la garniture en incrustation de socles et de pièces montées en pâtisserie, ils se lient très bien avec le pastillage ou la glace royale. On peut aussi les appliquer aux socles en stéarine ou en graisse, et la proportion étant gardée, ces médaillons font un effet ravissant.

ŒUFS FROIDS GARNIS. — On se sert indifféremment d'œufs décorés ou farcis pour hors-d'œuvre ou garniture d'autres mets froids. Voici quelques-unes des meilleures formules :

Œufs à la mentonnaise (*Froids*). — *Formule 3,658.*

Procédé. — Couper sur leur longueur six œufs durs, enlever les jaunes et garnir les creux avec deux anchois, quelques câpres et les jaunes d'œufs; poser sur le centre un petit fagot de thon mariné, que l'on attache avec un long filet d'anchois. On aura préalablement mariné le thon dans une marinade d'huile, de vinaigre, le tout assaisonné. Pour faire ces fagots, il suffit de séparer les lames feuilletées du thon et de les casser d'inégales longueurs. On peut aussi remplacer le thon par une belle olive farcie.

On dresse ces œufs sur une litière de persil en branches.

Œufs à la sultane (*Froids*). — *Formule 3,659.*

Procédé. — Couper dans leur longueur sept à huit œufs durs, en ôter le jaune, l'assaisonner de poivre, sel et autant de beurre frais; passer le tout au tamis; le travailler un peu dans une terrine avec la spatule et dresser avec la poche à douille une pyramide à la place des jaunes. Surmonter la pyramide d'une pointe de piment rouge et garnir les bords des œufs avec de la gelée hachée poussée à la poche à douille. On les dresse sur de la gelée hachée.

Œufs à la norvégienne (*Hors-d'œuvre ou garniture*). — *Formule 3,660.*

Procédé.—Couper en deux sur leur longueur des œufs frais cuits dur; en retirer les jaunes, les mettre dans une terrine avec égale quantité de filets d'anchois de Norvège marinés à la nigelle (ne pas confondre) et autant de beurre fin. Passer le tout au tamis de crin. Mettre l'appareil dans la poche, armée d'une douille à breton et dresser une pyramide dans le creux laissé par les jaunes. Aux deux extrémités de l'œuf dresser un filet d'anchois roulé, sur lequel on y met une olive farcie.

Œufs à la varsovienne (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,661.*

Procédé. — Couper les œufs en deux, transversalement; en retirer les jaunes, couper les bouts de façon à ce qu'ils se tiennent debout; les remplir de caviar et garnir les bords de gelée hachée.

D'autre part, broyer les jaunes avec la spatule, les assaisonner avec muscade, poivre, sel et y ajouter la même quantité de beurre fin et une pincée de cumin écrasé avec la lame du couteau. Passer le tout au tamis de crin. Tailler des tranches carrées longues, dans du pain noir, de façon à contenir deux moitiés d'œufs chacune; les farcir avec l'appareil aux jaunes d'œuf et dresser dessus deux moitiés d'œuf. On peut aussi dresser chaque moitié sur un croûton spécial.

Œufs au vert-pré (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,662.*

Procédé. — Couper les œufs sur leur longueur, sortir les jaunes et leur ajouter un égal volume de beurre de Montpellier, dans lequel on aura préalablement incorporé un pareil volume de câpres et de mixed-pickles; le tout haché menu et passé au tamis. A l'aide de la poche, dresser des pyramides dans les moitiés d'œufs et garnir les bords de rondelles de piment rouge.

Dresser les œufs sur une litière de persil en branches, sur lesquelles on aura fait des points roses avec le cornet contenant du beurre colorié.

Tous ces œufs peuvent être glacés avec de la gelée, ce qui les a fait quelquefois dénommer œufs en chaufroid.

Remarque. — On pourrait étendre à l'infini les formules d'œufs froids, mais je laisse au praticien soucieux de son art le soin de la variante, en lui conseillant de ne pas sortir du bon goût, et de tenir un compte rigoureux de la miscibilité et de la concordance des substances qui doivent composer ces sortes de garnitures.

La Conservation des œufs. — Le problème de la parfaite conservation des œufs n'est pas encore résolu. Nous en sommes encore aux moyens qui ne réalisent pas le *summum* de la perfection et aucun des procédés ne satisfait entièrement le gourmet, la délicatesse qui caractérise l'œuf frais étant détruite par l'agent conservateur.

Quelque close que puisse paraître la coquille de l'œuf, elle est néanmoins perforée par une myriade de petits pores qu'on ne peut apercevoir qu'à l'aide du microscope. Leur effet est évident, car c'est par eux que s'évapore constamment l'albumine pour faire place à l'air corrupteur.

D'un autre côté, il se présente une difficulté capitale, c'est que pour conserver des œuf, l'opération devrait être faite le jour même de la ponte.

Œufs conservés par la coction. — *Formule 3,663.* — Plonger pendant deux minutes dans de l'eau en ébullition des œufs du jour; les rafraîchir et les mettre dans du sable. Cette méthode est la meilleure pour obtenir des œufs à la coque ou pour s'en servir en omelette ou sur le plat.

Lorsque l'on veut s'en servir à la coque, on n'a qu'à les repasser à l'ébullition pendant deux minutes et demie. Ce mode m'a donné les meilleurs résultats.

Œufs conservés par l'eau de chaux. — *Formule 3,664.*

Employer :

Chaux vive sortant du four..	kilo	1
Eau.....	litres	30

Procédé. — Placer les œufs dans un tonnelet; faire dissoudre la chaux dans l'eau et verser sur les œufs de façon à ce que l'eau surnage de cinq centimètres. Couvrir et remplacer avec la même composition l'eau perdue par évaporation. C'est la méthode usitée par les fabricants de biscuits.

Œufs conservés par la parafine. — *Formule 3,665.* — On recouvre des œufs frais d'une couche de parafine fondue et on les conserve en lieu frais.

Œufs conservés par le silicate de soude. — *Formule 3,666.* — On prépare une solution de silicate de soude étendue d'eau; on place les œufs frais dans une terrine et on verse la solution dessus; on les laisse imbiber dix minutes en les remuant légèrement; on les sort et on les pose sur des baguettes spécialement disposées. Lorsque les œufs sont secs on les retourne, et, à l'aide d'un pinceau, on touche les parties qui ont été en contact; on laisse complètement sécher, et l'on enferme les œufs dans une caisse contenant de la balle d'avoine.

Tels sont, en résumé, les meilleurs moyens de conserver les œufs.

ŒUF EN SUCRE (*Confiserie*), *s. m.* All. *zucker-Ei;* angl. *Egg in sugar;* ital. *Uovo in zucchero.* — En confiserie, terme générique de toutes les imitations d'œufs à base de sucre. On les appelle aussi *Œufs de Pâques.*

On imite les œufs de différentes grosseurs et de différentes couleurs, depuis l'œuf de pigeon jusqu'à l'œuf d'autruche.

Œufs cristallisés. — *Formule 3,667.* — Imprimer dans l'amidon bien sec les moules d'œufs de la grosseur que l'on veut obtenir; faire cuire du sucre de première blancheur à 38 degrés pour les petites formes et à 39 degrés pour les grandes.

On verse ensuite, avec soin, le sucre dans les empreintes et on le laisse durant cinq jours, au moins, et sept au plus, dans une étuve chauffée à la température de 30 à 45 degrés; au bout de ce temps on retire les moitiés d'œufs de l'amidon, on les égoutte et on les dispose sur des grilles, le côté creux en-dessous, de façon que le peu de sirop qui peut se trouver dans les interstices des parties cristallisées puisse s'égoutter complètement.

Au bout de quarante-huit heures, les *coquilles* ou moitiés d'œufs peuvent être adaptées pour former l'œuf entier. La jointure est masquée au moyen d'un ruban étroit (faveur) ou d'une bande de papier.

Remarque. — Pendant la cuisson le sucre doit être surveillé attentivement; dès qu'il entre en ébullition on y ajoute environ six gouttes d'acide acétique par kilo. Les bords de la bassine doivent être soigneusement épongés, c'est-à-dire qu'il ne doit exister aucun grain. A moins que l'on se serve du poêlon Landry, ce qui simplifie cette opération.

Le bouillon doit être précipité, si l'on veut maintenir la parfaite blancheur du sucre.

Les carrés contenant l'amidon dans lequel les œufs sont imprimés, doivent être placés d'avance dans l'étuve où ils doivent séjourner, le mouvement d'un déplacement pouvant être préjudiciable au sucre. On doit aussi veiller à ne pas les placer à proximité des machines afin d'éviter toute espèce de secousse.

Œufs en conserve. — *Formule 3,668.* — On se sert généralement, pour ce genre d'œufs, de moules à charnière et en étain. Ils sont préalablement lavés avec soin et mis dans l'eau fraîche, d'où on les sort un quart d'heure avant de les emplir.

On fait cuire du sucre de première blancheur au boulé, pour les moules de grandes dimensions, et au petit boulé pour les petits. Arrivé à son point de cuisson, le sucre est *travaillé* au moyen d'une spatule, jusqu'au moment où il prend une légère teinte blanchâtre, et versé immédiatement dans les moules.

Au bout de trente secondes environ, et lorsqu'on remarque une légère croûte à la surface du sucre qui se trouve à l'ouverture du moule, celui-ci est précipitamment renversé afin de faire écouler tout le sucre encore liquide.

Les œufs peuvent être démoulés quelques minutes après.

On bouche les ouvertures avec du sucre préparé de la même façon. A cet effet, on en verse une petite quantité sur un papier légèrement mouillé et on place l'ouverture de l'œuf sur ce sucre encore liquide, et lorsqu'il est entièrement figé (ou massé), on arrondit cette partie de l'œuf au moyen d'un couteau. On les décore alors soit à la glace royale ou simplement avec le pinceau, mais le plus souvent, lorsque les œufs sont grands et gros, on les garnit d'un bouquet de fleurs ou de roses, imitées en glace royale, à l'aide du cornet.

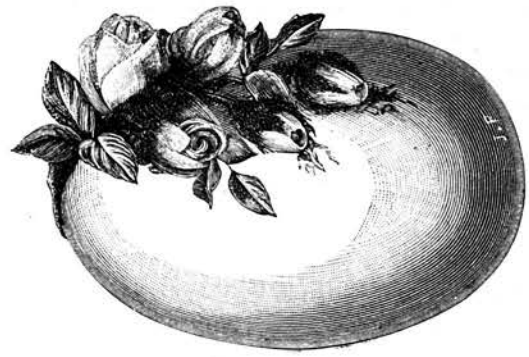


Fig. 797. — Œuf de Pâques en sucre.

Œufs au fondant. — *Formule 3,669.* — Les œufs massifs de petite forme peuvent être faits au fondant (Voir ce mot). Les moules sont préparés comme pour les œufs en conserve, et le fondant, raisonnablement chauffé, est versé dans les moules, où on le laisse refroidir. Il va sans dire que ces œufs sont ensuite polis à la partie qui se trouvait à l'orifice du moule; on en fait ordinairement de trois ou quatre couleurs et à différents parfums.

Œufs candis. — *Formule 3,670.* — Les œufs faits au fondant peuvent être candis; il est bon pour cela que le fondant soit cuit à un point de consistance qui lui permette de supporter le candi. Afin de ne pas altérer la nuance des œufs de couleur, on les met au candi froid cuit à 34 degrés.

Œufs au caramel. — *Formule 3,671.* — Les œufs au caramel peuvent être faits de deux façons différentes, soit d'une seule pièce, soit en deux parties.

Les œufs faits d'une seule pièce sont coulés

dans un moule en plomb ayant seulement une petite ouverture par laquelle on introduit le sucre.

Ceux qui sont faits en deux parties sont coulés dans des modèles en plomb, en cuivre ou en fer battu.

Pour l'une comme pour l'autre qualité, le sucre est cuit au gros cassé ; il doit contenir de l'acide acétique ou un vingtième environ de glucose. Les moules doivent être légèrement huilés, mais jamais mouillés.

Œufs au chocolat. — *Formule 3,672.* — Les moules sont en fer battu. Le chocolat, autant que possible de qualité supérieure, est légèrement chauffé ; dès qu'il est réduit en pâte (de la consistance de la terre grasse), on moule les œufs à la main.

Les moules ne formant que la moitié de l'œuf, dès que le chocolat est un peu refroidi, on peut renverser cette moitié d'œuf et se servir à nouveau du moule.

Les parties sont ensuite adaptées au moyen d'une glace royale au cacao ; l'œuf entier est enfin décoré sur l'un de ses côtés au moyen de cette même glace.

Œufs en pastillage. — *Formule 3,673.* — Pour la confection de ces œufs, on se sert surtout du pastillage fin (Voir ces mots). On abaisse la pâte avec le rouleau, et préparée quelques jours d'avance, entre deux règles, pour en établir l'épaisseur ; et l'on découpe à l'emporte-pièce ovale des rondelles un peu plus grandes que les moules, que l'on a préalablement poudrés d'amidon très sec noué dans un sachet.

On applique dans le moule la pâte, et, avec les doigts on l'adapte sur les parois, en ayant soin de l'égaliser partout. On supprime l'excédent de la pâte à ras du bord avec un petit couteau. On les y laisse un instant, on les démoule sur une plaque et on les porte dans une étuve à chaleur très douce ; quand ils sont secs, on les retire.

On colle alors les deux moitiés l'une contre l'autre ; on les brosse avec le blaireau et on les décore avec des couleurs broyées à l'eau gommée. Ici, l'art du décorateur est le seul moyen de prescription que l'on puisse ordonner, ce travail restant toujours subordonné au talent de l'ouvrier.

Les œufs étant peints, on peut les vernir avec la préparation suivante :

Vernis pour œuf en pastillage. — *Formule 3,674.*

Employer :

Gomme arabique	grammes	125
Sucre candi	—	100
Alcool à 85°	litre	1
Eau	décilitre	1

Procédé. — Faire dissoudre la gomme dans l'eau ; d'autre part, faire dissoudre le sucre candi en sirop épais et aussitôt claires et limpides mélanger les deux solutions avec l'alcool ; filtrer au besoin avant de s'en servir,

ŒUFRIER, *s. m.* — Récipient dans lequel on fait cuire des œufs frais.

OFFICE, *s. m.* All. *Offizine ;* angl. *office ;* ital. *officio.* — Local dans lequel on prépare et dresse le dessert et ses dérivés.

Les anciens attachaient à ce mot l'idée du renouvellement complet de la table par un nouveau service de friandises, dans lequel il y avait une absence complète de mets. Cette partie était regardée comme la plus importante de l'art culinaire. N'a-t-on pas fait dire à Vatel :

> Si vingt ans de ma vie écoulés aux offices,
> Si des dîners sans nombre aux multiples services
> Comme un rêve des nuits se peuvent oublier,
> Triomphez, envieux, je rends mon tablier.

Aujourd'hui, cette partie de l'art culinaire a diminué d'importance, s'étant subdivisée et répartie : les glaces, les petits-fours, les entremets froids et chauds font l'objet de spécialités distinctes, de sorte que le travail de l'office est de beaucoup amoindri.

Office. — Se dit aussi de la classe de domestiques qui dans une maison mangent à l'office.

Office (*Pâte d'*). — Voir PATE.

OFFICIER DE BOUCHE, *s. m.* — Chef militairement gradé qui dirige les cuisines et la table d'un monarque, d'un prince. Le chef de bouche (kamer fourrier) de S. M. l'Empereur de Russie, mon illustre ami E. Krantz, porte l'épée, et son grade équivaut à celui de colonel ou de capitaine de vaisseau.

Officier du gobelet. — Autrefois celui qui était chargé de verser le vin à la table du roi.

OIE, *s. f.* (*Anas anser cinereus*). All., *Gans ;* angl., *goose ;* ital., esp. et port., *oca.* — Étymologie dérivée du bas latin *ouca*, dérivé de *avica*, *avis ;* oie sauvage, *ancer segetum ;* du celte, *oüe ;* de l'ancien français, *oye.* — Palmipède formant

la sous-famille des ansérinées; plus gros que le canard et moins gros que le cygne.

On connaît plusieurs espèces d'oies, qui se divisent en deux variétés, une grosse et une petite; il y a en outre : l'*oie des moissons*, la *rieuse* ou *front blanc*, l'*oie au cou roux*, l'*oie blanche*, l'*oie à cravate*, l'*oie d'Égypte*, de *Gambie, Guinée,* l'*oie peinte,* l'*oie variée,* l'*oie naine.* Tous ces oiseaux préludent aux actes de l'amour en allant d'abord s'égayer dans l'eau.

L'oie est curieuse et vagabonde, elle n'oublie jamais le chemin du logis, et lorsque des compagnes encore sauvages viennent s'abattre près d'elle, elle songe moins à les suivre qu'à les retenir, préférant ainsi les assurances paisibles de la vie domestique, aux chances aventureuses de la liberté.

Les Grecs et les Romains donnaient à chaque espèce d'oie un nom tiré de la nourriture qu'on leur distribuait : *insectivores*, *granivores*, *frugivores*, *herbivores*, *bulbivores*, *pissivores*, parce qu'ils avaient adopté pour chacune de ces soi-disant espèces, une nourriture qui ne variait pas et qui devait influer sur sa chair dans le but de donner à leur chair des saveurs et des odeurs différentes. Le mâle se nomme *jar* et le petit *oison*.

L'oie est sans contredit celui des oiseaux que les gens à préjugés prétendent le moins favorisé par la nature au point de vue intellectuel. A tort ou à raison, elle est devenue la personnification de la bêtise : Pour les prélats elle stigmatise les fidèles; pour les politiciens, elle personnifie l'électeur; pour les financiers, elle symbolise l'actionnaire, et pour l'homme d'affaires, elle représente le gogo.

Mais l'oiseau du Capitole est bien mieux décrit par le remarquable sonnet de Clément Privé :

Palmipède splendide, honneur des basses-cours,
Qui parles lentement, marches et te dandines
Comme un moine ventru qui va chanter matines ;
Utile de tout temps, calomnié toujours;

L'homme prend ton duvet plus doux que le velours ;
Il met ta chair en daube et ta graisse en tartines.
Le gourmand met ton foie en pâtés, en terrines,
L'écrivain à ta plume a sans cesse recours.

Patronne des chauvins, jadis tu sauvas Rome !
Toi qu'aujourd'hui, chacun devrait vénérer comme
Les Hébreux vénéraient les Tables de la Loi.

Pourquoi faut-il te voir méprisée et honnie?
Par ceux dont tu devrais être à jamais bénie
Celui qui te dit bête est plus bête que toi !

Dès la plus haute antiquité, cet oiseau a été l'objet d'attentions spéciales des gourmands; les gourmets en ont développé le foie (Voir FOIE GRAS) par des procédés barbares d'abord et plus perfectionnés ensuite.

L'engraissement. — *Formule 3,675.* — De préférence, on choisit les femelles, qui engraissent plus facilement que les *jars* ou mâles. On enferme les animaux dans un local obscur; on les confine dans une *épinette* et on les nourrit avec des *boulettes* faites avec de la farine d'orge, de maïs, de sarrasin, de pommes de terre cuites et de lait. On les gorge ou on les *gave* deux ou trois fois par jour, selon leur embonpoint et la facilité avec laquelle se fait la digestion. De vingt à trente jours suffisent pour compléter l'engraissement.

Dans le pays toulousain, on fait deux engraissements, l'un en été et l'autre vers la fin de l'automne; les oies pèsent alors de sept à dix kilogrammes.

L'engraissement, en Alsace, a pour but principal d'augmenter le volume et le poids de leurs foies. Les oies sont enfermées séparément dans les cases d'une épinette; ce sont de véritables cellules dont l'exiguité les oblige à se tenir immobiles, on les gave avec du maïs gonflé dans de l'eau chaude, un peu de sel, une gousse d'ail et de temps à autre une cuillerée d'huile de pavot ou d'œillette; au-devant de chaque case il y a de petites auges pleines d'eau.

Le foie d'une oie maigre pèse de 60 à 80 grammes; après l'engraissement, il a augmenté de cinq à six fois son poids primitif. Les oies desquelles on a extrait le foie gras sont dures et servent dans la préparation des *confits d'oie*. Elles se vendent aussi en détail sur les marchés et chez les marchands de comestibles.

Les oisons de trois à quatre mois sont vendues à Toulouse comme *oies primeurs.*

Oie sauvage. — Elle s'applique aux mêmes préparations que la sarcelle et le canard sauvage (Voir ces mots).

Moyens de reconnaître la tendreté et l'âge de l'oie. — *Formule 3,676.*

Pour les oisons on peut sommairement se rendre compte de leur tendreté en leur cassant le bec dans sa partie inférieure, plus on éprouve de résistance, moins l'oison est tendre.

Pour les adultes, cette épreuve sommaire ne suffirait pas; si l'on peut choisir l'oie vivante, la jeune se distinguera de la vieille par son cri plus

aigu et par sa poitrine dont le sternum sera moins développé.

Mais si l'on veut s'assurer de l'âge de l'oie par des moyens plus précis, c'est-à-dire scientifiques, il faut posséder l'oiseau avec toutes les plumes de la pointe de l'aile; on étend les deux ailes en les prenant par les extrémités et près de la plus grande plume ou antenne, située à la pointe, se trouve deux petites plumes très fermes et régulières de forme; dans l'une d'elles, si l'oiseau a plus d'un an révolu, se trouve une entaille au sommet, aussi visible que si on l'avait faite avec une lime triangulaire; et chaque année cette plume se marque d'une nouvelle entaille.

En général, les éleveurs, plus malins que leurs oies, ont soin de faire disparaître ces plumes; il ne reste plus alors qu'à se baser sur l'os de la poitrine qui est peu développé et moins dur aux extrémités quand l'oie est jeune. L'oie vieille à chair tendre se distingue par l'ensemble de sa peau, légèrement flétrie et par les rides serrées et adoucies; enfin, par l'absence complète de canons; sa peau doit être blanche ou légèrement rosée. Il faut se méfier des oies que l'on vend en détail; ce sont en général celles qui ont fourni le foie gras; cela au détriment de leur chair, bien entendu.

Oie confite et fumée (*Conserve*). — Voir la formule 2,011.

Oie confite dans sa graisse (*Conserve*). — *Formule 3,677.* — L'oie étant plumée, flambée et vidée selon les procédés ordinaires, on la découpe crue avec assez d'adresse pour enlever avec les cuisses et les ailes toutes les chairs de l'estomac et du dos de l'oie. Préparer l'assaisonnement :

Sel d'assaisonnement. — Formule 3,678.

Employer :

Sel fin	grammes	500
Sel de nitre ou salpêtre	—	3
Clous de girofle écrasés	nombre	2
Feuille de laurier	—	1
Fragments de thym	pincée	1

Procédé. — Bien mélanger cette composition et en frotter toutes les parties de l'oie et placer les quartiers d'oie dans une terrine vernissée, recouverts du sel d'assaisonnement et les laisser saler ainsi pendant vingt-quatre heures.

Sortir les morceaux d'oie; les faire tremper dans l'eau fraîche, les égoutter et les essuyer dans un linge. Mettre dans une casserole suffisamment grande toute la graisse d'oie et la faire fondre doucement; ajouter les morceaux d'oie et les faire cuire dans leur graisse pendant deux heures et et demie à trois heures au moins. La cuisson étant complète, on met les morceaux d'oie dans un pot de grès, on les tasse bien et lorsque la graisse commence à se figer, on la verse sur l'oie de façon à ce qu'elle la recouvre entièrement.

Remarque. — Lorsqu'on veut s'en servir partiellement, il faut avoir soin de sortir l'oie avec une fourchette et bien s'assurer que la graisse recouvre les morceaux restant. On dégraisse les morceaux, s'ils doivent être servi froids, en les présentant au feu avec une longue fourchette; lorsque la graisse est égouttée on la remet dans le vase. Au contraire, si on voulait le servir chaud comme rôti, on graisserait une feuille de papier blanc dans lequel on enveloppe les morceaux d'oie, et on les met dans un plat au four. Ce mode de confire l'oie est très commode, à la campagne surtout, où les provisions ne permettent pas toujours d'improviser un dîner en cas de visite inattendue.

Oie en terrine (*Conserve*). — *Formule 3,679.*

Employer :

Truffes épluchées	grammes	300
Lard frais	—	500
Noix ou filet de veau	—	500

Les débris de deux petites oies ou une grosse.

Procédé. — Plumer, flamber, vider et dépouiller l'oie de sa peau; en enlever les fibres et désosser les cuisses, enlever les tendons et saupoudrer d'épices (Voir ce mot); saler, poivrer et réserver sur une assiette. Ajouter à la farce le foie et les débris *dénervés* de l'oie.

Hacher la farce et lui ajouter 20 à 25 grammes de sel, du poivre, de fleur de muscade ou macis, un peu de farine, trois œufs et amalgamer.

Barder l'intérieur d'une terrine de grandeur suffisante; ajouter par couche : farce, truffes, filets, farce, truffes filet et farce en dernier.

Couvrir le tout d'une barde de lard. Fermer la terrine de son couvercle. La faire cuire au four pendant deux heures, et trois heures si elle doit être cuite au bain-marie.

Si la terrine devait être consommée dans les trois jours en été, et dans les cinq jours en hiver, on l'égoutte et on y verse une forte gelée faite avec son jus et des pieds de veau. On charge légèrement et lorsqu'elle est froide, on la recouvre de la graisse égouttée et mi-figée. Mettre une *rondelle* de papier dessus et couvercler.

Au contraire, si la terrine devait être conservée longtemps, il faut procéder de la façon suivante :

Aussitôt que la cuisson est terminée, on démoule avec précaution le contenu de la terrine, en la laissant un instant sur un couvercle de casserole en le maintenant un peu incliné de façon à permettre le complet écoulement de la graisse et du jus. Laisser refroidir ainsi et replacer le pâté dans sa terrine ; y couler du saindoux de premier choix à l'état laité. Terminer par une rondelle de papier blanc et son couvercle ; déposer en lieu frais. Dans cet état, la terrine peut se conserver.

Remarque. — Il est de la plus haute importance de savoir distinguer les préparations des terrines qui doivent être mangées fraîches, de celles qui sont destinées à être conservées. La conservation du jus additionné à de la gelée convient aux premières en ce sens qu'il ramollit et bonifie les chairs et la farce, mais le jus ne saurait convenir aux terrines de conserve, car il ne tarderait pas de provoquer une fermentation altérante. Voir la figure 798.

Oie (*Cervelas d'*). — Voir la formule 864.

Oie (*Giblets soupe*). — Potage dont le procédé est décrit à la formule 2,258.

Oie (*Gibelotte d'*). — Procéder comme pour les abatis d'oie (Voir ABATIS).

Oie à la ménagère (*Abatis d'*). — *Formule 3,680.* — Plumer, échauder et flamber les abatis d'une oie ; les couper en morceaux ; les faire saisir dans une casserole avec du beurre ou de la graisse de rôti ; saupoudrer de deux cuillerées de farine et remuer avec la spatule et faire prendre couleur. Mouiller avec de l'eau, ou mieux, du bouillon, et condimenter de poivre, de sel et d'un oignon clouté. Faire cuire environ deux heures ; une demi-heure avant de servir, ajouter un litre de châtaignes décortiquées et mondées. Lorsque le tout est cuit, servir dans un plat creux très chaud.

Abatis d'oie à la marseillaise (*Petite oïo*). — *Formule 3,681.* — Employer :

Abatis d'oies échaudés, nettoyés et coupés en morceaux	nombre	2
Petits oignons	—	24
Gousses d'ail	—	6
Olives tournées	—	24
Petites carottes tournées	—	12
Petit salé	grammes	250
Farine	cuillerées	2
Tomate réduite.		

Procédé. — Faire roussir les abatis dans une casserole avec le lard et un peu d'huile. Quand le tout est bien roussi, ajouter la farine et faire prendre couleur ; mettre de l'eau ou du bouillon et un peu de vin blanc, de façon à submerger la viande ; ajouter poivre, sel, un peu de muscade et un piment ; l'ail, les carottes, les petits oignons, le tout préalablement sauté à la poêle ; un peu de purée de tomate et faire réduire jusqu'à ce que le tout soit bien cuit ; un quart d'heure avant de servir, ajouter les olives, préalablement blanchies, et les foies coupés en morceaux. Servir dans un plat creux très chaud.

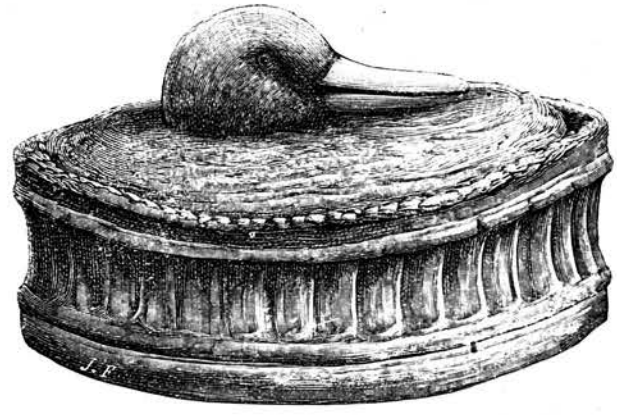


Fig. 798. — Oie en terrine.

Oie farcie aux marrons (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,682.* — Aussi appelée *à la française.*

Choisir une oie tendre, ou mieux un oison ; couper les abatis, le flamber et le vider ; procéder au désossement intérieur de la façon suivante :

Désossement. — Ce travail, qui consiste à extraire les os de l'estomac sans endommager les chairs, est assez difficile ; on commence par décoller, avec l'ongle du pouce, les chairs de la fourche ou bréchet ; et on étend successivement les doigts sous l'estomac, afin d'en séparer les filets jusqu'au fond. On tourne alors l'oie sur sa poitrine et par un coup sec d'un gros couteau dont on introduit la pointe, on casse l'os du bréchet des deux côtés, aussi près que possible de la carcasse ; on extrait les os en deux ou trois morceaux, soit par devant ou par l'orifice postérieur, suffisamment agrandi pour pénétrer tout ou partie de la main. On casse les os des côtes aussi près que possible de la carcasse et on en retire les poumons.

Pendant ce temps, on aura fait une incision à un kilo de marrons, que l'on aura soumis une

demi-heure à l'ébullition dans l'eau légèrement salée; à l'aide d'une écumoire, sortir cinq ou six marrons à la fois, les décortiquer en ayant soin d'enlever la pellicule avec. Les marrons ne doivent pas être trop cuits, afin qu'ils se maintiennent entiers.

Faire rentrer les os des cuisses sous ses chairs, enlever le fiel du foie, le couper par morceaux et le mettre avec les marrons dont on remplit l'intérieur de l'oie.

Faire rôtir dans un plafond avec une partie de sa graisse, en ayant soin d'arroser souvent. Lorsque l'oison est cuit, égoutter complètement la graisse; et mouiller le fond avec un peu d'eau, en ajoutant quelques grains de sel; colorer et passer le jus dans une saucière chaude. Envoyer l'oie sur un grand plat sans y mettre du jus.

Remarque.— L'amphitryon, comme la maîtresse de maison, pourront ainsi, tout à leur aise, découper avec l'élégance qu'il convient de maintenir à table.

Ceux de mes collègues exerçant dans des maisons particulières, ainsi que la ménagère, feront bien de suivre le procédé de désossement lorsqu'il s'agit de pièces farcies, aussi bien pour les dindes, les poulardes, les canards que pour les oies. L'ossature, qui forme carapace entre la farce et la poitrine, outre qu'elle ne permet pas au suc de la viande de s'assimiler avec la farce, est des plus désagréables dans l'opération du découpage.

Oie à l'allemande. — *Formule 3,683.* — Désosser une oie comme il est prescrit plus haut. Vider avec l'emporte-pièce huit ou dix pommes reinettes; emplir le vide avec le foie additionné d'un peu de farce à saucisses; assaisonner l'oie intérieurement d'un peu de poivre, sel et muscade et la remplir avec les pommes non épluchées. Coudre les deux ouvertures et faire braiser l'oie dans une braisière avec un peu de sa graisse, en ayant soin d'arroser souvent. Dégraisser, former le jus selon l'usage et envoyer l'oie sur un grand plat et le jus à part; l'accompagner d'un plat de choucroute.

Oie à l'alsacienne. — *Formule 3,684.* — Flamber, vider et désosser une oie comme il est prescrit à la formule 3,670. L'assaisonner intérieurement et la farcir avec une égale quantité de petites saucisses à la chipolata, de foies d'oies et de marrons cuits et décortiqués; la brider et en fermer les ouvertures.

Faire braiser l'oie, en l'arrosant souvent; aussitôt cuite, dégraisser et former le jus. Servir l'oie sur un grand plat chaud et envoyer le jus à part dans une saucière.

Oie à la mecklembourgeoise. — *Formule 3,685.* — Vider, flamber et désosser une oie comme il est prescrit dans la formule 3,670. Mettre dans une terrine, en égales parties : un peu de sa graisse et de son foie coupés en morceaux, quartiers de pommes reinettes épluchées, raisin de Malaga trempé à l'eau tiède et épépiné, mie de pain trempée au lait; bien assaisonner le tout; en farcir l'oie, la faire braiser, la dresser sur un plat et l'entourer de petites saucisses; l'accompagner d'un plat de choux rouges (Voir ces mots).

Oie braisée aux choux (*Cuisine de table d'hôte*). — *Formule 3,686* — Faire blanchir des choux, les égoutter, les assaisonner et les ranger par petites boules.

Faire roussir une oie dans une grande braisière; lorsqu'elle a pris couleur, la mouiller et la laisser braiser. Dans une autre casserole, mettre un kilo de lard maigre au fond, et les choux dessus; les assaisonner, les mouiller et les arroser avec de la graisse et du jus de l'oie.

Lorsque l'oie est cuite et tendre, la sortir et la découper de façon à former deux ou trois services; amener les morceaux à leur juxtaposition; les maintenir, dans un sautoir, au chaud. Au moment de servir, dresser l'oie sur un plat, arrosée d'un peu de sa demi-glace et servir le restant du jus dans une saucière. Dresser les choux dans un légumier, garnis de tranches de petit salé.

Oie au riz. — *Formule 3,687.* — Faire saisir l'oie dans une braisière, avec ses abatis; la mouiller aux trois quarts de sa hauteur et garnir d'un oignon clouté, carotte, pied de céleri, feuille de laurier et une gousse d'ail, assaisonner de poivre et sel; laisser cuire à l'étouffée jusqu'à ce qu'elle soit d'une parfaite tendreté; vingt minutes avant de servir, vanner du riz, le mettre dans une casserole et passer dessus à travers la passoire le bouillon de l'oie avec un peu de sa graisse; le bouillon doit dépasser de deux tiers la hauteur du riz; remuer jusqu'à l'ébullition, retirer alors sur le coin du fourneau et laisser mijoter doucement et couvert, sans y toucher. Après vingt-cinq minutes, le riz doit être à point.

Dresser le riz en pyramide sur un plat et le garnir de morceaux d'oie préalablement découpée. Avec le restant du bouillon, on fait une petite sauce au

raifort ou au cary (Voir ces mots), que l'on sert séparément.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de table d'hôte ou de dîner de corps, il est préférable de dresser l'oie sur un plat et le riz de l'autre, en envoyant la sauce à part.

Oison à la bordelaise. — *Formule 3,688.* — Plumer, flamber et vider un oison selon le procédé de la formule 3,670. Passer à la poêle dans de l'huile un gros oignon haché et six gousses d'ail émincé, y ajouter une quantité suffisante de cèpes.

Mettre le tout dans une terrine avec une douzaine d'olives tournées, du persil et le foie hachés ; cent grammes de beurre d'anchois, un œuf entier et un peu de mie de pain ; amalgamer le tout, l'assaisonner et en farcir l'oison ; le larder et le faire cuire à la broche en ayant soin de l'arroser souvent.

Remarque. — Cette méthode peut s'appliquer aussi bien à l'oie qu'à l'oison ; elle est fort estimée dans le Midi, mais peu usitée dans nos départements du Nord.

Oison à l'anglaise. — *Formule 3,689.* — Flamber et vider un oison selon le procédé ordinaire. Hacher le foie, le mettre dans une terrine avec un peu de sa graisse également haché et un œuf ; poivre, sel, sauge, marjolaine et fines herbes; ajouter un bon morceau de mie de pain trempée au lait ; travailler le tout avec la spatule ; en farcir l'oison, coudre les ouvertures et le faire cuire à la broche en l'arrosant souvent. Le servir avec une sauce à la menthe selon la formule 2,296 ou avec une sauce au pain.

Remarque. — En principe, on peut appliquer à l'oie toutes les formules du canard ; il est toutefois préférable d'associer comme garniture de l'oie des substances réclamant des corps gras.

L'oison quoiqu'étant le plus souvent rôti, peut néanmoins être garni des mêmes farces que l'oie.

OIGNON ou **OGNON,** *s. m.* (*Allium cepa*). All. *Zwiebel;* angl. *onion;* flam. *ajuin;* holl. *uijuin;* dan. *rodlog;* port. *cebola;* esp. *cebolla;* ital. *cipolla;* prov. *uignon, ignon* dérivé du latin *unionem*, qui veut dire bulbe unique, de *unus*, un. — Sorte de bulbe de la famille des liliacées.

L'oignon cultivé est originaire d'Asie, mais on n'a pu encore préciser son lieu d'origine à l'état sauvage. Tout récemment, M. Regel a trouvé, au sud du Kouldja, en Dzoungarie, une plante qui paraît bien être l'*allium Cepa* de Linné (*Vilmorin*). On a aussi trouvé, dans l'Himalaya, l'oignon à son état spontané.

En Égypte, où il est très abondant et auquel on rendait les honneurs divins, l'oignon a une saveur très douce et acquiert une grosseur prodigieuse. On le cultive aussi sur les côtes de la Palestine, surtout à Askalon, situé entre Azoth et Gaza, sur les bords de la Méditerranée. Les habitants de toute l'Asie Mineure sont tellement habitués à cette nourriture succulente, qu'ils ne pourraient point s'en passer. Les Israélites qui s'y étaient accoutumés, en Égypte, regrettèrent vivement dans le désert la privation forcée des oignons qu'ils mangeaient journellement dans ce pays sans qu'ils leur en coûtât rien. (*Nomb.*, XI, 5.)

Ce qui a fait dire :

> L'histoire, enfin, nous explique
> Qu'il eut un culte divin :
> Que cherchait l'Égypte antique
> Un encensoir à la main,
> L'Oignon, etc.

On rapporte que l'on a trouvé, il y a quelques années, un oignon desséché dans les mains crispées d'une momie. On essaya de l'humecter dans un vase d'eau et l'on s'aperçut qu'il commençait à germer. Il fut mis en terre et au bout d'un certain temps, cet oignon enseveli depuis plus de 2,000 ans, ressuscita, verdit et produisit son fruit.

Cette bulbe rappelle un fait historique trop important pour le passer sous silence. Pendant la lutte que Mazarin soutint contre le Parlement, les cours de Paris et des provinces s'assemblèrent et rendirent l'arrêt d'union qui leur conférait le droit de s'occuper des affaires d'État. Mazarin critiqua dans une assemblée cet arrêt d'union et, par son accent, prononça *arrêt d'oignon*. Le mot ne fut pas perdu et donna lieu au sonnet suivant que nous trouvons dans des manuscrits de la bibliothèque qui porte son nom.

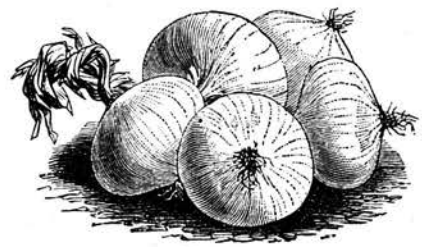


Fig. 799.
Petit Oignon blanc de Florence ou de Nocera.

> Qu'est-ce que cet *arrêt ognon*
> Qui nous cause tant de grabouge,
> Dit, tout triste, à son compagnon,
> Ce palatin à bonnet rouge.

Lorsqu'une femme qui l'entend,
Et pense que, par moquerie,
L'union des cours il prétend
Ainsi tourner en raillerie :

Cet *Ognon* te fera pleurer
Et ne pourra le digérer,
Dit-elle alors, tout en colère.

Un autre dit : Tu te déçois;
Cet Italien, ma commère,
Ne fait qu'écorcher le françois.

VARIÉTÉS. — On ne distingue pas moins de cent variétés et sous-variétés d'oignons que je divise pour l'usage culinaire en quatre genres :

L'*Oignon blanc* (gros, moyen, petit);
L'*Oignon jaune* (gros, moyen, petit);
L'*Oignon rouge pâle* (roud, plat, piriforme);
L'*Oignon rouge noir* (plat, piriforme, rond).

OIGNONS BLANCS. — C'est dans cette classe que l'on trouve les variétés convenant à chaque mets et à chaque garniture; aussi sont-elles les plus recherchées pour l'usage culinaire. Parmi les plus estimées, je mentionnerai :

L'Oignon blanc de la Reine (Petit). — Toute petite espèce aussi appelée de *Portici* et que les Anglais dénomment *new-queen onione*, à cause de sa précocité remarquable.

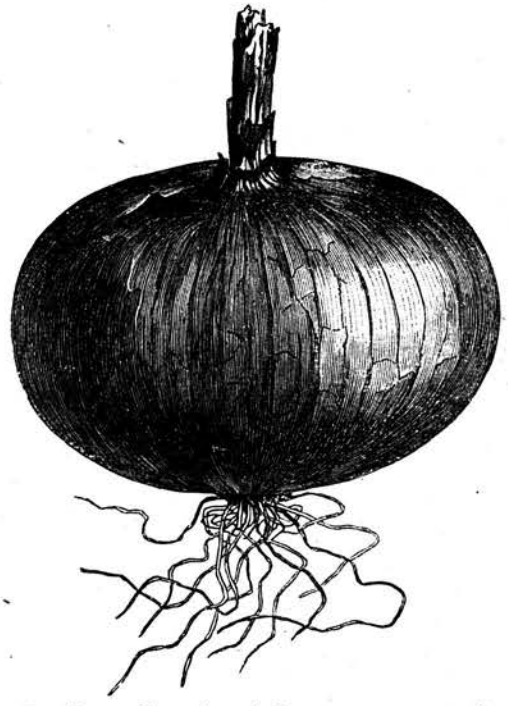

Fig. 800. — Oignon rouge plat d'Italie.

L'Oignon de Florence (Petit).—Aussi appelé de *nocera* par les Italiens, et par les Anglais *erly white nocera onion*. Espèce se rapportant beaucoup à la première, mais plus blanche. C'est le vrai petit oignon de la cuisine. (Voir la fig. 799.)

L'Oignon blanc de Paris (Petit). — Aussi appelé oignon d'août; par les Anglais *early white silver-skinned onion;* et par les Allemands *Silberweisse frühe Kleine Pariser Zwiebel*. Se consomme presque toujours à l'état frais avant d'avoir atteint son volume. Variété très répandue sur le marché parisien.

L'Oignon blanc de Valence (Moyen). — Bulbe moins déprimé mais plus épais que celui de l'oignon blanc. Variété très tendre, mais ne se conservant pas bien.

L'Oignon blanc dur de Hollande (Rond). — Appelé par les Anglais *white round hard dutch onion;* par les Américains *white Portugal onion ;*


Fig. 801. — Oignon jaune de Danvers, grosseur naturelle.

par les Allemands *Runde harte weisse Hollœndische Zwiebel;* et par les Hollandais *zilverwitte winter uijen*. Bulbe très ferme à enveloppe résistante; de très bonne conservation; convient très bien pour les purées d'oignons pour potage Soubise.


Fig. 802. — Oignon rouge géant de Roca.

L'Oignon blanc plat de juin (Gros). — Aussi appelé *O. blanc plat de maijuin;* variété hâtive très volumineuse à chair tendre. On en cultive sous le nom d'*O. blanc gros plat d'Italie*, une forme encore plus volumineuse, mais un peu plus tardive.

L'Oignon blanc (Gros). — Aussi connu sous le nom d'*O. blanc d'Espagne;* les Anglais le dénomment *white Lisbon onion, Florence O.;* les Allemands *Lisoaboner weisse grosse runde Zwiebel;*

Franzœsische oder Spanische weisse Zwiebel. On l'emploie le plus souvent à l'état frais, lorsque les bulbes n'ont guère plus que la grosseur d'une noix.

L'Oignon blanc globe (*Gros*). — Variété à bulbe à peu près sphérique, se conservant très bien.

OIGNONS JAUNES. — Dans cette classe se trouvent les variétés qui sont apportées l'hiver sur nos marchés et qui font l'objet d'un commerce important. Parmi les plus estimés, je citerai :

L'Oignon jaune de Danvers (*Moyen*). — Appelé en Amérique *yellow Danvers onion*, d'où il fut importé pour la première fois en 1850. Variété excellente et précoce se conservant très bien. (Voir la fig. 801.)

L'Oignon jaune des Vertus (*Gros*). — Aussi appelé *O. jaune-paille*, *O. blond*. Bulbe plus gros et plus déprimé que le précédent. Cette variété est la plus répandue dans les environs de Paris pour la culture maraîchère.

L'Oignon de Cambrai (*Moyen*). — Aussi connu sous les noms d'*O. jaune de Laon*, *O. plat de Flandre*, *O. suisse;* dénommé par les Anglais *Strasbourg O.*, *Flander's O.*, *Essea O.*, *Deptford O.*, et par les Allemands *Bamberger gelbe platt-runde Zwiebel*. En employant comme semence les petits oignons de l'année on produit ces petits oignons très connus sur les marchés sous le nom d'*O. de Mulhouse*.

L'Oignon jaune-soufre d'Espagne (*Moyen*). — Auquel les Anglais donnent les noms de *white spanish onion*, *Bambury O.*, *Cambridge O.*, *Portugal O.*, *Reading O.*, et les Allemands *Schwefel-gelbe Zwiebel*. Bulbe franchement aplati; cette variété est très rustique, productive et se conserve bien.

L'Oignon jaune de Trébons (*Piriforme*). — Que les Anglais dénomment *Large yellow Trébons onion;* à chair tendre, sucrée, de saveur douce et agréable, mais se conservant difficilement. Originaire de Tarbes, où on le trouve sous les formes les plus diverses; mais depuis que M. Vilmorin l'a introduit dans ses cultures, il a déjà gagné beaucoup en régularité. Cette variété est de préférence mangée crue dans les provinces du Midi.

L'Oignon de Zittau. (*Géant*). — Belle race de demi-saison, productive et de très bonne garde; de belle couleur saumonée. Sert dans les cuisines pour foncer les braisières.

OIGNONS ROUGES PALES. — Parmi les variétés qui se trouvent le plus souvent dans le commerce, je mentionnerai :

L'Oignon rouge pâle ordinaire (*Moyen*). — Variété rustique très répandue dans la culture, dont il existe un grand nombre de races locales, différant à peine les unes des autres.

L'Oignon rouge pâle de Niort (*Gros*). — Variété à bulbe large aplati, en grande faveur en Bretagne, en Vendée, en Poitou, où elle réussit très bien. L'*O. de Lencloitre*, l'*O. rouge de Saint-Brieuc*, en sont des sous-variétés

L'Oignon rouge de Mézières (*Gros*). — Aussi appelé *O. rouge large de Metz*, a la couleur rouge plus vive que les précédents; très cultivé dans le pays qui lui a donné son nom, aux environs de Pontoise.

L'oignon rouge d'août. — Est une variété qui a beaucoup d'analogie avec la précédente.

OIGNONS ROUGES NOIRS. — Les variétés de cette race se distinguent en général par une teinte rouge tellement intense qu'elle tire sur le noir. Parmi les plus connues, je citerai :

L'Oignon rouge de Hollande. — Aussi appelé *O. rouge de Zélande*, *O. violet d'Auxonne*, et en Hollande *Platte bloedroode uijen*. Les Anglais le dénomment *dutch blood redonion*, *Saint-Thomas onion;* les Allemands *Blutrothe harte Hollandische Zwiebel*. Variété très appréciée, dans les pays du Nord, pour sa bonne conservation.

L'Oignon rouge de Brunswick (*Moyen*). — Appelé par les Allemands *Braunschweiger schwarz-rothe Zwiebel*. Bulbe très aplati, assez petit, d'une excellente conservation.

L'Oignon rouge de Wetherfield (*Moyen*). — Variété d'origine américaine, demi-hâtive, se conservant bien.

L'Oignon rouge d'Italie (*Gros*). — Aussi appelé *O. de Pélissane*; par les Anglais, *blood red flat italian or Tripoli onion;* par les Allemands, *Rothe grosse platte Italienische Zwiebel*. Variété à chair tendre peu serrée; elle réussit surtout dans les pays chauds. (Voir la fig. 800.)

L'Oignon de Madère (*Géant*). — Appelé par les Anglais *globle Tripoli onion;* par les Allemands, *Madeira grœsste runde Riesen-Zwiebel*. On le dénomme aussi *O. de Bellegarde*, *O. Romain*, *O. gros brun*. C'est la plus grosse des variétés; d'un rose saumoné, il croît dans les climats chauds. Dans les cuisines, il sert pour foncer les braisières et condimenter les sauces brunes.

L'Oignon de Rocca (*Géant*). — Dénommé par les Anglais *giant Rocca onion*, *Large brown globe O.;* les Allemands, *Rocca Riesen-Zwiebel*. Belle et bonne race d'origine italienne; plutôt chamois que rose; sert dans les cuisines aux mêmes usages que le précédent. (Voir la fig. 802.)

L'Oignon piriforme. — Aussi appelé *O. poire;* par les Anglais *pearshaped onion;* par les Allemands, *Birn Zwiebel*, *Prœnkische lange Zwiebel*.

Il existe un grand nombre de variétés de forme allongée, plus curieuses que recommandables, qui diffèrent les unes des autres par la couleur et la précocité. Le *James' Keeping onion* des Anglais paraît être une variété d'oignons piriformes.

L'Oignon d'Égypte (*Petit*). — Aussi appelé *O. bulbifère*, *O. Rocambole;* par les Anglais, *Tree onion Égyptian O.*, *Bulb-bearing O.;* par les Allemands, *Œgyptische Luftzwiebel*, *Schlangenlauch*, *Roggenbolle*.

Bulbe assez déprimé, d'un rouge cuivré, produisant au sommet de la tige, au lieu de graines, des bulbilles ou petits oignons d'un rouge brun, gros comme des noisettes, qui servent à la reproduction de la plante. (Voir AIL.)

On a introduit d'Amérique une autre espèce sous le nom d'*oignon catawissa* (Voir ce mot), qui n'est qu'une modification légère de l'oignon d'Égypte. Mais l'une ou l'autre de ces espèces sont de qualité secondaire pour l'usage culinaire.

L'Oignon patate (*Assez gros*). — Aussi appelé *Oignon sous terre;* par les Anglais *potato onion;* par les Allemands *Kartoffelzwiebel;* par les Hollandais *aardappel Uie*. De couleur jaune cuivré; à chair très sucrée et de bonne qualité.

Parmi les nombreuses variétés non décrites dans l'énumération qui précède, nous citerons les suivantes comme les plus intéressantes :

L'*Oignon dur de Russie*, à bulbes assez petits, de couleur cuivrée, devenant bruns en vieillissant; l'oignon appelé par les Américains *extra early flat red*, de la dimension de l'oignon blanc de Paris, mais d'une couleur un peu violacée; l'*Oignon jaune de Lescure*, qui est une belle variété très répandue dans tout le Languedoc; l'*Oignon rouge de Castillon*, gros oignon rouge aplati, très répandu sur le marché de Bordeaux vers l'automne; l'*Oignon de Bedfordshire Champion* est une belle race d'origine anglaise, à bulbe presque sphérique et de la couleur de l'oignon soufre d'Espagne.

HYGIÈNE. — Classé dans les condiments âcres et aromatiques, l'oignon communique à l'haleine une odeur désagréable, surtout mangé cru. Cette odeur disparaît lorsqu'il est complètement cuit. Indigeste à l'état cru, est facile à digérer lorsque la cuisson en est parfaite. Il est donc de la plus haute importance de bien faire cuire l'oignon sous n'importe quelle forme on doive le manger.

En général, l'oignon excite les urines, propriété qui le fait recommander contre les rétentions d'urine et l'hydropisie. La pulpe d'oignon réduite en purée et mise en cataplasme est employée avec succès pour hâter la maturation des abcès et des panaris.

USAGE CULINAIRE. — L'oignon est le condiment le plus indispensable de la cuisine française, il entre à peu près dans toutes les sauces, clouté, haché, glacé, frit, farci, ou en purée, comme garniture. A l'instard des Égyptiens, les Lyonnais en mettent dans tous leurs mets.

Sirop d'oignon (*Pectoral*). — *Formule 3,690.*

Procédé. — Tailler des oignons par tranches, les mettre dans une casserole par couches alternées de sucre. Mettre la casserole fermée au bain-marie dans le four et laisser cuire à l'étouffée. Passer le sirop par pression dans un linge.

On emploie ce sirop contre la toux en en prenant une cuillerée toutes les heures.

Oignons confits en flacons (*Conserve d'*). — *Formule 3,691.*

Procédé. — Éplucher des petits oignons et les blanchir selon la prescription de la formule 3,695, Après cinq minutes d'ébullition avec quelques piments, on les égoutte et on les met dans des flacons avec du vinaigre très blanc. On les bouche et recouvre de parchemin mouillé.

Oignons confits au vinaigre (*Conserve d'*). — *Formule 3,692.*

Procédé. — Éplucher des petits oignons piriformes de Mulhouse ou des petits oignons à la reine; les mettre dans un pot de grès avec piments

et estragon. Faire bouillir du bon vinaigre blanc, le verser sur les oignons en quantité suffisante pour les submerger. Laisser macérer huit jours. Décanter le vinaigre, en chauffer du nouveau et le verser bouillant sur les oignons. Aussitôt froid, couvrir le pot avec un parchemin mouillé et ficelé autour du pot. Le parchemin doit être huilé.

Oignons confits au sel (*Conserve d'*). — *Formule 3,693.*

Procédé. — Choisir des oignons (un peu gros parmi la classe des petits), les mettre dans une casserole à l'eau froide et faire bouillir dix minutes; les éplucher et terminer exactement comme pour les cornichons au sel indiqués dans la formule 1,100.

Purée d'oignon (*Garniture*). — Elle se mélange avec de la sauce béchamelle et prend le nom de *Soubise* (Voir ce mot).

Oignons glacés (*Petits, pour garniture*). — *Formule 3,694.*

Procédé. — Éplucher des petits oignons à la reine, en ayant soin de ne pas les découronner; les jeter au feu et, à mesure, dans une sauteuse, préalablement beurrée et saupoudrée de sucre en poudre. Saler légèrement.

Mettre la sauteuse sur le feu, sauter les oignons, ou bien les remuer avec la spatule de bois. Après un instant, le sucre se caramélisant, formera avec le beurre une pâte brune tenace; agiter les oignons de façon à les envelopper sur toute la surface; les mouiller avec du jus de la viande à laquelle ils sont destinés de servir de garniture et laisser cuire de façon à ce que le suc prenne la forme d'une demi-glace.

On s'en sert pour gibelotte, civet, ragoût, garniture de viandes noires.

Oignons blanchis (*Petits, pour garniture*). — *Formule 3,695.*

Procédé. — Éplucher des petits oignons de Nocera ou de Florence (Voir la figure 799) en ayant soin de ne pas les découronner; les mettre dans de l'eau froide salée et acidulée avec du jus de citron. Après cinq minutes d'ébullition, les égoutter et les mouiller avec du consommé non coloré; achever la cuisson en les maintenant cuits à point.

Ils servent pour la garniture des fricassées et des blanquettes.

Remarque.— Dans les restaurants, où le service exige d'avoir les garnitures toujours prêtes, on peut conserver les petits oignons blancs pendant quelques jours en les ensevelissant dans une sauce blanche, veloutée ou allemande, très réduite.

Oignons farcis (*Garniture*). — *Formule 3,696.*

Procédé. — Éplucher, sans les découronner, des oignons de forme sphérique et de moyenne grandeur, les couper par le milieu transversalement et en détacher les anneaux en les conservant en forme de sébiles. Placer ces petits vases sur un plafond beurré, les farcir avec la farce 1,689 ou avec une autre farce cuite; arroser avec du bon fond ou du bouillon; couvrir d'un papier beurré et faire pocher au four.



Fig. 803. — Oignons farcis. — Anneaux démontés de la moitié d'un oignon.

Remarque. — On peut aussi garnir les moitiés de l'oignon en les creusant légèrement sans en détacher les anneaux. Ce mode présente plus de régularité dans la garniture, mais la quantité d'oignons, étant plus forte, ne plaît pas à tout le monde, étant sujet à n'être pas suffisamment cuit. On peut farcir les oignons avec toutes espèces de farce et les garnir de légumes ou de purées.

Dans toutes les opérations qui précèdent, on doit rigoureusement tenir compte de l'état frais ou sec de l'oignon, surtout des petits, dont la tendreté fragile des uns ne supporte qu'une cuisson sommaire de quelques minutes, tandis que les autres sont longs à cuire.

Purée d'oignons à la bretonne (*Garniture*). — *Formule 3,697.*

Procédé. — Émincer des gros oignons rouges, les mettre dans une casserole avec sucre, beurre, sel et faire roussir doucement en faisant tomber en demi-glace; ajouter la même quantité de purée de haricots rouges cuits séparément avec du bouillon. Passer le tout au tamis et beurrer. On s'en sert pour les garnitures.

Oignons glacés (*Garniture*). — *Formule 3,698.* — Émincer des oignons, les faire sauter à la poêle, avec sucre, beurre, poivre et sel; quand ils ont acquis une couleur d'or, on les met dans une casserole avec du jus de veau ou de bœuf. On laisse réduire en demi-glace. On s'en sert pour garnir les biftecks et les côtelettes *à la viennoise.*

Oignons glacés farcis (*Entremets et garniture*). — *Formule 3,699.*

Procédé. — Choisir des beaux oignons d'égale

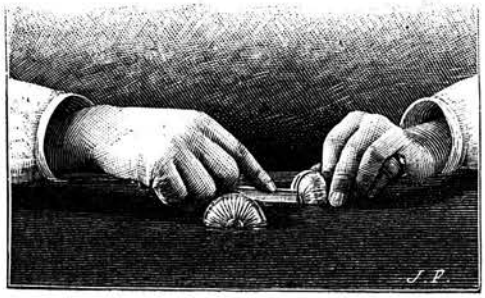


Fig. 804. — Coupe perpendiculaire.

grosseur, les couper transversalement par le milieu; prendre la moitié contenant la racine, la cou-

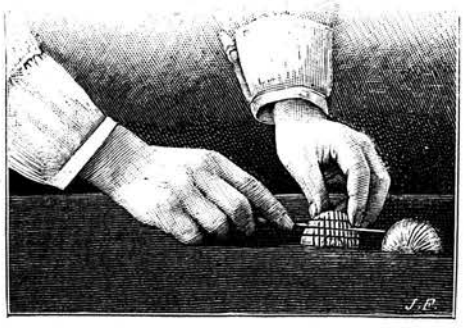


Fig. 805. — Coupe horizontale.

per sans découronner l'oignon; vider avec une cuillère à légume et les faire glacer dans un sau-

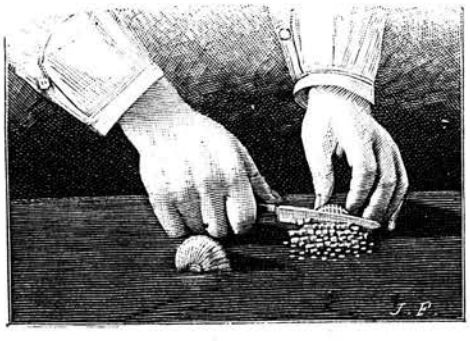


Fig. 806. — Coupe transversale.

toir, comme il est indiqué plus haut. Les farcir avec des cèpes hachés, passées à l'huile avec ail et tomates fraîches, égrenées, pelées et ciselées.

Oignons ciselés (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 3,700.* — Pour obtenir des oignons avec leurs propriétés et surtout éviter l'exhalaison du principe volatil qui fait pleurer les yeux, il faut les ciseler et non les hacher. Mais cette opération relève de l'artiste, dont la dextérité exercée accomplit des chefs-d'œuvre de régularité avec une mesure et une vitesse qui n'a n'égale que la prestidigitation.

L'oignon piriforme, de préférence, est épluché et coupé en deux sur sa longueur; on coupe alors perpendiculairement, de haut en bas, et en long la moitié (fig. 804), puis horizontalement comme le démontre la fig. 805; enfin transversalement, et en travers, selon la fig. 806. La pointe des doigts posée sur la bulbe et faisant avancer les premières phalanges contre lesquelles s'appuye la lame du couteau, pour ne pas se couper le bout des doigts; il s'en détache alors des petits dés très réguliers et très blancs, qui peuvent servir pour les garnitures, des viandes à la vinaigrette, les salades, etc., sans perdre leur suc.

Oignons émincés (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 3,701.* — L'oignon épluché, coupé par le milieu sur sa longueur, on fait une entaille sur la moitié, de haut en bas, et on la ciselle en travers avec une lame bien effilée. Si on taillait l'oignon dans un autre sens, les feuilles resteraient entières, tandis que pour le procédé que j'indique, les rondelles en croissant ont tendance de se détacher dans la cuisson.

Oignons hachés (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 3,702.* — Après l'avoir épluché, couper l'oignon sur sa longueur et ciseler les moitiés en travers. Les hacher alors avec le couteau ou avec le hachoir. Dans ce cas, les oignons sont irréguliers et deviennent noirâtres par l'oxyde de fer; il est de toute nécessité de les laver. Pour cela, on les met dans un torchon propre, on replie les coins et on présente le contenu sous le robinet de la fontaine, on manie et on presse jusqu'à ce que l'eau en sorte claire. On les presse bien à sec et on les réserve sur une assiette, en lieu frais.

Soupe à l'oignon (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,703.*

Employer :

Oignons	grammes	500
Farine	—	125
Beurre	—	150
Fromage de gruyère	—	250
Eau	litres	5

Sel, poivre, muscade.

Procédé général. — Faire roussir la farine dans le beurre, ajouter les oignons hachés, et après un instant, mettre l'eau, le sel, le poivre, la muscade et surveiller l'ébullition pour qu'elle n'aille pas au feu. Couper du pain dans la soupière en l'alternant de couches de fromage coupé par lames. Quand l'oignon est cuit, verser la soupe sur le pain, mettre le couvercle et la laisser tremper vingt minutes au moins.

Soupe à l'oignon gratinée (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,704.* — La soupe étant préparée selon la formule précédente, on met sur la soupe, préalablement dressée dans une soupière allant au feu, une forte couche de fromage de gruyère. On la fait gratiner dans un four très chaud.

Soupe à l'oignon et au lait (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,705.*— Remplacer la moitié de l'eau par du lait frais bouilli et terminer selon la formule 3,703.

OILLE, *s. f.* — Ancien pot-au-feu; de *Ole*, qui dans l'ancien français avait le sens de marmite; que l'on désigne encore à Rennes sous le nom de *Oule*. L'hypothèse que ce mot nous vient de l'espagnol est erronée; le français comme l'espagnol dérivent tous deux du latin *Olla*, qui représentent, l'un, l'ancien pot-au-feu français *Oille*, et l'autre, l'*Olla podrida*, ancienne cuisine espagnole, plus connu aujourd'hui sous le nom de *Cocido a la Española*. Voici, selon Le Bas, la composition de l'Oille :

Du mouton il faut prendre
Un bon morceau.
Du bœuf, qu'il soit bien tendre,
Avec du veau.
Pied de cochon, l'oreille,
Saucisse bien vermeille,
Cervelas gras et beau.

Ainsi, l'*Oille*, dont on trouve une trace dans les *Cassoulets*, semble reparaître aujourd'hui sous la forme de *Petite-Marmite*.

OIORBA DE SCHIMBEA, *s. f.* — Sorte de soupe faite avec des tripes; très usitée en Roumanie et dont la formule est la suivante :

Oiorba de Schimbea (*Soupe aux tripes*). — *Formule 3,706.* — Faire cuire des tripes, préalablement échaudées et nettoyées, avec un fond blanc à la farine et garnir d'oignons cloutés, de poivre concassé, sel et piment entier et d'un décilitre de vinaigre blanc. Lorsque les tripes sont cuites, les sortir et passer la cuisson à travers un linge. Tailler les tripes en julienne et les mettre dans la casserole avec la cuisson, faire donner un bouillon. Ajouter un piment ciselé, préparer une liaison de jaunes d'œufs et de beurre frais dans la soupière et opérer le mélange selon la règle ordinaire.

OISILLON, *s. m.* — Petits oiseaux. Un grand nombre d'oisillons non classés dans la cynégésie culinaire parce qu'ils sont surtout utiles à l'agriculture, mais qui deviennent succulents au moment des vendanges, sont : les *gros-becs*, le *bec-croisé*, le *bruant*, la *fauvette*, le *hochequeue*, le *loriot*, le *moineau*, le *roitelet*, etc., qui donnent des pâtés délicieux et des rôtis succulents, propres à être flanqués aux grosses pièces de gibier.

OISON, *s. m.* All. *Gœnschen;* angl. *goslieng;* ital. *papero*, — Petit de l'oie jusqu'à l'âge de puberté. Même préparation culinaire que l'oie (Voir ce mot).

OKE, *s. f.* — Poids turc et grec équivalant environ à un kilogramme deux cent quatre-vingt grammes.

OKROCHKA, *s. f.* — Soupe froide, très commune en Russie dans la saison chaude. Elle se prépare de la façon suivante :

Okrochka (*Haute cuisine russe*). — *Formule 3,707.*

Employer :

Filet de bœuf rôti.....	grammes	125
Langue écarlate.....	—	125
Jambon cuit.....	—	125
Crème aigre (Smitane).....	décilitres	2
Filets de gélinotte..... ..	nombre	3
Filets de perdreaux.....	—	3
Concombres frais.....	—	2
Œufs durs.....	—	4
Kwas.....	litres	3

Sel, sucre, moutarde et un morceau de glace dans la soupière.

Procédé. — Couper ces substances en petits dés et mélanger le tout dans une soupière sur la glace.

Okrochka maigre (*Soupe froide maigre*). — *Formule 3,708.*

Employer :

Bisques d'écrevisses.....	grammes	300
Saumon cuit.....	—	300
Betterave en dés.....	—	200
Carottes.....	—	200
Agourci.....	—	200
Pommes de terre.....	—	200
Crème aigre (Smitane).....	décilitres	2
Œufs durs en dés.....	nombre	2
Kowas.....	litres	2

Ciboules, estragon haché, fenouille, poivre, sel, un morceau de glace.

Procédé. — Incruster la soupière dans la glace et ajouter le tout, après avoir cuit et coupé en petits dés toutes les garnitures.

OLAX, *s. m.* — Arbre de l'île de Ceylan, dont les indigènes mangent les feuilles cuites préparées comme les épinards, ou crues, en salade.

OLÉACÉES, *s. f. pl.* — Famille de plantes, renfermant des arbres et des arbrisseaux, dont l'olivier est le type.

OLÉAGINEUX, SE, *adj.* — Qui est de la nature de l'huile ou qui en contient. Le lin, l'olive, l'amande sont des fruits oléagineux.

OLÉINE, *s. f.* — Substance organique grasse, liquide à 4 degrés au-dessous de zéro, donnant par la saponification des acides oléiques et margariques, ainsi que de la glycérine; on l'extrait de toutes les huiles végétales ainsi que la plupart des huiles grasses.

OLÉO-SACCHARUM, *s. m.* — Composition de sucre et d'huile volatil, comme l'huile de girofle, d'anis, etc., dont on fait usage pour aromatiser certaines boissons; mélange que l'on fait en frottant un morceau de sucre sur l'écorce fraîche d'une orange ou d'un citron; on dit aussi *oléosucre.*

OLÉRACÉ, E, *adj.* De *olus*, légume. — Plantes qui servent aux usages culinaires : l'épinard, le choux, etc.

OLFACTIF, *adj.* — Le nerf olfactif est celui qui tapisse la membrane pituitaire et transmet au cerveau la sensation des odeurs.

OLIVAISON, *s. f.* — Époque où l'on cueille les olives; la récolte même.

OLIVE, *s. f.* All. *Olive;* angl. *olive;* ital. et esp. *oliva.* — Fruit de l'olivier, *olea europæ*, dont on distingue plusieurs variétés.

Sa patrie d'origine serait l'Asie, et, d'après certains auteurs, cet arbre aurait été importé en Grèce par Hercule, qui en fut couronné au retour de ses glorieuses expéditions; il fut planté sur le mont Olympe, d'où lui viendrait le symbole de la victoire. Selon d'autres, il aurait été transporté d'Égypte à Athènes par Cécrops, l'an 1582 avant le Christ. Les Grecs avaient une si grande vénération pour cet arbre qu'ils en firent le symbole de la sagesse, de l'abondance et de la paix. Mais on croit aussi que les Phocéens qui fondèrent Marseille, environ 600 ans avant Jésus-Christ, l'avaient importé d'Asie avec la vigne, d'où il se répandit en Italie et dans les Gaules. Il y a un passage dans Pline qui se rapporte assez à cette tradition.



Fig. 807.
Olivier, sa fleur et son fruit.

L'olivier est un arbre oléagineux et est remarquable en ce sens qu'il porte son huile dans la pulpe même de son fruit au lieu de la porter dans le noyau ou la noix.

La France produit environ 124,202,500 kilogrammes d'olives d'une valeur de trente millions de francs, consommées en fruits ou en huile.

En outre des variétés du plant de Salon, les *Verdaliers* et les *Aglanteaux*, il faut citer l'*Amelon*, le *Répugnier*, le *Banalanque*, etc. Mais la reine des olives c'est la *noire* de Grèce, belle, charnue, d'une odeur suave et parfumée. La floraison a lieu de mai à juillet, selon les localités; selon Garcin :

L'olive de novembre,
Dans les jarres de grès épanche ses flots d'ambre,
Et jusqu'en janvier fait frémir le pressoir.

La cueillette a été chantée dans la langue habituée au zéphir de l'olivier, par Anselme Mathieu :

Deja li Pastourello
Saludon, risarello,
Lou Soulèu que paréi
Comme un rèi.
Partèn, Olivarello,
Partèn, que lou jour créi.

En d'autres termes : *Déjà les bergères — Saluent, rieuses, — Le Soleil qui paraît — Comme un roi. — Partons, cueilleuses d'olives, — Partons, le jour grandit!*

Il est bon de dire que l'olive verte est toujours cueillie avant sa parfaite maturité. Si on la laisse mûrir, elle acquière une teinte noire. Les olives se préparent de plusieurs façons dont voici les principales :

Olives cassées (*Conserve d'*). — *Formule 3,709.* — C'est la préparation la plus simple, elle consiste à les casser par un coup de maillet ou de pierre, pour les fendre ou les ouvrir, puis on les jette dans de l'eau, que l'on renouvelle tous les jours pendant neuf jours ; elles perdent leur saveur amère. On les met ensuite dans la liqueur suivante, qui sert pour toutes les méthodes de conservation à l'eau.

Liqueur de conservation. — *Formule 3,710.* Employer :

Eau.....	litres	50
Sel marin.....	kilos	4
Fenouille, laurier et coriandre.		

Procédé général. — Mettre l'eau en ébullition, ajouter le sel et le faire fondre ; mettre ensuite les aromates et faire donner une heure d'ébullition. Passer la liqueur au tamis et la laisser refroidir avant de l'employer.

Les olives doivent rester quinze jours au moins dans cette préparation pour qu'elles soient bonnes à manger; c'est dans cette liqueur qu'on les met pour les expédier en barils.

Olives vertes (*Conserve d'*). — *Formule 3,711.* — Préparer une solution d'eau dans laquelle on a mis 6 pour cent de cendre de bois tamisée et de chaux, en parties égales. Jeter les olives dans ce bain, en mettant assez d'eau pour les recouvrir; les y laisser pendant quarante-huit heures ; ensuite on les change d'eau, en la renouvelant toutes les vingt-quatre heures pendant neuf jours. Par cette préparation, les olives perdent toute leur âcreté et se conservent vertes. On les met ensuite dans la liqueur de conservation susmentionnée.

Olives à la Picholine (*Conserves d'*). — *Formule 3,712.* — Du provençal *ooulivo à la pichouline.* Terme dérivé du nom du Génois Picholini, qui introduisit ce mode de préparation en Provence vers le milieu du XVIII^e^ siècle.

Inciser les olives sur leur longueur et les mettre simplement tremper dans de l'eau que l'on renouvelle tous les jours pendant neuf jours ; les conserver ensuite dans la liqueur de la formule 2,223.

Olives confites (*Conserve d'*). — *Formule 3,713.* — On choisit de préférence les espèces de Grèce ; elles sont cueillies noires; on les met dans une saumure pendant quelques jours, puis on les rafraîchit à l'eau et enfin on les conserve dans l'huile d'olive. Elles sont douces et parfumées.

Olives taillées (*Conserve d'*). — *Formule 3,714.* — Ce mode est une spécialité de St-Chamas. On la fend au couteau jusqu'au noyau ; elle conserve ainsi sa forme et sa fermeté native; on la passe à la saumure, on la rafraîchit et on la conserve en baril dans la liqueur de la formule 3,710.

Remarque. — Lorsque l'on veut se servir d'olives dans un tonnelet en vidange, il faut avoir soin de les retirer à l'aide d'une écumoire émaillée ou en bois, et ne jamais y plonger les mains qui altéreraient la liqueur de conservation.

Il arrive que pour mieux les conserver on a préparé la liqueur à 10 0/0 d'eau; elles sont alors trop salées. On les dessale en les laissant tremper quelques heures dans l'eau fraîche. Si l'on avait des olives à conserver de la desserte (au naturel) on n'aurait qu'à les mettre dans de l'eau salée.

Olive (*Huile d'*). — La fabrication de l'huile se fait par l'écrasement de ce fruit dans des moulins spéciaux. La pâte ainsi obtenue est ensuite placée dans des presses à bras ou hydrauliques. Si le fruit est de bonne qualité, cette première pression fournit de 14 à 15 0/0 d'huile fine. Si on veut obtenir une seconde pression, on repasse la pâte au *grignon* sous les meules, pour la désagréger, et on la délaie ensuite dans des bassins. Le noyau, plus dense, va au fond ; les parties plus légères constituées par l'huile et la pulpe, surnagent, et, recueillies, mises à bouillir dans des chaudières, sont de nouveau soumises à la presse. Cette opération donne 4 à 5 0/0 d'huile appelée à *Ressence*, le plus souvent employée pour des usages industriels.

Falsification de l'huile d'olive. — Les adultérations que l'on fait parfois subir aux huiles d'olive, en y mélangeant des huiles de graines, préoccupent depuis longtemps l'agriculture et le commerce. On a cherché, sans grand résultat, à trouver un moyen rapide de déceler ces mélanges. M. Audoynaud, professeur à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier, vient de faire connaître à l'Académie des sciences un procédé qui

permettrait de reconnaître, en 15 ou 20 minutes, si l'huile d'olive est pure dans la limite de 5 0/0 de mélange.

Ce procédé consiste à traiter l'huile à essayer par le bichromate de potasse et l'acide azoto-sulfurique. L'huile ainsi traitée prend une ***couleur verte*** quand elle est pure, et variant du vert jaunâtre au jaune lorsqu'elle est mélangée.

HYGIÈNE. — L'olive est un aliment indigeste, mais ce défaut peut être corrigé par la condimentation. Farcie aux anchois est un hors-d'œuvre stimulant et agréable. Pour ceux qui l'aiment et peuvent la supporter, l'olive constitue un aliment d'épargne convenant surtout aux diabétiques. Par son huile essentielle, on peut la classer parmi les aliments des organes de la pensée. Ce qui confirme cette hypothèse, c'est qu'on peut voir chaque jour les Crétois et les Grecs philosopher et discuter des journées entières, n'ayant pris pour toute nourriture que des olives, du pain et de l'eau.

USAGE CULINAIRE. — On utilise les olives au naturel (Voir la fig. 810), tournées ou farcies, soit comme garniture ou comme hors-d'œuvre.

Olives tournées (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 3,715.* — On les a aussi appelées *olives désossées*.

Procédé général. — On choisit des olives très vertes et avec la pointe du couteau, on commence au pédoncule à faire une incision en appuyant sur le noyau de manière à en détacher toute la pulpe aussi près que possible du noyau. On remet la pulpe à sa



Fig. 808.
Olive farcie.



Fig. 809.
Olive tournée.



Fig. 810.
Olive naturelle.

juxtaposition (fig. 809) et on les jette au fur et à mesure dans de l'eau salée. Elles servent à être farcies; mais depuis que l'on a inventé l'appareil à ôter le noyau, les olives tournées ne s'emploient que pour garniture et dans les cuisines où cet appareil manque.

Olives farcies à l'huile (*Conserve pour hors-d'œuvre*). — *Formule 3,716.*

Employer :

Câpres confites	grammes	500
Capucines	—	500
Piment	—	50
Anchois désossés	—	800
Ciboules, estragon, cerfeuil blanchis	—	300
Jaunes d'œufs cuits	nombre	6
Jaunes d'œufs crus	—	3
Épices et muscade.		

Procédé. — Hacher les câpres, les capucines, les fines herbes et le piment; les mettre dans un mortier; piler et passer au tamis de métal. Vérifier l'assaisonnement, farcir les olives, préalablement désossées et les mettre dans un flacon avec de l'huile vierge. Boucher le flacon et le couvrir d'une capsule d'étain.

Remarque. — Par le même procédé, on peut farcir et conserver les olives noires.

Olives farcies fraîches (*Hors-d'œuvre et conserve*). — *Formule 3,717.*

Procédé, — Vider des olives vertes et les garnir avec l'appareil suivant :

Anchois de Norvège désossés.	grammes	250
Ciboules, estragon, cerfeuil blanchis	—	100
Beurre frais	—	250
Jaunes d'œufs cuits	nombre	3
Poivre, muscade, sel.		

Procédé. — Piler les fines herbes au mortier, ajouter ensuite les anchois, les jaunes d'œufs et enfin le beurre et les épices. Triturer le tout et passer au tamis. En farcir les olives et les dresser en hors-d'œuvre.

Remarque. — Il est bien entendu que l'on se servira des anchois de Norvège conservés dans des petits barils, dont la condimentation exquise les distingue des anchois communs au sel, par un goût et un parfum des plus suaves, ce qui fait tout le mérite de cette farce. Les olives ainsi préparées peuvent aussi être conservées en bocal dans l'huile fine.

On farcit en outre les olives pour garnitures chaudes.

Olives farcies *A* (*Garniture de volaille ou de viande blanche*). — *Formule 3,718.*

Procédé. — Enlever les noyaux à la quantité d'olives que l'on désire farcir, avec l'appareil, ou l'emporte-pièce à colonne. L'olive est alors percée d'un bout à l'autre, c'est-à-dire de haut en bas, et se présente selon la figure 808; on les jette au fur et

à mesure dans une casserole d'eau fraîche et salée. Soumettre à l'ébullition, et, au premier bouillon, les rafraîchir; les égoutter et les farcir à l'aide de la poche avec de la farce de godiveau ou de volaille. Les mettre dans une petite casserole avec du velouté ou de la sauce suprême en ébullition ; les achever de cuire ; vérifier l'assaisonnement et finir avec un morceau de beurre fin.

Olives farcies *B* (*Garniture de viande*). — *Formule 3,719.* — Oter les noyaux aux olives et les emplir avec la farce cuite suivante :

Jambon maigre.....	grammes	50
Truffes râpées ou hachées..	—	50
Veau ou volaille cuits.....	—	100
Mie de pain trempée au lait.	—	100
Œuf.....	nombre	1

Poivre, sel, épices.

Procédé.— Piler le tout au mortier et passer au tamis de métal. Vérifier l'assaisonnement et farcir les olives à l'aide de la poche à douille fine.

Olives farcies *C* (*Garniture de gibier*). — *Formule 3.720.*

Procédé. — Oter les noyaux aux olives, les ébouillanter, les rafraîchir, et les égoutter. On les farcit avec une farce de volaille ou de gibier (Voir FARCE), selon l'application qu'on en devra faire. On aura préalablement mis dans une petite casserole de la demi-glace avec, au fond, du jus de la viande qu'elles doivent garnir, et, quand cette sauce cuit, on y met les olives pour les achever de cuire.

Olives farcies *D* (*Garniture de gibier aquatique*). — *Formule 3,721.*

Employer :

Gousses d'ail.....	nombre	2
Filets d'anchois désossés.....	—	8
Foie ou intestin de l'oiseau...	—	1
Jaunes d'œufs cuits durs.....	—	2
Jaune d'œuf cru	—	1

Poivre, sel, épices.

Procédé. — Passer à la poêle le foie ou les intestins (s'il s'agit des oiseaux qu'on ne vide pas) avec du beurre; mettre le tout dans le mortier; piler et passer au tamis. En farcir les olives à l'aide d'un cornet ou d'une petite poche.

Remarque. — En substituant le foie de l'oiseau par du corail de crustacé ou par de la laitance, cette farce peut être utilisée pour farcir des olives à garnir du poisson.

OLIVET, *s. p.* (*Fromage d'*). — Dans le pays de ce nom, situé dans le département du Loiret, on fabrique avec du lait de vache des fromages qui ont la forme d'un disque d'environ quatre centimètres d'épaisseur sur quinze de diamètre.

Ces fromages, un peu maigres, ont une pâte blanche et salée peu goûtée des gourmets. Ils se mangent frais ou affinés.

OLIVETTE, *s. f.* — Étymologie *olive*. Dans le premier sens, olivette vient de *olivetum*, plant d'oliviers. — Clos planté d'oliviers.

Olivettes se dit aussi d'une espèce de danse en usage en Provence, après la cueillette des olives. Danser les *Olivettes*.

OLIVOTES, *s. f. pl.* (*Vin de la côte des*).— Nom d'un vin de Bourgogne rouge, de deuxième classe, que l'on récolte dans le département de l'Yonne, contenant quinze à seize degrés d'alcool.

OLLA-PODRIDA, *s. f.* — Étymologie : *Oille*, qui signifie pot, *Olla* et *podrida* pourri, *pot pourri*, du port. *Cucido* (Voir ce mot) et de l'esp. moderne *Cocido à la española*, vulgairement appelé *Puchero*. Elle équivaut à la *minestra* italienne et au pot-au-feu français. Selon la fortune, la diversité et la richesse des viandes varient, mais ce qui reste immuable dans ces mets, ce sont les *garbanzos*.

Cocido à la española (*Olla podrida. Haute cuisine*). — *Formule 3,722.* — Pour trente personnes ou trois services.

Employer :

Culotte de bœuf.....	kilos	3.
Tendron de veau.....	—	1.500
Jambon des Asturies.....	—	1.500
Garbanzos (Garvance)....	—	2.
Poitrine de mouton.....	nombre	1
Oreilles de porc.....	—	2
Poulets de grain.....	—	2
Pigeons.....	—	2
Cailles.....	—	2
Canard.....	—	1
Perdrix (vieilles).....	—	2
Chorizos (Voir ce mot)....	—	8
Oignon clouté de 3 clous de girofle.....	—	1
Gousses d'ail	—	3
Piments rouges.	—	3

Thym, laurier, macis dans le porte-épice, et sel.

Procédé.— Faire tremper les garbanzos la veille, les mettre dans une grande marmite avec les viandes, de l'eau, et faire bouillir ; écumer, saler et garnir avec les épices, l'ail, l'oignon et les piments.

D'autre part, employer :

Jambon des Asturies	kilogr.	1.500
Petit salé	—	500
Concombre vert	—	250
Fèves	—	250
Haricots verts	—	250
Petits pois verts	—	250
Petits oignons glacés	nombre	24
Petites carottes tournées	—	24
Petits navets	—	24
Choux moyens	—	2
Fonds d'artichauts	—	15
Laitues	—	12

Procédé.— Blanchir les choux, les faire braiser avec le jambon et le petit salé, en les arrosant avec le dégraissi de la marmite; faire blanchir ou glacer les différentes légumes selon la nature, et les conserver séparément au chaud dans des petites casseroles.

Pendant que le tout cuit, on aura soin de sortir les viandes de la marmite au fur et à mesure de leur parfaite cuisson et de les réserver dans une casserole au chaud avec du bouillon.

Le dressage.— Décanter le bouillon, le clarifier; sortir les garbanzos. Sur trois grands plats longs, découper et placer le bœuf au milieu et les entourer du veau, du mouton, des corizos et de la volaille; glacer au pinceau les viandes noires. Sur trois autres grands plats ronds, dresser les choux en couronne, bien égouttés et découpés; mettre au milieu les garbanzos en pyramides et garnir les choux des légumes glacés, vert et blanc, en alternant les couleurs et les sortes.

Servir le consommé ou potage en même temps que les viandes et les légumes.

Remarque. — En Espagne, chaque contrée a son *cocido* (voir aussi CUCIDO à la portugaise.); la précédente *olla* représente la plus complète, celle qui se fait les grands jours de fête dans les réceptions nombreuses, mais le plus souvent se prépare avec moins de complication. Telle est la suivante :

Puchero à la española (*Cuis. espagnole.*) — *Formule 3,723.*

Employer :

Culotte de bœuf	kilogr.	4
Lard	—	1
Garbanzos (pois chiches)	—	1
Poulet	nombre	1
Perdreau	—	1
Pigeon	—	1
Petits choux blanc	—	3
Tranche de jambon dessalé	—	1
Boudin noir (*una morcilla*)	—	
Chorizos (Voir ce mot)	nombre	2
Saucisses chipolata	—	3
Carottes	—	10
Navets	—	10
Oignons	—	12
Pommes de terre moyennes, tournées	—	15
Poireaux moyens	—	8
Clous de girofle	—	6
Bouquets garnis	—	2
Eau	litres	6

Procédé. — Mettre la marmite à feu avec les six litres d'eau; ajouter le bœuf et lard, et avoir soin d'écumer; ensuite les volatiles préalablement flambés, vidés et troussés; quatre poireaux, cinq carottes, cinq navets, six oignons, un bouquet garni n° 2 (Voir ce mot) contenant trois clous de girofle et assaisonner de sel et poivre. Mettre alors les garbanzos que l'on aura eu soin de faire tremper vingt-quatre heures d'avance dans l'eau tiède. Faire cuire le tout et retirer chacune des substances au fur et à mesure qu'elles seront cuites; les réserver dans une casserole sur le coin du fourneau avec un peu de dégraissi de la marmite

D'autre part, faire blanchir les choux et les faire cuire dans une autre casserole avec le jambon, le lard, le boudin et les saucisses; mouiller avec du dégraissi de la marmite et ajouter quatre poireaux, cinq carottes, cinq navets, six oignons et un bouquet garni contenant trois clous de girofle; assaisonner de sel et poivre et faire cuire. Retirer les légumes au fur et à mesure qu'ils sont cuits. Pendant ce temps, on aura fait cuire à l'eau les pommes de terre tournées.

Le dressage.— Dresser le bœuf découpé au centre d'un grand plat long, l'entourer de la volaille et du gibier également découpés.

Découper le lard en lames fines, ainsi que le jambon et les saucisses. Dresser au centre d'un plat rond les garbanzos, les entourer des choux et les garnir en alternant de jambon, de saucisse, de lard, de carottes et de navets; c'est-à-dire varier les sortes et les couleurs. Servir le tout très chaud; accompagner d'une sauce tomate dans une saucière également chaude.

OMBELLIFÈRES, *s. f. pl.* — Nom donné à la famille de plantes dont les fleurs à cinq pétales, très petits, étalés, produisant deux fruits contigus sont disposés en *ombelles*, c'est-à-dire étalés à l'extrémité de pédicelles rayonnant d'un point central comme un parasol, tels sont la carotte, le persil l'angélique, etc.

OMBRE *ou* **OMBLE**, *s. m.* (*Salmo thymollus*). All. *Schattenfisch*; angl. *char;* ital. *umbra*. — Ce nom lui vient de la vitesse de sa marche, à peine a-t-on le temps de l'entrevoir qu'il disparaît et on ne voit que son ombre. Les Latins l'appelaient aussi thymollus à cause de sa légère odeur de thym.

L'ombre est un poisson classé par Cuvier dans la famille des salmonoïdes, aux dépens du saumon. Il se trouve dans la Baltique et la mer du Nord; il remonte les fleuves au moment du frai; il atteint une longueur de 70 centimètres. Sa tête, petite, arrondie, sa bouche armée d'une rangée de petites dents pointues; sur son corps allongé, les écailles fines sont bleuâtres et irisées dans sa partie supérieure et blanches sur son ventre; le tout recouvert de petits points auréolés. La nageoire du dos est violette et celles du ventre rougeâtres.

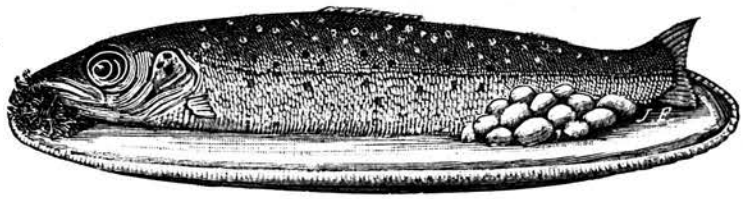


Fig. 811.
Ombre au court bouillon, garni de pommes de terre.

HYGIÈNE. — La chair de l'ombre est blanche parfumée, de bon goût et de facile digestion; selon la saison, elle est grasse et savoureuse; elle est alors d'une digestibilité médiocre, mais excellente.

USAGE CULINAIRE. — On prépare l'ombre comme la truite ou le saumon; de préférence au court bouillon (Voir ce mot) et garni de pommes de terre, de crevettes ou d'écrevisses. Servir à part une sauce hollandaise, genevoise ou génoise, qu'il est important de ne pas confondre. (Voir ces mots.)

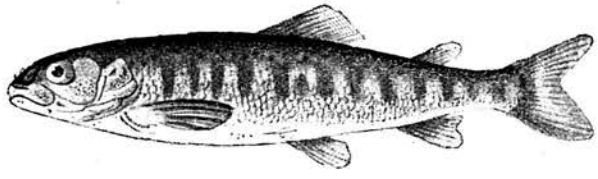


Fig. 812. — Ombre Chevalier.

OMBRE CHEVALIER, *s. m.* (*Salmo umbla*). — Poisson de la variété de l'ombre, décrit plus haut; qui habite les lacs et les fleuves de la Suisse, du Tyrol, de l'Angleterre et de la Russie. Ce poisson, qui ressemble à la truite saumonée, est un intermédiaire de cette dernière et de la truite avec lesquelles il ne faut pas le confondre. L'ombre chevalier se distingue de l'ombre commun par l'absence d'écailles, de taches ou de points et par sa couleur irrisée. (Voir la fig. 812.)

HYGIÈNE. — Contrairement à ce qu'ont pu dire certains auteurs, l'ombre chevalier des lacs de la Suisse est par sa chair douce et parfumée bien supérieur à la truite; il constitue justement un aliment à la fois réparateur et de digestion facile, qui peut être ordonné aux malades, aux convalescents, aux épuisés et aux vieillards, à la condition, toutefois, que les préparations culinaires n'altèrent pas ses propriétés analeptiques et alibiles. La méthode suivante est celle que je recommande.

Ombre Chevalier à la genevoise. (Voir GENEVOISE.)

OMBRINE, *s. f.* (*Umbrina vulgaris*). — Poisson de la Méditerranée, que les Provençaux appellent *daine, laine* et *chrau*. On en distingue plusieurs espèces; celle dont nous nous occupons atteint quelquefois le poids de quinze kilogrammes. Sa couleur est jaune citron sur le dos et blanche sous le ventre. Sa chair, blanche, est très estimée. Elle subit la même préparation culinaire que le *loup de mer*.

OMELETTE, *s. f.* All. *Eierkuchen;* angl. *omelet;* ital. *frittata*. Littré donne deux étymologies : 1° de *ame*, intérieur de l'œuf, et *lette*, diminutif *amelette* et par altération *omelette;* 2° de *allumette*. Mais l'une et l'autre de ces propositions me paraissent erronées si je considère que les Romains appelaient *ova mellita* des œufs battus avec du miel et cuits dans un plat de terre. Il est donc plus logique de penser que *omelette* dérive de *ova mellita*, œufs miellés. — Œufs battus, assaisonnés et cuits dans la poêle avec du beurre frais.

CHIMIE CULINAIRE. — On croit généralement dans le public que l'omelette est l'aliment le plus simple dans sa confection. Casser des œufs, les

saler, les poivrer, les battre et les verser dans le beurre fondu de la poêle, c'est faire l'omelette, me dira-t-on?

Nous sommes parfaitement d'accord sur la *formule*, mais non sur le *procédé*, vulgairement adopté par ceux qui dédaignent la cuisine et croient que ce mets cuit par une personne ignorante, procédant avec une absence complète de données scientifiques, doit avoir les mêmes effets hygiéniques que lorsqu'il est préparé par une personne intelligente, connaissant à fond les propriétés de cet aliment de premier choix,

Veut-on manger une omelette réparatrice? On la fera *saignante* ou *baveuse*, c'est-à-dire à peine cuite. Pour que l'albumine contracte un état de demi dissolution, il faut que les œufs soient frais et bien battus. Les verser dans le beurre frais et chaud de la poêle, puis remuer avec vivacité, sans cela l'omelette resterait feuilletée; hausser alors la queue de la poêle et ramasser l'omelette à son extrémité; puis un coup sec donné de la main droite sur la queue de la poêle, que l'on tient de la main gauche, doit suffire pour ramener l'omelette sur elle-même, et la plier en deux; on laisse coaguler la partie extérieure qui enveloppe l'albumine, mélangée à l'hydrogène du jaune, dont le tout forme une masse douce et crémeuse. Deux minutes doivent suffire; elle se présente alors lisse, de forme ovale et appétissante.

Dans cet état, l'omelette est parfaite et peut être servie aux enfants, aux convalescents et aux malades. Mais si les œufs sont conservés, ou l'omelette trop cuite, les effets en sont certainement bien différents.

Veut-on manger une omelette entièrement assimilable et réputée nourrissante parce qu'elle est difficilement digérée? Dans ce cas, on doit la faire bien cuire; elle équivaut alors au boudin noir et n'est qu'un aliment banal et indigeste, convenant tout au plus aux habitués des cabarets.

USAGE CULINAIRE. — L'omelette est l'agent complémentaire d'un déjeuner ou d'un repas improvisé; selon la préparation qu'on en sait faire, elle peut être ajoutée ou substituée à toutes les parties composant la nomenclature du *menu*, depuis le hors-d'œuvre jusqu'au dessert.

Indépendamment des omelettes au naturel, je les divise en sept genres :

Les omelettes aux fines herbes;
Les omelettes garnies;
Les omelettes garnies et saucées (brunes et blanches);
Les omelettes de poisson;
Les omelettes sucrées et alcoolisées;
Les omelettes sucrées et fourrées;
Les omelettes sucrées et soufflées.

Omelette au naturel. — *Formule 3,724.*

Procédé général. — Casser six œufs frais dans une terrine, ajouter poivre et sel; bien les battre avec une fourchette; mettre sur un feu vif dans une poêle bien affritée 100 grammes de beurre fin; aussitôt qu'il commence à fumer, verser les œufs et remuer avec vivacité; ramasser l'omelette à l'extrémité; un coup sec donné de la main droite sur la queue de la poêle que l'on tient de la main gauche, doit suffire pour la faire rouler sur elle-même, et, après une seconde, la renverser sur un plat long et la servir sans attendre.

Remarque. — Il est évident que la quantité d'œufs est subordonnée au nombre de convives. La plus petite doit être de deux œufs et la plus grande de douze. Lorsqu'il s'agit de quinze à vingt œufs, il est préférable de faire deux omelettes qu'on peut d'ailleurs dresser sur le même plat ou séparément, selon la commodité du service. J'ajoute que la poêle à omelette ne doit jamais être mouillée; en conséquence, on devra se réserver une poêle spéciale à cet usage. L'omelette ne doit pas attendre.

Omelette à l'ail (*Cuis. provençale*). — *Formule 3,725.* — procéder comme pour l'omelette au naturel, en mettant deux gousses d'ail dans le beurre que l'on retire au moment de verser les œufs. L'omelette acquiert ainsi un arôme aillolisé très recherché des méridionaux.

LES OMELETTES AUX FINES HERBES. — Dans ce genre, je classe les omelettes condimentées de différentes plantes fraîches et aromatiques.

Omelette au persil (*Cuis. de restaurant.*) — *Formule 3,726.* — Battre six œufs frais dans un bol, avec poivre, sel et persil, et opérer selon le procédé général.

Omelette aux fines herbes (*Haute cuisine*). *Formule 3,727.* — Hacher du cerfeuil, du persil et de l'estragon; en mettre une quantité relative dans les œufs avec poivre et sel; battre les œufs et opérer selon le procédé général.

Omelette à l'estragon. (*Cuis. d'amateur*). — *Formule 3,728.* — Remplacer les fines herbes par de l'estragon haché et opérer selon le procédé ordinaire.

Omelette aux ciboules (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,729.* — Ciseler des ciboules, les passer à la poêle sur le feu avec du beurre fondu; aussitôt cuites, verser les œufs dessus et opérer à la facture de l'omelette.

Remarque. — Quelques personnes mettent les ciboules dans les œufs sans les faire cuire. On peut aussi les remplacer par des pousses fraîches d'oignon, d'ail ou de poireau.

Omelette aux pointes d'asperges (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,730.* — Ajouter à six œufs battus et assaisonnés une quantité relative de pointes d'asperges fraîchement cuites. Opérer selon le procédé général.

Omelette aux pousses de houblon. — *Formule 3,731.* — Éplucher des pousses de houblon, les blanchir selon la formule 2,697; les ajouter aux œufs battus et assaisonnés. Chauffer du beurre dans la poêle et verser les œufs dedans; terminer selon le procédé ordinaire.

LES OMELETTES GARNIES. — Ce genre comporte les omelettes dans la composition desquelles entrent des garnitures, à l'état sec, du règne végétal ou animal.

Omelette à l'oignon (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,732.* — Aussi appelée *à la Lyonnaise.* Hacher des oignons très menus, les faire cuire au beurre frais jusqu'à ce qu'ils aient acquis une couleur d'or; ajouter les œufs battus; assaisonner et opérer selon l'usage ordinaire.

Omelette au fromage (*Cuis. de campagne*). — *Formule 3,733.* — Pour réussir l'omelette au fromage, on doit émincer du fromage gras d'Ementhal et non le râper. On assaisonne les œufs, on les bat et on les verse dans la poêle; on opère par un mouvement vif sur toute la surface de la poêle et lorsque l'omelette commence à se coaguler, on ajoute le fromage par dessus et on la replie en agglomérant le tout à l'extrémité; cela pour éviter que le fromage fasse attacher l'omelette à la poêle.

Omelette au lard (*Cuis. de campagne*). — *Formule 3,734.* — Pour six œufs, couper en petits dés du lard maigre de poitrine non fumé et bien dessalé; le passer à la poêle avec un peu de beurre frais; lorsqu'il est atteint (ce que l'on reconnaît lorsque de mat il devient opaque), verser le tout dans une poêle bien affritée; faire chauffer à point et ajouter les œufs poivrés et légèrement salés s'il y a lieu.

Remarque. — J'indique de frire le lard dans une autre poêle, parce que la poêle attache par le dépôt du sel et du suc du lard, et il devient dès lors très difficile à faire une omelette bien lisse. On ne doit jamais oublier que plus le lard est grillé, plus il devient salé; il est donc préférable de laisser simplement chauffer le lard. Cet effet de chimie culinaire se produit également pour le jambon.

Omelette au jambon (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,735.* — Pour six œufs, couper en dés 60 grammes de jambon cuit, le mettre dans le bol avec les œufs; assaisonner de poivre et très peu de sel; battre et confectionner l'omelette. On peut aussi préalablement faire chauffer le jambon dans la poêle.

Omelette à l'américaine (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,736.* — Faire saisir à la poêle, avec du beurre frais, du petit salé coupé en dés; ajouter de la tomate pelée, égrenée et ciselée; égoutter et mettre le tout avec les œufs, les assaisonner de poivre et sel; les battre et faire l'omelette dans une autre poêle.

Omelette aux olives farcies (*Cuis. provençale*). — *Formule 3,737.* — Pour six œufs, choisir une douzaine d'olives farcies, selon la formule 3,719, les ajouter aux œufs, saler, poivrer, battre le tout et opérer selon le procédé général.

Omelette aux artichauts (*Cuis. provençale*). — *Formule 3,738.* — Choisir des jeunes artichauts, les dépouiller et en parer les fonds, les ciseler et les faire cuire dans de l'huile d'olive; les égoutter et les mettre dans le bol aux œufs; assaisonner, battre le tout et opérer selon le procédé général.

Omelette aux câpres (*Cuis. provençale*). — *Formule 3,739.* — Ajouter aux œufs, préalablement assaisonnés, une quantité raisonnable de câpres non pareilles et opérer selon le procédé ordinaire.

Omelette aux piments verts (*Cuis. provençale*). — *Formule 3,740.* — Ciseler des piments verts, les faire cuire à l'huile d'olive à feu doux dans une poêle; les égoutter et les mettre dans les œufs. Faire l'omelette, au beurre, selon le procédé général.

Omelette à la russe (*Drotsena*). — *Formule 3,741.*

Employer :

Farine de gruau	grammes	180
Crème fraîche	litre	1/2
Œufs	nombre	10
Beurre fin	grammes	250
Poivre et sel.		

Procédé. — Délayer peu à peu la farine avec la crème, le sel et le poivre; ajouter les œufs et battre le tout pour bien mêler. Faire fondre le beurre dans une poêle; lorsqu'il est chaud, y verser l'appareil et faire cuire dans un four chaud. Lorsqu'elle est cuite, la glisser sur un plat rond suffisamment grand et l'arroser d'un beurre fondu à la noisette.

Omelette à la petite russienne (*Cuisine russe*). — *Formule 3,742.* — Choisir, vider et ébarber des *snitkis*, tout petit poisson blanc qu'on fait frire à la poêle avec du beurre frais; verser dans la poêle les œufs battus avec un peu de crème aigre, *smitane*, fenouil, poivre et sel. Opérer selon le procédé général. Accompagner l'omelette de crème aigre.

Remarque. — On peut faire entrer un nombre considérable d'ingrédients dans ce genre d'omelette; dans les pays du Nord, les poissons, les crustacés y entrent pour une large part; dans le Midi, ce sont les aromates âcres, les champignons et les végétaux qui en font le plus souvent la condimentation. Mais, en général, il est de mauvais goût et antifrançais d'associer aux omelettes des substances qui ne s'accordent ni par le goût, ni par la nature, aux propriétés de l'œuf. On ne sera donc pas étonné de ne point trouver ici cet assemblage aux noms bizarres que l'on trouve dans certains livres de cuisine.

Les Omelettes garnies et saucées. — Ce genre d'omelettes comporte à l'intérieur une garniture en forme de ragoût fin à sauce très réduite et une fois dressée, le fond du plat est arrosé de la même sauce qu'à l'intérieur de l'omelette.

Omelette aux rognons (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,743.*

Opération préparatoire. — Pour six œufs, faire sauter deux rognons de mouton (Voir Rognons) et les maintenir saignant dans une petite casserole avec de la demi-glace. Assaisonner les œufs et les battre.

Procédé général. — Faire chauffer le beurre frais dans la poêle à omelette, y verser les œufs, remuer vivement et laisser coaguler légèrement; agglomérer l'appareil à l'extrémité de la poêle; s'assurer qu'il ne s'attache pas; mettre au centre et en long, les rognons à l'aide d'une cuillère; replier les bords dessus; la rouler sur elle-même et lorsqu'elle est légèrement dorée, la renverser de la main droite sur un plat long que l'on tient de la main gauche; saucer le fond du plat autour de l'omelette avec la demi-glace des rognons.

Remarque. — Se font de la même façon les omelettes aux rognons de veau, aux émincés de filets mignons, aux foies-gras, etc. Il en est de même pour la confection de toutes celles de ce genre pour lesquelles on devra se reporter au procédé général.

Omelette aux champignons (*Haute cuisine*). — *Formule 3,744.* — Cuire une quantité relative de champignons frais de couche, selon la formule 15, y ajouter de la demi-glace très réduite et réserver dans une petite casserole. Assaisonner et battre les œufs et opérer selon le procédé général plus haut décrit.

Omelette aux chanterelles (*Cuis. de campagne*). — *Formule 3,475.* — Les chanterelles (Voir ce mot) étant cueillies fraîches, on les fait cuire selon la formule 878; on les égoutte et on les ajoute à de la sauce demi-glace qu'on réserve dans une petite casserole.

Préparer d'autre part la quantité d'œufs déterminée; saler, poivrer; battre et opérer selon le procédé général. Saucer d'un cordon de sauce demi-glace.

Omelette aux cèpes (*Cuis. bordelaise*). — *Formule 3,746.* — Ciseler des cèpes et des tomates préalablement pelées et égrenées; saler et poivrer; les faire frire dans une poêle avec de l'ail et de l'huile d'olive. Les égoutter et mettre dans une petite casserole avec de la demi-glace de viande. Préparer d'autre part la quantité relative d'œufs, les assaisonner, les battre et opérer selon le procédé général. Saucer le fond du plat d'un cordon de sauce demi-glace.

Omelette aux morilles fraîches (*Cuisine champêtre*). — *Formule 3,747.* — Voici comment notre collègue Achille Ozanne décrit sa première omelette : — *Sous bois*

La belle moisson de morille,
Que nous faisions là, tout gamins,
Mettant nos blouses en guenille
Après les ronces des chemins!
Et tout fiers de notre cueillette,
Quel éclair dans nos yeux ardents,
Lorsqu'apparaissait l'omelette...
Qu'on dévorait à belles dents!

Procédé

Quand les morilles sont soigneusement lavées,
Puis, en morceaux, après, finement découpées,
Jetez-les dans la poêle au beurre presque noir,
C'est, pour en sécher l'eau, le soin qu'il faut avoir.
Assaisonnez-les bien; mettez sur une assiette,
Et, dans la poêle, alors, faites une omelette
Que l'on étend, partout, d'une égale façon,
Afin de la plier en forme de chausson.
Lorsque dans le milieu l'on a mis les morilles...
C'est simple : les mamans en instruiront leurs filles.

Omelette aux champignons de Paris (*Cuisine ménagère*).— *Formule 3,748.*— Éplucher des champignons frais, les mettre dans une petite casserole avec sel, jus de citron, beurre frais et faire donner cinq minutes d'ébullition. Lier avec fécule, jaunes d'œufs et beurre, de façon à former une sauce compacte. Faire l'omelette avec la quantité relative d'œufs en opérant selon le procédé général des omelettes garnies.

Remarque. — On peut ainsi faire des omelettes aux rognons de coq, aux quenelles de volaille, aux suprêmes de volailles, etc. On aura soin d'allier ces garnitures avec une sauce très réduite et de bon goût.

Omelette à la Montglas (*Haute cuisine*). — *Formule 3,749.* — Préparer une garniture à la Montglas (Voir ce mot) et la réserver dans une petite casserole. Opérer à la facture de l'omelette avec un nombre relatif d'œufs, selon le procédé général, et garnir le fond du plat avec de la demi-glace de la garniture.

Omelette aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 3,750.* — Aussi appelée *à la Richelieu.* — Éplucher des truffes cuites et les couper en dés; les mettre dans une petite casserole avec une sauce demi-glace au madère, réduite. Procéder à la confection de l'omelette selon la prescription générale.

Omelette à la chasseur (*Haute cuisine*). — *Formule 3,751.* — Faire une purée de gibier selon la formule 1.215, la faire réduire avec la poitrine de l'oiseau coupée en petits dés. Faire l'omelette avec une quantité relative d'œufs. Opérer selon le procédé général.

Omelette à la maître d'hôtel (*Cuisine d'amateur*). — *Formule 3,752.* — Faire sauter à la poêle des oignons hachés avec une gousse d'ail; les mettre dans une petite casserole avec des ris de veau, d'agneau ou de glandes de ris de bœuf préalablement braisés et coupés en dés; ajouter de la glace de viande, de la maître d'hôtel et une pointe de Cayenne. Procéder à la confection de l'omelette selon la méthode sus indiquée.

Remarque. — Par ce mode de préparation, on peut étendre son application à toutes les viandes susceptibles d'être sautées et saucées; mais il est de meilleur goût de s'en tenir à la cuisine transcendante et de ne choisir que des garnitures fines et délicates.

On fait aussi des omelettes à ragoûts blancs, mais ces sortes de mets étant fantaisistes, je n'en parlerai que pour mémoire :

Omelette aux amourettes (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,753.* — Préparer un ragoût d'amourettes aux champignons, coupés en petits dés dans une sauce très liée. Procéder alors à la confection de l'omelette selon la règle générale usitée pour les omelettes garnies et saucées. On fait couler autour de l'omelette un cordon de sauce du ragoût.

Omelette à la cervelle (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,754.* — On associe à la cervelle, préalablement cuite et coupée en dés, un peu de sauce béchamelle (Voir ce mot) et on procède selon l'usage. On ne sauce pas.

Omelette mousseuse. — *Formule 3,755.*

Procédé général. — Si l'on veut obtenir une omelette mousseuse ou plus volumineuse avec la même quantité d'œufs, il faut séparer la moitié des blancs et les battre séparément; on les incorpore aux jaunes et aux autres œufs bien battus.

Lorqu'on verse cet appareil dans la poêle, il mousse; on remue, et après un instant, on ramène les bords vers le centre; on met la garniture et on l'enveloppe avec l'excédent de l'omelette. On lui donne une forme ovale et on la renverse sur un plat. On sauce autour s'il y a lieu.

Les Omelettes de poissons. — Ce genre, peu usité en France, l'est cependant dans le nord de l'Europe, dans le Nouveau-Monde. Les crustacés sont le plus souvent employés pour ce genre d'omelette qui, d'ailleurs, n'offre rien d'harmonieux.

Omelette aux bisques d'écrevisses. — *Formule 3,756.* — Préparer un coulis d'écrevisses selon la formule 1,221 et y ajouter une quantité suffisante de bisques pour constituer une garniture nourrie. Faire une omelette avec la quantité d'œufs déterminée et ensevelir le ragoût au milieu, en opérant selon le procédé général pour les omelettes garnies et saucées. On sauce autour de l'omelette avec du coulis ou du beurre d'écrevisses.

Omelette de homard. — *Formule 3,757.* — Tailler en petits dés les chairs de langouste ou de homard, les saucer d'un coulis de homard selon la formule 1,218 et opérer selon la méthode ordinaire pour ce genre d'omelette. Saucer autour.

Omelette à la dieppoise. — *Formule 3,758.* — Préparer une garniture dieppoise (Voir ce mot) et faire l'omelette en la garnissant à l'intérieur, et opérer selon l'usage.

Omelette à la Normande. — *Formule 3,759.* — Mettre au milieu de l'omelette une garniture selon la formule 3.531 et opérer selon le procédé général. Pour tout ce genre d'omelette on doit éviter tout ce qui peut nuire à la quintessence des garnitures.

Remarque. — On fait aussi dans quelques contrées du Nord des omelettes aux petits poissons frits ; mais ce sont plutôt des beignets à la poêle ou sorte de galettes qui ne peuvent prendre place dans la classe des omelettes.

D'ailleurs si l'on voulait étendre la bromatologie culinaire des omelettes garnies, les deux règnes y passeraient. Il est préférable de laisser au praticien le choix des garnitures selon l'opportunité du moment.

LES OMELETTES SUCRÉES ET ALCOOLISÉES. — Indépendamment de l'omelette sucrée au naturel,



Fig. 813. — Omelette au sucre glacé.

ce genre comprend toutes les omelettes arrosées d'une liqueur alcoolique.

Omelette au sucre (*Entremets*). — *Formule 3.760.*

Employer :

Œufs frais.....	nombre	6
Sucre en poudre.....	grammes	100
Sel fin.....	—	10
Beurre fin.....	—	100

Procédé général. — Battre l'appareil et mettre le beurre frais dans la poêle ; quand il fume, verser les œufs et procéder selon la méthode prescrite en tête de cet article. Renverser l'omelette sur un plat, la poudrer de sucre et la glacer avec une salamandre ou bien former dessus une palme avec un fer rougi au feu.

Omelette au rhum (*Entremets sucré*). — *Formule 3,761.* — Faire une omelette au sucre comme la précédente ; la renverser sur un plat chaud ; la poudrer de sucre ; l'arroser de bon rhum et y mettre le feu. (Voir la figure 814.)

Omelette au kirsch (*Entremets sucré*). — *Formule 3,762.* — Faire une omelette au sucre selon la prescription de la formule 3,660 ; la poudrer de sucre, l'arroser de kirsch et y mettre le feu.

Omelette à l'arac (*Entremets sucré*). — *Formule 3,763.* — Faire une omelette au sucre selon la formule 3,760 ; la poudrer de sucre, l'arroser d'arac (Voir ce mot) et mettre le feu.

Omelette au gin (*Entremets sucré*). — *Formule 3,764.* — Procéder à la confection de l'omelette selon la formule 3,760 ; la poudrer de sucre, l'arroser de gin et mettre le feu ; lorsqu'il est éteint, faire couler dessus un filet de vieille eau-de-vie de genièvre.

Omelette au cognac (*Entremets sucré*). — *Formule 3,765.* — Préparer une omelette au sucre selon la formule 3,760 ; la poudrer de sucre en poudre, l'arroser de cognac et y mettre le feu ; lorsqu'il est éteint, l'arroser d'un léger filet de vieille fine champagne.

Omelette à l'absinthe (*Entremets sucré*). — *Formule 3,766.* — Confectionner une omelette selon la formule 3,760 ; la poudrer de sucre, l'arroser d'essence d'absinthe Pernod de Couvet (Suisse) et y mettre le feu ; lorsqu'il est éteint l'arroser très légèrement avec de l'anisette fine de Bordeaux.

Remarque. — On peut étendre ainsi la nomenclature des omelettes sucrées à tous les alcools. Lorsque ces eaux-de-vie sont vieilles ou affaiblies, le feu ne prend pas ; il en est de même des eaux-de-vie falsifiées. On s'assure au préalable de la force alcoolique, et l'on repousse toutes celles qui ne seraient pas d'un goût franc et d'un degré suffisant. Toutefois, lorsqu'il s'agit de rhum ou de cognac très vieux, on pourrait se dispenser d'y mettre le feu ; l'omelette n'en serait pas moins bonne.

LES OMELETTES SUCRÉES ET FOURRÉES. — Ce genre comporte les omelettes aux confitures ; elles

constituent un entremets excellent et d'une confection facile.

Omelettes à la Célestines (*Entremets sucré*). — *Formule 3,767.* — Faire un appareil selon la formule 1,328 et faire trois crèpes; les étendre sur un linge; les poudrer de sucre et les arroser de vieux cognac; les garnir : l'une de marmelade d'abricot, l'autre avec de la groseille; la troisième avec une crème pâtissière à la vanille; les rouler séparément, les dresser sur un plat long, les poudrer de sucre et les glacer au fer rouge ou à la salamandre.

Remarque. — La garniture peut changer, selon les ressources; il s'agit simplement de varier les aromes et d'en maintenir une à la crème, qui, à la rigueur peut être remplacée par une confiture ou autre gelée de fruit.

L'appareil à crèpes peut aussi être remplacé par un œuf pour chaque omelette, dans lequel on a mis un grain de sel et de sucre et une larme de lait ou de crème.

Omelette aux abricots frais (*Entremets sucré*). — *Formule 3,768.* — Partager les abricots, deux ou trois par personne selon la grosseur, leur enlever le noyau; les mettre une minute dans une casserole avec du beurre frais; les faire sauter vivement, les poudrer d'un peu de sucre, les arroser d'un filet de kirsch et les retirer.

D'autre part battre les œufs, mettre un grain de sel et les sucrer légèrement; mettre du beurre dans la poêle sur le feu et lorsqu'il est chaud à point, y verser les œufs battus et remuer vivement; mettre les abricots au milieu de l'omelette, la rouler sur elle-même et la dresser sur un plat long, la poudrer de sucre et glacer.

Omelette aux pommes fraîches (*Entremets sucré*). — *Formule 3,769.* — Choisir des pommes reinettes, les éplucher, leur ôter l'arme et les émincer; les faire sauter au beurre jusqu'à ce qu'elles soient cuites et terminer comme pour l'omelette aux abricots susmentionnée.

Remarque. — On peut faire de la même façon des omelettes aux pêches, auxquelles on enlève la peau, aux prunes de reine-claude, mirabelles, aux cerises, aux fraises et aux groseilles, en ayant soin d'enlever le pédoncule et le noyau aux fruits à noyau.

Omelette aux fruits confits (*Entremets sucré*). — *Formule 3,770.* — Couper des fruits confits en dés et les faire ramollir dans un sirop sur le feu; lorsqu'ils sont tendres, les sortir avec l'écumoire et les ensevelir dans une omelette au sucre, selon la formule 3,760. Poudrer l'omelette de sucre; aromatiser le sirop avec ***kirsch***, ***rhum***, ***anisette*** ou ***marasquin***. Siroper l'omelette et servir.

On peut à volonté mettre un seul ou plusieurs genres de fruits.

Omelette à l'ananas (*Entremets sucré*). — *Formule 3,771.* — Couper en dés la pulpe d'ananas de conserve; la faire réduire avec son jus et du sucre, de façon à former un sirop. Faire une omelette au sucre en la garnissant de l'ananas; la dresser sur le plat, la garnir de tranches d'ananas et siroper dessus.



Fig. 814. — Omelette au rhum.

Omelette aux confitures (*Entremets sucré*). — *Formule 3,772.* — Préparer un appareil à omelette au sucre, selon l'indication de la formule 3,760 et opérer en la garnissant de confitures à son choix. La dresser sur le plat; la poudrer de sucre et la décorer avec un fer rougi au feu.

Remarque. — Autrefois, on ajoutait du zeste de citron à toutes les omelettes aux confitures, ce qui en altère la finesse du goût, qui doit ressortir dans chaque fruit et caractériser ainsi les aromes des confitures.

On meringue quelquefois ce genre d'omelette, en fouettant deux blancs d'œufs en neige et en y ajoutant du sucre en poudre. On les passe une minute dans un four très chaud.

Les Omelettes soufflées. — Ce genre comprend les omelettes cuites dans le plat même qu'elles doivent être servies. Ces mêmes appareils additionnés de différents aromates et dressés dans des timbales en argent, prennent le nom de *soufflé* (Voir ce mot).

Omelette soufflée (*Entremets sucré*). — *Formule 3,773.*

Opération préparatoire. — Employer :

Œufs frais.....	Nombre	6
Zeste d'orange ou de citron.....	—	1
Sucre en poudre.....	Grammes	100

Procédé. — Travailler le sucre, le zeste et les jaunes dans une terrine avec une spatule. D'autre part, battre les œufs en neige; lorsque les jaunes sont mousseux, mélanger le tout avec précaution. Graisser un plat long, allant au feu, avec du beurre fin, faire tomber l'appareil dessus d'un seul coup; la dresser aussi haut que possible en la nivelant et pratiquer dessus et sur toute la longueur, avec le manche d'une fourchette, une fente profonde de deux centimètres. La saupoudrer de sucre; essuyer les bords et la faire cuire dans un four chaud dessous.

Remarque. — Si l'on veut qu'elle se maintienne un peu plus longtemps sans tomber, on n'a qu'à y ajouter 10 à 15 grammes de fécule en pluie à travers un tamis, au moment où l'on mélange les blancs aux jaunes d'œufs.

Autrefois, on y ajoutait de la farine, du lait ou de la crème, ce qui constituait une masse molle et difficile à cuire dans l'intérieur; il est préférable, lorsque l'on n'a pas de la crème fraîche, de s'abstenir d'y mettre du lait; en tous les cas, la farine doit être remplacée par de la fécule ou de la farine de riz. Il reste bien entendu que l'arome peut varier à volonté. Elle doit être servie aussitôt cuite.

Omelette soufflée à la fraise (*Entremets sucré. Haute cuisine*). — *Formule 3,774.*

Employer :

Œufs frais	nombre	6
Sucre en poudre	grammes	100
Sel fin	—	10
Beurre fin	—	60
Fécule de pommes de terre	—	25
Purée de fraises fraîches	décilitre	1

Procédé. — Mettre dans une terrine le sucre, les jaunes d'œufs, la purée de fraises et les travailler. D'autre part, battre les blancs et les mélanger aux jaunes en même temps qu'une autre personne fait tomber la fécule en poudre à travers un tamis, et verser 40 grammes de beurre fondu. Beurrer un plat, y faire tomber doucement la masse, l'unir avec le couteau en la soulevant; faire une fente dessus avec le manche d'une cuillère; la poudrer de sucre, essuyer les bords et la cuire dans un four chaud dessous.

Remarque. — La purée de fraises peut être remplacée par une goutte d'essence de fraises et une goutte de carmin.

Omelette soufflée à l'abricot. — *Formule 3,775.* — Procéder exactement comme dans la formule précédente, en substituant la purée de fraises à une purée d'abricots.

Remarque. — On peut ainsi faire des omelettes soufflées à tous les fruits, à la condition qu'ils soient passés au tamis fin ou à l'étamine.

OMNIVORE, *adj.* (*Omnivorus*). — Qui se nourrit indifféremment de tout : fruits, graines, végétaux, poissons et viande. L'homme est le type le plus parfait de l'omnivore.

OMOPHAGE, *adj.* — Qui mange de la chair crue.

Omophagie. — Goût pour la chair crue; habitude d'en manger.

OMPHALIER, *s. m.* (*Omphalea*). — Genre de plante de l'Amérique méridionale, de la famille des euphorbiacées, dont on distingue deux espèces : l'*omphalier grimpant* et l'*omphalier noisetier;* ce dernier aussi appelé noisetier d'Amérique porte une baie renfermant un noyau dont l'amande a le goût de celle de nos noisettes et sert aux mêmes usages culinaires; elle fournit une huile analogue à celle d'amande douce.

ONAGRE, *s. f.* (*Œnothera biennis*). — Aussi appelée *herbe aux ânes* et en Allemagne *jambon des jardiniers.* Noms vulgaires de l'*œnothère bisannuelle*, seule espèce de ce genre employée en alimentation. Ses feuilles se mettent en salade et ses racines charnues se soumettent aux mêmes préparations culinaires que les salsifis (Voir ce mot).

Onagre, âne sauvage, qui habite l'Asie et l'Afrique; les peuples de ces contrées ne dédaignent pas sa chair, qui se prépare comme celle du cerf, du chevreuil et du chamois (Voir ces mots).

ONCE, *s. f.* — Ancien poids français, qui équivalait au sixième de la livre; elle pesait environ 31 à 32 grammes. — Poids étranger correspondant à 30 grammes environ.

Monnaie courante, d'or, dans certains pays; en Espagne, où on l'appelle aussi *quadruple*, elle vaut 85 francs; à Naples 13 francs; au Mexique 86 francs; et à la Havane 92 francs.

ONCINE, *s. f.* (*Oncinus cochinchinensis*). — Arbrisseau qui croît à l'état spontané dans les forêts de la Cochinchine. Son fruit globuleux, de la grosseur d'une orange, est enveloppé d'une écorce

dure et friable; sa pulpe rouge, douceâtre, a une saveur acidule qui est agréable; on le mange cru ou on en fait des compotes légèrement astringentes.

ONCOBA, *s. f.* — Arbre des régions tropicales, dont la principale espèce est l'*oncoba spinosa;* qui porte une baie comestible, sphéroïde à enveloppe charnue, contenant une noix osseuse qui renferme les semences.

ONCTUEUX, EUSE, *adj.* — Substance grasse et huileuse; *onctuosité*, qualité de ce qui est onctueux.

ONCUS, *s. m.* — Arbrisseau de la Cochinchine à racine tubéreuse; il porte une baie oblongue, ses tubercules contiennent beaucoup de fécule. Pour leur préparation culinaire, voir IGNAME.

ONICON, *s. f.* — Boisson américaine composée de manioc, de patates, de bananes et de canne à sucre; son goût est agréable.

ONICRAT, *s. m.* — Mélange d'eau et de vinaigre.

ONOPORDON, *s. m.* (*Onopordium acanthium*). — Genre d'artichaut sauvage très distinctif des chardons proprement dits, l'espèce la plus commune est celle qui nous occupe; elle croît sur les coteaux, dans les lieux incultes, le long des routes; préfère le nord au midi.

USAGE CULINAIRE. — Lorsque la plante est jeune et recueillie dans un bon terrain, ses racines se mangent comme les salsifis, les tiges comme les cardons, et le réceptacle de ses fleurs comme celui des artichauts.

OPALER, *v. a.* — Briser la croûte cristalline du sucre dite *opale*.

Lorsque le sucre est coulé en forme, on se sert pour *opaler*, d'un couteau de bois en forme de sabre, à l'aide duquel on brise le grain du sucre, puis on fait couler le plat de ce couteau autour de la masse et dans toutes les cavités de la forme de façon à détacher le sucre et répartir les cristaux.

OPHICÉPHALE, *s. m.* (*Ophicéphalus punctatus*). — Genre de poisson de l'ordre des acanthoptérygiens, dont la principale espèce est l'*O. Karouvé*, à tête déprimée écailleuse, ressemblant à celle d'un serpent. On le trouve dans les eaux douces des environs de Pondichéry. Sa chair agréable et de facile digestion se prépare comme celle du brochet (Voir ce mot).

OPHIDIE, *s. m.* (*Ophidium*). — Genre de l'ordre de malacoptérygiens apodes, famille des anguilliformes; renfermant différentes espèces. Leur préparation culinaire est celle de l'anguille (Voir ce mot).

OPHIOPHAGE, *adj.* — Qui se nourrit de reptiles, et principalement de serpents.

OPSOMANIE, *s. f.* — Etymologie grecque : *opson*, de *mets*, et *manie*, manie des mets. — Goût démesuré exclusif pour une espèce d'aliment.

ORANGE, *s. f.* (*Citrus aurantium*). All. *Pomeranze;* angl. *orange;* ital. *arancia*. — Fruit de l'oranger; arbre ou arbrisseau toujours vert de la famille des aurantiacées. L'oranger est une des principales espèces du genre *citrus* et comprend un grand nombre de variétés. (Voir CITRON.)

En France, il ne réussit bien que sous le doux climat de nos départements méditerranéens; en Corse, en Algérie, en Espagne, aux Baléares, à Malte, en Grèce, en Italie, etc. La grosseur et la qualité des oranges varient selon les espèces; parmi les plus estimées, nous citerons :

L'*orange mandarine*, petite espèce un peu déprimée, dont la peau molle est peu adhérente à la pulpe; sa chair est d'un goût agréable et très aromatique.

L'*orange de Malte* et celle de *Portugal*, de moyenne grosseur, rondes, également foncées; la sanguine surtout est la plus recherchée; l'*orange de Nice*, d'un beau jaune, de *Valence*, de *La Ciotat*, de *Toulon*, de *Grasse*, d'*Hyères*, de *Gênes*, sont celles que l'on consomme en France. L'orange de l'île Barbade, appelée *chedey*, est d'une grosseur remarquable; elle a quelquefois jusqu'à soixante centimètres de circonférence; son écorce est très épaisse, sa chair blanche spongieuse et acide est peu agréable.

L'orange appelée *pamplemousse*, qui abonde en Chine, aux îles de France et de Bourbon, l'égale en grosseur; sa chair est blanche ou rouge, douce ou acide, selon l'espèce; en la suspendant, on peut la conserver un an. Certaines variétés d'oranges du Tonkin ont un goût et une saveur bien supérieurs aux autres espèces.

On doit choisir les oranges lourdes à peau fine et d'un beau jaune; ce sont généralement les meilleures.

La pulpe de l'orange est due à des glandes allongées qui, nées à la surface interne du péricarpe, ont grandi peu à peu et se sont gorgées de suc en se prolongeant horizontalement vers l'axe, ces glandes ont fini par ne plus laisser aucun espace entre elles, et par occuper tout l'intérieur du fruit et envelopper les graines.

HYGIÈNE. — Par leur composition, qui est de l'eau, du sucre, de l'acide citrique et un principe aromatique, les oranges ne constituent point un aliment réparateur; mais lorsqu'elles sont bien mûres, leur pulpe douce, sucrée, acidulée est agréable et rafraîchissante. Dans les pays chauds, elle est une précieuse ressource pour apaiser la soif, n'ayant pas l'inconvénient de charger l'estomac comme toute autre boisson. On peut la permettre aux convalescents; il n'y a que son abus qui peut incommoder.

USAGE CULINAIRE. — C'est surtout dans le laboratoire du confiseur que l'orange joue son principal rôle. Avec ses fleurs, on fait par distillation ou macération l'eau de fleurs d'oranger. On confit l'orange entière sous toutes ses formes, au sucre ou à l'eau-de-vie; son péricarpe se confit au sucre; avec sa pulpe, on fait des gelées, des marmelades, des salades, des compotes, etc.

L'écorce d'une espèce d'orange amère appelée *bigarade*, sert à faire la liqueur digestive appelée curaçao (Voir ce mot); elle entre aussi dans la composition du bitter et d'un grand nombre d'autres liqueurs, sans parler de ses nombreux usages en pharmacie, dont je n'ai point à m'occuper ici.

Beignets d'oranges. — Voir la formule 326.

Bonbons de fleurs d'oranger. — Voir la formule 537.

Confitures d'écorces d'oranges. — On procède exactement comme pour l'écorce de citron, selon la formule 981.

Crème à la fleur d'oranger. — Voir la formule 1,261.

Crème à l'orange. — Voir la formule 1,257.

Eau de fleurs d'oranger. — Voir FLEURS D'ORANGER.

Écorces d'oranges confites. — Le procédé est le même que pour le citronnat; voir la formule 985.

Gelée à l'orange. — Voir la formule 2,192.

Glace à l'orange. — Voir la formule 2,376.

Liqueur de fleurs d'oranger. — Voir la formule 1,794.

Marmelade de fleurs d'oranger. — Voir la formule 1,795.

Pralines de boutons de fleurs d'oranger. — Voir la formule 1,796.

Pâte de fleurs d'oranger. — Voir la formule 1,797.

Sirop de fleurs d'oranger. — Voir la formule 1,793.

Oranges à l'eau-de-vie. — *Formule 3,776.* — Tourner avec soin de belles oranges; les piquer dans le milieu et les mettre à mesure dans de l'eau fraîche; les faire blanchir ensuite en les mettant sur le feu dans de l'eau bouillante; les retirer et les mettre de nouveau dans de l'eau fraîche; terminer selon la formule 1,995 ou 1,996, facultativement.

Oranges confites entières. — *Formule 3,777.* — Tourner de belles oranges en faisant des dessins ou râper légèrement le zeste; les blanchir, les vider et terminer comme pour les cédrats confits entiers, selon la formule 823.

Remarque. — On peut également confire par le même procédé des oranges divisées en quartiers et soigneusement débarrassées des pépins et de leur pellicule blanche.

Quartiers d'oranges glacées (*Confiserie*). — *Formule 3,778.* — Enlever l'écorce à des oranges de grosseur régulière; en diviser les quartiers et les débarrasser de la peau blanche sans atteindre l'épiderme (Voir la fig. 815); les passer quelques instants à l'étuve pour en sécher l'humidité externe. Faire cuire du sucre au grand cassé (Voir ces mots); plonger les quartiers les uns après les autres dans le sucre à l'aide d'une aiguille ou de petits morceaux de bois et les laisser refroidir sur le tamis de métal. On peut ainsi glacer toute sorte de fruits.

Ces oranges servent pour garnir les gâteaux et faire des croquenbouches.

Panier d'orange à la gelée (*Entremets sucré*). — *Formule 3,779.* — Ciseler des oranges avec la pointe du couteau de petits emporte-pièce de la boîte à colonne; les vider, les garnir d'une gelée à l'orange, selon la formule 2,092; les dé-

poser sur une plaque en lieu froid pendant deux heures (Fig. 816).

Clarification du jus d'orange. — *Formule 3,780.* — Le jus d'orange, comme de toutes les variétés du genre *citron*, étant extrait par pression, il se trouble; avant de l'ajouter dans les gelées, on doit le clarifier; pour cela, il suffit de mettre sur un tamis ou une passoire du papier Joseph et de verser dessus le jus. On repasse la première partie filtrée si elle n'était pas limpide.

Remarque. — M. Albert Chevallier me communique son système de clarification qui consiste à faire tremper pendant deux heures le papier à filtrer dans l'eau; de le mettre dans un mortier avec un morceau de sucre et de le piler; d'ajouter peu à peu le jus d'orange ou de citron et de mettre la pâte sur un tamis de soie disposé sur une terrine et de laisser ainsi filtrer à froid en ayant soin d'attirer le liquide vers le centre et de reverser le premiers dessus jusqu'à ce qu'il passe clair.

Compote d'oranges (*Entremets froid*). — *Formule 3,781.* — Enlever les zestes des oranges, les faire cuire dans un sirop à 20 ou 22 degrés; dépouiller les oranges de leur peau; les éplucher à vif, en séparer les quartiers et en retirer la peau et les pépins externes sans endommager les quartiers. Mettre les quartiers d'oranges avec le jus qui a pu s'échapper dans une terrine et verser dessus le sirop bouillant. Agiter par rotation et colorer avec une goutte de carmin. (A. CHEVALLIER.)

Confitures d'oranges. — *Formule 3,782.* — Pour un kilo de sucre employer 24 oranges; procéder comme pour la compote, mais faire donner un bouillon à la pulpe dans la bassine et mettre en pots.

Gelée d'orange à l'anglaise (*Entremets froid*). — *Formule 3,783.* — Extraire le jus des oranges au-dessus d'un tamis placé sur une terrine; le peser et mettre le même poids de glace de sucre; remuer pour bien mélanger et mettre dans un compotier en lieu frais, une heure avant de servir. Cette gelée se prend naturellement, et, quoique trouble, elle n'en est pas moins bonne. — A. CHEVALLIER.

Salade d'oranges (*Entremets*). — *Formule 3,784.* — Éplucher six belles oranges, enlever soigneusement la peau blanche; les couper par rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur et enlever les pépins; les mettre dans un saladier et les saupoudrer avec 80 grammes de sucre en poudre et un demi-décilitre de curaçao; les laisser macérer ainsi pendant deux heures; dresser en couronne sur un compotier et, au moment de servir, arroser d'un demi-décilitre de curaçao.

Remarque. — On peut remplacer le curaçao par du rhum, du cognac, de l'anisette, du marasquin, etc., en dosant le sucre selon la force de la liqueur.

Ratafia d'oranges. — *Formule 3,785.*

Employer :

Sucre	grammes	500
Cannelle	—	5
Coriandre	—	5
Orange	nombre	6
Eau-de-vie	litre	1

Procédé. — Enlever le zeste soigneusement, sans y laisser adhérer de peau blanche; exprimer le jus des oranges et ajouter le sucre; lorsqu'il est fondu, ajouter le cognac, le zeste haché grossièrement, la cannelle et la coriande; remuer pour mélanger, mettre dans un bocal, le fermer hermétiquement et laisser macérer pendant un mois. Filtrer et mettre en bouteilles.

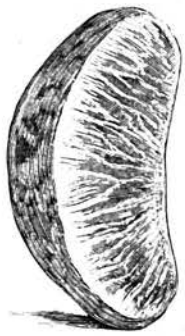


Fig. 815.
Quartier d'orange.

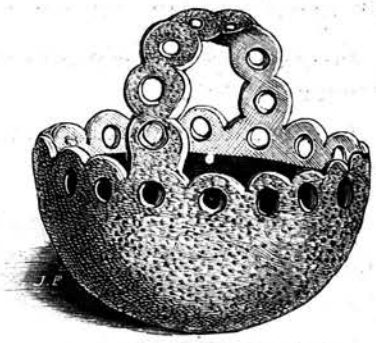


Fig. 816.
Panier d'orange à la gelée.

Vin d'oranges (*Boisson fermentée*). — *Formule 3,786.* — Les oranges doivent être parfaitement mûres. On les pèle, on les coupe en tranches transversales aux cellules intérieures et on extrait le jus au moyen d'une presse, qui doit être assez hermétiquement fermée pour que les pépins ne puissent passer au milieu. On ajoute ensuite un kilo de sucre blanc par quatre litres de jus d'orange. La fermentation fermée est de toute nécessité.

Le vin résultant de ce procédé a la couleur de l'ambre et l'arome fort agréable de l'orange. Le vinaigre peut se faire avec les rebuts et avec les pelures.

Croquenbouche d'oranges (*Pièce montée*). — *Formule 3,787.* — Glacer des quartiers d'oranges et des cerises noires confites selon la

formule 3,778. Huiler d'huile d'amande douce et l'essayer sur un cylindre en fer blanc de la hauteur et de la grandeur que l'on veut faire la pièce montée; la poser sur une plaque sans rebord et garnir l'intérieur en commençant par une couronne à sa base en ayant soin de tourner le croissant en bas, en les collant, au sucre cuit ou cassé, les uns contre les autres. Après avoir fait le premier tour, on colle dans les interstices une cerise confite et on continue ainsi jusqu'à hauteur du moule.

On renverse alors la pièce en la démoulant sur un fond de pâte sèche sablé de vert, de rose ou de couleur mélangée. Procéder alors à la confection du dôme, tel que le représente la fig. 818. Au dernier moment, terminer en la garnissant de panaches de sucre filé. Cette pièce peut être dressée sur socle en rocher, ou en pastillage ou bien sur surtout en métal.

ORANGEADE, *s.f.* All. *Tranksalbe;* angl. *orangeade;* ital. *aranciato.*— Boisson acidule et rafraîchissante à base de jus d'orange; on la prépare de différentes manières, qui sont les suivantes :

Orangeade à l'orange fraîche. — Voir la formule 3,014.

Orangeade à l'orange cuite. — Voir la formule 3,017.

ORANGEAT, *s. m.* (*Confiserie*). — Écorce d'orange confite. Pour cette opération, on procède de la façon suivante :

Orangeat (*Conserve*). — *Formule 3,788.* — On choisit des oranges très fermes à écorce épaisse, on les découpe longitudinalement en cinq ou six quartiers égaux, on les détache de la pulpe et on blanchit ces écorces en procédant selon la formule 985.

ORANGINE, *s. f.* — Nom que l'on donne à un gâteau à base d'orange que l'on prépare de la façon suivante :

Orangine (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,789.* — Préparer une pâte génoise selon la formule 2,238 en y mettant de l'orangeat comme fruit confit. Faire cuire la masse dans quatre cercles à flans de grandeur différente. Garnir chaque abaisse préalablement coupée horizontalement par le milieu et entre chacune d'elle, avec une crème pâtissière au zeste d'orange selon la formule 1,278. Les superposer les unes sur les autres, en commençant par la plus grande. Glacer le tout au fondant à l'orange; garnir chaque gradin d'une couronne de quartiers d'oranges glacés, en mettant dans les interstices un chinois glacé; sur le sommet, dresser un petit groupe de quartiers d'oranges surmontés d'un chinois, le tout glacé.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de dîner de table d'hôte ou de plusieurs services, les rondelles de chaque abaisse doivent être découpées avant le glaçage; de cette façon on peut diviser le gâteau en une ou deux parties sans l'endommager.

ORCHIS, *s. m.* — Plante vivace, type de la famille des *orchidées*, dont on connaît un grand nombre d'espèces dont les racines bulbeuses de quelques-unes sont alimentaires; séchées et réduites en poudre elles fournissent le salep. Parmi le genre d'orchis munis de deux tubercules entiers nous reproduisons l'orchis *militaris* qui apparaît en avril et mai dans les bois, les taillis et les prés.



Fig. 817. — Orchis militaris.

Les Orientaux considéraient les tubercules des orchis comme aphrodisiaques, mais y associaient de l'ambre, du musc, du gingembre, de la cannelle, condiments qui justifient ces prétendues propriétés. Les qualités les moins contestables de ces bulbes sont d'être nourrissantes et légères; leur composition de fécule et de mucilage en fait un bon aliment pour les épuisés, les vieillards et les enfants.

Les orchis croissent partout en France et abondamment; mais il est à regretter qu'on connaisse si peu son utilité et les ressources qu'on pourrait en tire. Ces rhizomes peuvent être accommodés frais comme les salsifis, ou séchés et réduits en farine.

En Orient, c'est avec l'orchis *papillonacea* que l'on fabrique le salep (Voir ce mot).

OREILLE, *s. f.* — All., *Ohr;* angl., *ear;* ital., *orecchia.* — Organe de l'ouïe placé de chaque côté de la tête. Il ne s'agit point ici de celles qui nous écoutent, mais de celles de porc, de veau, de mouton, les plus employées en alimentation.

Oreilles de porc salées. — *Formule 3,790.*

— Les oreilles étant nettoyées et flambées, les mettre pendant trois jours dans la saumure, selon la formule 2,741 ; les retirer, les rafraîchir et les faire cuire pendant deux heures dans un bouillon bien aromatisé. On peut les servir avec une sauce rémoulade, une sauce Robert, ou tout simplement à l'huile et au vinaigre.

Oreilles de porc conservées en gelée. — *Formule 3,791.* — Flamber et ratisser les oreilles et les faire tremper dans l'eau fraîche pendant quelques heures ; les mettre pendant trois jours dans la saumure, selon la formule 2,741 ; les égoutter, les rafraîchir et les faire cuire dans de l'eau, dans laquelle on aura additionné deux décilitres de vin blanc et deux décilitres de bouillon par litre d'eau ; ajouter un oignon clouté, quelques carottes, thym, laurier et poivre concassé ; les faire cuire lentement jusqu'à parfaite cuisson ; les sortir alors, les déposer dans une terrine ou dans un moule spécial. Faire réduire le bouillon jusqu'à consistance de gelée, le clarifier et le passer sur les oreilles, de façon à les submerger.

Elles peuvent être conservées ainsi pendant quelques jours ; on peut les servir chaudes ou froides, ou même entourées de leur gelée hachée.

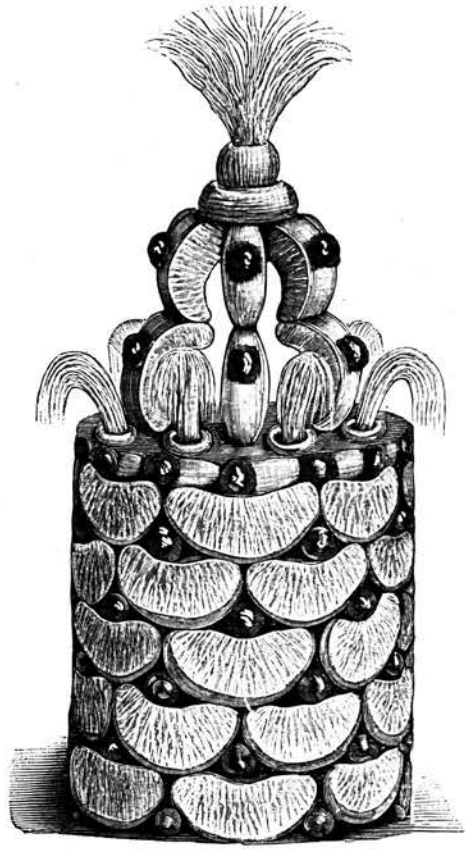


Fig. 818. — Croquante à l'orange. (Formule 3,787)

Oreilles de porc à la Sainte-Menehould. — *Formule 3,792.* — Préparer et saler les oreilles de porc comme il est indiqué dans la formule précédente. Les faire cuire dans un bon court bouillon ; les sortir, les parer, et, lorsqu'elles sont refroidies, les paner deux fois en les passant à l'appareil anglais.

On les met sur un plat à gratin avec du beurre dessus et on les passe au four pour les faire chauffer, en ayant soin de les arroser souvent. On les sert à la tartare chaude, ou avec une autre sauce relevée.

Oreilles de porc aux pois jaunes (*Cuisine ménagère*). — *Formule 3,793.* — Les oreilles de porc, après avoir été pendant trois jours dans la saumure, comme il est dit dans la formule 3,790, on les retire et on les lave à l'eau fraîche. On les fait cuire avec des pois jaunes préalablement trempés et condimentés d'oignons cloutés, poivre du moulin et saindoux.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de haute cuisine ou d'un service d'apparat, on fait cuire les pois séparément et on les passe au tamis. On dresse la purée d'une part et les oreilles, préalablement cuites dans un bon court bouillon, sur un autre plat, en les ciselant et les renversant.

Les oreilles de porc, ainsi préparées, peuvent être servies avec toutes sortes de purées de légumes.

Les oreilles de marcassin, de sanglier et de cerf se préparent comme celles de porc.

OREILLES DE VEAU. — Les oreilles de veau sont toujours échaudées avec la tête (Voir ce mot) ; lorsqu'elle est cuite, on découpe les oreilles en leur laissant une base suffisamment large pour rester debout, et on leur applique surtout les préparations suivantes :

Oreilles de veau à la vinaigrette (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,794.*

Procédé général. — Aussitôt la tête cuite et pendant que les oreilles sont encore chaudes, on les ratisse à l'intérieur, de façon à enlever toutes les impuretés ; on cisèle le cartilage intérieurement, on renverse l'oreille de façon à former un jabot ; mettre au centre une belle branche de persil et garnir les interstices des oreilles, d'un côté, d'oignons ciselés (Voir ce mot), de l'autre, de fines herbe hachées. On peut aussi y ajouter quelques cornichons en bordure.

Lorsqu'il s'agit de restaurant, le client prépare sa vinaigrette lui-même.

Oreilles de veau sauce aux câpres (*Cuisine*

de restaurant). — *Formule 3,795.* — Préparer et dresser les oreilles comme il est dit dans la formule précédente, les garnir de cornichons et de capucines; servir à part une sauce aux câpres.

Oreilles de veau farcies (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,796.* — Préparer les oreilles selon le procédé général; les nettoyer intérieurement, en couper les extrémités en dentelure. Les garnir avec une farce préparée selon la formule 1,689, ou avec une farce à quenelle de volaille, selon la formule 1,690. Les paner deux fois en les passant à l'appareil anglais et les plonger dans une friture chaude. Les dresser sur une serviette, entourées de citron et de persil frit; envoyer séparément une sauce tartare, une sauce béarnaise, une sauce raifort, ou une sauce Robert; le genre de sauce en déterminera le nom.

Remarque. — Sans être farcies, les oreilles peuvent être panées et servies avec les mêmes sauces.

Oreilles de veau à la sauce tomate (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 3,797.* — Les oreilles étant cuites, nettoyées intérieurement et ciselées chaudes, on les égoutte, on les dresse sur un plat et on les masque avec une purée de tomate bien réduite, bien beurrée et relevée d'un peu de poivre de Cayenne.

Oreillons de veau à la genevoise. — *Formule 3,798.* — Faire cuire à blanc trois cuillerées de farine dans une quantité relative de beurre

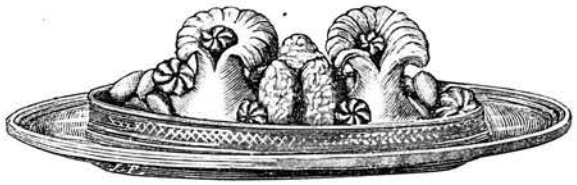


Fig. 819. — Oreilles de veau à la genevoise.

frais; mouiller avec du bon bouillon dégraissé; assaisonner la sauce de poivre concassé, muscade et un clou de girofle; tourner des têtes de champignons de couche, frais, et séparer les queues; les cuire avec du jus de citron, beurre et sel; ajouter le jus à la sauce.

Les oreilles étant cuites selon le procédé général, les nettoyer intérieurement et les ciseler. D'autre part, on aura préparé deux cervelles de mouton, un ris de veau, le tout préalablement cuit à blanc et découpé par tranches, que l'on mettra dans une casserole avec un peu de champignons et un peu de sauce; verser le ragoût au centre d'un plat rond à bordure d'argent; dresser les deux oreilles dessus, placer les cervelles de mouton des deux côtés, mettre par dessus les têtes de champignons tournées.

Préparer dans un bol une liaison de quatre jaunes d'œufs, 60 grammes de beurre fin, le jus d'un citron et un peu de sel s'il y a lieu; opérer la liaison en versant peu à peu la sauce dessus et en mettant le tout dans la casserole; faire chauffer pour faire épaissir sans laisser bouillir et passer par pression à travers un linge. Masquer le tout avec un peu de la sauce et servir le restant à part.

Oreilles de veau à l'indienne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,799.* — Faire cuire du riz dans du bouillon et assaisonner selon le procédé ordinaire; en mouler une bordure; dresser au milieu les oreilles ciselées et masquer avec une sauce Kary.

Oreilles de veau à la financière (*Haute cuisine*). — *Formule 3,800.* — Cuire, ciseler et dresser les oreilles dans un plat à bordure d'argent et garnir d'un ragoût à la financière (Voir ce mot).

Oreilles de veau à l'italienne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,801.* — Préparer les oreilles selon le procédé général; les ciseler étant chaudes, les dresser sur un plat et les saucer avec une sauce italienne (Voir ce mot).

Remarque. — On peut servir les oreilles de veau avec une infinité de sauces ou de garnitures. Le point principal de la préparation qui ne varie pas, c'est la cuisson; le nettoyage intérieur des oreilles et la ciselure.

On traite de la même façon les oreilles d'*agneau*, de *mouton*, de *daim*, de *renne* et d'*élan*.

ORFE, *s. m.* — Poisson de fleuves et de lacs, plus grand que l'alose et la carpe, à laquelle il ressemble. Il se prépare, culinairement, comme la carpe.

ORGE, *s. f.* (*Hordeum*). All. *gerste;* angl. *tempest;* ital. *orzo.* — Est du genre masculin dans *orge perlé* et *orge mondé.* — Genre de graminée ou blé qui se distingue du froment et du seigle par ses épillets, réunis au nombre de trois sur chaque dent de l'axe, par son épi à six rangs et sa longue barbe.

L'orge paraît avoir été la première céréale cul-

tivée pour la nourriture de l'homme : « Comme l'*orge* est le grain qui mûrit le premier, il fut perdu avec le lin, lorsque la grêle de la sixième plaie tomba sur l'Égypte à la voix de Moïse (IX, 31). L'orge servait à la nourriture des chevaux et des genêts, aussi bien qu'à celle des pauvres. » (I. *Rois*, IV, 28). Enfin, la Bible dit encore que Jésus rassasia cinq mille personnes avec cinq pains d'orge, qu'il multiplia au delà de la mer de Galilée (*Jean*, VI, 5, 13). On a trouvé l'orge à l'état spontané en Perse, en Inde, en Sicile, en Russie. Les Romains appelaient les gladiateurs *hordearii*, parce qu'on les nourrissait de pain d'orge. Une mesure d'orge était la récompense des athlètes vainqueurs.

Analyse chimique. — Selon diverses analyses, on peut conclure à la moyenne suivante sur 100 parties :

Amidon	61
Matières azotées	14
Dextrine	9
Matières grasses	6
Cellulose	7
Matière minérale	3
	100

C'est notamment sous le péricarpe que se trouve l'huile essentielle ou principe recherché pour la nourriture; il en résulte que plus l'orge est arrondi ou perlé, moins il a de valeur, sa partie extérieure étant la plus riche en principe protéïque.

HYGIÈNE. — Comme on le voit par l'analyse chimique, l'orge est un des moins nourrissants parmi les graminées; par contre, c'est un aliment très facile à digérer et très rafraîchissant, les potages liés à l'orge perlé ou à l'orge mondé, constituent un aliment de premier choix pour combattre les inflammations des intestins et pour prévenir les refroidissements. Sa décoction sert pour combattre les effets des glaces dans les bals (Voir ce mot).

USAGE CULINAIRE. — L'art culinaire a jusqu'ici trop négligé cette graminée qui, par ses qualités gélatineuses, peut donner des résultats tout particuliers, à la condition toutefois qu'elle cuise de 4 à 6 heures, selon les grains.

Orge (*Gelée d'*). — Voir la formule 2,168.

Orge (*Décoction d'*). — Voir la formule 243.

Orge (*Sucre d'*). — *Confiserie ménagère.* — *Formule 3,802.*— Faire cuire pendant cinq heures de l'orge avec une quantité relative d'eau (250 gr. pour 5 litres d'eau) dans une casserole forte de fond. Passer le bouillon qui se présente sous forme de gelée amidonneuse. Laisser déposer, décanter; le mettre avec une quantité suffisante de sucre cuit au soufflé et faire cuire le tout jusqu'à ce qu'il soit cuit au cassé. Le couler sur un marbre ou sur une plaque de tôle légèrement huilée; aussitôt qu'il commence à refroidir, le couper en bâtons et les tordre. Ce sucre peut aussi être tiré.

Orge (*Grains d'orge à liqueur*). — *Confiserie fine.* — Procéder comme pour les grains de café, selon la formule 542.

Orge enveloppée (*Sucre d'*). — *Confiserie.*— Voir la formule 597.

Orge liée (*Potage au gruau d'*).— Voir la formule 2,591.

Orge liée (*Potage à la crème d'*). — *Formule 3,803.*

Employer :

Orge perlé	grammes	500
Jarret de veau	—	250
Jambon cru	—	250
Tête de céleri	nombre	1/4
Oignon clouté	—	1
Eau	litres	5

Sel, poivre en grains concassé.

Procédé. — Nettoyer et laver l'orge, le mettre dans une casserole forte de fond avec l'eau et les garnitures; soumettre à l'ébullition en ayant soin de ne pas laisser aller au feu en le remuant souvent. Laisser cuire pendant trois à quatre heures au moins. Passer le liquide au tamis de crin.

Cet orge, lavé à l'eau, puis mis dans du bouillon, peut servir pour les potages clairs à l'orge perlé. Lier la crème avec du beurre frais, des jaunes d'œufs, du lait bouilli ou de la crème crue. Garnir le potage avec des croûtons de poulet.

Remarque. — Selon les ressources, on peut ajouter avec l'orge un poulet ou une poule, ou mouiller avec du bouillon de volaille, ce qui ne gâte rien, et si l'on avait du lait frais, on devrait en ajouter un litre, ce qui mettrait la dose à six litres de liquide pour 500 grammes d'orge. J'ai recommandé plus haut de ne pas laisser aller au feu, les cuissons à l'orge ayant tendance de monter comme une soupe au lait. C'est dans cette mousse qui déborde que se trouve la fleur de farine et les corps gras qui constituent tout le principe nutritif et aromatique du potage.

Orge perlé à la tomate (*Entremets consistant*). — *Formule 3,804.* — Faire prendre couleur à l'orge perlé sur une plaque au four ou bien le faire

dorer dans une casserole, comme un risotto, avec du beurre, oignon ciselé; mouiller légèrement (3 litres pour 250 grammes d'orge) avec du bouillon et assaisonner de poivre, sel et purée de tomate. Remuer sur le feu jusqu'à ébullition et laisser cuire doucement pendant trois heures au moins; quand l'orge est cuit et le liquide absorbé, incorporer un morceau de beurre frais et à volonté, du fromage parmesan ou de gruyère râpé. Amener à bon goût et servir en légumière.

Orge perlé (*Pour potage clair*). — *Formule 3,805.* — Faire cuire l'orge pendant trois heures au moins dans une quantité suffisante d'eau salée et bien condimentée. Égoutter sur un tamis et le rafraîchir sous le robinet de la fontaine jusqu'à ce que l'eau en découle limpide. On conserve l'orge perlé dans une casserole avec du consommé non coloré et lorsqu'il blanchit on le remplace, de façon à le conserver toujours limpide. Quand on veut s'en servir, on le sort à l'aide d'une écumoire et on le dépose dans la soupière à consommé.

ORGEAT, *s. m.* All. *gerstentrank;* angl. *orgeat;* ital. *orzata.* — Étymologie *orge*, parce que, autrefois, la base de cette boisson était une émulsion d'orge dans laquelle on ajoutait une décoction d'amande.

Aujourd'hui l'orge n'entre pour rien dans les différentes préparations d'orgeat. Voici, selon le Codex, la manière de préparer le sirop d'orgeat :

Sirop d'orgeat limpide (*Codex*). — *Formule 3,806.*

Employer :

Amandes amères.....	kilo	1
Sucre.....	—	1.200
Eau.....	grammes	800
Acide tartrique.....	—	15

Procédé. — Monder les amandes en les jetant quelques minutes dans l'eau bouillante, afin que la peau s'en détache facilement, et les laver ensuite; les broyer en pâte fine, exprimer l'huile, pulvériser le tourteau et en former une pâte liquide avec une quantité suffisante d'eau; laisser reposer vingt-quatre heures. Ajouter le reste de l'eau et faire fondre dans l'émulsion l'acide tartrique, qui a la propriété de précipiter la caséine. Filtrer au papier; faire fondre le sucre à une douce chaleur ou à froid et l'ajouter.

On peut, dans cette préparation, remplacer l'eau par du lait.

Sirop d'orgeat frais. — *Formule 3,807.*

Employer :

Sucre.....	kilos	1.500
Amandes douces.....	grammes	250
Amandes amères.....	—	60
Eau.....	—	825
Eau de fleurs d'oranger	—	100
Zeste de citron.....	nombre	1

Procédé. — Monder les amandes à l'eau bouillante, comme il est dit plus haut; les faire dégorger à l'eau froide et les égoutter; les piler au mortier avec le zeste de citron en ajoutant un peu d'eau au fur et à mesure afin d'éviter que les amandes tournent à l'huile.

Lorsque le tout est finement broyé, ajouter la moitié de l'eau qui reste et délayer; passer ce mélange par expression; broyer de nouveau la pâte et ajouter le restant de l'eau. Passer de nouveau et mélanger le tout; ajouter le sucre et l'eau de fleurs d'oranger; faire fondre en remuant à une température au-dessous de 40 degrés.

Couvrir le vase contenant le sirop, en ayant soin de remuer de temps en temps, et, lorsqu'il est presque froid, le mettre en bouteille.

Remarque. — Il est important, pour conserver l'homogénéité du sirop, que la température ne dépasse pas 40 degrés, parce qu'au delà, l'albumine se coagulerait.

Lorsqu'on se sert de ce sirop on l'étend d'eau à volonté.

Sirop d'orgeat cuit. — *Formule 3,808.* — On ajoute à la composition de la formule précédente 30 grammes de gomme arabique ou 10 grammes de gomme adragante, que l'on ajoute aux amandes en les broyant. Faire prendre un bouillon au sirop et le mettre en bouteille lorsqu'il est presque froid.

Remarque. — Ce sirop se conserve plus longtemps que le précédent, mais son arome est moins délicat.

Lorsqu'on fait prendre un bouillon au sirop, la gomme est utile pour l'empêcher de se diviser.

ORIENTALE, *s. f.* — Nom donné à une boisson aussi appelée *citronnade* et *limonade*. (Voir LIMONADE.) Se dit aussi d'un entremets qui se prépare de la manière suivante :

Orientales (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,809.*— Faire une pâte à biscuit selon la formuler 424; la faire cuire dans une plaque carrée suffisamment grande pour en tailler douze carrés à égale surface; les vider d'un côté de façon à former

de petites caisses; les poser sur un tamis, l'ouverture en bas; en glacer quatre au fondant à l'orange; quatre au fondant à la fraise et quatre au fondant à la pistache. Lorsque ces glaces sont refroidies tourner les petits biscuits et les remplir d'une crème chantilly, parfumée selon l'arôme et la couleur extérieurs.

Cette pâtisserie très délicate peut aussi être servie comme entremets.

ORIGAN, *s. m. (Origanum vulgare).* — Plante aromatique de la famille des labiées. Dans les pays du Nord ses feuilles sont employées en infusion théiforme, comme antispasmodique et sudorifique; elles sont aussi employées en cuisine comme assaisonnement.

ORIGNAL, *s. m.* — Nom de l'élan, au Canada. Pour sa préparation culinaire, voir ELAN.

ORLÉANAIS *(Vins de l')*. — Les vins de l'Orléanais sont des vins rouges ordinaires contenant de 13 à 14 degrés d'alcool; ils se récoltent dans les départements du Loiret, du Loir-et-Cher et de l'Eure-et-Loir.

Or éanais se dit aussi d'un pouding aux fruits (Voir ces mots).

ORLY. — Voir HORLY.

ORNEMENTS, *s. m.* All. *Verzierung*; angl. *Ornaments;* ital. *Ornamento.* — L'ornement est la partie esthétique de l'art culinaire. Il peut être d'un style simple ou élevé, mais son exécution doit toujours être correcte et nette; il est préférable de s'abstenir que d'en produire de disgracieux ou d'équivoques.

Aucune règle ne peut être indiquée pour le choix des modèles; l'ouvrier habile ne redoute pas d'en entreprendre de compliqués, dont la bonne exécution lui vaut la réputation d'artiste. Mais l'ouvrier non expérimenté ne doit entreprendre que des ornements d'un style simple et peu chargé.

ORNITHOGALE, *s. m. (Ornithogalum).* — Plantes de la famille des liliacées, se rapprochant beaucoup des asphodèles et comprenant un grand nombre d'espèces, dont les bulbes charnues de quelques-unes, fort communes dans les champs, sont alimentaires; elles se préparent comme les pommes de terre.

ORNITHOTROPHIE, *s. f.*— Art de faire éclore les œufs et d'élever les oiseaux.

OROBANCHE, *s. f.* — Genre de plantes parasites, dont les jeunes pousses se mangent dans certaines contrées comme les asperges.

OROBE, *s. f.* — Plante herbacée vivace de la famille des légumineuses, voisine de la gesse et du pois par sa conformation.

L'espèce la plus intéressante de ce genre est l'*orobus tuberosus, L.*, dont la racine est chargée de petits tubercules amylacés qui fournissent un bon aliment; on peut les manger indifféremment crus ou cuits.

Les habitants de l'Écosse, où cette plante est très commune, la font sécher, de préférence, avant de l'employer en alimentation; ils en font une boisson fermentée rafraîchissante en ajoutant un peu de levain à sa décoction.

ORONGE, *s. f. (Amanita aurantiacus).*— Nom vulgaire des champignons du genre *amanite* (Voir ce mot).

Les Romains qui ne trouvaient rien de plus exquis que l'oronge, l'appelaient le *régal des dieux;* c'est pourquoi les Latins appelaient ce champignon *fungus cæsareus.*

L'*oronge vraie*, aussi appelée *oronge franche, jaune d'œuf* ou *janatte*, est un champignon comestible excellent, mais malheureusement trop facile à confondre avec l'*amanite vénéneuse* ou *fausse oronge*, qui contient un poison mortel. Pour cette raison, les personnes peu expérimentées feront bien de ne point en cueillir.

Ce champignon est remarquable par sa belle couleur d'or, lorsqu'il est à maturité. Très rare à Paris, il est abondant en Italie et dans le midi de la France, où il commence à paraître vers la fin de l'été. Voici comment on le prépare dans les départements méridionaux :

Oronges sautées à la provençale.— *Formule 3,810.* — Éplucher les champignons, les émincer; faire chauffer de l'huile dans une poêle et lorsqu'elle est très chaude, y mettre les champignons; les faire cuire vingt minutes en les sautant: les saler, les poivrer; hacher de l'ail et du persil et en saupoudrer les oronges.

Oronges au gratin. — Même préparation que pour les cèpes, voir la formule 839.

Oronges à l'huile (*Conservation*).— *Formule 3,811.* — Éplucher les oronges en enlevant les valves et le voile; les couper en morceaux et les faire sécher en lieu chaud et sec; lorsqu'elles sont bien desséchées, on les conserve ainsi, ou bien dans de l'huile.

Lorsqu'on veut s'en servir, on les met tremper à l'eau tiède. Ce procédé de conservation, qui ne fait rien perdre de son arome, est considéré comme le meilleur.

Oronges conservées à l'eau salée. — *Formule 3,812.* — Éplucher les oronges et détacher la tige ; les laver et leur faire jeter un bouillon à l'eau salée et acidulée; les retirer et les conserver ainsi dans de l'eau salée.

Elles se conservent moins bien par ce procédé, qui a, en outre, le désagrément de leur faire perdre une partie de leur parfum.

Oronges grillées (*Cuisine polonaise de restaurant*). — *Formule 3,813.* — Choisir une douzaine ou deux d'oronges bien fraîches, en supprimer les tiges, les nettoyer et les essuyer, sans les laver; les saler et bien les poivrer; les huiler et les faire griller sur un feu vif, soit dans un four très chaud. (Recette donnée par A. KILBACH. — Varsovie.)

ORPHIE, *s.f.* (*Esox belone*, *L.*).— Poisson vulgairement appelé *anguille de mer*, que l'on trouve surtout sur les côtes de Normandie. Pour sa préparation culinaire, voir ANGUILLE.

ORSEILLE, *s. f.* — Espèce de lichen gris qui croît sur les rochers des montagnes. Plus particulièrement, teinture qui est préparée avec ce lichen ou d'autres et dont les charcutiers se servent pour donner la couleur rouge aux langues écarlates.

ORTIE, *s. f.* (*Urtica*, *L.*). All. *Brennuessel;* angl. *nettle;* ital. *ortica.* — Genre de plante type de la famille des *urticées.*

Les orties se rendent redoutables par les poils nombreux dont elles sont hérissées. La base de ces poils est un tubercule glanduleux d'où suinte une liqueur caustique; lorsqu'il pénètrent dans la peau, le fluide des glandes s'insinue dans la plaie et y excite une cuisson brûlante.

HYGIÈNE. — L'ortie *dioïque* ou grande commune, jeune, est employée comme dépurative et, à cet effet, on emploie ses sommités récentes dans la composition de la soupe aux herbes. Le suc d'ortie est efficacement employé contre les hémorragies et les saignements des gencives qu'il raffermit. Préparée en entremets ou en potage, elle constitue un aliment léger, sain et dépuratif.

Potage d'ortie (*Cuisine russe, de restaurant*). — *Formule 3,814.* — Éplucher une égale quantité d'épinards, d'ortie fraîche et d'oseille. Ébouillanter les deux premières, les hacher et les passer au tamis avec l'oseille que l'on aura préalablement passée sur le feu, dans une casserole, avec un peu de beurre frais. Ciseler un oignon blanc et des pousses d'oignons verts en égale quantité. Passer le tout avec du beurre sur le feu et ajouter une cuillerée de farine; faire cuire un instant et ajouter la purée aux herbes. Assaisonner de poivre, sel, muscade, d'un verre de vieux vin blanc sec et mouiller avec du bon bouillon gras de bœuf; faire donner quinze minutes de cuisson, amener à bon goût. Mettre dans une soupière un morceau de côte de bœuf bien cuit et gras et la moitié d'un œuf frit, par personne. Verser le potage dessus et envoyer séparément une saucière de crème aigre (Smitane) au fenouil haché. (Cette recette m'est adressée par A. KILBACH, à Varsovie.)

Orties fraîches aux œufs. — *(Cuisine de régime). — Formule 3,815.* — Choisir des orties fraîches, en éplucher les feuilles et les ébouillanter dans l'eau salée à la façon des épinards; les rafraîchir, les égoutter, les presser et les hacher. Blanchir la même quantité d'épinards ou de feuille de bette en y ajoutant la moitié d'oseille ; hacher et ajouter aux orties.

Faire cuire à blanc une quantité suffisante de farine avec du beurre frais ; ajouter les herbes, les assaisonner avec poivre frais moulu, muscade, sel, et mouiller avec du lait bouilli. Finir avec du beurre frais. Dresser et garnir de quartiers d'œufs cuits durs ou mollets.

ORTOLAN, *s. m.* (*Emberiza hortulana*). All., *Ortolan;* angl., *ortolan;* ital., *ortolano ;* rus., *avçienka.* — Oiseau du genre bruant, un peu plus gros que le moineau, remarquable par son plumage varié de brun et de noir et particulièrement par une ligne jaune qui entoure ses yeux ; sa chair est estimée, surtout en avril et en septembre où il est très gras.

Ortolans rôtis. — *Formule 3,816.* — Plumer, flamber et vider la poche des ortolans ; saler intérieurement, couper le cou, l'extrémité des pattes, les retrousser ; couvrir les oiseaux de bardes de

lard et les enfiler sur les flancs par une mince barde de lard. On les fait cuire à la broche ou dans la lèchefrite au four ; on les arrose avec leur graisse seulement. Au moment de servir, c'est-à-dire après quinze minutes de cuisson, on fait frire des croûtons de pain dans leur graisse en ajoutant du beurre s'il y a lieu ; on déglace la lèchefrite avec une goutte d'eau et on dresse sur les croûtons frits. Lorsqu'ils sont cuits à la broche on ne leur ajoute que la graisse et le jus tombés dans la lèchefrite.

Remarque. – Dans le Midi on conserve la queue qu'on enveloppe de papier huilé, et on remplace le beurre par de l'huile pour les arroser à la broche.

A Toulouse on les passe à la chapelure après les avoir citronnés et huilés.

Ortolans en caisse *(Chaufroid d'). — Formule 3,817.* — Préparer des ortolans selon la règle ; les désosser et les garnir d'une farce composée de foie gras, truffes hachées et œufs ; les envelopper d'une baudruche et les ficeler en ballotines ; les faire braiser dans le fumet préparé avec les débris et mouiller avec de la gelée en place d'eau. Débaler les ballotines, passer le fond et glacer avec le fond passé au tamis. Mettre les ortolans dans des petites caisses de papier ou de pâte, garnir de gelée hachée et servir sur un fond de plat à gradin.

Ortolans aux truffes *(Chaufroid d')*. — Voir la formule 895.

Conservation des ortolans. — Voir la formule 2,263.

Remarque. — Outre les formules que je viens d'indiquer, on peut préparer les ortolans comme les becfigues, les cailles et les grives, en *croustades*, en *bouchées*, etc. Mais on ne doit pas oublier que, plus on s'écarte du naturel, plus sa chair perd de sa succulence et de son arome.

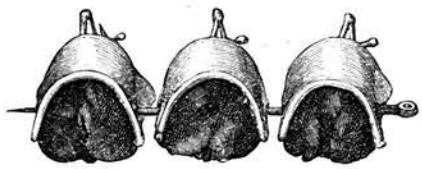


Fig. 820. — Ortolans prêts à rôtir.

Ortolans à la périgueux *(Haute cuisine). — Formule 3,818.* — Flamber, vider la poche et le gros intestin de douze ortolans, les faire sauter au beurre avec genièvre, laurier et sel; après dix minutes, égoutter la graisse; retirer les grains de genèvrier et le laurier et arroser avec un fumet de gibier aux truffes hachées. Laisser cuire cinq minutes et les dresser sur une bordure de farce de gibier pochée sur un plat ou dans un moule à bordure. Masquer avec la sauce et en servir à part. On peut aussi les servir sur des croûtons farcis pour gibier.

ORVET, *s. m.* — Genre d'ophidiens, à tête osseuse, vulgairement appelé en France *anguille des haies*, que l'on mange quelquefois. (Voir COULEUVRE et ANGUILLE DES HAIES.)

OS, *s. m.* All. *Knochen;* angl. *bone;* ital. *osso.* — Parties solides et dures qui forment la charpente du corps des animaux vertébrés et auxquelles s'attachent les muscles; leur ensemble porte le nom de *squelette.*

Analyse chimique. — Les os sont composés d'un tissu fibreux de nature gélatineuse, dont le principe est appelé *osséine*, renferment en outre un sel calcaire qui leur donne leur dureté et qui est du phosphate de chaux, de la graisse et de l'osmazôme.



Fig. 821.
Os à moelle.

Telles sont, au point de vue de la chimie culinaire, les propriétés des os. On croyait, autrefois, que les os contenaient une forte quantité de matières nutritives, mais de récentes expériences ont démontré que les os des jambes, broyés et cuits pendant cinq heures, ne fournissaient que le 17 p. 100 de leur poids de graisse et de gélatine, beaucoup de sels et de matières carbonées. Mais on peut conclure que ce bouillon est de moindre valeur encore, si l'on apprécie à sa juste valeur l'osmazôme (Voir ce mot) et si l'on compare avec le bouillon fait avec du muscle. (Voir BOUILLON.)

L'*os à moelle*, du bœuf proprement dit, se trouve dans la cuisse et est le plus gros de ce genre. (Voir MOELLE.)

OSANE, *s. m.* — Espèce d'antilope de l'Afrique centrale, dont les oreilles sont très allongées. La chair de l'osane est mangée par les indigènes. On la prépare comme la chair de bœuf.

OSEILLE, *s. f.* (*Rumex Acetosa, L.*). All. *Sauerampfer, Saurling;* flam. et holl. *Zuring;* angl. *Sorel;* ital. *Autasa, Acetina;* esp. *Acedera, Agrella;* port. *Azedas;* russe *Schavèle.* — Plante herbacée de la famille des polygonées, indigène dont on dis-

tingue plusieurs variétés qui se rattachent à une même origine.

Les variétés les plus remarquables sont *la commune;* l'O. de *Belleville* ou *blonde* à larges feuilles; l'O. de *Virieu* à feuilles larges et hâtives;. l'O. **à** *feuilles de laitue*, à feuilles d'un vert blond; l'O. *blonde de Sarcelles;* l'O. *vierge*, dont on distingue deux sous-variétés; elle est considérée comme le type sauvage d'Europe; elle croît spontanément dans les forêts et les prairies des régions montagneuses. L'O. ronde *Rumex esculatus*, dont les feuilles sont extrêmement acides. L'O. épinard *Pumex Patientiu*; ainsi appelée parce que ses feuilles montantes sont moins acides.



Fig. 822. — Oseille de Belleville.

HYGIÈNE. — L'oseille doit sa saveur particulière à l'acide *oxalique*, vulgairement appelé *sel d'oseille*. C'est également à ce sel qu'elle doit ses propriétés purgative, apéritive et désaltérante. Rien de mieux que de faire deux fois par an une cure d'oseille, mais on ne doit pas en abuser. Les personnes à estomac irritable, délabré, affaibli ou sujettes aux aigreurs, feront bien de s'en abstenir, ainsi que les personnes asthmatiques ou atteintes d'autres maladies des voies respiratoires.

USAGE CULINAIRE. — La cuisine fait entrer l'oseille dans la soupe aux fines herbes et dans des potages liés; on la sert comme mets herbacé au jus ou à la crème, garnie d'œufs durs, de moelle ou de fleurons.

Oseille (*Soupe à l'*). — *Formule 3,819.* — Éplucher des feuilles d'oseille, préalablement lavées et égouttées; les ciseler et les mettre dans une casserole avec du beurre; les faire fondre et mouiller avec eau et lait, saler, poivrer et faire cuire dix à douze minutes. Préparer dans la soupière une liaison de crème, de beurre frais et de jaunes d'œufs, de noix muscade et de pluches de cerfeuil; verser la soupe dessus en remuant avec le fouet.

Remarque. — On peut à volonté ajouter dans le beurre une cuillerée de farine. Si on voulait obtenir un potage, on remplacerait l'eau et le lait par du bouillon de volaille ou de bœuf, on pourra dans l'un et l'autre de ces cas ajouter des croûtons de pain frit, de l'appareil à la royale ou autres garnitures.

Oseille (*Garniture*). — *Formule 3,820.* — Éplucher l'oseille, la mettre dans une casserole avec du beurre frais et la faire étuver au four en la remuant souvent; la passer au tamis de métal; faire un roux dans une casserole avec une quantité relative de farine et de beurre; ajouter la purée et l'arroser avec du jus de veau, de bœuf, de bouillon de poulet ou de crème suivant sa destination. Assaisonner de sel, noix de muscade et poivre.

Il est bon de tenir la purée un peu ferme.

Oseille (*Entremets herbacé*). — *Formule 3,821.* — Procéder comme il est indiqué plus haut et garnir l'oseille d'œufs durs, de croûtons frits ou de fleurons.

Oseille (*Cuisine de Restaurant*). — *Formule 3,822.* — Dans les maisons de commerce on ébouillante l'oseille, on la passe ensuite au tamis et on l'accomode selon la formule 3,820. Cette opération à pour but d'enlever l'acidité et d'économiser du beurre. On leur mélange quelquefois des feuilles de bette, et on les relève avec des ciboules, cerfeuil et estragon.

Oseille (*Conserve d'*). — *Formule 3,823.* — Choisir de la belle oseille, la laver et la faire égoutter dans une corbeille; lorsqu'il n'y a plus d'eau, l'éplucher, c'est-à-dire l'écoter; la mettre dans une grande casserole avec beurre, ciboule, cerfeuil, pompier et estragon; beurre frais et sel; la faire étuver au four ou sur un feu doux.

La passer au tamis. On peut alors la mettre dans des bouteilles qu'on bouche, ficelle et soumet à l'ébullition pendant un quart d'heure. Ou bien la laisser refroidir et la mettre dans des petits pots de gré que l'on recouvre de bonne graisse de rognon de veau fondue ou de beurre également fondu; ces pots seront conservés en lieu sûr.

Remarque. — Autrefois on ébouillantait l'oseille, on la passait au tamis et on la mettait ensuite en bouteille ou dans des pots de grès; mais la réussite n'étant pas toujours certaine, étant donné la quantité d'eau, il faudrait dans ce cas, la faire dessécher doucement sur le feu. On doit surtout éviter de se servir de tamis en fil de fer ou de laiton non étamés.

OSMAZÔME, *s. f.* (se prononce *os-ma-zô-me*). — All., *Osmazome;* angl., *osmazome;* du grec *osmê*, odeur, et *zomos*, bouillon, odeur du bouillon. — Principe aromatique que l'on trouve dans les viandes noires, les champignons, certaines liliacées et certaines chénopodées.

La chimie la considère comme une matière azotée et composée de lactate de soude, d'acide lactique et surtout d'une matière solide, nacrée, cristallisable, insipide, nommée créatine (Chevreul.) On avait même gratuitement attribué à l'osmazôme toute la quintessence nutritive de la viande, sans tenir compte qu'extraite sous forme de glace de viande ou extrait (Voir ce mot), elle perdait toutes ses propriétés analeptiques naturelles et n'était plus qu'une composition de sels, de gélatine, etc., en somme plus aromatique que réparatrice. (Voir l'article *Osmazôme* au mot BŒUF.)

J'ai démontré, dans une leçon pratique, que l'on pouvait faire du bouillon de toute pièce en utilisant l'osmazôme, ou le principe aromatique de l'ail qui, avec le sel, la coction de légumes et un colorant, donne la complète illusion du bouillon. J'ai obtenu un bouillon passable sans viande. Il ne resterait plus qu'à en faire l'analyse et l'on serait édifié sur les prétendues propriétés nutritives du bouillon de viande et de l'osmazôme.

OSPHRONÈME, *s. m. (Osphronemus).* — Genre de poissons acanthoptérygiens, dont une espèce est vulgairement appelée gourami (Voir ce mot).

OSSÉINE, *s. f.* — Nom donné par M. Frémy à la gélatine extraite des os par l'action de l'acide chlorhydrique. Pendant le siège de Paris elle fut utilisée pour la confection des bouillons (Voir OS.)

OSTENDE, *s. p. (Géogr. gastronomique).* — Ville de Belgique, port sur la mer du Nord, dont les huîtres ont une juste renommée.

OTIE, *s. f.* — Aux Indes, nom d'un fruit estimé, de la grosseur de l'amande de cacao, à écorce épaisse et dure.

OUBLIE, *s. f. (Pâtisserie).* — D'après Littré, de *oblatus*, offert ; parce que l'*oublie* était une offrande que faisait le vassal à son seigneur. Selon d'autres lexicographes de *panis obelius*, pain rôti à la broche, avec lequel on faisait des offrandes à Bacchus ; une troisième version : de *obolios*, parce que cette pâtisserie ne se vendait qu'une *obole* chez les Grecs, qui appelaient *eschara* le moule dans lequel ils la cuisaient ; ceux qui la vendaient s'appelaient *obéliophores* (oublieurs) ; de là le nom de *oublayers* ou *oublieux*, donné aux premiers pâtissiers qui faisaient des oublies. (Voir NEULE.) — Petite pâtisserie très légère, cuite dans un fer spécial, et appelée aujourd'hui *Plaisir*. On la prépare de la façon suivante :

Oublies ou **Plaisirs** (*Pâtisserie ordinaire*). — *Formule 3,824.*

Employer :

Farine fine	grammes	500
Mélasse	—	375
Beurre frais	—	100

Procédé. — Faire fondre le beurre, mélanger le tout ensemble avec une spatule ; ajouter peu à peu de l'eau, jusqu'à ce que la pâte soit coulante et sans grumeaux.

Faire chauffer le fer à oublie en le retournant ; le graisser également des deux côtés ; y faire couler une cuillerée de pâte et faire cuire à feu très vif en retournant le fer ; retirer l'oublie, la laisser plate ou la rouler en cornet autour d'un morceau de bois en forme de cône.

Remarque. — Lorsque la pâte est trop claire, on peut l'épaissir en ajoutant quelques jaunes d'œufs. Si l'on veut rendre cette pâtisserie plus croustillante, on remplace le beurre par de l'huile d'olive surfine.

Oublies ou plaisirs à la parisienne (*Pâtisserie fine*). — *Formule 3,825.*

Employer :

Farine fine	grammes	500
Sucre en poudre	—	300
Beurre frais fondu	—	125
Œufs	nombre	4
Lait	litre	1 1/2
Eau de fleurs d'oranger	cuill. à café	2
Râpure du zeste d'un citron.		

Procédé. — Tamiser la farine et la travailler avec le sucre, les œufs, l'eau de fleurs d'orangers, en mélangeant peu à peu le lait ; ajouter le beurre fondu et la râpure du zeste de citron. Faire cuire aux fers comme ci-dessus et rouler en cornets.

OUKA, *s. m.* Du russe *ouckha.* — Sorte de soupe ou potage en usage en Russie.

Ouka (*Soupe de poisson*). — *Formule 3,826.*

Procédé général. — Préparer un fort bouillon de poisson, en y ajoutant des légumes blancs, et le

clarifier avec du caviar pilé au mortier, avec un peu d'eau froide et des blancs d'œufs; le passer à la serviette dans une casserole d'argent; ajouter les filets de poissons sans peau et crus, que l'on aura préalablement réservés en marquant la marmite; faire cuire à petit feu.

Aussitôt le poisson cuit, ajouter une julienne de céleri cuit d'avance et du fenouil haché. Amener à bon goût et servir dans chaque assiette un morceau de filet de poisson. Présenter séparément à chaque convive des tranches de citron émincées à vif.

Remarque. — On fait ce potage de préférence avec des yerchis, sterlet et lotte (Voir ces mots). Cette formule m'a été adressée par mon ami E. Krantz, kamer-fourrier de S. M. l'Empereur de Russie.

Ouka de lotte à l'oseille (*Ouckha is nalime s'chavelle*). — *Formule 3,827.* — Préparer un bouillon de poisson composé de perches, ierchis et siguis. Lorsqu'il est clarifié et au moment de servir, on met dans la soupière les morceaux de lotte taillés en tronçons, les faire blanchir séparément, ainsi qu'une bonne chiffonnade d'oseille ciselée et passée au beurre. (PETIT.)

Ouka d'écrevisses à l'estragon (*Haute cuisine russe*). — *Formule 3,828.* — Préparer un fond préparé avec jarret de bœuf, abatis de volaille, débris et pieds de veau et faire braiser à l'étouffée. D'autre part, préparer un bouillon de poisson avec vin blanc et légumes, lequel sera soigneusement garni d'estragon.

Décanter le bouillon, y ajouter le fond de la marmite et clarifier le tout avec des écrevisses pilées vivantes dans le mortier avec œufs d'esturgeon ou caviar et œufs.

Passer le consommé à la serviette.

D'autre part, on aura préparé des grosses quenelles de poisson finies à l'essence d'estragon et à l'estragon haché, dans chacune d'elles on aura incrusté deux bisques; mettre le tout dans la soupière.

Servir une quenelle dans chaque assiette avec le consommé.

OSTRACÉS, *s. m. pl.* — Famille de crustacés à coquilles bivalves dont l'huître est le type.

OUICOU, *s. f.* — Boisson fermentée en usage chez les indigènes de quelques contrées d'Amérique. On fait fermenter ensemble des cassaves rompues, des patates, des bananes et du résidu de sucre de canne. Cette boisson prend une teinte rougeâtre qui rappelle la bière, par sa couleur, et le cidre pur. Les nomades la font très forte et la chantent en dansant.

OUIES, *s. f. pl.* All. *Riemen;* angl. *hearing;* ital *branchie.* — En science naturelle, ouvertures que les poissons ont aux côtés de la tête et qui donnent issue à l'eau amenée dans leur bouche pour la respiration.

OULANA, *s. m.* — Sorte de petit cerisier qui croît en arbrisseau au pied des montagnes de la Tartarie chinoise. Ses propriétés très apéritives et le goût très agréable de son fruit lui vaut d'être transporté à Pékin et de figurer sur pied à la table de l'empereur.

OURS, *s. m.* (*Ursus*). All. *Bœr;* angl. *bear;* ital. *orso;* russe *Medwède.* — Mammifère plantigrade, de l'ordre des carnassiers et formant la famille des *ursiens*, vivant solitaire dans les montagnes et les forêts. Sa démarche est lourde, mais il est doué d'une force musculaire remarquable.

USAGE CULINAIRE. — On utilise plus particulièrement les jambons, les filets et les pattes d'ours. Dans le Nord, notamment en Russie, on trouve de l'ours chez les charcutiers et les marchands de comestibles. On le sale (Voir la formule 2,771) comme le porc. On le mange aussi frais, en le traitant comme le haut gibier à poil.

Pattes d'ours à la russe (*Lappé Medwède*). — *Formule 3,829.*

Procédé. — Échauder des pattes d'ours comme des pieds de veau et en couper les griffes. Mettre alors les pattes pendant trois jours dans une saumure préparée selon la formule 2,936. Les sortir, les laver, et les faire braiser pendant cinq heures au moins avec vin blanc, légumes, poivre en grains concassés, genièvre et fenouil. Lorsqu'elles sont cuites, les retirer, dégraisser le fond, qui doit être en demi-glace, ajouter de la smitane (crème aigre) et passer le tout au tamis.

Découper les pattes en cinq parties des doigts et les dresser sur un plat long, les saucer et les servir accompagnées de gelée de groseilles.

Pattes d'ours marinées (*Lappé Medwède*). — *Formule 3,830.*

Procédé. — Choisir des pattes d'ours dépouillées, en couper les griffes; les faire mariner pendant quatre jours, dans une marinade selon la formule

3,185. Les faire braiser pendant cinq à six heures, avec vin blanc, légumes, bouillon, poivre en grains, sel, genièvre et fenouil, sortir les pattes d'ours et les déposer dans un vase de forme longue et passer la coction dessus. On peut ainsi les conserver pendant quelques jours dans leur gelée.

Lorsqu'on veut s'en servir on les sort, on les dégage de la gelée, on les découpe, on les pane et on les fait cuire au four, sur un plafond en mettant un peu de beurre dessus. On les sert avec la sauce composée de leur glace, de crème aigre et de groseille.

OURSE MARIN, *s. m.* (*Phocu marinus*). — Sorte de phoque demi-amphibie, qui diffère de l'ours de mer blanc par son corps allongé et ses oreilles pointues coniques, droites, lisses et sans poil à l'extérieur. Sa graisse huileuse n'est pas bonne à manger, mais sa chair se prépare comme celle de la baleine lorsqu'il est jeune.

OURSIN, *s. m.* (*Echinus marinus*). All. *Seeigel*; angl. *sea-hedgehog;* ital. *orsicello*. — On l'appelle aussi *châtaigne de mer, hérisson de mer, ours de mer, œuf de mer*. — Sorte de zoophite comestible que l'on trouve à marée basse dans les anfractuosités des rochers.

On distingue une grande variété d'oursins ; mais les plus remarquables et les meilleurs comme aliment sont l'oursin vert (Voir la fig. 823) et l'oursin noir, plus gros et d'une teinte plus foncée que le précédent. Ces derniers se pêchent surtout dans la mer Rouge. (Voir la figure 824.)

La structure de l'oursin est très remarquable par ses aiguilles mobiles extérieures, dont la fibre nerveuse traverse la carapace trouée et correspond à l'intérieur. L'extérieur se nomme, d'après Linné, *échynus digitalus*, et l'intérieur *échynus ovarius*, parce qu'il contient des grappes garnies d'œufs succulents.

Pour démontrer la structure remarquable de la carapace, j'ai mis à nu la moitié d'un oursin, l'ai fait photographier et graver d'après nature (Voir la fig. 823).

HYGIÈNE. — L'oursin pris en novembre et mangé cuit à la coque est considéré comme un puissant réparateur des affaiblis. Complètement cuit il a le goût des écrevisses et est un peu plus indigeste.

Oursin à la coque. — *Formule 3,831.* — Plonger les oursins vivants pendant dix minutes dans de l'eau salée et copieusement condimentée ; les sortir, les ouvrir en faisant une incision avec les ciseaux en commençant par la bouche, c'est-à-dire le côté concave, et l'ouvrir complétement ; on égoutte l'eau de mer, on fait tomber la partie excrémentielle avec les ciseaux et l'on met la substance comestible dans une tasse ou assiette et on la mange au naturel, en y trempant des morceaux de pain.

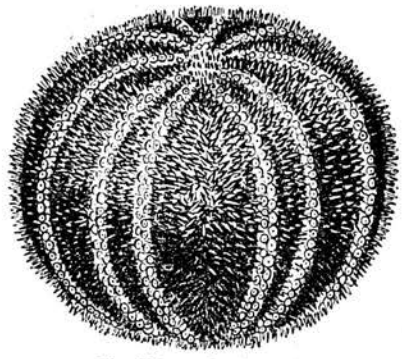


Fig. 823. — Oursin vert.

Remarque. — A Marseille, on ne les fait pas cuire ; en les ouvrant il s'échappe des mâles une liqueur laitée qui est précisément le principe *très réparateur* recherché par les gourmets.

Oursin au naturel (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,832*. — Ouvrir les oursins, en extraire la substance com stible, nettoyer la carapace, remettre la substance dedans et dresser en buisson sur des serviettes pliées.

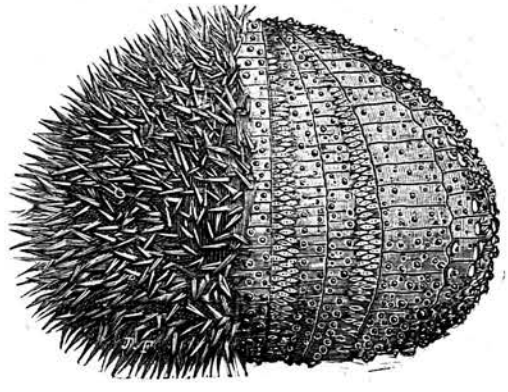


Fig. 824. — Grand oursin noir, avec la moitié de la carapace mise à nu.

Oursin en purée (*sauce ou garniture froide*). — *Formule 3,833*. — On extrait la partie comestible des oursins (trois douzaines) ; on la passe au tamis et on l'ajoute à une sauce mayonnaise à la moutarde. Cette sauce sert pour accompagner les poissons froids, et à les masquer et les garnir lorsqu'elle est mélangée à des mollusques ou des coquillages.

Oursin (*Purée chaude d'*). — *Formule 3,834.* — Extraire la substance œuvée de trois ou quatre douzaines d'oursins; la passer au tamis et lui ajouter une égale quantité de sauce avec laquelle on doit servir le principal : sauce *genevoise* ou *hollandaise* pour le poisson au court bouillon; *velouté*, *poulette*, *suprême*, *allemande*, *béchamelle*, pour les poissons grillés, gratinés et garnis, etc.

Oursin (*Fruits de mer à la purée d'*). — *Formule 3,835.* — Préparer une purée d'oursins; la mélanger avec un égal volume de sauce comme il est indiqué plus haut; la mettre en ébullition et faire pocher dedans : des moules, des huîtres, des clovisses, et ajouter des tranches de langoustes. Cette garniture se sert généralement dans des demi-carapaces d'oursins, autour de gros poissons; elle convient aussi pour garnir des filets, escalopes, ou des darnes de poisson.

OUTARDE, *s. f.* All. *Trappe;* angl. *bustard;* ital. *ottarda*, du lat. *otis tarda*, parce qu'elle marche lentement à la façon de l'oie et du canard. — Genre de l'ordre des échassiers et de la famille des présirostres, de Cuvier.

On distingue plusieurs espèces d'outardes, mais l'art culinaire n'en estime que deux. La *grande outarde*, qui était très commune à une époque où la Gaule était couverte de forêts. Il y a trois siècles encore on la trouvait fréquemment en Champagne, en Lorraine, dans les plaines du Poitou, dans les plaines de la Crau, etc. Elle habite encore en Espagne, dans l'Andalousie, en Italie, en Dalmatie et dans le Levant.



Fig. 825. — Petite outarde.

On la trouve aussi en Suisse, en Allemagne et surtout dans la Russie méridionale, en Crimée.

Usage culinaire. — La grande outarde se prépare culinairement comme l'oie (Voir ce mot).

La petite outarde, aussi appelée *canepetière* habite la France une partie de l'année, y arrive en avril et repart en automne. On la trouve assez communément en Normandie, en Bourgogne, et surtout en Beauce et en Berry. Elle est très rare en Angleterre; assez commune en Russie, dans le désert de la Tartarie, en Crimée; on la voit aussi en Espagne, en Italie, en Grèce et en Sardaigne où elle habite toute l'année.

Hygiène. — La petite outarde est moins grosse mais aussi moins indigeste que la grande outarde. Toutes les formules du *canard*, de l'*oie* et du *dindon*, peuvent être appliquées à la petite outarde (Voir ces mots).

OUTRE, *s. f.* Étymologie latine de *uter*, ventre. — Peau de bouc ou de bœuf, tannée et préparée en forme de sac pour contenir du liquide. Ce sont les outres qui servent dans les montagnes de la Suisse à transporter à dos d'âne, de mulet ou de cheval, la vendange et les liquides.

OVINE, *adj.* — Terme générique qui désigne l'ensemble du genre brebis.

OVIPARE, *adj.* et *s.* — Se dit des animaux qui se reproduisent par des œufs, tels que les oiseaux, les reptiles et les poissons.

OVOVIVIPARE, *adj.* — Se dit de tous les animaux ovipares dans le corps desquels les œufs éçlosent dans le sein de la mère, au contraire des ovipares, qui pondent les œufs et les couvent ensuite.

OXALIS TUBÉREUX, *s. m.* (*Oxalis crenata*). Angl. *oxalis;* flam. *zuerklaver;* esp. *oka*, *oxalida.* — Plante originaire du Pérou, de la famille des oxalidées.

L'espèce qui nous occupe contient des tubercules assez semblables à des pommes de terre, notamment à la *vitelotte*. Il y en a des rouges, des blancs et des jaunes. La peau est lisse et mince.

Les feuilles de l'oxalis et notamment les jeunes pousses sont mangées en salade, ils sont acides comme l'oseille.

L'oxalis, lorsqu'il sort de terre a un goût acide et pour les utiliser on les fait ramollir.

Oxalis (*Préparation*). — *Formule 3,836.* — Aussitôt cueillis, on les met dans des petits sacs qu'on pend au soleil et à l'abri de la pluie, en les tournant de temps en temps. Après quelques jours, ils deviennent farineux et perdent peu à peu l'acidité. Si on les y laisse très longtemps ils deviennent flétris et prennent un goût aigre-doux; dans cet état le rendement en est moindre, mais c'est ainsi

que les Américains les préfèrent pour certaines préparations culinaires.

Oxalis farcis (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 3,837.* — Éplucher des oxalis jaunes, crus, les creuser à la surface avec la cuillère à légumes, les parer et couper le fond de façon à leur donner

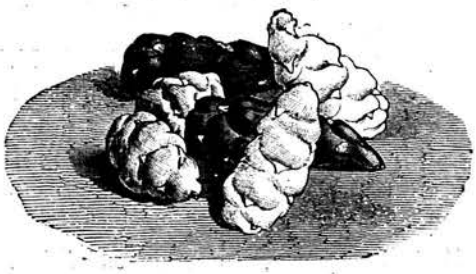


Fig. 826. — Oxalis.

de l'aplomb. Les remplir avec un hachis de volaille et jambon légèrement relevé, d'*agourci* en poudre (Voir ce mot) et mélangé d'un peu de bonne sauce blanche, de jus de viande ou de gibier, selon la nature de la farce; les mettre sur un plafond beurré et légèrement mouillé de bouillon; mettre sur chaque oxalis un peu de beurre et glisser doucement au four; après vingt minutes ils doivent être cuits; les dresser sur un plat rond et servir chaud.

Oxalis (*Potage crème à la purée d'*). — *Formule 3,838.* — Éplucher des oxalis ramollis, les mettre dans une casserole avec jambon, jarret de veau, abatis de volaille s'il y en a, tête de céleri, oignon clouté, sel et poivre en grains. Mouiller le tout avec de l'eau et faire cuire trois heures.

Sortir les viandes, passer les légumes au tamis; remettre la purée dans la casserole et ajouter une quantité relative de fécule dans une terrine, délayer avec du lait froid et verser dans le potage. Laisser donner quelques bouillons et lier dans la soupière avec beurre frais et jaunes d'œufs.

Remarque. — On peut les garnir avec des quenelles, des croûtons de volaille, des croûtons de pain frit ou avec un appareil à la royale.

Oxalis au gratin (*Cuisine ménagère*). — *Formule 3,839.* — Éplucher des oxalis ramollis; les couper par tranches; beurrer un plat à gratin ou une timbale, mettre par lit les tranches d'oxalis (saupoudrer) et des tranches de fromage gras d'Emmenthal. Arroser avec du bouillon. Saupoudrer avec du fromage râpé et mélangé à de la chapelure; mettre du beurre frais dessus et faire gratiner au four pendant trente minutes au moins.

Oxalis en purée (*Garniture*). — *Formule 3,840.* — Éplucher les oxalis et les faire cuire dans du lait préalablement bouilli; saler et condimenter d'une feuille de laurier et d'un oignon clouté. Aussitôt cuits, égoutter le lait dans une terrine; écraser les oxalis, les passer au tamis, les remettre dans la casserole; les fouetter vivement avec le fouet en ajoutant du beurre frais, du lait, jusqu'à ce que la purée devienne mousseuse. On la goutte, et lorsqu'elle est à bon goût, on la dresse sur un plat rond pour servir de légume ou de garniture à des côtelettes, des escalopes, etc.

Remarque. — On peut, en outre, frire les oxalis entiers; les sauter au beurre; les cuire à l'étouffée ou braiser à côté des viandes et dans leur jus. Les nomades d'Amérique les font cuire sous la cendre.

OXFORT. — Chef-lieu du comté de ce nom, en Angleterre; auquel on a dédié la sauce suivante :

Oxfort (*Sauce*). — On peut aussi dire *sauce oxfortaise;* appelée en anglais *oxonienne.* — *Formule 3,841.*

Procédé. — Mettre dans une terrine deux cuillerées de moutarde anglaise, un demi-verre de gelée de groseille, le jus et les zestes de deux oranges, sel, piment en poudre; mêler les substances et passer au tamis et dresser. Cette sauce sert surtout pour accompagner les gibiers ou autres viandes froides.

OXTAIL, *s. f.* Terme anglais qui signifie *queue de bœuf.* — Indépendamment de la formule 659 où j'ai donné la description du potage clair, on fait aussi le potage lié suivant :

Oxtail soupe liée (*Potage à la queue de bœuf lié*). — *Formule 3,842.* — Faire un pot-au-feu selon la règle, avec cinq kilos de viande de bœuf et deux queues de bœuf coupées en tronçons aux vertèbres; le tout mouillé d'une quantité suffisante d'eau; faire écumer et garnir de légumes.

Après trois heures de cuisson lente, sortir les queues et les mettre dans une casserole avec du bouillon. Passer le bouillon; d'autre part, faire un roux dans une casserole forte de fond et mouiller avec le bouillon dégraissé; ajouter pour cinq litres de potage une bouteille de vin blanc sec, une demi-bouteille de vin de Xérès, de Madère ou de Marsala. Mettre dans le porte-épice du poivre concassé, deux clous de girofle, sauge et laurier;

ajouter un fort bouquet d'estragon et faire cuire le tout pendant quinze minutes au moins.

Passer le potage à travers un tamis ; l'amener à bon goût, dresser en soupière et servir les morceaux de queues, de préférence désossés, dans chaque assiette.

Remarque. — Ce potage doit être légèrement pimenté et très corsé par son bouillon, mais peu par la farine; son goût, en général, doit être agréable et son arome celui de l'estragon, le tout rehaussé par le fumet des vins fumeux.

OXYCRAT, *s. f.* — Sorte de boisson dont la composition est la suivante :

Oxycrat (*Boisson composée*).— *Formule 3,843.*

Employer :

Eau de source.....	litres	5
Vinaigre de vin.....	—	1/2
Sucre	grammes	500

Procédé. — Faire fondre le sucre dans les deux liquides mélangés. C'est une boisson rafraîchissante pour l'été.

OXYGALA, *s. m.*— De *oxy*, aigre, et *gala*, lait; lait aigrit, petit lait.

OXYGÈNE, *s. m.* Se prononce *o-xy-gène.* — Celui des principes de l'air atmosphérique qui entretient la respiration et la combustion et qui, combiné avec certaines substances, forme des ***acides***, et avec d'autres des *oxydes*.

OXYMEL, *s. m.* De *oxy*, aigri, et *mel*, miel. — Boisson composée d'eau, de vinaigre et de miel. En remplaçant le sucre par du miel, à la formule 384, on obtient de l'oxymel.

OXYRHINQUE, *s. m.* (*Mormyrus oxyrhincus*). Poisson du Nil, qui ressemble au brochet au point de l'avoir confondu avec lui. Il est très commun au Caire, où on l'appelle *Kaschoué*. On doit le soumettre aux mêmes préparations culinaires que le brochet (Voir ce mot).

OYONNAISE, *s. f.* De *Oyonnax*, commune de l'Ain. — Sauce composée de mayonnaise et de purée de gibier (Voir ce mot et la formule 2,264).

OZANNE (ACHILLE). — Célèbre cuisinier-poète français, né à Paris le 29 septembre 1846 C'est à Nogent, sur les bords de la Marne, qu'Achille passa ses tendres années en buvant du lait pur, et respirant l'air azoté des forêts, des jardins fleuris, au milieu de mélodieux concerts du chardonneret, du merle et du rossignol. Ami des poissons brillants, des oiseaux gais et des fleurs embaumées, Achille les dessinait, les peignait avec art.

Tout à coup on s'aperçut qu'il avait quinze ans ; on interrompit ses rêveries ; il fallait songer à l'existence pratique.

Un de ses oncles, M. Ozanne, gendre de M. Potel, dirigeant à cette époque la maison de la rue Vivienne, il le prit sous sa direction.

Et, cependant, que de poésie dans ces noms, *Achille Ozanne*, quel euphémisme harmonieux, quelle prédestination !

Il était né poète, il devient cuisinier.

Pendant quatre années, Achille étudia, en qualité d'élève, les mystères de la chimie culinaire et les sciences qui en dérivent. En 1862, la même maison (Potel et Chabot) l'envoya comme chef de partie au buffet de l'Exposition de Londres. Il avait alors vingt ans. Nous le trouvons plus tard au château de la Celle-St-Cloud, chez M. Pescastor. Quelque temps après nous le voyons en qualité de chef de partie dans les spacieuses cuisines de la cour du roi de Grèce, Georges Ier, où il demeura jusqu'en 1870.

Lorsque la guerre éclata, Ozanne fit son service dans une compagnie de mobiles de Seine-et-Marne. Ayant payé son tribut à la patrie, il fit plusieurs saisons en qualité de chef de partie, puis comme chef principal à l'Hôtel d'Orange, à Spa, où il se distingua comme artiste et administrateur.

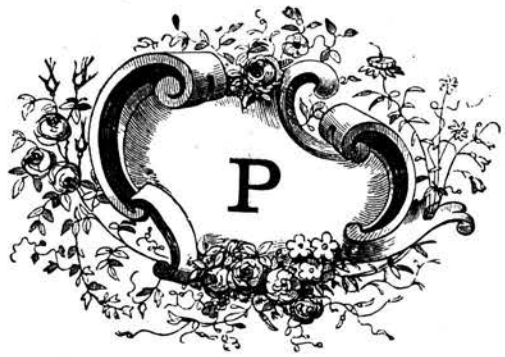
A l'époque du grand réveil culinaire, Ozanne est à Paris tenant une maison de commerce, ce qui n'empêche pas le poète de reprendre son naturel. Vers la fin de 1883, il chanta la cuisine dans des vers où l'exquisité de goût égale la finesse de l'esprit :

On revient toujours à ses premières amours.

Berchoux poétisa le repas, Charles Monselet fit sonner les mets, Achille Ozanne les a formulés.

Ce siècle aura produit trois poètes gastronomes, immortels et d'une originalité toute particulière : Berchoux, Monselet, Ozanne.

Ce ne sont pas de simples rimes que les *menus* et *recettes* en vers d'Ozanne, ce sont des modèles du genre, des formules mijotées et aromatisées, exhalant l'âme des fumets, des pièces artistement ciselées, inimitables, parfaites au triple point de vue culinaire, scientifique et poétique.



PABA, *s. m.* — Gros oiseau qui habite le Vénézuela; remarquable par sa tête couronnée d'une huppe et la beauté de son plumage. Sa chair, lorsqu'il est jeune, est excellente rôtie; on lui applique les mêmes préparations culinaires qu'à celle du perdreau (Voir ce mot).

PACA, *s. m.* (*Cœlogenus paca*, Cuvier). — Quadrupède mammifère de l'ordre des rongeurs; propre à l'Amérique méridionale, mais très susceptible de s'acclimater et de s'apprivoiser sous d'autres climats. On en connaît deux espèces, le paca *brun* et le paca *noir*.

Le paca ressemble à un cochon de lait dont il a le cri, et, comme lui, est susceptible de devenir très gras. Il habite les forêts auprès des eaux et se creuse des terriers comme les lapins.

USAGE CULINAIRE. — Sa chair grasse est estimée et de bon goût, mais un peu indigeste pour les estomacs délicats; elle se prépare culinairement comme celle du cochon de lait (Voir ces mots).

PACANE, *s. f.* — Fruit du *pacanier*; espèce de noyer de la Louisiane. La pacane est une noix lisse de la forme d'une olive et de goût agréable.

PACARET, *s. m.* — Altération de *paxarète*. Nom que l'on donne, dans le commerce, au vin de Xérès.

PACHIRIER (*Carolinœa princips*). — Arbre de l'Amérique méridionale, qui porte un fruit semblable au cacao et sert aux mêmes usages culinaires.

PACHYDERME, *adj.* et *s. m.* — En zoologie, se dit des animaux mammifères non ruminants qui ont la peau très épaisse et les pieds terminés par des sabots cornés, comme le cochon, l'éléphant, etc.

PAELLA, *s. f.* — Sorte de mets espagnol composé de légumes, de poisson, de crustacés, de poulet et de canard. La *paella Valencia espana* est la plus renommée. Voici la formule que me fournit Ch. Le Sénéchal, chez le duc de Fernan Nunez, à Madrid.

Paella Valenciana espana. — (*Cuis. espagnole*). — *Formule 3,844.*— Pour trente personnes employer :

Piments frais	nombre	6
Oignon clouté	—	1
Oignon haché	—	1
Ail gousses	—	3
Fonds d'artichauts coupés en huit	—	4
Tomates, moyennes, pelées et égrenées	—	8
Caneton découpé cru	—	1
Poulet — —	—	1
Anguille en tronçons (*Anguilla*)	—	1
Cuisses de grenouilles (*ranaz*) douzaines	—	2
Ecrevisses (*congrejos*) douzaines	—	6
Langouste coupée en tranches (*langosta*)	—	1
Escalopes de morue (*merluza*)	—	25
Escargots décoquillés (*caracoles*) douzaines	—	2
Petits pois, Haricots verts, Choux-fleurs (Ces légumes frais cuits à l'eau salée.)	de chacun grammes	250
Filet de porc frais	—	500
Chorizos	—	500
Piment de Cayenne en poudre	—	2
Safran en poudre	—	20
Riz de premier choix	kilog	1
Poivre, sel, eau ou bouillon en quantité		suffisante

Procédé. — Faire sauter dans la poêle avec de l'huile, les piments, l'oignon haché et l'ail ; les sortir aussitôt frits et les mettre dans une grande casserole évasée. Faire également sauter à la poêle, le poulet, le canard, le filet de porc escalopé, les saucisses ; mettre le tout dans la casserole avec les tomates, safran, cayenne, poivre, sel, oignon clouté et mouiller largement avec bouillon et eau. Faire cuire aux trois quarts.

Ajouter alors le riz, légèrement rissolé à la poêle, les légumes, les crustacés, les escargots et les poissons et remouiller s'il était nécessaire. Achever la cuisson dans un four à l'étuvée de façon à ce que toutes les substances soient cuites en même temps.

Le dressage. — On dresse d'abord le riz sur les plats dont on garnit l'un d'escalopes de morue et d'anguille, sur un autre, les écrevisses et langouste ; sur un troisième, les escargots et les cuisses de grenouilles ; sur le quatrième, les légumes ; sur le cinquième, les saucisses et le porc frais ; enfin sur le sixième, le caneton et le poulet ; le tout saupoudré de persil haché.

On se trouve ainsi en présence d'un dîner varié de six plats cuits dans la même marmite. On peut facultativement les servir en même temps, ou les uns après les autres.

PAGAPATE (*Sonneratia indica*). — Grand arbre de l'Inde, remarquable par son fruit appelé *blatti*, qui a le goût du fromage un peu acide.

PAGEAU. — Nom vulgaire de l'*Acarne* (Voir ce mot), poisson de la Méditerranée, dont la chair est estimée.

C'est le *Pagrus acarne* de la famille des Sparoïdes.

PAGEL, *s. m.* (*Scarus erytrinus*). — Poisson souvent confondu avec le précédent ; il ressemble à la dorade. L'une de ses espèces, commune dans la Méditerranée, d'un rouge carmin, vit par troupe dans les côtes rocailleuses.

HYGIÈNE. — La chair du pagel est blanche, délicate et de facile digestion. Elle est surtout excellente en hiver.

Pagel à l'orange (*Cuisine méridionale*). — *Formule 3,845.* — Vider, écailler, ciseler deux pagels et les faire ensuite macérer pendant une heure dans la macération décrite à la formule 3,105. Les égoutter et les mettre dans un plat copieusement beurré ; les couvrir d'un papier beurré et les faire cuire au four. Dix minutes avant de servir, ôter le papier et passer dessus un peu de sa macération ; hacher menu le zeste de deux oranges et les ajouter à la coction avec le jus des oranges, un peu de velouté et du beurre d'écrevisse. Faire cuire un instant ; amener la sauce à bon goût et la beurrer ; dresser les pagels sur un plat ; les masquer avec la sauce et renvoyer le restant à part.

Remarque. — On le sert aussi grillé à la maître-d'hôtel, à la purée d'oursin, etc. ; mais aucune de ces méthodes ne concorde mieux que la précédente.

PAGRE, *s. m.* (*Sparus pagrus*). — Poisson de la Méditerranée, voisin du pagel ; on le trouve aussi dans l'Océan ; il remonte les fleuves au moment du frai ; il est très abondant dans le Nil. Il acquière le poids de cinq à six kilogrammes ; sa couleur est rougeâtre et sa chair blanche. Sa pêche doit être faite en hiver, époque où il est le meilleur. On le prépare comme le pagel.

PAILLARD (LOUIS-AUGUSTE). — Célèbre restaurateur parisien, né à Paris, le 10 août 1846. Fils de viticulteur et grand négociant de vins. Le jeune Louis passa quelques années à étudier l'am-

pélographie, les sols vitifères et les mystères de la manipulation des vins, sous la direction de son père qui était un maître dans la science vinicole. La longue expérience pratique, les connaissances spéciales des crus, les propres aptitudes du jeune homme, doué d'organes exquis de la gustation, lui valurent de faire plus tard de ses caves les premières de France.

Orphelin de bonne heure et appelé à recueillir la succession de son père, il fallait songer à se faire une situation. Sérieux, actif, travailleur, possédant avec un heureux caractère une excellente mémoire, il comprit les avantages qu'il pourrait tirer de ses connaissances classiques des vins, si elles étaient doublées d'un artiste culinaire ; il se mit donc résolument à la lutte pour la vie, avec la conviction et la volonté qui ne trahissent jamais ceux qui sont persévérants.

C'est à l'âge de dix-neuf ans, à l'époque où la maison Bonvalet comptait parmi celles de premier ordre, que Paillard fit ses débuts ; à vingt-un ans il entra au café Riche sous la direction de Louis Bignon, et à vingt-quatre ans il était gérant de la maison Maire. C'est spontanément et absolument confiante dans l'activité, l'intelligence et l'honnêteté de son jeune gérant, que l'héritière de la maison Maire, Mme veuve Chalet, lui cédait, en 1874, la propriété de cet établissement important. En 1882, il se rendait acquéreur du célèbre restaurant de la *Chaussée d'Antin*, connu du monde entier, situé à l'angle de la chaussée d'Antin et du boulevard des Italiens, en face le théâtre du Vaudeville et dénommé *Restaurant Paillard*.



A. PAILLARD

Ce dernier restaurant est le rendez-vous des princes de la finance américaine, de toute la noblesse grecque, anglaise, russe et parisienne.

Grâce aux qualités gastronomiques de Paillard, à son goût pour le beau et le bon, ces deux établissements se sont non seulement maintenus à la hauteur de leur renommée, mais à une époque où l'art culinaire semblait péricliter, ils sont devenus, sous sa direction, les premiers de la capitale.

Toujours en quête d'améliorations, et partisan du progrès, il ne recula devant aucun sacrifice, pour satisfaire sa noble clientèle, et lui donner l'équivalent de son argent par la qualité : des vins de crus, une cuisine faite avec des produits de premier choix, voilà la base de la renommée des maisons de Paillard.

Mais ce qui fait l'incomparable supériorité des maisons Paillard, ce sont leurs caves : figurez-vous une immense bibliothèque formée de couloirs sans fins, ou d'innombrables casiers, contenant l'inscription des vins les plus variés, les plus renommés ; là on peut faire sur place le voyage le plus instructif à travers tous les grands vignobles de France.

On y trouve, à l'instant où j'écris, les dix récoltes de la Romanée-Conti, dont Paillard est resté seul propriétaire, après avoir disputé chaudement sa précieuse acquisition à des amateurs étrangers ; il s'était souvenu du vieux proverbe français :

Si la rose est la reine des fleurs,
Le Romanée-Conti est le roi des vins.

Puis là-bas tout au fond, dans un coin réservé, discret, sous les vieux arceaux de la dernière voûte, à la clarté des lampes électriques, on voit soigneusement rangées, comme de vieux et poudreux mis-

sels du moyen-âge, les eaux-de-vie les plus vieilles, les plus rares qu'il existe.

Ses cuisines ont toujours été le berceau de créations savantes, où s'exécutent les mets nouveaux dont il a doté le monde gourmet :

Savourez-moi son *Homard Cardinal !*
Ou son *Poulet !* Ou son *Filet de sole !*
Et s'il vous plaît d'avoir, sur ma parole,
Un avant-goût du Paradis final,
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 !

Ajoutons encore les pommes *Georgette, Perdreaux, Bécasses,* au fumet, *Pêches à la cardinal, Timbale gauloise, Ecrevisses à la nantuatienne,* etc., où la combinaison savante et délicate n'égale que l'exquisité.

Protecteur de l'art culinaire, il fut proclamé président d'honneur de l'Académie de Cuisine, à sa réorganisation. Paillard est le fils de ses œuvres, il ne se doit qu'à lui-même ; c'est un vrai Parisien, dans l'acception du mot ; courtois, serviable, perspicace et profondément sérieux. C'est un des rares restaurateurs parisiens de notre époque qui ait tenu haut le drapeau de la cuisine française ; c'est à ce titre que nous lui rendons un hommage public.

PAILLE (*Vin de*). — On appelle ainsi un vin d'Alsace (Bas-Rhin), d'une couleur claire, d'un rose-paille, doux et très agréable à boire. Ses meilleurs crus sont *Heligenstein* et *Wolxheim* ; il est d'une vinosité de 12 à 14 degrés.

Paille, se dit en cuisine d'une manière de préparer les pommes de terre frites (Voir ce mot).

PAGURE, *s. m.* (*Pagurus*). — Genre de crustacé de la tribut des paguriens. Il habite toutes les mers. L'une de ces espèces, le pagurus bernadus, est surtout remarquable par sa construction. On doit retirer les intestins avant de les manger. (Voir BERNARD L'HERMITE.)

PAIN, *s. m.* All. *Brod ;* angl. *bread ;* ital. *pane.* Du latin *panis*, dérivé du radical sanscrit *pâ*, nourrir. — Aliment fait de farine, d'eau salée et de levain, cuit au four.

Les Aryens semblent avoir été les premiers à pratiquer la panification des grains ; les Égyptiens préféraient le *pain azime* non fermenté ; les Grecs cultivèrent cet art avec succès, et les Romains le perfectionnèrent, ils en firent des variétés délicates édulcorées avec du miel : c'était l'embryon de la pâtisserie. Le meilleur pain est celui qui est fait avec la farine de beau froment bien sec. Il ne doit pas être mangé frais ni trop vieux ; le meilleur pain est celui d'un à trois ou quatre jours ; on doit absolument s'abstenir de pain moisi.

On fait du pain avec toutes les graminées, les châtaignes et certains tubercules, comme l'igname, la patate et autres fruits d'Amérique, que la boulangerie européenne n'a pas introduit dans sa fabrication. (Voir BOULANGERIE et PANIFICATION.)

Avant le seizième siècle, plus de la moitié du globe ignorait l'art de la panification des grains. L'Afrique orientale et l'Amérique ne se servaient que de semoule de maïs qu'ils faisaient cuire en forme de *polenta* et de quelques tubercules réduits en purée et séchés au soleil. (Voir ARMÉE et BLÉ.)

PAINS DE FANTAISIE. — Indépendamment des pains très variés que la boulangerie moderne livre au public, il se fait pour l'usage culinaire un pain de mie et des petits pains parmi lesquels je mentionnerai les suivants :

Pain de gom. — *Formule 3,846.* — Sorte de galette faite avec le fruit du gom (Voir ce mot) ; en usage chez les Caucasiens, et que les Turcs appellent *Pasta.*

Pains de pomme de terre. — *Formule 3.847.* — Mettre six ou huit pommes de terre au four, et, lorsqu'elles sont cuites, en retirer la pulpe ; la passer au tamis de fer, avec l'aide d'une cuillère de bois. Mettre la purée dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de crème double, du sel, et du poivre, trois jaunes d'œufs et deux blancs fouettés. Mouler la purée avec une cuillère de table, comme s'il s'agissait de coucher un pain de la Mecque, et en former de petits pains oblongs qu'on range à distance sur un plafond beurré.

Dorer les pains avec un pinceau trempé dans du beurre fondu mélangé d'un peu d'œuf battu, et faire prendre couleur à four très chaud. (A. S.)

Pain de mie. Aussi dénommé *pain anglais, pain de cuisine.* — *Formule 3,848.*

Employer :

Fleur de farine de gruau...	grammes	600
Levure de bière.....	—	25
Lait bouilli.....	décilitres	4
Sel.		

Procédé. — Tamiser la farine et, avec le tiers en former la fontaine dans une terrine chaude, émaillée de préférence ; délayer la levure avec le

sel et le lait tiède ; laisser reposer en lieu chaud pour former un levain léger ; ajouter alors le restant de la farine et le lait nécessaire pour obtenir une pâte lisse et ferme ; la travailler pendant vingt-cinq à trente minutes en la rompant et en ajoutant du lait pour la maintenir élastique. La

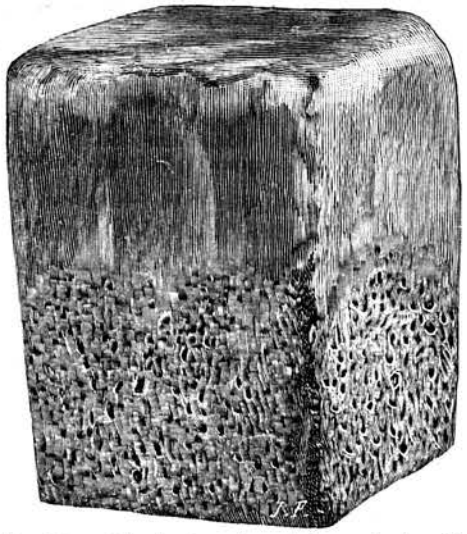


Fig. 828. — Pain de mie, pain anglais ou pain de cuisine.

poudrer de farine et la laisser reposer une demi-heure. Mouler la pâte dans un moule carré, haut de forme ou tout bonnement dans une casserole haute, beurrée, en ayant soin de ne la remplir qu'à moitié. Laisser revenir la pâte en lieu chaud en la piquant de temps en temps avec l'aiguille à brider ; lorsque la pâte est aux trois quarts, la faire cuire en y mettant un couvercle dessus.

Remarque. — Plus la pâte est levée, plus elle est légère, mais aussi plus poreuse, c'est pour cela que les boulangers qui ont la spécialité de ces pains font cuire la pâte dans des moules à charnière pour fixer le couvercle.

Les collègues qui procèdent eux-mêmes à la confection de ce pain sauront le tenir plus ou moins compact ou léger, selon l'usage pour lequel il est destiné.

Petits pains à jambon (*Boulangerie fine*). — *Formule 3,849.* — Dans un kilo de pâte de pain blanc ajouter un œuf et 125 grammes de beurre fondu ; pétrir, laisser lever un peu ; rompre et former des petites navettes régulières sur des plaques ; dorer et faire cuire.

Petits pains au lait (*Boulangerie fine*). — *Formule 3,850.*

Employer :

Farine de froment	kilo	1
Levain de pain	grammes	400
Beurre fin	—	250
Sucre en poudre	—	30
Lait bouilli	litre	1/2
Sel et eau tiède.		

Procédé. — Former la fontaine, mettre au milieu le sucre, le sel et le beurre ; mouiller avec le lait chaud et ajouter l'eau nécessaire ; pétrir avec le levain et laisser lever jusqu'au lendemain.

Former des boules ovales régulières, les poser sur des plaques, les fendre légèrement, les dorer et faire cuire à four chaud.

Pain d'Israël (*Pâtisserie*). — *Formule 3,851.* — Faire cuire une racine d'arum au four ; l'éplucher, la laisser refroidir et employer :

Racine d'arum râpée	grammes	15
Mie de pain de seigle passée au tamis	—	500
Farine de seigle	—	125
Levure de bière	—	10
Beurre fin	—	150
Raisin de Smyrne épluché	—	125
Raisin de Corinthe	—	125
Raisin de Malaga épépiné	—	125
Citronnat et orangeat hachés	—	200
Sucre en poudre	—	150
Œufs frais	nombre	4
Lait bouilli	décilitres	2
Marasquin	—	2

Procédé. — Faire le levain avec la farine, la levure, le sel, le sucre, l'arum et le lait. Laisser lever et ajouter la mie de pain de seigle, le beurre, les raisins et les fruits, préalablement ramollis dans le marasquin, et un peu d'eau tiède.

Pétrir le tout en ajoutant les œufs un à un, en travaillant toujours. Laisser reposer, rompre et coucher la pâte dans des cercles à flans. Faire cuire dans un four moyen ; quadriller et dorer.

Ce gâteau se sert surtout dans les familles Rothschild, de Paris.

Pains au beurre. (*Boulangerie russe*). — *Formule 3,852.* — Employer :

Farine de froment	grammes	500
Beurre fin	—	150
Levure de bière	—	30
Lait bouilli	décilitres	4
Crème fraîche	—	2
Sel.		

Procédé. — Avec le tiers de la farine, la levure et du lait, faire un levain dans une terrine émaillée chaude. Lorsque le levain est à point, former la fon-

taine avec le restant de la farine et mettre au milieu le sel, le beurre fondu et la crème ; délayer, ajouter le levain et pétrir en briochant. La déposer dans la terrine saupoudrée de farine, la couvrir avec un linge et la laisser lever à température tiède. Rompre la pâte et en former des petits pains que l'on fera cuire dans un four de bonne chaleur.

Pains aux œufs. (*Boulangerie allemande*). — *Formule 3,853.* — Employer :

Farine de froment.....	grammes	500
Beurre fin.....	—	125
Levure de bière.....	—	20
Lait bouilli.....	décilitres	4
Jaunes d'œufs.....	nombre	4
Sel		

Procédé. — Faire un levain, dans une terrine émaillée, chaude avec un tiers de la farine, la levure et du lait chaud. Faire lever en lieu tempéré. D'autre part former la fontaine et délayer au milieu le sel, le beurre fondu et les jaunes d'œufs et mouiller avec du lait s'il était nécessaire, de façon à faire une pâte lisse, élastique à l'instar de la pâte à brioche. Mélanger les deux pâtes et la déposer dans la terrine, poudrer de farine, la couvrir avec un linge et mettre la terrine en lieu tempéré pour la laisser lever et doubler de volume. La rompre et la modeler. Dorer et cuire dans un four moyen.

Pain azyme. (*Boulangerie hébraïque*). — *Formule 3,854.* — Pétrir avec eau et sel de la farine de froment tamisée, de façon à obtenir une pâte mollette ; en coucher sur des plaques des rondelles d'un centimètre d'épaisseur ; les piquer et faire cuire à four doux.

Remarque. — Ceci est le pain des Hébreux ou Israélites ; mais on en fait aussi de la même façon, en y mettant une petite partie de levain. D'autres fois on fait torréfier un peu la farine avant de s'en servir, ce qui lui communique un goût de noisette assez engageant.

Pain azyme d'avoine. — (*Boulangerie écossaise et irlandaise*). — *Formule 3,855.*

Procédé. — Choisir de la farine d'avoine sous forme de gruau ou semoule ; la torréfier sensiblement ; en faire une pâte avec de l'eau et du sel, la coucher en forme de galette, sur des plaques, la piquer, et faire cuire à four moyen.

Ces pains sont très nutritifs étant donné les propriétés de l'avoine (Voir ce mot).

Pain azyme (*Pâtisserie*). — *Formule 3,856.*

Employer :

Farine de froment.....	grammes	360
Sucre en poudre.....	—	360
Œufs.....	nombre	6
Sel.		

Procédé. — Faire une pâte ferme avec le tout en mouillant avec de l'eau froide ; laisser reposer pendant quelques heures : L'abaisser avec le rouleau, en tailler des carrés, les pointiller avec une pointe de fer et cuire dans un four doux.

Pain azyme. (*A chanter ou ostie*). — *Formule 3,857.* — Délayer dans un peu d'eau salée, de la fleur de farine passée au tamis de Venise, de façon à obtenir une pâte liquide. On la couche dans des fer chauds, qui portent quelquefois les initiales J. M. J. Ces pains sont ensuite découpés à l'emporte-pièce, et prennent alors le nom d'*Osties*.

Pain sans mie (*Boulangerie hygiénique*). — *Formule 3,858.* — Avec de la farine de gruau et du gluten, un boulanger parisien, M. Dathis, pour combler une lacune regrettable dans l'alimentation hygiénique, a créé un pain remarquable par sa forme et ses propriétés. Il représente une croûte soufflée dont l'intérieur vide est complètement dépourvu de mie.

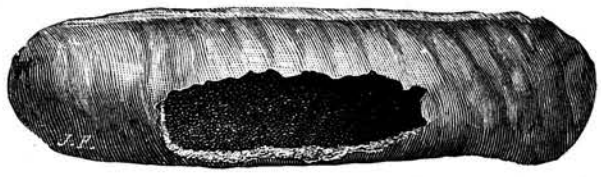


Fig. 829. — Pain sans mie.

HYGIÈNE. — L'usage de ce pain est tout indiqué dans les cas de dyspepsie, de diabète et d'obésité. Par sa composition spéciale, il renferme une quantité beaucoup plus grande de principes azotés que le pain ordinaire et se digère plus facilement tout en nourrissant davantage ; il remplit donc les meilleures conditions pour le régime alimentaire des personnes atteintes de dyspepsie, d'obésité et de diabète (Voir ce mot).

La Panification Nouvelle de Paris produit aussi une farine spéciale, dite *assimiline*, qui a les mêmes propriétés que le pain sans mie et qui est un aliment de premier ordre à l'usage des convalescents et des enfants en bas âge.

Pain bis (*Gâteau de*) *Boulangerie allemande.* — (Voir la formule 2.086).

Pains à thé (*Pâtisserie anglaise. — Petits*). *Formule 3,859.* — Employer :

Beurre fin	grammes	200
Farine de froment	—	250
Sucre en poudre	—	500
Amandes douces	—	225
Sel	—	15
Œuf frais	nombre	1

Procédé. — Piler les amandes avec l'œuf, ajouter le sucre, le sel, la farine et le beurre fondu. Pétrir la pâte, la laisser reposer et former des petites navettes sur des plaques beurrées ; dorer, inciser au milieu et faire cuire à four moyen.

Pain d'Ecosse, *riche, A* (*Pâtisserie sèche*) aussi appelé *pain anglais. — Formule 3,860.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	75
Sucre en poudre vanillé	—	25
Farine fine	—	100
Blancs d'œufs fouettés	nombre	8
Crème double fraîche	litre	1/2

Procédé. — Fouetter la crème ; mélanger les sucres, les blancs d'œufs en neige et la farine. Avec cette pâte, coucher des petits ovales sur des plaques cirées ; les frapper légèrement sur la table pour que la pâte s'étende un peu ; les cuire dans un four moyen.

Pain d'Ecosse, *B* (*Pâtisserie sèche*). — *Formule 3,861.* — Employer :

Amandes douces	grammes	150
Beurre fin	—	150
Sucre en poudre	—	100
Sucre vanillé	—	50
Fleur de farine	—	150
Œufs	nombre	2
Lait bouilli ou crème fraîche	décilitre	1

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec les œufs ; travailler dans une terrine les sucres, le lait chaud ou la crème fouettée ; mettre en dernier lieu le beurre fondu et la farine. Dreser sur des plaques cirées, avec la cuiller, la main ou la poche, selon la consistance de la pâte. Dorer et faire cuire à four modéré.

Remarque. — Le nombre des recettes de ces pains est considérable ; les pâtissiers suppriment entièrement la crème, même le lait, ce qui est affaire de ressources.

Ces pains étant cuits se présentent d'une façon un peu informe, mais n'en constituent pas moins une excellente pâtisserie.

Petits pain anglais (*Pâtisserie*). — *Formule 3,862.* — Employer :

Amandes douces	grammes	100
Sucre en poudre	—	100
Farine fine	—	100
Beurre fin	—	50
Sel	—	5
Œufs	nombre	4
Zeste haché de citron	—	1

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre et deux œufs entiers. Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu la pâte d'amande, le sucre, le beurre, deux jaunes d'œufs et le zeste. Détremper et faire une pâte suffisamment ferme ; la laisser reposer. Fraiser la pâte et la diviser par morceaux de 35 grammes, pour en former des petits pains ovales couchés sur des plaques ; les dorer et faire une incision en long. Les faire cuire à four moyen.

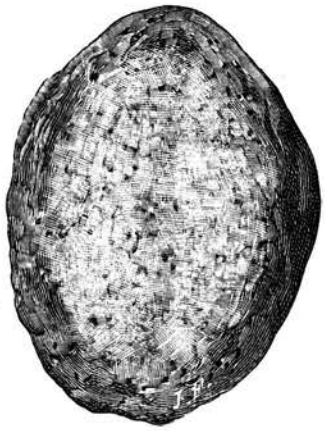


Fig. 830. - Pain d'Écosse.

Pain de Gênes *A* (*Pâtisserie fine*). — *Formule 3,863.* — Employer :

Farine de froment	grammes	500
Levure de bière	—	40
Beurre	—	125
Pignon	—	125
Sucre en poudre	—	125
Orangeat et citronnat	—	50
Sel	—	25
Raisin de Smyrne	—	100
Zeste de citron	nombre	1
Œufs frais	—	6
Crème	litre	1/2

Procédé. — Faire un levain avec 150 grammes de farine, la levure et de l'eau tiéde ; mettre cette pâte dans une terrine émaillée, chaude, la poudrer de farine, la couvrir avec un linge, la laisser lever à basse température. Pendant ce temps, former la fontaine avec le restant de la farine ; mettre au milieu le beurre, le sucre, le sel, le zeste de citron et la crème.

Détremper selon la règle ordinaire, en travaillant bien la pâte ; lorsqu'elle est lisse, lui ajouter les pignons, l'orangeat et le citronnat coupés en petits dés et le levain. Travailler encore le tout et laisser

reposer alors pendant une heure. Sortir la pâte, la poser sur la table et la rouler en forme de rouleau allongé ; la poser sur une plaque beurrée et la laisser ainsi lever de façon à doubler son volume ; la dorer et la glisser au four chaud ; la faire cuire ; la retirer du four et la laisser refroidir. La couper alors en tranches d'une épaisseur d'un centimètre et demi à deux centimètres et les faire griller au four.

Pain de Gênes, *B* (*Pâtisserie*). — *Formule 3,864.* — A son origine appelé *ambroisie* par son auteur Chiboust. — Employer :

Sucre en poudre	grammes	560
Amandes fraîches blanchies	—	500
Beurre frais	—	250
Fécule	—	125
Œufs	nombre	8
Kirch	décilitre	1/2

Procédé.— Piler les amandes au mortier en ajoutant peu à peu les œufs, le sucre et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit blanche. La déposer dans une terrine ; ajouter alors la fécule en pluie, le beurre fondu et le kirsch en mélangeant avec la spatule. Beurrer des moules à bords cannelés et mettre au fond un papier beurré de la maison, y mettre la pâte et cuire dans un four un peu chaud.

Pain de Gênes, *C.* — *Formule 3,865.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	300
Amandes mondées	—	250
Beurre	—	125
Farine	—	60
Œufs	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec quatre œufs entiers et quatre jaunes ; ajouter le sucre et la vanille. Quand la pâte est mousseuse la mettre dans une terrine ; y ajouter en mélangeant avec la spatule, le beurre fondu, la farine en pluie, et enfin, les quatre blancs montés. Beurrer et foncer de papier des moules cannelés ; cuire à four moyen.

Pain de Gênes, *D.* — *Formule 3,866.* — Employer :

Amandes fraîches	grammes	250
Sucre	—	280
Beurre manié	—	200
Fécule	—	60
Œufs	nombre	4
Anisette et absinthe Pernod.	décilitre	1/2

Procédé. — Piler les amandes avec deux œufs, le sucre et le beurre bien ramolli ; mettre dans une terrine et ajouter l'absinthe, l'anisette et les deux œufs qui restent un à un ; enfin, la farine en pluie, en mélangeant bien le tout. Cuire dans des moules cannelés, mettre un papier beurré au fond, y mettre la pâte et les cuire dans un four un peu chaud.

Pain de Gênes, Lacam. — *Formule 3,867.* — Ce gâteau a été créé par notre collègue et ami Pierre Lacam, avant 1870.

Employer :

Sucre en poudre	grammes	750
Amandes sèches	—	500
Beurre fondu	—	250
Farine	—	125
Œufs	nombre	12
Essence d'amande amère	gouttes	4

Procédé. — Monder les amandes et les piler au mortier avec douze œufs, l'essence et le sucre ; lorsque la pâte est bien mousseuse, y ajouter la farine en pluie et le beurre fondu. Beurrer des moules cannelés, mettre un papier avec le nom de Lacam, au fond des moules ; y coucher la pâte et cuire dans un four moyen.

Pain chinois (*Pâtisserie*). — *Formule 3,868.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	300
Farine	—	500
Beurre fondu	—	100
Jaunes d'œufs	nombre	9
Zeste de citron	—	1

Procédé. — Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste ; ajouter le beurre fondu et la farine en pluie ; rouler la pâte sur la table ; la diviser en petits bâtons longs ; appuyer en roulant au milieu de façon à former deux têtes ; dorer et faire cuire dans un four chaud. (P. Lacam.)

Pain en biscottes. — *Formule 3.869.* — Employer :

Sucre à glace	grammes	375
Farine tamisée	—	500
Beurre	—	125
Jaunes d'œufs	nombre	8
Zeste de citron	—	1

Procédé. — Faire une pâte avec le tout, former un pain long, le dorer, le cuire au four moyen, le couper par tranches et les repasser un instant au four.

Pain à la Nemours. — *Formule 3.870.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine	—	500
Œufs	nombre	2
Zeste de citron	—	1
Lait bouilli	décilitres	2

Procédé. — Travailler les œufs avec le sucre, ajouter la farine et du lait en quantité suffisante

pour obtenir une pâte ferme. L'étendre en rouleau sur la table ; la diviser en petits morceaux ovales de forme régulière, les dorer, les fendre au milieu et les cuire dans un four chaud.

Pain de La Mecque (*Petite pâtisserie*). — *Formule 3.871.*

Procédé. — Préparer une pâte selon la formule 962, et à l'aide de la poche à douille, en coucher des petits pains, ondulés sur des plaques légèrement graissées ; tracer en long un petit sillon, saupoudrer de sucre en poudre et faire cuire à four doux.

Pain de La Mecque à la Chantilly. — *Formule 3.872.*

Procédé. — Faire des petits pains comme il est indiqué à la formule ci-dessus. Lorsqu'ils sont froids, faire un petit trou avec un morceau de bois de la grosseur d'un crayon et établir un vide complet ; avec la poche à douille y introduire alors une crème Chantilly à la vanille.

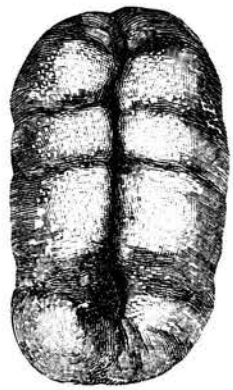


Fig. 831.
Pain de La Mecque.

Pain de La Mecque glacé à la pistache. — *Formule 3.873.*

Procédé. — Faire des pains comme il est indiqué à la formule 3.871 ; lorsqu'ils sont froids, les glacer au sucre cassé, les saupoudrer de pistaches hachées ; les garnir d'une crème Chantilly à la pistache.

Pains à la Duchesse (*Pâtisserie de détail*). — Petite pâtisserie ainsi dénommée autrefois et qu'on appelle aujourd'hui *Eclair* (Voir ce mot).

Pain d'avelines au rhum (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,874.* — Employer :

Avelines torréfiées et mondées	grammes	250
Sucre concassé	—	250
Fécule	—	250
Citronnat haché	—	40
Sel	—	15
Rhum vieux	décilitre	1/2
Œufs	nombre	8

Procédé. — Piler les avelines avec le sucre, le citronnat, le rhum et ajouter deux œufs ; homogénéiser le tout.

Mettre la pâte dans une terrine ; ajouter deux œufs, un à un, et la moitié de fécule par petites doses en travaillant toujours ; séparer le blanc des jaunes des quatre œufs qui restent et fouetter les blancs ; pendant ce temps ajouter le restant de la fécule et les jaunes ; incorporer enfin les blancs avec les précautions d'usage.

Beurrer un moule cylindrique et plat ; y coucher la pâte et faire cuire dans un four moyen. La cuisson demande environ une heure ; lorsqu'il est cuit et refroidi, le glacer au rhum. Servir froid.

Pain d'amandes au marasquin (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,875.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	300
Amandes douces	—	275
Amandes amères	—	25
Fécule	—	200
Sel	—	15
Œufs	nombre	9
Marasquin	décilitre	1/3

Procédé. — Monder les amandes, les faire sécher et les piler avec le marasquin et quelques blancs d'œufs.

Mettre les amandes dans une terrine, le sel, et travailler en ajoutant la fécule et deux œufs, séparer les jaunes des blancs d'œufs qui restent ; monter les blancs en neige. Pendant ce temps, travailler en ajoutant les jaunes et enfin incorporer les blancs d'œufs ; coucher la pâte dans un moule rond préalablement beurré et faire cuire dans un four moyen. Lorsqu'il est froid, le glacer au fondant au marasquin.

Pain bénit (*Boulangerie de campagne*). — *Formule 3,876.* — Employer :

Farine de froment	kilo	1
Beurre fin	grammes	500
Sel	—	20
Levure de bière	—	20
Lait bouilli	litre	1/2

Procédé. — Avec le quart de la farine, la levure et le lait, faire un levain et d'autre part faire une pâte avec le restant de la farine, le beurre le sel et du lait. Ajouter le levain, pétrir et laisser lever. Abaisser, former en pain ou en couronne ; dorer et faire cuire. Le curé et ses ouailles se chargeront du reste.

Pain de Paris (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,877.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Sucre en poudre	—	250
Beurre fin	—	125
Jaunes d'œufs	nombre	10
Zeste de citron	—	1

Procédé. — Former la fontaine et mettre au centre le beurre, les jaunes, le zeste, le sucre et faire une pâte du tout. Laisser reposer et former des petits bâtons longs de dix à quinze centimètres et de la grosseur d'un petit doigt. Faire cuire.

Pains à la Tosca (*Petits*). — *Formule 3,878* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes douces.....	—	150
Jaunes d'œufs.....	nombre	10
Kirsch.....	petit verre	1

Procédé. — Piler les amandes avec les œufs et le kirsch, ajouter le sucre, travailler encore et dresser des ovales sur papier avec la poche. Mettre sur chacun la moitié d'une amande, poudrer de sucre et cuire le lendemain dans un four doux. Les gommer en sortant du four.

PAINS GARNIS, *s. m. pl.* — Petits pains dont on a vidé la mie et qu'on remplace par une garniture de jambon, de viande de volaille, de poisson, de crustacés, de champignons, de truffes, ou de légumes.

Il ne faut pas confondre les petits pains garnis avec les ***sandwiches*** et les ***canapés*** (Voir ces mots) qui sont d'autres genres de pains garnis constituant également des hors-d'œuvre froids.

Pains garnis à la polonaise (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,879.* — Couper des couvercles en enlevant une petite rondelle à des petits pains ronds; en sortir la mie et la remplacer par un salpicon de concombre et d'agourci confit, de caviar, de filets d'anchois, de queues d'écrevisses, de truffes et champignons en dés, le tout assaisonné et lié avec une sauce ravigote.

Pains garnis à la russe (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,880*

Procédé. — Faire des petits pains au lait ou de La Mecque; lorsqu'ils sont froids, couper un petit couvercle au milieu et enlever toute la mie; garnir l'intérieur d'une salade à la russe et remettre le couvercle. Les dresser sur serviette.

Pains garnis à la salade (*Salade rolls*). — Ce hors-d'œuvre se prépare surtout aux Iles Britanniques. — *Formule 3,881.*

Employer :

Œuf dur coupé en petits dés...	nombre	1
Filet de poulet cuit.....	—	1

Macédoine de légumes cuits à l'eau. Estragon, cerfeuil et cresson alénois.

Procédé. — Préparer une sauce mayonnaise (Voir ce mot) et y ajouter tous les ingrédients ci-dessus. D'autre part, faire une ouverture à de petits pains rassis de la forme et de la grosseur d'un œuf, de façon à pouvoir enlever la mie. Emplir le vide de la garniture préparée et les reboucher de leur couvercle.

Pain perdu (*Entremets. Cuisine ménagère*). — *Formule 3,882.* — Ce nom est surtout donné dans la Flandre française au mets suivant :

Procédé. — Tailler par tranches de forme régulière des petits pains au lait, ou de préférence une couronne de brioche; faire tomber sur chacune d'elles quelques gouttes d'anisette, de kummel ou de marasquin. Passer chaque tranche dans quelques œufs battus avec un peu de lait, afin de bien les imbiber, et les mettre dans une poêle contenant du beurre frais chaud à point, de façon à les frire d'un beau jaune; les saupoudrer de sucre; les dresser sur une serviette pliée et les accompagner d'une confiture quelconque.

PAIN D'ÉPICE, *s. m.* — De *panis mellitus*, pain miellé. — Gâteau mélangé de farine de seigle, de miel, de citronnat, d'amandes et d'épices. Les grosses pièces de pain d'épice se nomment vulgairement *pavé.*

Les anciens estimaient celui de Rhodes. Chez nous, ceux de Montbéliard et de Reims jouissent d'une réputation séculaire. L'importance que l'on attachait à la foire aux pains d'épice, un peu démodée aujourd'hui, prouve la popularité que ce gâteau avait chez les premiers parisiens.

HYGIÈNE. — Fait selon la formule originelle avec du miel et de la bonne farine de seigle, le pain d'épice est absolument sain et sans danger pour les enfants; étant donné sa composition il est légèrement laxatif et ne constipe jamais à l'instar des autres bonbons. On ne peut dire de même des pains d'épice faits un peu partout et qu'on voit entassés chez les épiciers.

Je conseille de le faire soi-même ou de le faire confectionner par le pâtissier ou le boulanger en lui donnant les doses et les substances :

Pain d'épice fin (*Pâtisserie*). — *Formule 3,883.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	150
Miel fondu et chaud.....	—	500
Orangeat et citronnat hachés	—	50
Amandes douces hachées...	—	30
Carbonate et potasse.....	—	5
Farine tamisée.....	—	500

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au centre le miel; travailler avec la spatule si c'est trop chaud; ajouter toutes les autres substances et bien pétrir. On couche la pâte dans des plafonds ou caisses carrées à rebords préalablement beurrés et les parois décorées d'amandes et d'orangeat. On les fait cuire et on dore au lait en sortant du four.

Pain d'épice anglais (*Ginger bread biscuit*), aussi appelé *Ginger bread.* — *Formule 3,884.*

Employer :

Farine de seigle	kilo	1
Glucose ou mélasse	grammes	750
Beurre	—	150
Carbonate	—	20
Gingembre en poudre	—	25
Epices (formule 1,569)	—	25
Citronnat et orangeat	—	125
Raisin de Corinthe	—	125

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu la mélasse dans un peu d'eau chaude ou de lait bouilli. Ajouter les condiments et former une pâte mollette du tout. Le lendemain la rompre et la coucher dans un moule carré beurré et garni de papier également beurré. Laisser reposer une heure et cuire dans un four de moyenne chaleur.

Remarque. — En Angleterre on fait la pâte huit jours d'avance et on la laisse ainsi fermenter pour acquérir le goût particulier que fait développer à la pâte la présence du gingembre.

Pain d'épice de Hollande. — *Formule 3,885.*

Employer :

Miel	kilos	2
Farine tamisée	—	1
Carbonate d'ammoniaque	grammes	60
Citronnat et orangeat (moitié de chaque)	—	750
Cannelle	—	45
Coriandre	—	45
Clous de girofle	—	15
Lait	décilitres	1

Procédé. — Mettre le miel dans une bassine sur le feu; le faire bouillir et l'écumer. Mettre la farine sur le tour à pâte, faire un trou au milieu et y verser le miel bouillant; avec une spatule de bois, incorporer au miel autant de farine qu'il en pourra absorber, jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte très ferme; l'abaisser et la laisser refroidir vingt minutes. Ajouter ensuite à la pâte, en la pétrissant, le lait dans lequel on aura fait dissoudre la veille le carbonate d'ammoniaque. Travailler le tout de façon à y mélanger intimément.

D'autre part, broyer au mortier l'orangeat, le citronnat, les clous de girofle, la cannelle, la coriandre, de façon à y réduire en poudre et l'ajouter à la pâte. Pétrir de nouveau afin d'homogénéiser le tout. Diviser la pâte en morceaux du poids de 840 grammes, ayant 5 centimètres de hauteur et de forme rectangulaire.

Graisser une plaque avec de l'huile d'amande douce, y ranger dessus les pains les uns à côté des

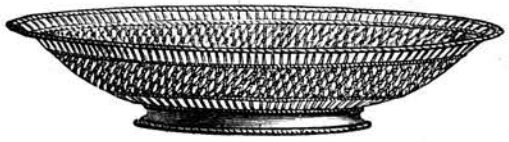


Fig. 832. — Corbeille à pain en filigrane.

autres et les maintenir autour par quatre planchettes de bois, placées sur les bords de la plaque pour les empêcher de s'étendre. Les dorer au pinceau avec du lait et les mettre à four moyen.

Lorsqu'ils sont cuits, d'une belle couleur brune, les retirer du four et les enduire à la surface avec une infusion de gélatine fondue dans de la bière brune; piquer aussitôt dessus chaque pain des filets d'amande, de citronnat ou d'orangeat.

PAIN DE FRUITS, *s. m. pl.* — Pulpe de fruits réduite en pâte à laquelle on donne la forme d'un pain. On dit aussi *pâte de fruits* (Voir ces mots).

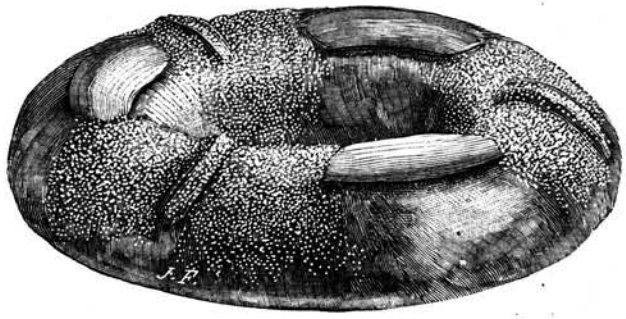


Fig. 833. — Couronne de pain bénit de Bordeaux en pâte de brioche sucrée garnie d'orangeat et de citronnat.

Pain de fruits se dit également des entremets composés de fruits frais, cuits ou confits, que l'on a mis dans un moule et sur lesquels on coule une gelée sucrée, de façon à former une masse en forme de pain.

Pain de fraises à la Fontange (*Entremets glacé*). — Voir la formule 1,862.

Pain de fruits à la gelée (*Entremets froid*). — Voir la formule 2,001.

Pain de marrons (*Entremets chaud*). — Voir la formule 3,222.

Pain de pêches (*Entremets froid*). — *Formule 3,886.*

Procédé. — Faire cuire dans une bassine, avec un peu d'eau et de sucre, des pêches avec leur peau, auxquelles on aura extrait le noyau; décanter le sirop, passer la purée au tamis de façon à en obtenir un litre.

Faire fondre dans un décilitre d'eau tiède trois feuilles de gélatine. D'autre part, faire cuire le sirop à 35 degrés, ajouter la gélatine fondue en la passant à travers le tamis. Bien mélanger avec la pulpe encore tiède et ajouter deux gouttes d'essence de pêche. Couler la pâte dans un moule cylindrique, ou à timbale, uni. Faire refroidir. Lorsqu'on veut s'en servir on le chauffe légèrement, on provoque l'air entre le pain et les parois et on le fait glisser sur un plat rond froid. On sert un sirop de fruit à part et facultativement on en entoure le fond du pain.

Pain d'abricots (*Entremets froid*). — *Formule 3,887.* — Procéder exactement comme il est indiqué pour le pain de pêches.

Remarque. — On fait ainsi des pains avec la pulpe de tous les fruits; tels que pommes, poires, prunes, cerises, etc.

PAINS GLACÉS, *s. m. pl.* — Les pains glacés ou pains de glace, sont des glaces moulées dans des caisses en fer blanc de forme rectangulaire. Pour leur préparation voir les formules 2422, 2423 et les suivantes.

PAINS D'ŒUFS, *s. m. pl.* — Appareils culinaires servant à garnir les potages, les mets et les entremets. Plus connus sous le nom de *Pain à la royale.*

Pain à la royale pour potage. — Voir la formule 3,633.

Pain à la royale pour potage de poissons. — Voir la formule 3,634.

Pain à la royale pour potage de gibier. — Voir la formule 3,635.

Pain à la royale pour décor. — *Formule 3,888.* — Beurrer un moule à timbale uni, le foncer de papier blanc également beurré. Passer des blancs d'œufs dans un saladier à travers un tamis de métal blanc fin; verser les blancs d'œufs dans la timbale et mettre celle-ci dans une casserole sur un petit triangle qui sera posé au fond; garnir le bain-marie d'eau bouillante, couvrir la timbale et faire pocher à l'étuve ou dans un four très peu chaud, de façon à ne pas laisser bouillir, ce qui provoquerait des boursoufflures et le but qu'on veut atteindre serait manqué.

Lorsqu'il est poché, le laisser refroidir; pour le démouler on trempe légèrement la timbale dans l'eau chaude, on renverse sur un plat et on ôte le papier; on en coupe alors des tranches perpendiculaires de la grosseur que l'on désire, sur lesquelles on lève des décors à l'emporte-pièce ou avec le couteau.

Remarque. — Selon les besoins et l'exigence du service, on peut colorier cet appareil en rouge, en vert, en jaune, etc.; mais il serait de mauvais goût d'employer des couleurs qui ne représentent pas un aliment naturel.

PAINS DE POISSONS ET DE CRUSTACÉS, *s. m. pl.* — Farce de poissons ou de crustacés coagulée ou pochée par coction au bain-marie. On distingue les *pains chauds* de poissons et les *pains froids à la gelée*, qu'il ne faut pas confondre.

Pain de brochet à la Reine (*Relevé chaud de poisson*). — Ce pain chaud se sert le plus souvent avec un coulis d'écrevisses aux champignons. (Voir la formule 722.)

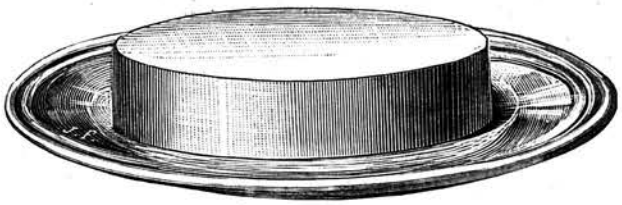


Fig. 834. — Pain de brochet à la Reine.

Pain de carpe sauce anchois (*Relevé chaud de poisson*). — *Formule 3,889.*

Employer :

Chair de carpe	grammes	300
Chair de brochet ou de cabillaud	—	200
Beurre frais	—	250
Panade de riz	—	400
Crème fraîche	décilitre	1
Anchois de Norvège marinés	nombre	24
Œufs frais	—	6

Poivre, sel, citron, câpres.

Procédé. — Piler la panade dans le mortier, avec poivre, sel, les filets de douze anchois désossés, les chairs de poisson, en ajoutant par petites doses la crème, un œuf entier et cinq jaunes. Amener à bon goût, essayer la farce, et, si elle était trop ferme, la ramollir avec de la crème, et si elle était trop liquide, la raffermir avec des blancs d'œufs. Verser l'appareil dans un moule beurré, uni, large et plat; couvrir d'un papier beurré; faire pocher au bain-marie en évitant que l'eau cuise, et, lorsqu'il est ferme, le démouler sur un plat rond creux.

Le saucer avec une sauce au fumet faite avec les débris de poisson et liée avec du jus de citron, du beurre d'anchois, fait avec les filets des douze anchois, et des jaunes d'œufs Envoyer séparément la sauce en y ajoutant les câpres.

Pain chaud de saumon aux crevettes (*Haute cuisine*). — *Formule 3,890.* — Préparer une farce de saumon comme il est prescrit à la formule 1,675. Coucher l'appareil dans un moule plat, uni ou à côtes, et préalablement beurré; le couvrir d'un papier beurré et le faire pocher au four au bain-marie (sans laisser bouillir). Renverser le pain sur un plat rond et creux; le garnir d'une galerie de belles crevettes roses piquées sur le pain; décorer le milieu avec des truffes et des bisques d'écrevisses. Saucer le plat, sans masquer le pain, avec une sauce crevette et servir le restant dans une saucière chaude.

Remarque. — On peut faire cuire ce pain dans un moule à puits lorsqu'on veut le garnir de ragoût de crustacés ou de mollusques. Dans ce cas, il prend la dénomination de la garniture qui l'accompagne. Dans la sauce crevette, à laquelle on aura ajouté un salpicon de truffes, il prendra les noms de *pain de saumon à la Riche*, étant garni d'une sauce Riche. J'ajoute que, lorsque les garnitures sont servies dans le puits, tous les crustacés doivent être décarapacés et ne contenir aucun corps non comestible.

Pain de soles à la Normande, chaud (*Haute cuisine*). — *Formule 3,891.* — Faire une farce de poisson selon la prescription de la formule 1,671, en remplaçant le cabillaud par des filets de soles. Cuire l'appareil dans un moule uni à bordure, large et à petit creux, et préalablement beurré; couvrir d'un papier beurré et faire pocher au bain-marie. Démouler sur un plat rond creux et garnir le puits d'une garniture à la Normande, selon la formule 3,531, allongée de la sauce Normande (3,530) Servir le restant de la garniture dans une timbale.

Remarque. — Dans le dressage, on doit éviter de souiller la blancheur du pain avec la sauce de la garniture; au milieu de la couronne, qui doit rester blanche, se dresse la garniture rose au fumet de poisson.

Pain de baliste aux fruits de mer, chaud (*Haute cuisine provençale*). — *Formule 3,892.* — Procéder à la confection d'une farce de baliste comme il est indiqué à la formule 1,670, en substituant la chair de baliste à celle du brochet. Beurrer un moule cylindrique à puits, y coucher la farce, couvrir d'un papier beurré et la faire pocher au bain-marie au four. Dresser sur un plat rond et garnir le puits d'une garniture aux fruits de mer (3,835) à la purée d'oursin (Voir ce mot).

Pain de langouste, chaud (*Haute cuisine*). *Formule 3,893.* — Fairè une farce en procédant selon les indications de la formule 1,674; beurrer un moule plat et uni, coucher l'appareil dedans et le couvrir d'un papier beurré; le faire cuire au bain-marie au four. Étant cuit, le démouler sur un plat rond et décorer le dessus avec des truffes, des *langoustino* et servir dans une timbale un ragoût d'écrevisses à la Nantuatienne.

Remarque. — Je recommande au cuisinier qui voudra avoir du succès avec les sauces : crevette bisque, homard ou langouste de ne jamais se servir de carmin. Si la couleur rose naturelle des crustacés était insuffisante, il pourrait ajouter un peu de beurre de tomate ou de tomate d'Italie réduite dans la sauce avant de la passer. Ce produit a le double avantage de communiquer à la sauce un goût agréable et une couleur naturelle.

Pain de homard, chaud (*Haute cuisine*). — *Formule 3,894.* — Suivre exactement les indications sus énoncées, en remplaçant la langouste par du homard.

Remarque.— On décore quelquefois ce pain avec des escalopes de queue de homard alternées de lames de truffes. Dans ce cas, on en met coupées en petits dés, dans le pain et dans la sauce.

Pain glacé de langouste (*Haute cuisine*). — *Formule 3.895.*

Avec le homard, la langouste et autres crustacés, on peut faire des pains froids aussi attrayants qu'exquis. Suivre exactement la formule 2,680.

Pain glacé de saumon (*Haute cuisine*). — *Formule 3.896.*

Substituer la chair de saumon à celle de ho-

mard et suivre exactement les indication prescrites dans la formule 2,680.

PAINS DE GIBIERS, *s. m. pl. (A plume et à poil).* — On en distingue deux genres : les *pains chauds* et les *pains froids*.

Pain de bécasse froid (*Conserve de*). — Procéder selon la formule 301. Pour le servir, on le démoule. Chemiser un moule avec de la gelée à demi-prise ; le décorer intérieurement avec blancs d'œufs, truffes et piments ; y dresser le pain taillé par lames et y couler de la gelée limpide. Le dresser sur un fond de plat garni de gelée hachée avec des truffes et autres garnitures s'il y a lieu.

Pain de gibier. (*Terrine ou boîte. — Conserve de*). — Procéder selon les indications de la formule 1,694.

Pain de gélinotte. — *Formule 3,897.*

En faisant une farce selon la formule 2,227, on peut facultativement préparer un *pain chaud* que l'on accompagne d'une sauce truffée au fumet de gibier. Il peut, selon les besoins, être servi froid, en pains ou en escalopes.

Pain de foie-gras chaud. (*Haute cuisine*). — *Formule 3,898.* — Faire sauter dans un sautoir :

Foie blanc de volaille.....	grammes	500
Lard frais en petit dés.....	—	500
Foie gras de canard ou d'oie.	—	750
Poivre concassé.....	—	20
Fragment de thym, laurier, sauge, sel.		

Lorsque le tout est à peu près cuit, ajouter le foie gras et achever la cuisson; ajouter alors deux décilitres de vieux vin de Xérès ou de Madère, déglacer et laisser refroidir dans une terrine.

Préparer 800 grammes de panade de riz et piler au mortier avec le foie ; ajouter le sel et six jaunes d'œufs, homogéniser le tout et passer au tamis. Essayer la farce et la goûter ; l'amener à point et lui incorporer un salpicon de truffes épluchées ; la mettre dans un moule uni ou à bordure ; le couvrir d'un papier beurré ; faire pocher au four et dresser le pain dans un plat rond. Garnir le puits de truffes en quartiers, au fumet de gibier, s'il est cuit dans un moule à bordure, et le tour du pain, s'il est cuit, dans un moule uni.

Servir le restant de la sauce et de la garniture dans une timbale chaude.

Pain chaud de lièvre à la sauce poivrade. — *Formule 3,899. — Procédé général.* — En dépouillant le lièvre réserver le sang dans un bol avec sel et jus de citron. Denerver en enlevant tous les tendons des parties charnue des cuisses, du filet et des épaules du lièvre ; les couper en petits dés ; couper également en dés le foie et le même poids de lard frais.

Assaisonner de poivre, sel, genièvre, fragment de thym, basilic et sauge. Passer le tout au beurre dans la poêle pour faire prendre couleur et cuire à point ; arroser d'un verre de vins de Xérès, de Marsala ou de vieux Madère. Laisser refroidir le tout dans une terrine.

Avec les débris faire un fumet réduit à glace.

Piler les chairs avec un peu de panade faite avec de la farine de riz ; un œuf entier, des jaunes ; de la crème (à défaut de celle-ci un peu de beurre) et passer le tout au tamis de métal. Goûter la farce et lorsqu'elle est à bon goût, ajouter le sang et le fumet réduit à glace. Essayer la farce dans un petit moule à babas. Si elle n'est pas assez ferme ajouter un œuf, si elle l'était de trop la détendre par l'addition de crème ou de fumet de gibier.

Beurrer un moule uni à timbale, y glisser l'appareil, le couvrir d'une barde de lard, et le faire pocher au bain-marie au four pendant une heure.

D'autre part, préparer une sauce poivrade, faite avec de la sauce espagnole pour gibier ; démouler le pain sur un plat creux, masquer avec la sauce poivrade et servir le restant à part.

Remarque. — Par la même méthode on peut faire des pains chauds de chevreuil, renne, élan, daim, onagre, chamois, enfin tous les gibiers à poil et grands gibiers à plume. Quelle que soit la sauce qui doit accompagner ces pains, elle doit-être à base de fumet de gibier.

Pain de perdreau au fumet de grive. (*Haute cuisine*). — *Formule 3,900.* — Préparer une farce avec les filets de cinq perdreaux cuits comme il est prescrit à la formule 3,901 et l'assaisonner de façon à ce qu'elle soit agréablement aromatisée et de haut goût. D'autre part, on aura fait rôtir une douzaine de grives ; tailler les filets en petits dés et les interposer dans la farce ; la faire cuire au bain-marie dans un moule beurré couvert d'un papier beurré selon la règle.

On aura fait une purée de gibiers avec les carcasses, on l'enrichira avec de la glace de viande, du beurre frais, du jus de citron et une pointe de cayenne. Au moment de servir démouler le pain sur un plat rond creux, le masquer avec la sauce, et envoyer le restant dans une saucière chaude.

Pain de faisan chaud (*Farce Zéphir*). — *Formule 3,901.* — Procéder à la confection d'une

farce avec de la chair crue de faisan selon la formule 1,659 et la faire cuire, au bain-marie, dans un moule cylindrique beurré (fig. 838) et couvrir d'un papier beurré. La sauce doit-être une demi-glace de gibier aux truffes.

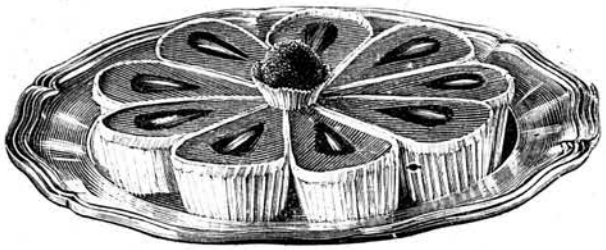


Fig. 835. — Petits pains de faisans glacés en caisses.

Remarque. — En garnissant le haut du turban de truffes chaudes, épluchées et cuites au madère, on l'appellera *Pain de faisan à la Lucullus;* s'il était garni d'escalopes de foie gras et de truffes, il devrait prendre la dénomination de *Pain de faisan à la Montglas* et s'il contenait dans le puits un ragoût financière au fumet de gibier, il s'appellerait *Pain de faisan à la financière*, etc. On peut utiliser le lendemain le restant de ces pains de la façon suivante :

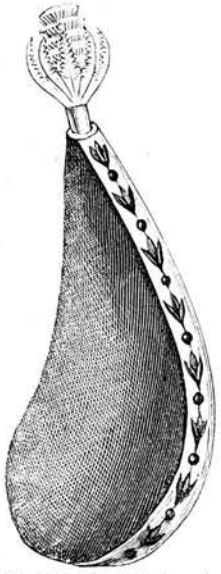


Fig. 836. Côtelette de pain de gibier chaudfroitée.

Pain de faisan (*en caisse, escalopes, côtelettes, petits chaufroids de*). — *Formule 3,902.* — Taillez dans le pain de faisan de la veille, avec l'emporte-pièce, des cœurs de quatre centimètres de longueur sur deux centimètres d'épaisseur. D'autre part, faire chauffer la sauce, la passer au tamis; ajouter à la sauce la même dose de gelée et faire fondre ; passer la garniture qui reste au tamis, lui ajouter quelques jaunes d'œufs et travailler; en farcir les petits pains de faisan en leur donnant une forme oblongue; les ranger sur un tamis et les chaufroiter.

Mettre sur le milieu de chaque petit pain une lame de truffe coupée à l'emporte-pièce. Laisser refroidir.

Une heure avant de servir, glacer les pains à la gelée; quand ils seront froids, les mettre dans des caisses en forme de cœur et faire un léger cordon de gelée hachée autour du pain, avec la poche à douille. Les dresser sur un plat rond au naturel en mettant au milieu une truffe entière.

Pour les *côtelettes* et les *escalopes* on suivra la même méthode; on pourra ne pas les farcir, dans ce cas on les décorera sur la tranche extérieure pour donner de la grâce et de l'effet au dressage.

Pain de lapereau chaud (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,903.* — Procéder comme il est indiqué à la formule 1,659, en substituant la chair de lapereau à celle de faisan. Terminer de la même façon et utiliser les restes par les procédés indiqués à la formule 3,901.

Pain de chevreau chaud (*Cuis. bourgeoise*). — *Formule 3,904.* — Procéder comme il est prescrit à la formule 1,690 en substituant la chair crue de levraut à celle de volaille. On peut utiliser les restes selon la formule 3,901.

PAINS DE VOLAILLE, *s. m. pl.* — Sorte de pains faits avec une farce à quenelle ou une farce zéphir et que l'on sert le plus souvent chauds. Toutefois on peut les servir froid en les escalopant et en les garnissant d'appareil et d'une glace blanche à chaufroid. On en fait aussi à base de farce cuite, et à base de gelée.

Pain de volaille chaud, sauce suprême (*Farce Zéphir*). — *Formule 3,905.*

Procédé. — Préparer une farce à quenelle de volaille selon la formule 1,690 en la tenant mollette et bien relevée. Beurrer un moule rond en fer-blanc, y coucher la farce et couvrir le moule d'un papier beurré; faire pocher au bain-marie au four sans laisser bouillir. Démouler le pain sur un plat rond et l'accompagner d'une sauce suprême.

Remarque. — On peut décorer le pain, après être démoulé, avec des truffes et des rognons de coq et le garnir d'un ragoût *à la régence.* Dans ce cas il est préférable de le dresser dans un moule à bordure (fig. 837) et de dresser le ragoût dans le puits. Si on y met une garniture *à la Toulousaine*, il prendra cette dénomination; et il en sera de même pour toutes autres garnitures qui devront-être blanches.

On pourra utiliser le restant du pain froid de volaille en le traitant le lendemain de la façon suivante :

Pain de volaille froid (*Escalopes ou côtelettes de*). — *Formule 3,906.*

Procédé. — Tailler le pain de la veille par tran-

ches, en former des escalopes régulières; faire chauffer le restant de la sauce et en sortir les garnitures; mettre avec la sauce, dans une casserole, une égale partie de belle gelée de volaille non colorée et la faire fondre doucement. Aligner les escalopes sur un tamis et napper avec la sauce chaufroid au moment de se coaguler, en ayant soin



Fig. 837. — Petits pains de volaille en caisse.

de masquer les bords. Si on voulait les décorer il faudrait le faire avant que la sauce soit complètement congelée.

La figure 837 représente des petits pains de volaille en chaufroid posés dans des petites caisses, dressées sur un plat rond appuyées sur une galerie ou bordure d'argent et surmontées d'un attelet.

Pain de volaille froid *(Farce cuite)*. — *Formule 3,907.* — Lever les filets de quatre ou cinq beaux poulets; les saupoudrer, les poivrer et les faire cuire à blanc dans un sautoir avec la moitié de son poids de panne fraîche, le tout condimenté; couvrir de papier beurré.

Les laisser refroidir et faire la farce suivante.

Employer :

Filets de poulets	grammes	500
Panne	—	250
Panade de riz	—	250
Truffes épluchées et coupées en dés	—	200
Crème crue ou béchamelle	décilitres	2
Jaunes d'œufs	nombre	4
Poivre blanc frais moulu, sel.		

Procédé. — Piler au mortier les filets avec sel, panade et panne; ajouter peu à peu en travaillant, les jaunes, la crème ou la béchamelle; amener à bon goût et à consistance mollette. Passer au tamis et incorporer les truffes; coucher la farce dans un moule à bordure préalablement beurré; le couvrir d'un papier beurré et le faire cuire au bain-marie. Lorsqu'il sera à peu près froid, le démouler sur un fond de plat avec mandrin au milieu; le décorer et le glacer avec une gelée incolore. Mettre le pain sur un plat, en garnir le tour avec des croûtons de gelée et les interstices avec de la gelée hachée avec des truffes. Surmonter le mandrin d'un attelet garni d'une crête et d'une truffe glacée.

Pains de volaille froids *(Petits)*. Aussi appelés *timbales*. — *Formule 3,908.* — Avec la farce de la formule précédente foncer des petits moules à babas, les garnir d'un salpicon de truffes et de foie gras; remplir avec de la gelée fondue; couvrir d'une couche de farce dont on soudera les bords. Faire pocher au bain-marie; démouler, décorer et glacer étant froid avec une gelée de volaille incolore. Les dresser sur un plat froid et garnir de gelée hachée.

Remarque. — Comme on l'a vu par les recettes précédentes, il y a deux genres de pains, les *chauds* et les *froids*, qui peuvent être faits avec de la chair crue ou cuite. Lorsqu'il y a possibilité, il est préférable de procéder par la farce à zéphir, c'est-à-dire avec la chair aussi fraîche que possible, chaude au besoin; on pourra de cette façon le servir, étant cuit, indifféremment chaud ou froid. Les pains d'après l'ancien procédé, faits avec les chairs cuites, réussissent surtout pour les soufflés et les pains chauds comme je l'ai décrit au *pain de lièvre* (Voir plus haut). Ce genre fait partie des farces à gratin.

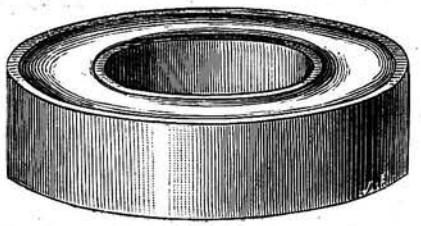


Fig. 838. — Moule cylindrique pour pain à garnir.

Il est bien entendu que les sauces et les garnitures varient selon l'exigence du menu. Les sauces qui conviennent le mieux pour les pains de volaille à chair blanche sont : la sauce à l'estragon, la sauce suprême, la sauce mousseline, la sauce béarnaise, la sauce poulette ou fricassée, la sauce

câpres, etc. Les garnitures seront blanches à l'exception des olives, des truffes et des morilles fraîches.

PAIN DE VEAU, *s. m.* — Farce de chair crue, de veau, moulée et cuite au bain-marie. On en fait aussi avec du foie de veau. On procède de la façon suivante.

Pain de veau, chaud, sauce madère. — *Formule 3,909.* — Faire une farce à godiveau selon la formule 1,685, la coucher dans un moule cylindrique préalablement beurré; l'emplir au trois quarts, le couvrir d'un papier beurré et faire pocher au bain-marie. Démouler sur un plat rond d'entrée et masquer d'une sauce demi-glace au vin de Madère.

Remarque. — Toutes les sauces brunes, à la condition qu'elles soient très réduites et suffisamment relevées, peuvent accompagner ce pain. Les garnitures noires comme financière, champignons, morilles fraîches, cèpes, etc. On peut au besoin le garnir de primeurs; dans ce cas les légumes sont servis dans le puits et la sauce à part.

Pain de foie de veau *(Chaud, sauce poivrade).* — *Formule 3,910.* — Employer :

Foie de veau cru.....	grammes	500
Lard frais en petits dés.....	—	175
Panade mie de pain bis.....	—	250
Œufs entiers.....	nombre	2
Jaunes d'œufs.....	—	2
Oignon gros ciselé.....	—	1
Crème fraîche.....	décilitres	2
Epices, muscade et sel.		

Procédé. — Piler le foie de veau au mortier avec le sel et les épices; ajouter le lard et piler encore; mettre un œuf et la panade; triturer et passer au tamis de métal. Passer l'oignon au beurre dans la poêle sur le feu et mettre le tout dans une terrine et travailler avec la crème; ajouter les jaunes d'œufs et essayer la farce; si elle n'était pas assez ferme, ajouter le deuxième œuf entier. La farce doit être très bien condimentée.

Beurrer un moule cylindrique, l'emplir aux trois-quarts et faire pocher au bain-marie. Démouler sur un plat rond et masquer le pain d'une sauce poivrade.

Remarque. — Les sauces qui conviennent le mieux pour ce pain sont : la sauce italienne, madère, Robert, bordelaise, estragon si on en met dans la farce, et toutes les demi-glaces aux truffes et aux champignons, etc., que l'artiste saura appliquer selon l'opportunité.

PAINS A LA GELÉE, *s. m. pl.* — Mets composé de poisson, de crustacés, de gibier, de foie gras ou de poulet préalablement cuit et placé dans un moule dans lequel on coule de la gelée liquide pour faire prendre au tout la consistance de pain. On les appelle quelquefois ***pain en belle vue, aspic en bellevue.***

Ils se font dans des moules à bordure, des moules à gelée et surtout dans des moules à dôme ouvragé et à double fond. (Voir la théorie générale au mot ASPIC.)

PAINS DE PORC, *s. m.* — En charcuterie on les dénomme *Fromage de cochon* (Voir ce mot).

PALAIS, *s. m.* All. *gaumen;* angl. *palace;* ital. *palazzo.* — Partie supérieure, en forme de voûte, de la cavité buccale; elle est formée par les deux os maxillaires supérieurs et les deux os palatins.

Culinairement, on utilise le palais de bœuf, de mouton, de bison, de daim, de renne, d'élan, le plus souvent avec le museau. Cette partie des animaux était autrefois très estimée; mais aujourd'hui elle a complètement perdu sa renommée et n'est plus considérée que comme un morceau de quatrième choix. (Voir MUSEAU DE BŒUF.)

Palais, se dit aussi de petites pâtisseries.

Palais de bœuf *(Cuisine préparatoire).* — *Formule 3,911.* — Après avoir fait dégorger et blanchir les palais de bœuf, comme il est indiqué à la formule 3,413, on les fait braiser à blanc, avec une garniture de légumes et bouillon. Lorsqu'ils sont parfaitement cuits, on les met entre deux planches chargées d'un poids relativement lourd. On les laisse refroidir, on les pare et on les détaille afin de les approprier selon l'usage qu'on en veut faire.

Palais de bœuf *(Bouchée au).* Voir la formule 629.

Palais de bœuf à l'italienne *(Escalopes de).* — *Formule 3,912.* — Tailler des escalopes très régulières dans des palais de bœuf; les aligner dans un sautoir beurré et les mouiller avec une sauce madère peu liée; lorsqu'elles sont chaudes, les dresser en turban sur un plat et les arroser d'une sauce italienne (Voir ce mot).

Palais de bœuf à l'estragon *(Épigrammes de).* — *Formule 3,913.* — Tailler des épigrammes ou des morceaux triangulaires, très réguliers, dans

e palais de bœuf, préalablement pressé. Les mettre dans un sautoir, les arroser avec un peu de sauce demi-glace, les dresser en couronne sur un plat rond et les masquer avec une sauce à l'estragon, obtenue avec un fond d'abatis de volaille réduit.

Remarque. — Par les mêmes procédés on peut appliquer au palais de bœuf une infinité de méthodes : sauce fricassée, aux champignons, aux petits oignons, aux cèpes, soubise, bordelaise, tomate, etc., etc. On peut aussi en faire par les procédés ordinaires des cromesquis, des attereaux, des beignets, des croquettes (Voir ces mots).

Pour la variante du menu, on peut également en faire des potages, en remplaçant la tête de veau par le palais de bœuf dans la fausse tortue, etc. ; en le découpant en losange, à l'emporte-pièce, il sert à garnir les potages liés, bruns. On peut enfin lui appliquer toutes les formules du museau de bœuf (Voir ce mot).

Palais de dames (*Pâtisserie de dessert*). — *Formule 3,914.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine tamisée	—	250
Sel fin	—	15
Œufs frais	nombre	6
Vanille ou une essence	gouttes	3

Procédé. — Travailler le sucre, l'essence avec la moitié des œufs ; lorsque la masse est mousseuse ajouter le restant des œufs et la farine en pluie ; homogénéiser la pâte et la coucher à l'aide de la poche sur des plaques beurrées et farinées. — Four doux.

Palais de dames au rhum (*Pâtisserie de dessert*). — *Formule 3,915.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Beurre fin	—	250
Farine	—	250
Sel fin	—	10
Œufs frais	nombre	4
Rhum	décilitre	1/3

Procédé. — Ramollir le beurre en le travaillant dans une terrine chaude jusqu'à ce qu'il ait l'aspect d'une crème ; ajouter le sucre et un à un les œufs, le rhum et enfin la farine en la tamisant ; lisser la pâte en la travaillant et la coucher sur du papier en rond.

Palais de dames aux amandes (*Pâtisserie de dessert*). — *Formule 3,916.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Amandes douces	—	200
Farine tamisée	—	300
Œufs frais	nombre	8
Zeste de citron haché	—	1

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec deux ou trois blancs d'œufs et le zeste ; les mettre dans une bassine avec les œufs et le sucre et battre sur un feu doux. Lorsque la masse est montée ajouter la farine en tamisant. Bien mélanger le tout et coucher la pâte, de forme ovale, sur des plaques beurrées et farinées, poudrer d'amandes hachées et glacer à la glace royale. Cuire dans un four très doux.

Palais de dames à la Niçoise (*Pâtisserie de dessert*). — *Formule 3,917.* — Employer :

Sucre à glace	grammes	200
Beurre fin	—	150
Orangeat et amandes hachées	—	50
Sel fin	—	10
Curaçao sec	décilitre	1/2
Blancs d'œufs	nombre	4

Procédé. — Travailler le beurre en crème dans une terrine ; ajouter le curaçao, le sucre et peu à peu les blancs d'œufs. Dresser sur des plaques légèrement beurrées et faire cuire à four moyen.

Palais de dames aux raisins de Corinthe (*Pâtisserie de dessert*). — *Formule 3,918.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Farine tamisée	—	250
Beurre fin	—	150
Sel fin	—	10
Raisin de Corinthe	—	75
Rhum	décilitre	1

Procédé. — Tamiser la farine, former la fontaine et travailler au milieu en délayant : le sucre, le sel, le rhum et les raisins. Faire une pâte. L'abaisser en couper des rondelles avec l'emporte-pièce cannelé à petit pâté, les ranger sur des plaques. Les mouiller au lait et les cuire à four chaud. Les gommer en sortant du four.

Palais de dames aux raisins, autre (*Pâtisserie de dessert*). — *Formule 3,919.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Beurre fin	—	125
Farine	—	125
Raisins de Corinthe	—	60
Œufs frais	nombre	2
Rhum vieux	décilitre	1/2
Un grain de sel		

Procédé. — Faire mousser le beurre en le travaillant au chaud, ajouter le rhum, le sel, les raisins et le sucre ; travailler en ajoutant un à un les œufs et enfin la farine en la tamisant. Coucher la

pâte en ovale sur des plaques beurrées et farinées. Les cuire à four moyen et les gommer en sortant.

PAKI, *s. m.* — Nom donné à deux arbres de la Guyane, le *Paki butyreux* et le *Paki à feuilles ternes*, portant tous deux des fruits comestibles.

Le fruit du paki butyreux est une amande que l'on sert sur les tables et de laquelle on extrait une substance butyreuse qui remplace le beurre en alimentation.

Le paki à feuilles ternes porte un fruit de la grosseur d'un œuf de poule, contenant un noyau hérissé de piquants dont l'amande est agréable au goût; la pulpe de ce fruit, douce et fondante, est de couleur verdâtre.

PALAMOUD, *s. m.* — Nom donné à un mélange composé de cacao torréfié, de fécule de pommes de terre, de riz, de farine de maïs et de santal rouge. Ses propriétés analeptiques ne méritent pas la faveur exagérée dont il jouit dans le public.

PALÉMON, *s. m.* — Genre de crustacés de l'ordre des décapodes macroures et de la tribu des Palémoniens. Le nombre des espèces est très considérable et la plupart comestibles; les plus recherchées sont les *crevettes* ou *salicoques* (Voir ces mots).

PALERME, *s. p.* (*Géographie gastronomique*). — Ville d'Italie, en Sicile, réputée pour quelques pâtisseries, les tomates et les pâtes. Aussi l'on prépare plusieurs mets et quelques pâtisseries à la palermitaine.

Sauce à la palermitaine. — *Formule 3,920.* — Mettre un décilitre de vinaigre avec trois piments dans une petite casserole et faire réduire jusqu'à siccité; ajouter de l'extrait ou glace de tomate, ce qui s'obtient en faisant réduire l'eau des tomates jusqu'à consistance de gelée. Mettre alors un demi-litre de cet extrait et un peu de purée de tomate; faire cuire doucement; passer la sauce au tamis et la recueillir dans une autre casserole; lui incorporer six jaunes d'œufs, le jus de deux citrons, 200 grammes de beurre et le sel nécessaire. Cette sauce doit être très mousseuse et de bon goût. Elle sert pour accompagner et saucer les viandes braisées, grillées et même certains poissons.

Palermitaine (*Biscuit à la*). — *Formule 3,921.*

Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Pistaches	—	250
Farine	—	50
Amandes douces	—	50
Sel	—	15
Œufs	nombre	10
Zeste de citron haché	—	1

Une goutte d'eau de fleurs d'oranger.

Procédé. — Monder les pistaches et les amandes; les mettre sécher à l'étuve et les piler avec un blanc d'œuf; les déposer dans une terrine avec le zeste, le sucre, deux jaunes, l'eau de fleurs d'oranger; travailler le tout en ajoutant peu à peu la farine. Battre les neuf blancs d'œufs qui restent, les incorporer à la masse avec les précautions d'usage. Les cuire dans un four doux.

PALERON, *s. m.* (*Terme de boucherie*). De *pale*, aplati. — Partie du bœuf entre les côtes, le gîte, le pis, puis le talon de collier, et allant en pointe sur l'échine.

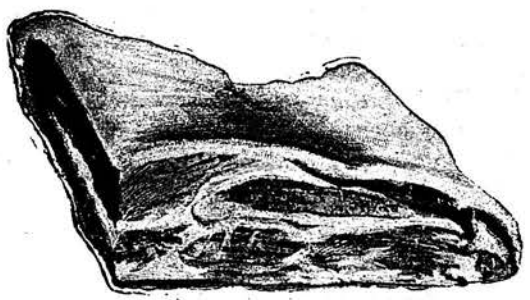


Fig. 839. — Paleron ou dessus de côte.

Le paleron est situé à la région supérieure et postérieure de l'épaule, dans le voisinage de l'angle que l'omoplate présente dans cette partie; il est nécessairement double, un à droite, l'autre à gauche.

PALESTINE, *s. p.* (*Géographie gastronomique*). — Ville de la Syrie. On a appelé *à la Palestine*, le potage suivant :

Palestine (*Potage à la*). — *Formule 3,922.* — Faire une purée de topinambours en procédant comme pour une purée de pommes de terre au lait; la passer au tamis; lui ajouter du consommé, et, au moment de servir, faire une liaison dans la soupière avec des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre; ajouter, en guise de croûtons, des topinambours coupés en petits dés.

PALETTE, *s. f.* — En boucherie, terme vul-

gaire par lequel on désigne l'omoplate ou la pointe de l'épaule, à partir de la cessation de l'os, qui fait partie du paleron chez le bœuf et où commence la partie cartilagineuse; *palette* de veau, *palette* de mouton.

PALIPON, *s. m.* (*Palma dactylifera*). — Nom, à la Guyane, d'une espèce de palmier dont le fruit, comestible, a des propriétés excitantes.

PALLICARE, *s. m.* — Nom des soldats grecs qui firent la guerre contre les Turcs.

L'*Agneau à la pallicare* est le mets de rigueur à l'époque de la pâque grecque. (Voir GRÈCE.)

PALME, *s. f.* — Nom vulgaire des feuilles et des branches des palmiers, et particulièrement du dattier, qui sont le symbole du triomphe.

Vin de palme, liquide sucré que l'on extrait des palmiers, au moment de la floraison, au moyen d'incisions ou de trous percés dans la tige; cette liqueur remplace les produits de la vigne dans les contrées chaudes où celle-ci ne donne pas de vin.

L'*Huile de palme* est extraite de la graine de certaines espèces de palmiers. Lorsqu'elle est fraîche elle est employée sur place en alimentation, mais lorsqu'elle arrive dans nos contrées elle n'est bonne qu'aux usages industriels.

PALMERSTON, *s. p.* — Nom d'un célèbre homme d'État anglais, à la mémoire duquel on a dédié le biscuit suivant :

Palmerston (*Gâteau à la*) — *Formule 3,923.*
Employer :

Sucre vanillé	grammes	250
Farine	—	200
Beurre fin	—	200
Amandes douces	—	185
Amandes amères	—	20
Sel fin	—	20
Œufs	nombre	7

Procédé. — Piler les amandes avec un blanc d'œuf et les passer au tamis de métal; d'autre part, fouetter, dans une bassine, sur un feu doux, les œufs, le sucre et le sel. Lorsque la masse est augmentée d'un tiers, ajouter les amandes pilées, la farine, en tamisant, le beurre fondu et, enfin, les six blancs d'œufs montés. On couche cette pâte dans des moules à savarin ou à Trois-Frères, préalablement beurrés et farinés et faire cuire.

Lorsque le gâteau est froid, l'arroser avec de l'eau de noyau, l'abricoter et le glacer ensuite au fondant; le passer à l'étuve chaude ou au four une seconde pour lui donner du brillant. Le poser sur une pâte sèche sucrée, garnie de sucre rose et faire autour du gâteau une couronne de fraises glacées, au sucre cassé, et garnir le puits d'une crème à la purée de fraises fraîches. Décorer le haut du gâteau ou le tour de la crème avec des belles fraises naturelles rouges.

PALMIER, *s. m.* (*Palmæ*). — Arbre de la famille des monocotylédonées, composée d'arbres de diverses grandeurs, dont le palmier qui porte les dates est le type.

Ces végétaux sont tous remarquables par leur beauté et leur hauteur; Linné les a appelés, en langage poétique, les *princes* du règne végétal.

Leur feuilles ou *frondes*, très grandes, sont réunies en bouquets, à l'extrémité d'une tige simple, nue, appelée *stipe*. Les palmiers abondent dans les régions chaudes du globe, où tous leurs produits contribuent à la richesse des contrées où ils croissent.

Ces arbres sont non seulement d'une extrême utilité, mais ils impriment par leur beauté, leur port élancé, un cachet remarquable aux paysages des régions chaudes du globe. (Voir ARBRE A LIQUEUR, AREC, ARENG, COCOTIER, DATTIER, SAGOUTIER, PALMISTE, etc.).

PALMIER, *s. m.* (*Pâtisserie*). — Nom donné à de petits gâteaux que l'on prépare de la manière suivante :

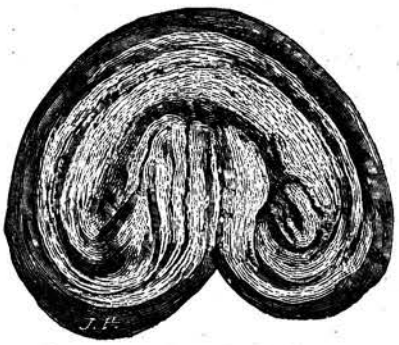


Fig. 810. — Palmier cuit.

Palmier (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,924.*

Procédé. — Pour ce gâteau on se sert de la pâte à feuilletage lorsqu'elle a trois tours et on lui donne encore trois autres tours en se servant, à la place de farine, de sucre à glace, ou simplement de sucre en poudre, pour la saupoudrer à chaque tour. Enfin, on l'abaisse à la hauteur d'un centimètre et on en forme des bandes longues, larges de trente centimètres. On ramène alors les deux côtés vers le

centre, et on la redouble en deux sur sa longueur, de façon à former une longue bande, composée de quatre plis dont les bouts se trouveront enveloppés dans le milieu. On laisse reposer un instant.

On coupe alors transversalement la pâte d'une épaisseur de six millimètres à un centimètre au plus et on range les palmiers sur des plaques.

Les faire cuire dans un four un peu chaud, en ayant soin de ne pas les laisser brûler ; en se cuisant ils s'élargissent et forment la palme tel que l'indique la figure.

PALMIPÈDE, *s. m.* — Nom d'un ordre d'oiseaux dont les doigts sont palmés, c'est-à-dire unis par une membrane, ce qui leur permet de nager avec facilité.

PALMISTE, *s. m.* — Nom vulgaire des palmiers, dont la cime produit le *chou-palmiste*, bourgeons de la pousse nouvelle, qui sont comestibles particulièrement chez l'Arec (Voir ce mot).

PALOMBE, *s. f.* — Nom donné au pigeon ramier qui habite plus communément les Pyrénées ; sa préparation culinaire est la même que celle de ses congénères (Voir PIGEON).

PALOMET, *s. m.* — Champignon comestible du genre Agaric (Voir ce mot).

PALOURDE, *s. f.* — Nom vulgaire des coquilles Saint-Jacques. Pour leur préparation culinaire, voir SAINT-JACQUES.

Palourde se dit aussi dans quelques contrées de la France d'une variété de courge.

PAMBE, *s. m.* — Poisson de mer, plat, à aiguillons, que l'on pêche surtout sur les côtes orientales de l'Inde ; sa chair estimée est mangée fraîche ou conservée par dessication ou par macération ; dans cet état les Portugais la dénomment *peschera*. Pour sa préparation culinaire, voir CABILLAUD.

PAMPLEMOUSSE, *s. m.* (*Citrus pampelmos*). — Variété d'oranger aussi appelé *pampelmousse*, dont le fruit pyriforme porte le même nom et devient très gros ; il est peu estimé, mais on en confit l'écorce, qui a dans la variété appelée *Chadec*, de deux à trois centimètres d'épaisseur.

On donne quelquefois, en confiserie, le nom de pamplemousse aux gâteaux dans lesquels on fait entrer cette orange.

PAMPRE, *s. m.* — Branche de vigne, avec ses feuilles, ses vrilles et ses fruits.

PANADE, *s. f.* ; all. *Brotsuppe* ; angl. *panada ;* ital. *panata ;* esp. *panada*. De *pain*. — Soupe maigre, composée de pain, de beurre, d'eau et de sel.

Panade se dit aussi d'un appareil servant à lier les farces de cuisine.

Panade (*Soupe à la*). — *Formule 3,925.*

Procédé. — Mettre dans une casserole de l'eau froide, du poivre, du sel, du pain et un peu de beurre frais. Soumettre à une douce ébullition, jusqu'à ce que le pain soit bien dissous. On s'assure du goût avant de la servir.

Si on veut la rendre un peu plus riche on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs et de crème fraîche au moment de servir.

Panade aux biscottes pour bébé. — *Formule 3,926.*

Procéde. — Mettre dans une casserole avec de l'eau froide, des biscottes (Voir ce mot), ou à défaut de la croûte de pain légèrement grillée au four ; elle doit être d'un beau jaune sans partie calcinée. Ajouter très peu de sel, un peu de sucre, et un peu de beurre fin. Soumettre à l'ébullition et laisser mijoter pendant une heure et demie au moins, en ayant soin d'écraser le pain avec la fourchette, passer la panade dans une passoire à gros trous, de façon à la rendre absolument lisse, sans être trop épaisse.

Panade au lait (*Soupe*). — *Formule 3,927.*

Faire tremper dans du lait, en quantité relative, des biscottes ou des croûtes de pain grillées. Mettre ensuite le tout dans une casserole avec du lait en quantité suffisante, un peu de sel et de sucre. Soumettre à l'ébullition et remuer avec une spatule de bois pour éviter de s'attacher. Laisser cuire pendant une heure et demie au moins, écraser le pain avec la fourchette et passer la panade à travers une grosse passoire.

Si on voulait la faire moins forte on mettrait moitié eau et moitié lait.

HYGIÈNE. — Les panades des deux dernières formules sont une ressource précieuse pour les enfants en bas âge. La première, qui est la plus légère, peut être donnée pendant l'allaitement lorsque le lait de la mère est insuffisant, ou lorsqu'on allaite l'enfant à l'aide du biberon, ce qui constitue une alimentation mixte. Il est important

d'augmenter la richesse de la panade lorsque l'enfant grandit.

Les panades ont cet avantage que l'on peut progressivement augmenter leurs propriétés nutritives selon l'opportunité, en les faisant soit à l'eau, soit au lait; et servent justement de transition entre les bouillis qui sont un aliment plus substantiel. (Voir ALIMENTATION DES ENFANTS.)

Panade au pain (*Appareil*). — *Formule 3,928.*

Procédé. — Faire tremper de la mie de pain dans du lait ou du bouillon, selon l'usage qu'on en veut faire; aussitôt trempée, en exprimer le liquide et mettre le pain dans une casserole et un petit morceau de beurre; travailler avec deux fourchettes ou avec la spatule sur le feu; ajouter s'il est besoin un peu de bouillon ou de lait et continuer à la travailler pour la faire dessécher et la rendre lisse. La déposer dans une terrine et la couvrir d'un papier beurré pour la laisser refroidir.

Panade à la farine (*Appareil*). — *Formule 3,929.*

Procédé. — Mettre trois décilitres d'eau dans une casserole, 30 grammes de beurre fin, un peu de sel et faire bouillir; ajouter alors autant de farine que le liquide peut en imbiber et travailler vivement avec la spatule sur le feu, sans la quitter et jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. La déposer dans une petite terrine et la couvrir hermétiquement d'un papier beurré.

Remarque. — On aura soin de recouvrir hermétiquement les terrines contenant les panades, avec un papier, de manière à intercepter l'air; cela pour éviter la formation d'une peau sur la panade.

Panade de riz (*Appareil*). — *Formule 3,930.*

Procédé. — Mettre quatre décilitres d'eau salée à point dans une casserole sur le feu avec trente grammes de beurre fin; faire bouillir, y ajouter autant de farine de riz que le liquide peut en absorber. Travailler sur le feu pour la dessécher jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole, la mettre alors dans une terrine peu évasée et couverte d'un papier beurré.

Panade de fécule de pommes de terre (*Appareil*). — *Formule 3,931.* — Procéder exactement comme ci-dessus en employant de la fécule en place de farine de riz.

Panade d'amidon (*Appareil*). — *Formule 3,932.*

Procédé. — Délayer de l'amidon dans de l'eau froide de façon à obtenir une pâte épaisse mais liquide; d'autre part mettre une quantité relative d'eau salée et du beurre dans une petite casserole; faire bouillir; ajouter l'amidon et remuer; quand la pâte est consistante; on la met dans une terrine et on la couvre de papier beurré.

Remarque. — Les panades de fécule et d'amidon, notamment cette dernière, lient fortement surtout lorsqu'elles sont froides. Elles conviennent plus spécialement pour les farces fermes, les pains, certaines quenelles et bordures.

PANAIRE, *adj.* — Qui a rapport à la fabrication du pain. Mélanges panaires, mélanges opérés avec des substances de nature différente destinées à être panifiées. La fermentation panaire est celle que subit la pâte destinée à faire le pain.

PANAIS, *s. m.* (*Pastinaca sativa, L.*). All. *pastinake;* angl. *parsnip;* ital. *pastinaka;* esp. *chirivia.* — Plante ombellifère, herbacée, bisannuelle, que l'on cultive comme condiment et légume.

En cuisine on s'en sert pour aromatiser le pot-au-feu, et pour la variété du menu, on le sert comme légume; on le prépare comme les navets et les carottes.

PANCORLIER, *s. p.* (*Géogr. gastronomique*) — Ville d'Italie dans le Piémont, dont les choux, qui portent son nom, sont très estimés.

PANCRÉAS, *s. m.* — All. *Pankreas;* angl. *pancréas.* — Corps glanduleux situé dans l'abdomen entre le foie et la rate; il verse dans l'intestin duodénum une liqueur analogue à la salive, laquelle concourt à la digestion et la facilite. Le pancréas des animaux de boucherie est quelquefois employé en alimentation.

PANCRÉATINE, *s. f.* — Substance très digestive, qui agit surtout sur les corps azotés, et extraite du suc pancréatique, qui lui-même est tiré du pancréas.

Pancréatine (*Agent digestif*). — *Formule 3,933.* — On obtient la pancréatine du pancréas des animaux récemment tués, en traitant par l'alcool, le liquide, ou suc *pancréatique*, incolore, visqueux, gluand, secrété par cette glande, et en desséchant dans le vide, le précipité recueilli.

Secundo. — La pancréatine s'obtient aussi en

traitant le pancréas frais par l'eau ; en faisant évaporer par une cuisson lente, la solution, jusqu'à consistance de sirop, puis en l'incorporant à la farine de malt.

Tertio. — On obtient un digestif plus puissant en faisant sécher et pulvériser le pancréas lui-même et en le mélangeant à de la farine de malt.

PANDANUS, *s. m. (Pandanus utilis).* — Genre type de la famille des pandanées ; celui qui nous occupe, vulgairement appelé *baquois* ou *vacou*, est indigène de l'île de Madagascar. Son fruit conique, à noyau, se mange vert ou en compote ; on en fait des confitures, comme avec les autres fruits à pulpes, qui se conservent très bien. Ses propriétés sont rafraîchissantes.

PANER, *v. a.* — Action d'envelopper une substance avec de la chapelure ou de la mie de pain, à l'aide d'un agent qui la fixe.

Il y a trois méthodes pour paner : deux au *naturel* et une à *l'anglaise*.

Paner au naturel, A. — *Formule 3,934.* — Lorsque les substances sont gélatineuses, comme dans le porc, on les roule, pendant qu'elles sont encore chaudes et mouillées, dans la chapelure, en appuyant fortement dessus et on les laisse ainsi refroidir.

Paner à la mie de pain au naturel, B. — *Formule 3,935.* — On pane quelquefois à la mie de pain, les substances enveloppées d'une sauce froide, comme sauce chaud-froid, suprême ou velouté. Lorsqu'elle sont saucées on les ensevelit dans la mie de pain blanche et on les ressort.

Paner à l'anglaise. — *Formule 3,936.* — Ce mode sert indifféremment, pour les substances crues ou cuites ; on prépare un appareil selon la formule 3.631 ; on sale et on poivre la substance que l'on veut paner, on la trempe dans l'appareil, et on la transporte immédiatement sur un grand plat contenant de la chapelure dans laquelle on l'ensevelit entièrement, on la sort de suite et on la modèle à la main, ou au couteau sur la table si ce sont des croquettes, des côtelettes, des épigrammes, etc., à base de farce.

Lorsqu'il s'agit de viande de boucherie crue, de volaille, quand on les a ensevelies de chapelure, on appuie fortement dessus, on les sort et on les façonne immédiatement, pour les ranger sur un linge propre posé sur une plaque.

Pour les croquettes et les côtelettes de farce on les passe deux fois à l'appareil et à la chapelure ; c'est ce que l'on appelle paner deux fois. Mais il faut laisser sécher un peu la première opération

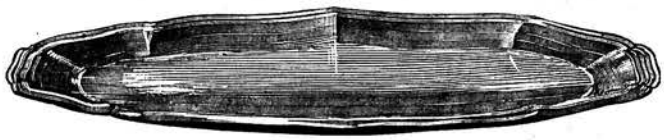


Fig. 841. — Plat ovale.

avant de procéder à la deuxième. Il se forme alors une vraie croûte qui enveloppe complètement le tout.

Chimie culinaire. — La panure à l'anglaise a pour effet, de fermer extérieurement les pores des viandes, et d'en concentrer les sucs. Une escalope de veau, une côtelette, même un bifteck haché cru sont beaucoup plus tendre et plus succulents lorsqu'ils sont panés que cuits au naturel ; il en est de même de toutes autres substances à base de farce sous forme de beignet qui sont cuites dans la friture.

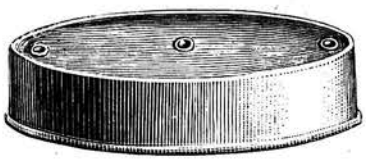


Fig. 842. — Réchaud à eau chaude avec trous pour attelet.

Toutefois, lorsqu'il y a possibilité, on doit cuire dans le beurre frais et à petit feu toutes les substances panées ; en se combinant avec le pain, le beurre leur communique un goût exquis.

Le Dressage. — *Formule 3.937.* — La qualité du service pour les substances panées est la chaleur ; pour cela on ne cherchera pas une méthode compliquée, sa simple régularité suffira. Pour le service des buffets où l'on doit attendre j'ai imaginé une petite bouillotte argentée ou réchaud à eau chaude avec trous pour attelet

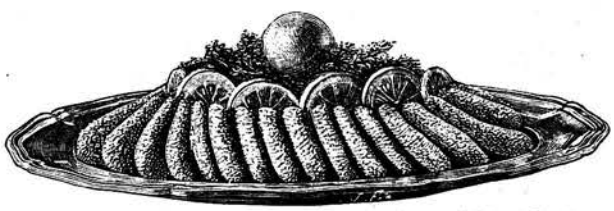


Fig. 843. — Escalopes de veau panées garnies de persil frit et de citron.

(fig. 842). Cette bouillote est posée sur le plat (fig. 841) et on dresse autour les escalopes chaudes et on garnit le dessus avec du citron et du persil frit. Les mets restent ainsi dans une douce chaleur toujours prêts à être servis.

PANETERIE, *s. f.* — Lieu ou l'on garde et où l'on distribue le pain, dans les grandes maisons, les communautés etc.; celui qui est chargé de cette fonction se nomme *panetier*. Autrefois, grand officier de la couronne de France, qui faisait distribuer le pain dans toute la maison du roi.

PANGOLIN, *s. m.* (*Manis tetradactyla*). — Mammifère de l'ordre des édentés, dont le corps est couvert de grosses et larges écailles tranchantes et imbriquées. On les trouve dans l'Afrique australe et dans l'Inde; sa chair est mangée par les indigènes de ces pays, mais son odeur musquée ne plaît pas aux palais européens.

PANIER, *s. m.* — All. *Korbchen*; angl., *basket*; italien, *paniere*; rus., *karzine*; de *panarium*, corbeille à pain. — Ustensile d'osier, de jonc, de paille, métal, servant à contenir les produits de la table.

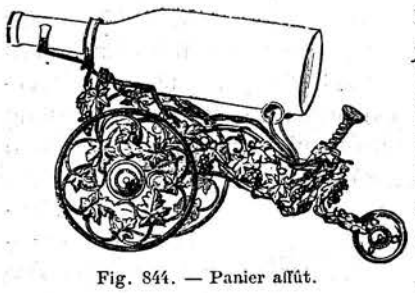


Fig. 844. — Panier affût.

Panier à salade. — Panier en fil de fer, plus étroit du haut que du bas, avec une anse, dans lequel on met la salade pour l'égoutter lorsqu'elle est lavée. Les meilleurs paniers à salade sont en fil de fer nickelé ou argenté.



Fig. 845. — Panier en filagramme.

Panier à vin. — Panier en fer ou en fil de fer, à anses, qui sert à monter les bouteilles de la cave.

Panier de table à vin vieux. — Autrefois on ne se servait que du traditionnel panier d'osier, et dans ce lit modeste, les vins de la plus stricte authenticité y étaient couchés; mais de nos jours, le panier en filagramme, plus coquet, a remplacé ce dernier. D'autres fois c'est un affût en argent massif sur lequel la bouteille est posée. Ce luxe extérieur, qui étale une richesse le plus souvent factice, n'est malheureusement pas l'indice de la pureté des vins.

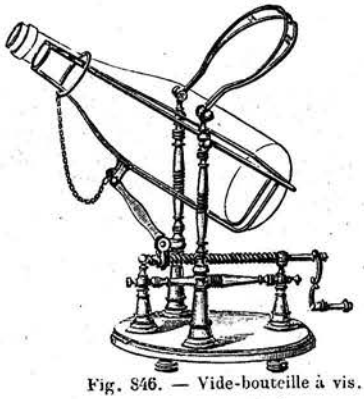


Fig. 846. — Vide-bouteille à vis.

Mais, le plus remarquable, c'est le panier à vis. Il ne suffit que de poser la bouteille dans l'appareil et de tourner la manivelle.

En cuisine on fait des paniers avec toutes les espèces *citrus*; orange (Voir ce mot), citron, bigarade, etc.; on en fait aussi en nougat, en pâte d'amande, et en pastillage (Voir ces mots). On en fait également en toute espèce de pâtisserie en lui donnant la forme d'un panier à anse que l'on garnit d'un entremets quelconque.

Panier de gaufrettes (*Entremets froid*). — *Formule 3.938.*

Procédé. — Préparer un fond de pâte sèche sucrée de forme ronde, du diamètre que l'on veut donner à la base du panier. Tailler très régulièrement 18 à 24 gaufrettes de la même hauteur, de façon qu'elles soient un peu plus larges d'un côté que de l'autre. Poser le fond de pâte sèche sur une plaque légèrement huilée dans l'intérieur d'un cercle à flan d'un centimètre plus grand que le fond.

Coller les gaufrettes, les unes à côté des autres, avec du sucre cuit au cassé, en les appuyant contre le cercle; continuer ainsi jusqu'à ce qu'on ait fait le tour.

Cuire 500 grammes de sucre au gros cassé; le verser sur le marbre, ajouter un peu de vert selon la formule 1.193; le travailler en ramenant les bords dans le centre, jusqu'à ce qu'on puisse le toucher avec les doigts; tirer le sucre; lorsqu'il commence à blanchir, le diviser en deux parties; avec l'une former une anse de panier très haute et un peu élargie en haut de façon à toucher régulièrement et symétriquement le fond en suivant les côtes du panier. Poser l'anse sur le marbre pour la laisser refroidir dans la forme qu'on lui a donnée.

Glisser une lame de couteau entre la plaque et le panier de façon à retirer le cercle par en bas pour ne pas déformer la corbeille. Tirer vivement les deux autres parties du sucre pendant qu'elles sont encore chaudes et avec l'une attacher la base tout autour et placer l'autre à moitié hauteur; cette dernière n'est pas indispensable. Avec du sucre cuit au cassé, fixer alors solidement l'anse sur le fond intérieur du panier. Avec de la glace royale faire des points roses et blancs en alternant les couleurs sur les interstices des gaufres.

Selon les circonstances on peut décorer les bords de ce panier avec des fleurs en sucre tiré ou moulé; mais il est toujours de meilleur goût d'imiter autant que possible la nature.

Remarque. — Tous les paniers se font de la même façon ; plus ou moins hauts, plus ou moins larges, ovales ou ronds ; mais prennent invariablement l'anse en sucre tiré, à moins qu'elle soit remplacée par de l'angélique confite. On les garnit de fruits confits, de crème Chantilly, de crème à bavarois, de crème à Saint-Honoré, d'œufs et surprise et quelquefois de glace.

On en fait en meringue italienne, en nougat, en pâte d'amande, en biscuit, en langue de chat, en palais de dames, en madeleine, etc., selon le genre des garnitures qu'ils doivent contenir.

PANICAUT, *s. m. (Eryngium).* — Plante de la famille des ombellifères, ressemblant au chardon ; elle croît dans les champs. Dans certains pays ses tiges fraîches se mangent comme les asperges.

PANIFICATION, *s.f.* all., *Brotbereitung ;* angl. *bread making ;* ital. *panificazione.* —Fabrication du pain. Conversion des matières farineuses en pain.

L'art de l'artonomie a fait un immense progrès, grâce aux inventions et perfectionnement successifs, qui ont eu lieu depuis les anciens jusqu'à nos jours ; il y a loin de notre pain de luxe à leur galette primitive, dont les estomacs modernes ne s'accommoderaient guère.

Aujourd'hui cet art semble être arrivé au *summum* de sa perfection, grâce au nouveau système de panification, que nous devons à un ingénieur parisien, M. Dathis. Ses appareils mécaniques, pétrins et fours, réalisent non seulement tous les *desiderata* au point de vue de la propreté, mais en supprimant le labeur pénible de l'ouvrier du fournil, ils remplissent un but à la fois hygiénique et humanitaire.

Son système de pétrissage mécanique donne une pâte souple, lisse, et par conséquent un pain blanc, léger, sain et digestif. Ce sera certainement la seule panification de l'avenir, qui sera appelée à rendre de grands services dans les hôtels, châteaux, stations balnéaires ou climatologiques, partout enfin où les communications avec la ville sont éloignées et difficiles ; là ces appareils seront d'autant plus précieux, que les hôtes, le plus souvent des convalescents à estomac délicat, ne peuvent s'accommoder d'un pain grossièrement confectionné.

Cet ingénieur vient de compléter la série de ses appareils par le façonnage mécanique du pain, par lequel il supprime toute main d'œuvre spéciale. Ce travail se fait à l'aide de machines qui forment les pains de toute longueur, de toute grosseur, d'une façon très régulière et sans qu'il soit besoin d'employer de fleurage ; progrès important sous le rapport de l'économie et de la rapidité de production ; mais ces appareils ne peuvent être utilisés que dans les maisons importantes.

Nous ne pouvons les reproduire ici pour ne pas sortir du cadre de notre ouvrage. (Voir BOULANGERIE et DATHIS.)

PANIS, *s. m. (Panicum italicum).* — Variété de Millet (Voir ce mot). En Italie on fait avec la farine de cette graminée des bouillies au lait ou au bouillon ; on en fait aussi une espèce de pain pour les oiseaux.

PANNE, *s.f.* all. *Schweinefett ;* angl. *pane ;* ital. *feipa sugna ;* rus. *svinoï jire.* — Dans le porc et le sanglier, graisse qui enveloppe les rognons et recouvre le filet ; adhérente aux côtes internes, et s'avançant près des intestins et de l'épiploon.

On emploie la panne dans la confection du boudin gras et des farces fines auxquels elle communique un goût délicat. L'axonge n'est autre que de la panne fondue au bain-marie.

PANNEQUET, *s. m.* Etymologie anglaise de *pan*, terrine, vase et *cake*, gâteau à pâte molle travaillée dans une terrine ; pannequet est donc une altération du mot anglais *pancake ;* dont la prononciation est textuellement pannequet. Ce terme a été introduit à tort, dans le français, par les auteurs culinaires, puisque le pannequet n'est autre que la crêpe, avec une variante de préparation.

Pannequets au gingembre. (*Pâtisserie anglaise*). — *Formule 3,939.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	200
Farine tamisée	—	250
Gingembre en poudre	—	125
Beurre fondu	—	125
Sel	—	15
Blancs d'œufs	nombre	3
Jaunes d'œufs	—	6
Lait	litre	1/2

Procédé. — Mettre la farine dans une terrine en commençant par ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, le sel, le beurre, le lait, le gingembre et enfin les blancs d'œufs fouettés. Lorsque la pâte est lisse, procéder alors à la confection des pannequets comme pour les crêpes, en les faisant cuire un à un dans la poêle et en ayant soin d'y remettre un peu de beurre clarifié chaque fois qu'on en a sorti un.

On les saupoudre de sucre et on les roule ; on les dresse quelquefois dans des timbales ; mais la forme la plus appétissante est de les servir roulés sur eux-mêmes en long.

Pannequets au naturel, à la vanille. — *Formule 3,940.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	100
Sucre vanillé	—	25
Beurre fondu	—	60
Farine tamisée	—	250
Sel fin	—	15
Œufs frais	nombre	6
Lait bouilli	litre	1/2

Procédé. — Mettre les sucres, le lait et le beurre dans la terrine et commencer à délayer la farine ; ajouter enfin peu à peu les œufs, afin d'homogénéiser la pâte. Procéder à la confection des pannequets, comme il est indiqué plus haut.

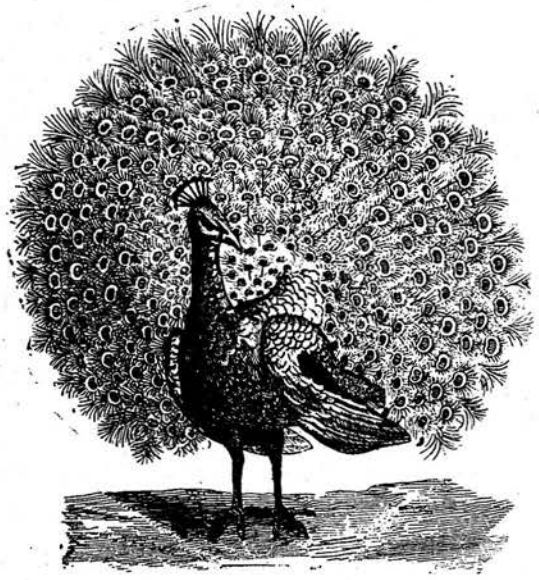


Fig. 847. — Paon faisant la roue.

Remarque. — On ajoute quelquefois de la crème crue en place de lait ; on doit alors diminuer un tiers du beurre. D'autres fois pour les rendre plus légers on fouette une partie des blancs d'œufs. Dans ce dernier cas, il est préférable de servir les pannequets à plat comme les crêpes ; lorsqu'ils ne sont pas trop légers, on peut néanmoins, les garnir de toutes sortes de confitures, ou de gelées de fruits ; ils prennent alors la dénomination du fruit qu'ils contiennent, et on écrira sur le menu : pannequets *aux abricots*, *aux cerises*, *aux mirabelles*, etc.

PANSE, *s. f.* — Variété de raisin à très gros grains, cultivé aux environs de Marseille, et que l'on expédie sec.

Panse ou *rumen;* premier estomac des animaux ruminants.

PANTOPHAGE, *adj.* — Celui qui mange de tous les aliments ; de toutes les cuisines.

PANURE, *s. f.* — Pain séché, pilé, tamisé dans une passoire et qui sert à paner les substances alimentaires. La mie de pain blanche massée au tamis est aussi une panure. (Voir CHAPELURE et MIE DE PAIN).

PAON, *s. m.* (*Pavo, L.*). All. *Pfau;* angl. *peacock;* ital. *pavone.* — Oiseau de l'ordre des gallinacés, originaire des Indes orientales ; d'abord transporté dans l'Asie-Mineure et de là en Grèce du temps de Périclès.

Les Grecs, éblouis de son merveilleux plumage, le consacrèrent à Junon.

Si l'empire appartenait à la beauté et non à la force, dit Buffon, il en serait, sans contredit, le roi.

Il réunit la grandeur, l'élégance, dans les formes et l'éclat du plumage ; la nature a réuni en lui toutes les couleurs du ciel et de la terre pour en faire le chef-d'œuvre de la magnificence et en former un tableau unique.

Les Romains, au plus haut de leur empire, commencèrent par élever cet oiseau pour le plaisir de la vue ; mais, l'orateur Hortensius, pour rendre plus éclatante la gloire des citoyens, fit servir, dans un festin, des paons ornés de leurs plumes comme emblème du triomphe. Vitellius perpétua ce mode en faisant servir à sa table un plat de cervelles de paons. Ce luxe fut poussé au maximum de la frénésie par Apicius qui fit décapiter tous les paons de Rome pour en servir les langues dans un festin resté mémorable. C'est des Romains que la cuisine française a pris l'habitude de servir sur table les beaux oiseaux accompagnés de leurs plumes.

Il était d'usage, en France, à chaque fête de la royauté, de servir un paon sur socle orné de son plumage. Dans un grand buffet de bal ou de réception, un paon sur socle orné de ses plumes est toujours d'un effet merveilleux, à la condition que le socle soit en proportion de l'envergure de l'oiseau.

USAGE CULINAIRE. — Le paon, jeune, n'a rien d'exquis, et, lorsqu'il est vieux, sa chair doit être rejetée ; elle se traite absolument comme celle du faisan (Voir ce mot).

Préparation des plumes (*Cuisine décorative*). — *Formule 3,941.*

Lorsqu'on veut servir ses plumes, on commence par couper les ailes et le croupion, de façon à obtenir toutes les plumes de la queue sans les dépiler ; on coupe la peau et le cou près du tronc, de façon à conserver tout le collier de plumes. On fait imbiber le croupion dans une solution d'alun et d'acide borique ; on fait faire la roue à la queue, en l'élargissant sur une table ; on met une planche dessus avec un poids de quelques kilos ; on fait subir la même opération aux ailes. On prépare de la même façon la tête après avoir vidé le bec et mis des yeux artificiels ; le tout préalablement traité à l'alun.

PAPAICOT, *s. m.* — Arbre de l'Amérique, remarquable parce qu'il n'a pas de branches ; ne portant que des feuilles attachées au tronc ; sous ces feuilles mûrit un fruit, de couleur orange, de la grosseur d'un coing ; sa chair, fade et doucereuse, sert à faire des confitures et des marmelades.

PAPAYE, *s. f.* — Fruit du papayer, *carica papaya* de Linné, très commun aux Antilles. Du suc de cette plante on a retiré un ferment très actif pour faciliter la digestion, auquel on a donné le nom de *papaïne*. Le fruit est de la grosseur d'un petit melon ; sa pulpe, par sa composition, paraît contenir des propriétés albuminoïdes très appréciables ; on le mange cru au sucre ou au sel ; par pression on en fait un moût qui est très réparateur.

Les fleurs du papayer mâle servent aux habitants des îles Moluques à faire des compotes qu'ils dénomment *atchjand ;* les calices ou bourgeons, avant le développement de la fleur, desséchés et traités comme le clou de girofle (Voir ce mot), servent à faire un condiment très apprécié des indigènes.

Il est probable que le cuisinier ou le confiseur français saurait tirer un parti très avantageux de ce produit.

PAPHOS, *s. p.* (*Géographie astronomique*). — Ville de l'île de Chypre (Grèce) ; célèbre pour son culte à Vénus, produit l'un des vins de Chypre les plus estimés des anciens.

PAPILLOTE, *s. f.* All. *Papierhülse ;* angl. *curl-paper.*

1° Papier jaboté en forme de manchette avec lequel on garnit l'os des côtelettes pour les servir ;

2° Papier plissé et jaboté en forme de tulipe, qui sert à garnir le manche du gigot. Ce même papier étalé sur un plat, sert quelquefois pour mettre les pâtisseries dessus.



Fig. 848.
Côtelette en papillote.
(V. la formule 1,174)

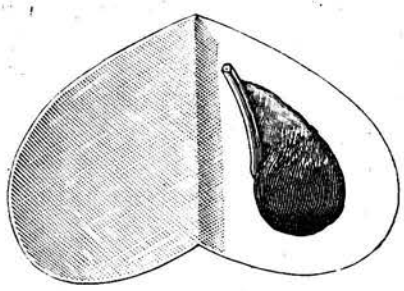


Fig. 849.
Coupe du papier avec sa côtelette.

3° Papier coupé en forme de cœur avec lequel on enveloppe les côtelettes.

4° Papier qui enveloppe certaines sucreries avec des pétards ou des devises imprimées. Se dit aussi de divers bonbons enveloppés dans ce papier. (Voir BONBON.) Par extension, petites caisses de papier jaboté. On en fait d'ovales, de rondes et en forme



Fig. 850.
Caisse à truffes.



Fig. 851.
Caisse à petits fours.



Fig. 852.
Caisse à bonbons.

de cœur pour pains en chaufroid. (Voir la figure 853.) Le plus souvent, toutes ces papillotes s'achètent à des spécialistes qui les fabriquent en grand. Mais on peut, lorsque le temps le permet, les faire soi-même.

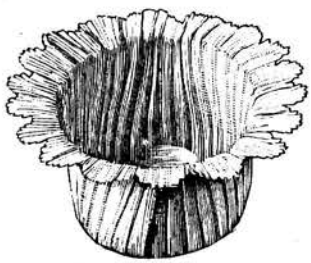


Fig. 853.
Caisse ovale pour soufflé et chaufroid.



Fig. 854.
Caisse à petits oiseaux.

Papillotes ou manchettes à côtelettes. — *Formule 3,942.* Dans du papier d'office couper du haut en bas des bandes larges de 7 centimètres ; les plier en deux sur la longueur ; refaire un pli d'un centimètre de large du côté du talon et dans le même sens ; découper alors avec les ciseaux les

quatre plis du papier sur la largeur exacte du pli et très régulièrement. Ouvrir alors le papier pour décoller les lamelles et remettre à sa place. L'enrouler alors en spirale sur un morceau de bois très lisse (Voir la fig. 856) de la grosseur que l'on désire faire la manchette; faire trois tours et fixer l'extrémité avec un peu de colle à la farine; retirer le morceau de bois et affranchir le bas de la papillote.

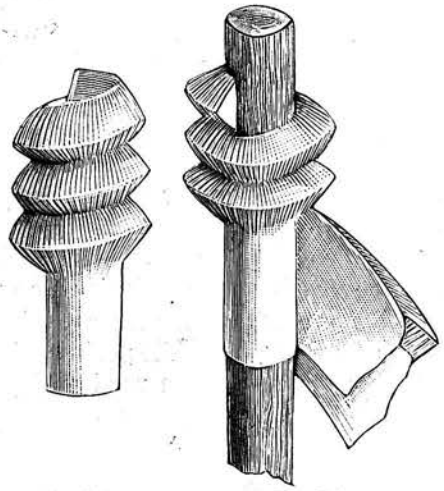


Fig. 855. Fig. 856.
Papillote à côtelette.

Manchette en papillote pour gigot. — *Formule 3.943.* — On procède de la même façon que ci-dessus, mais avec une bande de papier de 10 centimètres et le repli de 2 centimètres. Lorsqu'il est découpé, on le déplie et on le retourne; on le roule alors sur un morceau de bois de la grosseur d'un os de gigot; on le colle, on le retire, on l'affranchit et on y ajoute la bobèche, ou papier guipure en forme de tulipe.

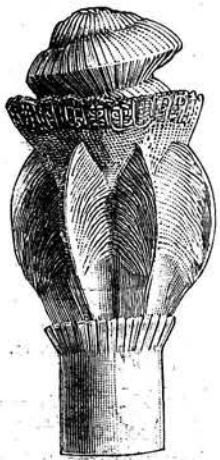


Fig. 857. Papillote à gigot

Papier guipure (*Pour fonds de plat de pâtisserie ou pour bobèche*). — *Formule 3.944.* — Plier en quatre une feuille de papier d'office; plier de nouveau, de façon à former un triangle; recommencer l'opération une ou deux fois, selon la grandeur du papier; on obtient alors une espèce de cornet allongé. Du côté du plus large, on coupe en équerre, de façon à donner la pointe du côté du talon. On a alors un fort linge, dans un pli duquel on met le papier, la pointe en équerre touchant le pli de manière à avoir la partie coupée devant soi; on appuie fortement sur le bord de la table en tenant la paume de la main gauche sur le pli du papier, et de la main droite on tire vivement sur le pli du linge avec des coups saccadés mais réguliers.

Papillote (*Ombre-Chevallier en*). — *Formule 3,945.* — Enlever l'épiderme d'un ombre-chevallier très frais; enlever les filets; les assaisonner de poivre, de sel et les faire crépiter un instant à l'huile d'olive chaude; les égoutter, les étendre sur un papier beurré, les garnir d'un appareil *Duxel* (Voir ce mot). Former la papillote, la faire gonfler un instant sur un plat au four et l'envoyer de suite. (Communiquée par L. BOLLE.)

PAPRIKA, *s. m.* — Nom que les Hongrois donnent à une variété de piment (Voir ce mot).

PAQUE, *s, f.* Du grec *paschà*; dérivé d'un mot hébreu qui veut dire *passage*. — Fête établie par les juifs en mémoire du *passage* de la mer rouge; et de celui de l'ange exterminateur, qui, dans la nuit où ils quittèrent l'Egypte, tua tous les premiers nés égyptiens et épargnant les maisons des Israélites marquées du sang de l'agneau.

Chez les chrétiens cette fête a lieu en mémoire de la résurrection de Jésus-Christ, c'est-à-dire de son *passage* de la mort à la vie. Le jour de Pâques se célèbre le dimanche d'après la pleine lune qui suit l'équinoxe du printemps, et se trouve de toujours tomber entre le 21 mars et le 26 avril.

Selon les rites grec ou romain, ou suivant les religions juive ou chrétienne, la fête de Pâque se caractérise par une cuisine spéciale. Les catholiques après avoir jeuné pendant quarante jours, et surtout pendant la semaine sainte, célèbrent Pâque par un plantureux repas où abondent le bœuf gras, l'agneau et les œufs colorés. Chez les Grecs (Voir ce mot) l'agneau à la Pallicare est indispensable. Chez les Russes la fête de Pâque est célébrée par un repas, béni (Voir ce mot) dont le cérémonial et la nomenclature des mets est de toute rigueur.

Béni de Pâque russe. —*Formule 3,946.*

A. — On préparera d'abord un fromage blanc comme il est indiqué à la formule 340.

B. — Des œufs colorés comme il est indiqué à la formule 3,645.

C. — Un agneau de beurre (*Baraschke is Massla*), dressé et couché sur une croix; on aura formé sa toison avec du beurre passé au tamis.

D. — Un agneau farci à la Pascale. (Voir AGNEAU.)



Fig. 858. — Agneau en beurre.

E. — Des hures de sangliers à la gelée, des cochons de lait farcis, des pièces de gibiers ou de volailles rôties.

F. — Des Koulitchs ou gâteaux de Pâque. (Voir la formule 2.855.)

G. — De petits gâteaux Plietzkis et du sel de Pâque (Voir ces mots).

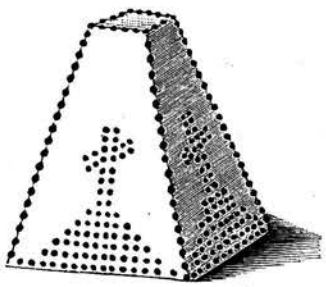


Fig. 859. — Fromage blanc.

Le service. — Le soir de Pâque, à l'issue de l'office de minuit, les convives trouvent la table dressée de tous ces mets au complet, depuis le consommé jusqu'au dessert, qui constituent un ambigu. Ce repas dont tous les mets ont été bénis se prend debout.

PAQUETS, *s. m. pl.* — Dans le Midi on appelle ainsi les pieds de mouton (Voir ce mot).

PAQUIRA, *s. m.* — Sorte de sanglier très commun dans l'Orénoque; remarquable par ses défenses fourchues et son nombril renflé contenant une matière visqueuse musquée. Pour que sa chair soit mangeable, il faut aussitôt après l'avoir tué le débarrasser de son nombril. Sa chair se prépare comme celle des autres sangliers (Voir ce mot).

PARAFFINE, *s. f.* — Matière blanche solide, brillante, analogue à la stéarine par sa composition, qu'on extrait par distillation des schistes bitumeux, des charbons de terre analogues au lignite, du goudron de bois et de tourbe et des huiles de naphthe ou de pétrole; c'est une sorte de cire minérale jouissant de propriétés analogues à la stéarine; en cuisine on s'en sert pour la confection des socles et des fleurs.

PARENCHYME, *s. m.* — Chez les animaux, tissu propre aux organes glanduleux.

Dans les végétaux, tissu tendre et spongieux qu'on trouve particulièrement dans les fruits charnus.

PARER, *v. a.* All. *verzieren;* angl. *todress;* ital. *ornare.* — Action d'embellir. Dépouiller une substance de toutes les parties non comestibles, pouvant nuire à la forme ou au dressage; parer un filet de bœuf, enlever les tendons et le superflu de graisse, etc.

PARFAIT *s. m.* (*Haute cuisine*). — Crème au café glacée, en forme de pain ou de bombe; à tort on a voulu étendre ce mot à des préparations analogues en leur donnant d'autres aromes, ce qui déroute complètement le praticien; sa formule est toute spéciale, son arome unique est le café.

Parfait au café (*Entremets glacé. — Cuis. ancienne*). — *Formule 3,947.* — Employer :

Café de premier choix.....	grammes	200
Sucre.....	—	400
Crème fraîche double.....	litre	1
Jaunes d'œufs.....	nombre	12

Procédé. — Faire un sirop à 35 degrés avec la moitié du sucre. D'autre part mettre le café moulu grossièrement et le restant du sucre, avec un demi-litre de crème, la partie du fond, c'est-à-dire la moins épaisse; faire bouillir le tout, laisser infuser et passer ensuite dans une casserole à travers l'étamine; ajouter la moitié du sirop et les jaunes d'œufs; faire lier sur le feu; retirer l'appareil et le vanner en lieu froid. Mettre dans la sorbetière, glacer en la travaillant avec la spatule; lorsqu'elle commence à prendre, ajouter le restant du sirop, lisser et lui incorporer la crème fouettée en mélangeant.

Mettre le tout dans un moule à parfait, le sangler et le laisser pendant une heure et demie au moins. Démouler sur une serviette à franges.

Parfait à l'essence de café (*Entremets glacé. — Cuis. moderne*). — *Formule 3,948.*

Employer :

Sucre.....	grammes	400
Jaunes d'œufs.....	nombre	12
Crème double très fraîche..	litre	1
Essence de café.		

Procédé. — Faire un sirop à 32 degrés avec le

sucre. Mettre les jaunes d'œufs dans une casserole et verser doucement le sirop bouillant dessus en remuant ; faire épaissir sur le feu s'il y a lieu. Remuer à froid, ajouter un peu d'essence de café ; mettre dans la sorbetière. Quand il commence à glacer, lui ajouter une partie de la crème fouettée, un instant après ajouter le restant de la crème avec la quantité suffisante d'essence de café. Homogénéiser le tout, remplir un moule à parfait et le sangler pendant une heure et demie.

PARFAIT-AMOUR, *s. m.* (*Liqueur*). — Cette liqueur a été créée par Solmini, célèbre liquoriste (Voir ce mot), sous Louis XIV. En voici la recette originelle.

Parfait-amour. — *Formule 3,949.*
Employer :

Sucre	kilos	6
Vanille	grammes	15
Ambrette	—	4
Zestes de citrons	nombre	12
Eau	litres	4
Eau-de-vie	—	24

Procédé. — Laisser macérer pendant cinq jours les substances dans l'alcool. Distiller. D'autre part faire avec le sucre un sirop à 32 degrés ; le mélanger avec le produit de la distillation et colorer avec du carmin. Mettre en bouteille.

Parfait-amour par macération. — *Formule 3,950.* — Employer :

Sucre	kilogr.	2,500
Thym	grammes	30
Macis	—	10
Coriandre	—	10
Cannelle	—	15
Zestes de bigarades	nombre	6
Eau-de-vie	litres	2

Procédé. — Faire macérer les substances aromatiques pendant cinq jours dans l'eau-de-vie ; avec le sucre faire un sirop à 32 degrés, mélanger les liquides, colorer en rose et filtrer.

PARIPOU, *s. m.* — Palmier de la Guyane, cultivé à cause de la beauté de ses fruits. On les mange en compote ou simplement cuits à l'eau salée.

PARISIENNE, *adj.* (*A la*). — Un nombre considérable de mets et d'entremets sont qualifiés *à la parisienne*. Entre autres la sauce suivante :

Parisienne (*Sauce à la*). — *Formule 3,951.* — Faire un fumet de truffes selon la formule 2,020 ; l'incorporer dans un velouté en réduction ; achever la sauce avec un peu de beurre frais et une pointe de cayenne.

Parisienne (*Barbue à la*). Voir ce mot.

On fait en outre à la parisienne, les mets et les entremets suivants.

Parisienne (*Artichauts à la*). — Voir la formule 187.

Parisienne (*Côtelettes à la*). — *Formule 3,952.* — Les côtelettes taillées dans un pain de farce et chaufroitées, dressées sur socle avec un buisson de truffes au milieu, prennent la dénomination de *côtelettes à la parisienne.*

Parisienne (*Coûglof à la*). — Voir la formule 2,863.

Parisienne (*Godiveau à la*). — Voir la formule 2,439.

Parisienne (*Gras double à la*). — Voir la formule 2,516.

Parisienne (*Homard glacé à la*). — Voir la formule 2,679.

Parisienne (*Pilaf de homard à la*). — Voir la formule 2,685.

PARISIENS, *s. m. pl.* — Se dit de plusieurs petits gâteaux dont les formules suivent.

Parisiens (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,953.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	125
Amandes	—	125
Beurre fin	—	125
Œufs frais	nombre	5
Eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Piler les amandes avec les œufs, et le sucre ; ajouter peu à peu le beurre un peu fondu et faire mousser la masse au mortier. D'autre part foncer des moules à mirlitons, avec une abaisse de feuilletage ; coucher l'appareil dedans, saupoudrer de sucre et cuire à four moyen.

Parisiens (*Petits gâteaux secs*). Ces gâteaux s'appellent aussi *espagnols* ou *espagnolettes*. — *Formule 3,954.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	500
Farine	—	500
Œufs	nombre	8
Eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Battre les œufs et le sucre à froid avec l'eau de fleurs d'oranger ; une fois la masse montée ajouter la farine en tamisant et mélanger. On les dresse à la poche sur des plaques beurrées et farinées et on les recouvre avec du sucre en grains.

Parisiens (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,955.*

Procédé. — Abricoter une abaisse de génoise fine et la cassonner autour ; garnir le dessus avec une couche de meringue framboisée ; coller tout autour des dents vertes en pâte d'amande. A l'aide de la corne garnir le centre de petites meringues allongées.

PARLEMENTS, *s. m. pl.* — Se dit de petites pâtisseries de détail dont la formule suit :

Parlements (*Pâtisseries de détail.*) — *Formule 3,956.*

Procédé. — Coucher des petits choux ronds sur une plaque beurrée; faire cuire. Couper le dessus, les garnir, une partie, de crème de marrons; garnir l'autre partie au praslin et les glacer à la vanille.

PARMENTIER (ANTOINE-AUGUSTIN). — Célèbre agronome et économiste français, né à Montdidier, en 1737; vulgarisa, en France, la culture de la pomme de terre (Voir ce mot).

PARMENTIER-IÈRE, *s. m.* et *f.* — En mémoire de Parmentier, on a donné ce nom à plusieurs mets, entremets ou potages à base de pommes de terre.

Parmentière est l'ancien nom de la pomme de terre. Se dit aussi comme variété du menu de la salade de pommes de terre (Voir ce mot) et de la purée.

Parmentier à la crème (*Potage maigre ou végétarien*). — *Formule 3,957.* — Employer :

Pommes farineuses.. ...	kilos	2.500
Beurre.....	grammes	125
Eau.....	litres	3
Lait..	—	2
Jaunes d'œufs.....	nombre	3
Oignons piqués de clous de girofle		2
Céleri rave.....	tête	1/4
Laurier.....	feuille	1
Ail	gousse	1
Sel.		

Procédé. — Éplucher les pommes de terre et le céleri et les faire cuire dans l'eau avec l'oignon, l'ail, le laurier et le sel nécessaire. Passer le tout au tamis; remettre dans la casserole et ajouter le lait bouilli et les deux tiers du beurre.

Au moment de servir, faire une liaison dans la soupière avec trois jaunes d'œufs, un peu de crème ou de lait, du beurre, un peu de noix muscade râpée, quelques pluches de cerfeuil et verser le potage bouillant dessus; ajouter des petits croûtons de pain frits au beurre.



ANTOINE-AUGUSTE PARMENTIER

Parmentier au consommé (*Potage*). — *Formule 3,958.* — Cuire dans de l'eau 2 kilos 500 gr. de pommes de terre rouges farineuses, avec sel, oignon clouté et laurier; aussitôt cuites, égoutter vivement l'eau et les passer au tamis; ajouter cinq litre de consommé, amener à bon goût; mettre dans la soupière quelques pluches de cerfeuil et, au moment de servir, y adjoindre une garniture quelconque, tels que profiterolles, pain à la royale, quenelles ou croûtons de pain, etc. Il prend alors le nom de la garniture qu'on lui adjoint.

Parmentière (*Viande hachée à la*). (*Cuisine ménagère*). — *Formule 3,959.* — Faire une purée avec 1 kilog 500 gr. de pommes de terre farineuses et 1 litre de lait bouilli, 125 gr. de beurre très frais, 1 oignon clouté que l'on aura soin de ressortir et le sel nécessaire. Maintenir la purée très épaisse, de façon à ce qu'elle représente une pâte; lui ajouter deux jaunes d'œufs et les deux blancs battus en neige.

Beurrer un plat à gratin, long; avec des pommes de terre en former dessus une couronne ovale. D'autre part, mettre au milieu la viande hachée, bœuf, mouton ou veau, et préalablement mélangée avec des oignons sautés à la poêle avec du beurre frais et assaisonnés de poivre, sel et muscade ; arroser le tout avec du bon jus et faire gratiner au four.

Remarque. — On peut aussi coucher au milieu

des tranches de viande en forme de miroton; le tout assaisonné et arrosé soit de bouillon ou de jus.

PARMESAN, *s. m.*— Nom d'un fromage d'Italie, ainsi appelé parce qu'autrefois les producteurs l'apportaient à Parme pour le vendre en gros, d'où il se déversait dans toute l'Italie. L'extension de ce fromage est aujourd'hui universelle; il se fabrique surtout aux environs de Lodi, province milanaise. (Voir FROMAGE.)

Il s'emploi en cuisine, râpé, pour les gratins, les potages, etc.

Parmesan pour potage (*Appareils de*). — *Formule 3,960.* — Travailler dans une terrine au chaud 300 gr. de beurre très frais, de façon à le rendre mousseux, ajouter 200 gr. de parmesan râpé, 100 gr. de farine et une pointe de Cayenne. Bien homogénéiser le tout; coucher la pâte sur un plafond beurré et faire cuire au four.

PARRAQUA, *s. m.*— Oiseau de l'Amérique méridionale comprenant plusieurs espèces appartenant à l'ordre des gallinacés et à la famille des pénélopidées. Sous le rapport de leurs formes générales, ils peuvent être considérés comme les représentants des faisans dans le Nouveau-Monde. Pour leur préparation culinaire, voir FAISAN.

PARTIR, *v. n.* — En cuisine, faire partir, soumettre à l'ébullition, faire cuire.

PARU, *s. m.* (*Stromateus paru*, L.).— Poisson aussi appelé à Nice *pey d'America*. Sa chair blanche et légère se prépare comme celle du brochet (Voir ce mot).

PASSARILLES, *s. m. pl.* — On donne ce nom aux raisins muscats séchés, que l'on expédie dans des petites boîtes de sapin. On en prépare en France à Frontignan, et à l'étranger : Smyrne, Damas, Candie, etc.

PASSE-PIERRE, *s. f,* — Plante ombellifère aussi appelée *Christe-marine*, *perce-pierre* et *Bacile* (Voir ce mot).

PASSE-POMME, *s. f.*— Nom donné à plusieurs variétés de pommes qui mûrissent en août : la *rouge*, la *blanche* et de *Jérusalem*.

PASSERAGE, *s. f.* (*Lepidium latifolium*, L.). — Plante crucifère herbacée, qu'on croyait bonne pour la rage, dont une espèce cultivée porte le nom de cresson alénois (Voir ce mot).

PASSE-ROSE, *s. f.* (*Allcea rosea*). — Plante cultivée dans les jardins et dont les propriétés sont celles de la guimauve.

PASSOIRE, *s. f.*— Ustensile de cuisine; le plus souvent en fer-blanc percé de trous ou en fil métal-



Fig. 861. — Passoire à thé.

lique plus ou moins fin; *passoire chinoise*, qui a la forme d'un chapeau chinois; *passoire à thé*, petit ustensile de table en argent ou en métal argenté, qu'on introduit dans la théière lorsqu'on verse le thé.

PASTA FROLE, *s. f.*— Terme italien. Sorte de pâte dont on se sert pour les petits-fours et principalement pour le gâteau napolitain. (Voir FROLE.)

PSTENAQUE, *s. f.* (*Raja pastinaca*). — Nom vulgaire d'une espèce de raie; voir ce mot pour sa préparation culinaire.

PASTÈQUE, *s. f.* (*Cucurbita citrullus*, *L.*); all. *Wasser-Melone;* angl. *Water-melon;* ital. *cocomero*, *anguria;* esp. *Sandia;* port. *Melamia*. — Aussi appelé *melon d'eau*. Plante de la famille des cucurbitacées, ayant une grande analogie avec le melon. On en distingue en France deux principales variétés :

La *pastèque à graine noire*, à chair rouge, juteuse et légèrement sucrée; la forme du fruit est oblongue à écorce unie verdâtre. Cette espèce se cultive principalement sur les bords de la Méditerranée; sa chair se mange surtout crue comme celle du melon.

Une de ses sous-variétés la *pastèque Helopa*, est de forme moins allongée à écorce lisse d'un vert pâle plus clair; sa chair ferme est d'un blanc verdâtre, ferme, mais peu sucrée.

La *pastèque à graine rouge*, est un beau fruit sphérique, tel que l'indique le dessin; sa chair est aqueuse, mais assez ferme, d'un blanc verdâtre et parsemée de graines roses ou rouges. On la mange crue, mais elle sert surtout à la confection des confitures et des marmelades.

Aux Etats-Unis, les melons d'eau ou pastèques

sont très recherchés. On y cultive surtout le *Citron Water melon ;* variété uniquement employée pour les confitures.

Le *Black spanish W. M.*; le *Gipsy, W. M.* qui fournit un gros fruit oblong; le *Ice cream, W. M.* à chair blanche et sucrée; le *Iceing, Ice rind, Strawberry, W. M.* à chair rouge, sucrée, parfumée et fondante; le *Mountain, Mountain sweet W. M.* à chair également rouge.



Fig. 862. — Pastèque à graine rouge.

Nous nous bornerons à ces quelques variétés de pastèques des Etats-Unis où elles sont aussi nombreuses que celles des melons.

USAGE CULINAIRE. — Selon la qualité du fruit, la pastèque se sert absolument comme le melon ou la courge. En Orient, on la farcit, on la gratine; en Europe on en fait des confitures comme avec la courge (Voir la formule 1,234), des compotes et des gelées. On l'applique à toutes les formules du melon.

On confit aussi son écorce comme celle du cédrat (Voir ce mot); mais comme elle a peu de goût, on ajoute en la confisant quelques écorces de citron.

PASTILLAGE, *s. m.*; all. *Zuckerwerk*. Dérivé du latin *pastus*, repas ; puis par diminutif *pastillus*, petit gâteau ou pastille ; de là *pastillage*. — Sorte de pâte dont on se servait autrefois dans la confiserie pour faire les pastilles ou petits bonbons abandonnés aujourd'hui (Voir la formule 2,457). Cette pâte sert surtout de nos jours à faire des bordures, des socles, des personnages, animaux et autres objets divers qui doivent être conservés longtemps.

Pastillage fin (*Pâte de*). — *Formule 3,961.* — Employer :

Sucre à glace	kilos	5
Amidon tamisé en poudre	grammes	500
Gomme adragante blanche en plaque	—	65
Eau froide	litre	1/2

Procédé. — Faire tremper la gomme adragante dans l'eau, en l'ajoutant peu à peu à mesure qu'elle se dissout, de façon à la conserver blanche. Lorsqu'elle est bien fondue, la passer dans un linge par pression, et dans le mortier ; mélanger l'amidon avec le sucre (on peut aussi les ajouter l'un après l'autre) et ajouter à petites doses en triturant toujours, jusqu'à ce que la pâte file et qu'elle soit blanche ; on augmente les doses peu à peu et lorsqu'elle devient trop épaisse on la sort pour la travailler sur le marbre, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance nécessaire ; c'est alors qu'on l'aromatise et qu'on la colore selon les besoins. On la coule dans des petits moules de soufre, de plâtre ou de bois. Si on devait la conserver, il faudrait la mettre dans des vases en porcelaine ou en faïence recouverts d'un linge mouillé, comme pour la glace royale.

Pour les sujets moulés de plus grande dimension corbeille, fond de plat, petit socle, etc., on abaisse la pâte au rouleau en la couvrant de glace de sucre et d'amidon ; on poudre également le moule, en cuivre ou en plâtre, et l'on presse avec les doigts l'abaisse de pastillage ; on soude en ajustant les bouts, on laisse un peu raffermir et on le moule ; on laisse enfin complètement sécher ; mais cette pâte ne doit servir que pour les objets mangeables.

Pastillage pour socle et bordure. — *Formule 3,962.* — Employer :

Gomme adragante blanche en plaque	grammes	125
Sucre à glace	kilos	2,500
Amidon en poudre, tamisé	—	1
Blancs d'œufs	nombre	2
Eau	litre	1

Procédé. — On fait dissoudre la gomme dans l'eau froide ; on la passe par pression à travers un linge dans le mortier ; on triture en ajoutant par petites doses, le sucre, les blancs d'œufs et peu à peu de l'amidon ; on la travaille dans le mortier en ajoutant l'amidon nécessaire jusqu'à consistance voulue ; on la met ensuite sur le marbre, on la travaille pour lui donner la fermeté désirée, on la colore et on l'abaisse.

Cette pâte, doit être moulée, de préférence, le même jour. Si on voulait la conserver on la mettrait dans une terrine de porcelaine ou de faïence ou une boîte cylindrique émaillée, recouverte d'un linge mouillé et fermée d'un couvercle.

Remarque. — On peut à volonté supprimer les œufs et diminuer la dose d'amidon, en augmen-

tant celle de sucre, selon l'usage auquel cette pâte est destinée.

Les deux formules qui précèdent sont les deux extrêmes : la première, la plus fine, telle qu'on doit l'employer pour les bonbons ; l'autre c'est la plus ferme, celle qui réussit le mieux pour les socles et les brodures.

Pastillage *(Vernis pour)*. — *Formule 3,963.* — Employer :

Gomme arabique 1er choix.	grammes	100
Sucre candi..	—	100
Alcool à 85°.	litre	1

Procédé. — Faire dissoudre les substances à froid, séparément, dans un peu d'eau de façon à obtenir un sirop épais ; ajouter l'alcool en remuant, par petites doses et par intervalles de quelques minutes. Passer par pression dans un linge.

PASTILLE, *s. f.* — All. *Zuckerplatzchen* ; angl. *pastille ;* ital., *pastiglia.* — Même étymologie que pastillage. Petit pain rond fait de sucre et d'un arome. En outre des pastilles à la goutte que je traite ici on fait des pastilles au fondant. (Voir la formule 557.)

Pastilles à la goutte. *(Confiserie).* — *Formule 3,964. Procédé général.*

Le sucre. (Sa préparation). — Piler dans un mortier très propre, du sucre bien raffiné, cristallin, de premier choix ; le passer à travers un tamis de fil métallique à gros grains, et ensuite au tamis de soie de manière à en séparer la poudre trop fine qui rendrait les pastilles trop lourdes et les ferait moins brillantes. Toutefois on pourra en ajouter dans le poêlon comme nous allons l'indiquer plus bas.

Confection de la pâte. — On délaye dans une terrine émaillée ou de faïence, dans une proportion d'un litre d'eau simple ou aromatisée, pour 10 kilogrammes de sucre en employant le quart de l'eau ; on ajoute de suite la couleur et l'arome avec cinq ou six gouttes d'acide ; on met ensuite peu à peu le restant de l'eau et le sucre en le travaillant toujours avec la spatule, de façon à obtenir une pâte ferme et blanche.

Si elle n'était pas assez ferme on ajouterait un peu de sucre à glace ; si elle l'était de trop, on la liquéfierait avec le jus de quelques citrons et un peu d'eau tiède. Si la pâte était blanche, le citron et le sucre ont la propriété de la blanchir encore, et de la rendre plus belle.

On reconnaît que la pâte est à son juste degré de consistance, quand elle se détache d'elle-même de la spatule. Il est préférable de la tenir mollette, plutôt que ferme.

Remarque. — Si l'on fait des pastilles aromatiques avec des alcoolats, des eaux parfumées, des huiles essentielles volatiles, des sucs végétaux ou des aromates en poudre, on doit s'assurer que ces substances soient fraîches et de bonne qualité ; la moindre adultération serait une cause d'insuccès.

La cuisson. — La pâte doit être chauffée dans un poêlon en argent, nettoyé au blanc d'Espagne et de toute propreté. On mettra environ 125 grammes de pâte dans le poêlon, sur le feu, en surveillant avec beaucoup d'attention, et remuant par intervalles avec une petite spatule. Quand le mélange sera en état d'ébullition, qu'il frémira, on y ajoutera une ou deux cuillerées de sucre en poudre ; on aura soin que la pâte ne soit pas trop liquide ; ce qui contribue à les faire marbrer.

Le coulage. — On a pour cela des poêlons à un, à deux et à trois compartiments ; on facilite l'écoulement avec une aiguille de métal emmanchée d'un petit morceau de bois, afin que chaque goutte en tombant sur la plaque de fer blanc prenne une forme sphérique. Lorsqu'on veut que les pastilles aient plusieurs couleurs, on met de la pâte de chaque couleur dans chacun des compartiments. Mais il y a aujourd'hui des machines pastilleuses qui remplacent le poêlon, et produisent jusqu'à 20 kilogrammes de pastilles par heure.

Voici un tableau établissant les parfums que l'on doit donner à chaque couleur :

ACCORD DES COULEURS ET DES PARFUMS

COULEURS	NOMS DES PARFUMS
Blanche.	Eau de fleur d'oranger, menthe, girofle, pot-pourri, cochléaria, aphrodisiaque, orgeat et noyau.
Rose.	Groseille, rose, frambroise, épine vinette, œillet. vinaigre, fraise, marasquin, parfait-amour.
Jaune.	Citron, orange, safran, jasmin, cannelle.
Verte.	Angélique, verjus, bergamote, anis.
Bleue.	Iris, cédrat, bigarade, héliotrope.
Orange.	Ananas, curaçao, orange.
Violette.	Vanille, coquelicot, réséda, violette.
Marron.	Café, chocolat, cacao, cachou, noisette.

Voici maintenant les doses employées dans les confiseries industrielles pour chacune des variétés :

PASTILLES BLANCHES

Pastilles à la fleur d'oranger. — *Formule 3,965.*

Employer :

10 kilogrammes de sucre, un litre d'eau de fleur d'oranger et opérer selon le procédé général.

Pastilles à la menthe. — *Formule 3,966.* — Employer :

Sucre	kilos	10
Essence de menthe	grammes	20
Eau-de-vie de menthe distillée	litre	1

Procédé. — Opérer selon la règle générale et ajouter dix gouttes d'acide acétique dans la pâte pour obtenir le blanc azuré.

Pastilles au bouquet. — *Formule 3,967.* — On emploie un kilo de sucre, quelques gouttes d'alcoolat de jasmin, tubéreuse, jonquille et réséda. On délaye dans une quantité suffisante d'eau de fleurs d'oranger pour en faire une pâte ferme. Terminer selon le procédé général.

Pastilles pot-pourri. — *Formule 3,968.* — On se sert de quelques gouttes d'alcoolat de jonquille, tubéreuse, réséda, essence d'ambre et musc, le tout délayé avec un kilo de sucre et de l'eau de fleurs d'oranger.

Pastilles de girofle. — *Formule 3,969.* — Délayer un kilo de sucre avec de l'eau naturelle et une quantité relative d'essence de clou de girofle.

Pastilles à l'orgeat. — *Formule 3,970.* — Délayer un kilo de sucre dans une quantité suffisante d'émulsion de lait d'amande et d'eau.

Pastilles au noyau. — *Formule 3,971.* — On forme la pâte avec un kilo de sucre, de l'eau naturelle et une dose suffisante d'essence de noyau ou mieux avec un bon alcoolat de noyau.

Pastilles au cochléaria. — *Formule 3,972.* — On arrose un kilo de sucre avec 50 grammes d'alcoolat de cochléaria et on forme la pâte avec de l'eau commune.

HYGIÈNE. — Ces pastilles astringentes ont la la propriété de raffermir les gencives.

Pastilles aphrodisiaques. — *Formule 3,973.* — Employer :

Sucre en poudre	kilo	1
Gingembre	grammes	30
Marum ou germandrée	—	30
Girofle	—	2
Cubèbe	—	2
Mastic en larme	—	2
Musc	centigrammes	40
Ambre	—	10
Safran oriental	—	60

Procédé. — Mettre en ébullition le quart d'un litre d'eau avec le marum et le laisser infuser quelques heures ; le passer, ajouter les autres aromates en poudre et en former une pâte.

HYGIÈNE. — Ces pastilles réveillent l'atonie du système nerveux, fortifient en tonifiant l'organisme ; mais leur usage continu finirait par amener des troubles.

Sophistication. — Les industriels peu scrupuleux aussi ignorants que cupides, fabriquent des pastilles qu'ils dénomment à la *Richelieu* ou pastilles *érotiques* dans lesquelles ils font entrer de la cantharide et de l'ambre. Ces pastilles agissent sous forme d'empoisonnement selon l'usage qu'on en fait.

Pastilles instantanées (*conf. ménagère*). — *Formule 3,974.* — *Procédé.* — On fait une glace royale avec du sucre à glace et des blancs d'œufs. On la tient un peu épaisse ; on l'aromatise et on la coule selon les procédés ordinaires. Ces pastilles sont d'un blanc mat. On peut aussi les colorer selon l'arome qu'on veut leur donner.

PASTILLES ROSES

Pastilles à la rose. — *Formule 3,975.* Employer :

Sucre	kilos	10
Eau de rose double	litre	1
Carmin.		

Opérer selon le procédé général.

Pastilles de groseille. — *Formule 3,976.* — On ajoute à la pâte blanche quelques gouttes d'acide acétique ou du jus de citron et d'essence de groseille, on colore au carmin. Les couler de la grosseur d'une pièce de 1 franc.

Pastilles de framboises. — *Formule 3,977.* — Colorer de la pâte à pastille et ajouter jus de citron et essence de framboise. Les couler grosses.

Pastilles à la fraise. — *Formule 3,978.* — Colorer la pâte en rose, ajouter de l'essence de fraise et un filet de jus de citron et les couler grosses.

Pastilles d'épine-vinette. — *Formule 3,979.* — Mettre quelques gouttes de jus de citron dans la pâte avec du carmin et de l'essence d'épine-vinette. Les couler grosses.

Pastilles à l'œillet. — *Formule 3,980.* — Un kilo de sucre et former la pâte à l'eau commune et aromatiser avec de l'alcoolat d'œillet et colorer en rose.

Pastilles au marasquin.— *Formule 3,981.* — Dans un kilo de sucre, on ajoute quelques gouttes de carmin et l'on parfume avec un alcoolat de marasquin ou d'essence de Portugal et faire la pâte avec partie égale d'eau de fleurs d'oranger et d'eau de rose.

Remarque. — De la même façon, on en fait aussi à l'airelle myrtille, au parfait amour, au vinaigre, etc., etc. Elles prennent le nom de pastilles rafraîchissantes, mais pour que ce titre soit justifié, on doit faire la pâte en mouillant avec du suc des fruits.

PASTILLES BLEUES

Pastilles à l'héliotrope.— *Formule 3,982.*— Faire la pâte avec un kilo de sucre, de l'eau de fleurs d'oranger; aromatiser avec de l'alcoolat de vanille, jasmin et tubéreuse. On colore à l'indigo ou avec de l'outremer.

Pastilles à l'iris.— *Formule 3,983.*— Un kilo de sucre et 50 grammes d'iris de Florence en poudre, de l'indigo. Délayer avec de l'eau commune.

Pastilles au cédrat.— *Formule 3,984.* — Dans un kilo de sucre, on ajoute de l'essence de cédrat, on colore d'un bleu tendre et on fait la pâte avec de l'eau commune.

Pastilles à la bigarade. — *Formule 3,985.* — Procéder comme pour les pastilles au cédrat plus haut décrites.

PASTILLES ORANGES

Pastilles à l'orange. — *Formule 3,986.* — Râper sur un kilo de sucre le zeste de deux oranges; le piler ou bien ajouter de l'essence de néroli ou mieux de l'alcoolat d'orange; former la pâte à l'eau commune en colorant avec le jaune souci ou de Perse. (Voir COULEUR.)

Pastilles à l'ananas. — *Formule 3,987.* — Enlever les parties rugueuses d'un ananas frais, en râper le zeste avec un kilo de sucre concassé; piler le sucre, exprimer le jus de l'ananas, colorer en jaune et faire la pâte en ajoutant de l'eau commune et un filet de jus de citron.

Pastilles au curaçao. — *Formule 3,988.* — On ajoute dans un kilo de sucre de l'alcoolat de curaçao, on colore en jaune et on forme la pâte avec de l'eau commune.

PASTILLES VERTES

Pastilles à l'angélique. — *Formule 3,989.* — On ajoute de l'alcoolat d'angélique dans un kilo de sucre et on fait la pâte avec de l'eau en la colorant en vert pâle,

Pastilles à l'anis. — *Formule 3,990.* — On ajoute au kilo de sucre de l'alcoolat ou de l'essence d'anis, on colore en vert en faisant la pâte avec de l'eau.

Pastilles à la bergamote.— *Formule 3,991.* — Un kilo de sucre à glace coloré en vert pâle, dans lequel on ajoute de l'essence de bergamote et de l'eau pour former la pâte.

Pastilles au verjus. — *Formule 3,992.* — Dans un kilo de sucre, on exprime 100 grammes de suc de verjus et on colore en vert.

Pastilles au céleri. — *Formule 3,993.* — Pour un kilo de sucre, on ajoute 15 grammes de céleris en poudre ou quelques gouttes d'essence; on colore en vert et on fait la pâte avec de l'eau acidulée de vinaigre. On les appelle aussi *Pastilles à la salade.*

PASTILLES VIOLETTES

Pastilles à la violette. — *Formule 3,994.* — On ajoute dans un kilo de sucre 50 grammes d'iris de Florence en poudre, un alcoolat de violette ou de l'essence de violette pour parfumer; on colore en violet (Voir ce mot) et on mouille avec de l'eau.

Pastilles à la vanille. — *Formule 3,995.* — Une infusion de vanille ou 30 grammes de vanille en poudre dans un kilo de sucre; colorer en violet et mouiller avec de l'eau.

Pastilles au coquelicot. — *Formule 3,996.* — Pour un kilo de sucre on fait une décoction avec 60 grammes de feuilles de coquelicot et un décilitre et demi d'eau. Laisser refroidir, passer sur le sucre, colorer en violet et faire la pâte.

Pastilles au réséda.— *Formule 3,997.* — On aromatise un kilo de sucre avec de l'alcoolat ou de l'huile essentielle de réséda. On fait la pâte avec de l'eau commune en colorant en lilas.

Pour les pastilles à la tubéreuse on suit le même procédé.

PASTILLES MARRON

Pastilles au café. — *Formule 3,998.* — On fait la pâte avec une infusion de fort café ou avec de l'eau commune et de l'essence ou extrait de café.

Pastilles au chocolat, au cacao. — *Formule 3,999.* — On doit se servir de chocolat pur

sans fécule et sans sucre, ou de la poudre de cacao sans coque; on en met 60 grammes dans un kilo de sucre et on fait la pâte avec de l'eau commune. On ne doit en mettre, dans le poêlon, que la quantité que l'on peut couler, de façon à ce qu'il n'en reste pas de froide.

Pastilles au cachou. — *Formule 4,000.* — Pour un kilo de sucre on met 250 grammes de cachou pulvérisé et passé au tamis; on parfume à la vanille, à l'ambre ou au jasmin, et on fait la pâte avec de l'eau commune.

HYGIÈNE. — Ces pastilles possèdent toutes les propriétés du cachou, c'est-à-dire qu'on les emploie contre les imflammations des amygdales, pour corriger l'haleine et dans la diarrhée et les vomissements.

Remarque. — Ici se terminent les pastilles communes à la goutte, nomenclature empruntée à M. Barbier-Duval, célèbre confiseur parisien de Nancy. On trouvera à leur nom respectif toutes les autres méthodes.

Je citerai encore les pastilles suivantes à plusieurs couleurs :

Pastilles à la Reine. — *Formule 4,001.* — On se sert de deux pâtes à couleurs et à parfums différents, tels que blanche à la menthe et rose, épine-vinette, qui se marient autant que possible par la couleur et l'arome. On délaye les deux pâtes d'une façon égale avant de les mettre dans le poêlon à deux compartiments.

Pastilles pour dragées. — *Formule 4,002.* — On procède de la même manière que ci-dessus en les coulant de la grandeur d'un centime et on les candit.

Pastilles à trois couleurs. — *Formule 4,003.* — En principe, il en est de celles-ci comme des pastilles à deux couleurs, c'est-à-dire qu'il faut accorder les couleurs et les parfums; on doit surtout bien dissoudre et homogénéiser chaque pâte avant de les mettre dans le poêlon à compartiments. Il est important que les doses soient égales et de n'en mettre que la quantité que l'on peut couler sans réchauffer.

Pastilles extemporanées. — *Formule 4,004.* — On prépare ces pastilles par deux méthodes. L'une consiste à introduire la substance médicamenteuse dans la pâte blanche avec l'arome et la couleur s'il y a lieu; l'autre, celle qui est employée par les pharmaciens, consiste à faire dissoudre le médicament dans l'éther dont on verse la composition sur les pastilles dans un bocal fermé à l'émeri; on remue en tous sens de façon à les imprégner toutes. On les fait ensuite évaporer à l'air sur un tamis et on les fait sécher.

Remarque. — Pour les pastilles dites *rafraîchissantes* on procède de la même façon en substituant le suc de fruits à l'eau dans la confection de la pâte.

On fait aussi des pastilles *bijou*, *estampées*, etc., que l'on trouvera à l'article *bonbon*.

Pastille d'adragante. — Ces pastilles sont décrites à l'article *adragante* (Voir ce mot.)

PASTOURELLE, *s. f.* — Variété de poire se rapprochant du rousselet, à chair tendre et beurrée se préparant généralement en compote.

PATAQUE, *s. f.* — Monnaie d'argent du Brésil, aussi appelée *patacon*; elle vaut un franc soixante-quinze centimes.

PATATE, *s. f.* (*Convolvulus batatas*, L.) All. *batate*; angl., *sweet potato;* ital., *patata;* esp., *pataca*. — Plante du genre des liserons, originaire

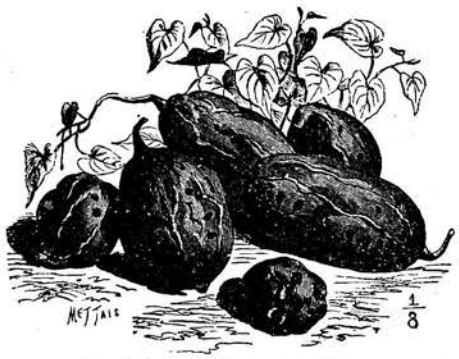


Fig. 863. — Patate rose de Malaga.

des Indes orientales, à tubercules comestibles, variant de forme; à chair tendre farineuse, sucrée et dans la plupart assez parfumée.

Dans le Midi, *patate* se dit improprement de la pomme, ce qui a valu à la vraie patate le nom de *patate douce*.

On cultive un nombre infini de variétés de patates, nous citerons seulement les plus hâtives et celles qui réussissent le mieux en France.

La *patate igname* dont le poids de ses tubercules atteint quelquefois quatre kilogrammes. (Voir IGNAME.)

La *patate jaune*, aussi appelée *jaune de Malaga*, ou *jaune des Indes;* à tubercules longs, minces, très effilés, à peau jaune et lisse ; sa chair également d'un beau jaune est très fine et très sucrée.

La *patate rose de Malaga* a les tubercules oblongs, de forme un peu variable, souvent marqués de sillons longitudinaux. La peau en est d'un rose un peu grisâtre, sa chair jaune est très fine et modérément sucrée.

La *patate violette* ou *rouge*, a les tubercules longs et minces, sinueux ou ondulés ; la peau en est lisse, d'un rouge un peu violacé, la chair, blanche à l'intérieur, est légèrement rosée sous la peau.



Fig. 864. — Patate violette ou rouge.

Cette variété est la plus sucrée, la plus parfumée et la moins farineuse de toutes et celle dont la culture réussit le mieux dans les environs de Paris.

Analyse chimique. — L'analyse chimique de la patate, d'après M. Payen, a donné sur 100 parties :

Eau	80
Fécule amylacée	10
Sucre	5
Cellulose	1
Acide pectique	1
Matières azotées	1
Sels	2
Total	100

Hygiène. — Comme on le voit par son analyse chimique, la patate est peu nourrissante, mais constitue un aliment sain et digestif, servant de véhicule à des aliments plus lourds, mais ne convient pas aux diabétiques. Elle n'a point pris dans nos cuisines européennes la place importante qu'elle occupe en Amérique, en Afrique et en Asie ; ce qui provient sans doute de sa saveur sucrée qui la rend particulièrement propre à figurer parmi les entremets doux.

Usage culinaire. — On peut appliquer aux patates toutes les différentes préparations culinaires que l'on fait subir aux pommes de terre ; le lecteur se reportera à ce mot pour éviter les répétitions.

La patate rouge ou violette qui est la plus sucrée et dont le parfum rappelle un peu celui de la violette est celle qui convient le mieux pour les entremets de douceur.

Croquettes de patates à la gelée de groseille (*Entremets sucré*). — *Formule 4,005.* — Eplucher et faire cuire des patates avec du lait, un grain de sel, un peu de sucre et le zeste d'un citron ; passer la purée au tamis, et lui ajouter quelques jaunes d'œufs ; en former un long rouleau sur une table préalablement saupoudrée de sucre et farine ; la diviser par petits morceaux d'égale grandeur, en former des espèces de boulettes longues en forme de croquettes ; appuyer dessus pour diviser ces boulettes en deux, de façon à former une espèce de caisse ; mettre dans le milieu de la gelée de groseille bien ferme ; recouvrir avec de la purée de patate et en faire des croquettes à bout saillant en forme de gros bouchons. Continuer cette opération jusqu'à absorption de la purée, en les alignant sur une plaque ; les paner alors à l'œuf et à la mie de pain ; les déposer dans un panier et les plonger dans une friture chaude. Après trois minutes les dresser sur une serviette et les servir chaudes.

Remarque. — On peut ainsi faire des beignets de patate à toutes les confitures, qui se trouvent ainsi ensevelies au milieu de la purée qui forme une croûte ; et constituent un entremets très agréable.

Flan de patates à la vanille (*Entremets sucré*). — *Formule 4,006.* — Employer :

Patates violettes	kilos	1,500
Sucre	grammes	125
Sel	—	10
Beurre	—	125
Jaunes d'œufs	nombre	8
Blancs d'œufs	—	3
Vanille	gousse	1
Lait	litre	1/2

Procédé. — Faire cuire les patates avec le lait, le sel, le sucre et la vanille ; passer le tout au tamis et ajouter les jaunes d'œufs et le beurre. Fouetter les blancs et les incorporer à la masse, qu'on maintiendra un peu ferme. Verser cet appareil dans un moule à flan beurré, posé sur une plaque également beurrée. Faire cuire.

Remarque. — On peut varier à l'infini cette dernière méthode de préparation ; on fait des soufflés, des poudings, des tartelettes, etc.

Les indigènes font avec la patate une espèce de fromage en forme de pain fermenté ; réduite en

purée, elle sert aussi à faire des potages, soit au lait ou au bouillon ; mais pour ces préparations elle doit être très relevée.

PATAVOUA, *s. m.* Arbre de la Guyanne, dont le fruit comestible est de la grosseur et de la forme d'un œuf ; son enveloppe fournit une huile et son amande un beurre alimentaires.

PATE, *s. f.* All., *Teig ;* angl., *paste ;* ital., *pasta ;* russe, *Tiessta.* — Mélange de farine et d'eau avec ou sans levain. Par extension, toute composition ayant pour base une farine ou poudre et formant une masse malléable. Pâte à nouille ; pâte à biscuit ou *masse ;* pâte à fondant, pâte à pastilles, pâte à frire, etc. Les pâtes très liquides prennent quelquefois le nom d'appareil.

Voici d'ailleurs la nomenclature complète des pâtes employées en cuisine, en charcuterie, en pâtisserie et en confiserie. Je les divise en dix genres :

Les pâtes d'amande ;
Les pâtes à dresser ;
Les pâtes à foncer ;
Les pâtes brisées ;
Les pâtes feuilletées ;
Les pâtes levées ;
Les pâtes à frire ;
Les pâtes à ornementation ;
Les pâtes de fruits ;
Les pâtes à fondants.

Pâte d'adragante (*Confiserie*). — Voir la formule 2,456.

Pâte d'amande pour abaisse (*Cuis. décorative*). — Voir la formule 101.

Cette pâte sert aussi pour les croquantes, paniers et corbeilles.

Pâte d'amande pour pièce montée (*Cuis. décorative et pâtisserie*). — *Formule 4,007.*

Employer :

Amandes douces	grammes	500
Gomme adragante	—	40
Glace de sucre	kilogramme	1

Procédé. — Faire tremper les amandes pendant une nuit ; le lendemain les mettre à l'eau bouillante ; les monder et les faire sécher à l'étuve ; les les piler à sec et les passer au tamis. Les mélanger avec la gomme adrangante préalablement fondue dans le quart d'un décilitre d'eau. La passer sur le marbre par pression à travers un gros linge ; et la pétrir avec la paume de la main en ajoutant peu à peu la moitié du sucre et les amandes par petites doses ; achever enfin la pâte en lui incorporant le restant du sucre. On la réserve dans des terrines émaillées ou de terre vernissée, recouvertes d'un linge mouillé.

Cette pâte peut remplacer le pastillage, elle réussit surtout pour les pièces montées coloriées, elle est moins blanche que cette dernière, mais plus transparente.

Pâte d'amande pour biscuits (*Pâtisserie et entremets*). — Voir la formule 425.

Pâte d'amande pour fleurons (*Cuis. décorative*). — *Formule 4,008.*

Employer :

Sucre à glace	grammes	500
Amandes douces	—	250
Jus de citron	nombre	1
Blancs d'œufs		

Procédé. — Monder et piler les amandes et les passer au tamis de métal ; ajouter le sucre et le jus de citron et des blancs d'œufs en quantité suffisante pour former une pâte blanche et ferme. On l'abaisse et on en découpe des fleurons pour décorer les gâteaux et les pièces montées.

Pâte d'amande pour croustades et timbales. — *Formule 4,009.* — Employer :

Amandes douces	grammes	500
Farine	—	50
Sucre	—	500
Zeste de citron	nombre	1
Blancs d'œufs	—	4

Procédé. — Monder et piler les amandes avec un blanc d'œuf et additionner le sucre à petites doses ; sortir du mortier et lui incorporer la farine, le zeste de citron et les blancs d'œufs ; bien homogénéiser le tout sur la table de façon à faire une pâte ferme. On se sert de cette pâte pour faire des timbales et des croustades.

Pâte d'amande pour petits-fours. — *Formule 4,010.* — Employer :

Amandes	grammes	500
Sucre	—	500
Blancs d'œufs	—	4

Procédé. — Monder et piler les amandes en additionnant à petites doses, les blancs d'œufs et le sucre ; en former une pâte ferme et lorsque la pâte est bien homogénéisée la retirer du mortier. Avec

cette pâte on peut varier la couleur et l'arome à l'infini ; on ajoute un peu d'essence et de parfum, on obtient ainsi un dessert très varié de forme, de couleur et d'arome.

Pâte à pastillage (*Cuisine décorative*). — Cette pâte est décrite à l'article pastillage (Voir ce mot).

Pâte à feuilletage (*Pâtisserie feuilletée*). — Pour les différents procédés, voir FEUILLETAGE.

PATES A DRESSER. — Autrefois, on se servait surtout des pâtes ainsi appelées, parce qu'on n'employait pas de moules pour former les pâtés. Je groupe donc ci-après les différentes pâtes dont on pourrait avoir besoin.

Pâte à dresser *A*. — *Formule 4,011.*

Employer :

Farine tamisée	kilo	1
Beurre	grammes	150
Sel	—	50
Eau froide	litre	1/2

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu le sel, le beurre et l'eau à petites doses et faire vivement la détrempe. Faire une pâte un peu ferme ; la laisser reposer et la fraiser une seule fois. Cette pâte très sèche sert pour dresser indifféremment les pâtés chauds et froids. Toutefois, on pourra avoir des pâtes plus fines et plus spéciales par les procédés suivants :

Pâte à dresser pour pâté chaud, *B*.— *Formule 4,012.* — Employer :

Farine	grammes	750
Beurre frais	—	175
Sel	—	40
Eau, environ	demi-litre	1

Procédé. — Tamiser la farine et former la fontaine ; mettre au milieu le sel, le beurre et de l'eau à petites doses. Faire une pâte ferme, laisser reposer et fraiser une fois.

Pâte à dresser *C*. — *Formule 4,013.*

Employer :

Farine	grammes	750
Beurre	—	200
Sel	—	50

Procédé. — Tamiser la farine et former la détrempe pour obtenir une pâte ferme. La laisser reposer et la fraiser une fois.

Cette pâte peut servir facultativement pour pâtés chaud et froid ; on s'en sert aussi pour bordure, croûtes d'entrées cuites à blanc.

Pâte molle à dresser *D*. — *Formule 4,014.* — Employer :

Farine	grammes	750
Beurre	—	300
Sel	—	50
Eau, environ	litre	1/2

Procédé. — Tamiser la farine et former la fontaine ; opérer la détrempe de façon à former une pâte ferme. La laisser reposer quelques heures et la fraiser deux fois.

Remarque. — On ne fait plus guère aujourd'hui de pâtés dressés à la main ; à l'exception du pâté de mauviettes de Pithiviers et autres spécialités. J'ai tenu néanmoins à publier les différentes pâtes qui pourront servir au besoin. Contrairement aux anciens procédés qui consistaient à fraiser plusieurs fois la pâte, et à la rendre ainsi coriace en s'échauffant, je recommande de ne la fraiser qu'une ou deux fois selon la quantité de beurre ; on obtiendra ainsi un meilleur résultat. Ces pâtes se détrempent la veille.

Pâte à décorer les pâtés (*Cuisine décorative*). — *Formule 4,015.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	625
Sucre en poudre	—	250
Beurre fin	—	150
Lait	décilitre	1/2
Œuf	nombre	1
Zeste de citron râpé	—	1

Procédé. — Pétrir le beurre et la farine, en sable ; faire la fontaine et mettre au milieu le lait, l'œuf, le sucre, le zeste et en former une pâte ferme ; la laisser reposer un instant et la fraiser une fois.

On s'en sert pour former des bordures comestibles découpées ou levées à la planche ; on en fait aussi de très jolies garnitures à l'empreinte pour décorer les pâtés ou gâteaux ; on n'a qu'à appuyer sur la pâte un moule taillé en deux représentant une feuille ou un fruit.

PATES A FONCER. — Sous cette dénomination je groupe les pâtes non sucrées qui servent à foncer les pâtés, chauds et froids, les timbales, tartelettes, croustades ou autres moules.

Pâte pour pâtés froids de charcutier. — *Formule 4,016.* — Employer :

Farine de froment	kilog	1
Beurre fin pétri	grammes	400
Sel marin	—	100
Œufs frais	nombre	2
Eau	décilitres	2

Procédé. — Tamiser la farine sur la table et former la fontaine ; ramollir le beurre et le diviser en petites parties ; le mettre au milieu ; faire dissoudre le sel dans l'eau, ajouter les œufs et opérer la détrempe en brisant, de façon à absorber la farine. Laisser reposer la pâte trois heures avant de s'en servir.

Remarque. — Selon la farine, cette pâte est plus ou moins molle, on est quelquefois forcé d'y réajouter un peu de farine pour obtenir le point précis de consistance ; mais elle ne doit pas être trop ferme ni trop molle ; l'usage seul peut donner le degré précis de fermeté. Quelques charcutiers remplacent le beurre par le saindoux et on obtient ainsi une pâte moins coûteuse, mais aussi moins délicate.

Pâte ordinaire à foncer les pâtés. — *Formule 4,017.* — Employer :

Farine tamisée	kilogr.	1
Beurre	grammes	200
Sel	—	50

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu le beurre, le sel et mouiller à petite doses avec de l'eau à peine tiède. La fraiser aussitôt terminée et la laisser reposer jusqu'au lendemain. Cette pâte, très ferme, sert indifféremment pour pâtés chauds et froids ; à foncer les timbales, les flans, les tartelettes, etc., étant la plus commune.

Pâte à pâté de canard à la Brobeck. — *Formule 4,018.* — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre	—	100
Graisse de volaille	—	50
Sel	—	20
Eau.		

Procédé. — Faire la fontaine avec la farine mettre au milieu le beurre, la graisse, le sel et un peu d'eau. Opérer délicatement la détrempe, légèrement sans la fraiser. Cette pâte doit être faite la veille.

Pâte fine à pâtés chauds. — *Formule 4,019.* — Employer :

Farine tamisée	kilogr.	1
Beurre fin	grammes	300
Sel fin	—	60
Œuf	nombre	1
Eau		

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu l'eau, l'œuf, le beurre et le sel. Fraiser une fois et laisser reposer jusqu'au lendemain. Cette pâte sert pour former les timbales et les pâtés.

Pâte fine à foncer. — *Formule 4,020.*

Employer :

Farine	grammes	500
Sel	—	30
Beurre fin	—	250
Eau.		

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu le sel, le beurre et l'eau. Détremper vivement sans échauffer la pâte. Fraiser une fois et laisser reposer jusqu'au lendemain.

Pâte à foncer pour pâtés froids. — *Formule 4,021.* — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre fin	—	350
Sel	—	30
Jaunes d'œufs	nombre	2
Eau.		

Procédé. — Former la fontaine avec la farine tamisée et mettre au milieu le beurre et le sel ; verser un peu d'eau chaude pour faire fondre le beurre et amalgamer peu à peu ; ajouter les jaunes d'œufs et terminer la pâte ; la laisser reposer et la fraiser une fois. Cette pâte réussit surtout pour les pâtés froids.

Pâte à foncer pour pâtés chauds. — *Formule 4,022.* — Employer :

Farine	grammes	500
Sel	—	30
Beurre	—	150
Eau.		

Procédé. — Tamiser la farine et former la fontaine ; mettre au milieu le beurre, le sel et un peu d'eau ; opérer délicatement la détrempe, de façon à obtenir une pâte lisse et ferme ; la fraiser deux fois. Laisser reposer une nuit. Cette pâte peut servir à confectionner tous les pâtés chauds et froids, notamment le pâté de foie gras à la strasbourgeoise.

Pâte à foncer sucrée. — *Formule 4,023.* — Employer :

Farine tamisée	kilo	1
Beurre	grammes	400
Sel	—	60
Sucre	—	20
Œuf	nombre	1

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu le beurre, le sel, le sucre et l'œuf ; opérer la détrempe avec de l'eau sans échauffer la pâte, que l'on maintiendra un peu mollette.

Cette pâte sert surtout pour les tartelettes, flancs à fruits ou à la gelée, ou autres croûtes cuites à blanc ; croûtes à timbales cuites, aux fruits, tels

qu'auréoles de fruits confits, selon la formule 1,998. Elle est croustillante et délicate.

Pâte fine à foncer les entremets. — *Formule 4,024.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Beurre fin	—	500
Sel	—	15
Sucre	—	50
Jaunes d'œufs	nombre	4
Lait	décilitres	1 1/2

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre au milieu le beurre, le sel, le sucre, les jaunes d'œufs et le lait; opérer la détrempe avec précaution et former une pâte lisse pas trop ferme; ne pas la fraiser, pour éviter tout échauffement.

Cette pâte fondante et exquise sert pour foncer toutes sortes de moules, que l'on doit cuire à blanc de préférence.

Pâte sucrée pour entremets. — *Formule 4,025.* — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre	—	300
Sucre	—	100
Sel fin	—	30
Jaune d'œuf	nombre	1
Œufs entiers	—	2
Eau.		

Procédé. — Tamiser la farine et former la fontaine; mettre au milieu le beurre, le sucre, le sel, les œufs et l'eau nécessaire pour opérer la détrempe, selon la méthode ordinaire. Cette pâte sert à foncer toutes sortes de moules à entremets.

Remarque. — Il est important, pour la détrempe de toutes ces pâtes, que le beurre soit d'une consistance malléable et divisé en petits morceaux. (Voir DÉTREMPE.)

PATES BRISÉES. — On fait des pâtes brisées de différentes compositions, qui varient peu des pâtes à foncer ou à dresser. Le mot brisé indique qu'elle doit rester croustillante; pour cela, on opère la détrempe, avec tous les ingrédients en même temps et sans fraiser la pâte. On en fait avec ou sans œufs selon qu'on veut les obtenir plus ou moins fermes.

Pâte brisée pour tartes à l'anglaise. — Voir la formule 2,583.

Pâte brisée commune. — *Formule 4,026.* — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre fin	—	350
Sel fin	—	25
Eau froide.		

Procédé. — Tamiser la farine, former la fontaine et mettre les ingrédients au milieu; opérer délicatement la détrempe en ajoutant l'eau nécessaire pour obtenir une pâte suffisamment ferme, sans la fraiser. L'abaisser et lui donner deux tours, en la laissant reposer un instant.

Pâte brisée, plus ferme. — *Formule 4.027.* — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre fin	—	375
Sel fin	—	25
Jaunes d'œufs	nombre	3
Eau froide.		

Procédé. — Tamiser la farine et former la fontaine en mettant tous les ingrédients au milieu; procéder à la détrempe, avec les précautions d'usage. La laisser reposer avant de s'en servir. Donner deux tours.

Pâte brisée très ferme. — *Formule 4.028.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	800
Beurre fin	—	200
Sel fin	—	25
Jaunes d'œufs	nombre	1
Œufs entiers	—	2
Eau froide.		

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre le beurre, le sel, les œufs au milieu, en ajoutant l'eau nécessaire pour faire la détrempe Ne pas la fraiser, la laisser reposer et lui donner deux tours avant de s'en servir.

Remarque. — Toutes ces différentes pâtes brisées peuvent varier en doses pour les œufs et le beurre, selon qu'on veut les obtenir plus ou moins fermes ou plus ou moins croustillantes; mais il est à remarquer, que l'on obtient leurs qualités essentielles en obtenant une pâte fraîche, non collante en lui donnant deux tours et les abaissant avec le rouleau.

Pâte à Buns (*Pâtisserie*). — Procéder selon la formule 734.

Pâte d'arachide (*Pâtisserie*). — On peut remplacer les amandes par des arachides et en former une pâte, en les traitant selon la formule 173.

Pâte à baba (*Pâtisserie et entremets*). — Voir la formule 240.

Pâte à brioche. — Pour les différentes pâtes à brioche (Voir ce mot).

Pâte à biscotte (*Boulangerie et pâtisserie*). — Voir PAIN et la formule 421.

Pâte à biscuit (*Entremets et pâtisserie*). — Voir au mot BISCUIT les *trente-cinq* différentes pâtes.

Pâte à Blinis (*Pâtisserie russe*). — Voir l'article BLINIS.

Pâte à beignets viennois (*Entremets chauds*). — Voir la formule 332.

Pâte à breton (*Entremets de pâtisserie*). — Voir la formule 691.

Pâte à galette. — Pour toutes les différentes espèces de pâtes, voir les *vingt-trois* formules de *galettes* (Voir ce mot).

Pâte à nouilles. — Pour les *huit* différentes pâtes à *nouilles* (Voir ce mot).

PATES A FRIRE. — Il y a deux sortes de pâtes à frire, les fraîches et les levées.

Les pâtes fraîches servent pour envelopper toutes les substances que l'on veut frire; les levées servent surtout pour la confection des beignets glacés aux pommes.

Pâte à frire fraîche (*Cuisine préparatoire*). — Voir les formules 186 et 319.

Pâte à frire levée (*Cuisine préparatoire*). — Voir la formule 318 à l'article BEIGNET.

PATES A ORNEMENTATION. — Dans ce groupe, je classe toutes les pâtes qui servent à faire des bordures, des sujets, des pièces montées et autres décors dont on se sert en cuisine, en pâtisserie et en confiserie. On trouvera à leur lettre alphabétique celles qui ne sont pas classées ici, telles sont le *pastillage* et la *pâte d'adragante* (Voir ces mots).

Pâte à décorer les pâtés. — Voir la formule 4,015.

Pâte blanche pour bordure (*Cuisine décorative*). — Voir la formule 609.

Pâte d'office *A*. — *Formule 4,029.* — Former la fontaine sur la table avec 500 grammes de farine; faire une pâte en arrosant au milieu avec un sirop froid à 24 degrés; la tenir très ferme.

Pâte d'office *B*. — *Formule 4,030.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Sucre en poudre..	—	200
Beurre	—	30

Procédé. — Former la fontaine avec la farine, mettre le beurre et le sucre au milieu et pétrir avec de l'eau chaude, de façon à obtenir une pâte très ferme.

Pâte d'office *C*. — *Formule 4,031.* — Aussi appelée *à bordure* ou *à l'anglaise*. — Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Farine tamisée.....	—	500

Procédé. — Former la fontaine avec la farine, mettre le sucre au milieu et mouiller avec de l'eau tiède. Pétrir et tenir la pâte dure. Poser les dessins sur papier poudré de sucre et faire sécher au four.

Cette pâte sert surtout pour les bordures et les dessins que l'on découpe à l'emporte-pièce et qu'on décore à l'empreinte.

Pâte d'office *D*. — *Formule 4,032.* — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	300
Sucre à glace.....	—	300
Blancs d'œufs.		

Procédé. — Former la fontaine, mettre le sucre au milieu et délayer avec des blancs d'œufs, de façon à former une pâte ferme. Cette pâte devient très dure.

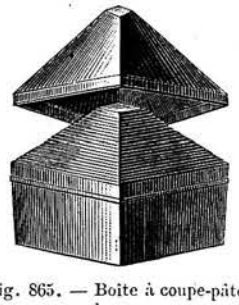


Fig. 865. — Boîte à coupe-pâte en losange.

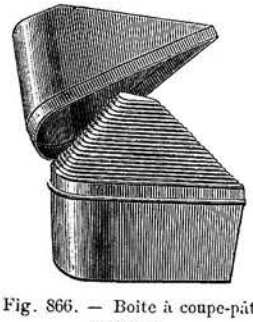


Fig. 866. — Boîte à coupe-pâte en cœur.

Pâte de carton (*Cuisine décorative*). — *Formule 4,033.* — Aussi appelée *carton-pâte*. — Employer :

Blanc d'Espagne	kilogr.	3
Colle forte.....	—	1
Papier blanc sans colle.	grammes	500
Huile de lin.....	—	600
Farine tamisée.....	—	125

Procédé. — Faire tremper la colle pendant une nuit dans une quantité relative d'eau froide; le matin mettre le récipient au bain-marie pour faire fondre complètement la colle: la passer à travers un tamis, y ajouter l'huile de lin.

D'autre part, déchirer en petits morceaux le papier, le faire tremper dans de l'eau chaude; l'exprimer et le piler au mortier jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte; mettre cette pâte dans une casserole et y verser à petites doses la colle bouillante; faire bouillir en remuant. Piler et tamiser le blanc

d'Espagne, l'ajouter peu à peu, et lorsqu'elle s'épaissit, travailler alors sur le marbre avec le restant du blanc et la farine pour la rendre plus malléable; en faire une pâte ferme pour s'en servir à tous les besoins de l'ornementation.

Remarque.— Si on voulait l'avoir plus cassante, il faudrait remplacer la farine par de l'amidon en poudre. Cette pâte est presque toujours colorée, selon les besoins de la cause, en jaune, marron, rose, vert, bleu, etc.; elle sert pour confectionner des hures artificielles, des socles, des croûtes, des timbales et pâtés imités et toutes sortes d'ornements non comestibles.

Pâte de pierre (*Cuisine décorative*). — *Formule 4,034.* — Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Gomme adragante.	—	100
Gomme du Sénégal.....	—	100
Huile d'olive ou de lin..	—	100
Blanc d'Espagne tamisé.	—	100
Amidon, environ	—	500

Procédé. — Faire dissoudre les gommes séparément dans un peu d'eau tiède; passer la solution à travers un tamis dans le mortier; ajouter l'huile et le blanc d'Espagne et triturer avec le pilon pour homogénéiser la pâte; ajouter le sucre à petites doses en continuant de travailler; lorsque la pâte devient consistante et que le sucre est absorbé, on la retire du mortier et on la travaille sur le marbre en la nourrissant d'amidon jusqu'à ce qu'elle ait la consistance du pastillage. Cette pâte est assez blanche, mais elle est presque toujours colorée, selon l'usage qu'on veut en faire. Elle devient très dure en séchant.

Pâte de riz. — Pour la préparation de ce ciment, voir la formule 967.

LES PATES DE FRUITS. — Pulpe de fruits réduite en purée, aromatisée de suc ou d'essence, rendue consistante par l'ébullition et pétrie ensuite avec du sucre à glace, de façon à former une pâte malléable. On dit aussi *pains de fruits*.

Les pâtes de fruits, mises dans des moules ou en plaques se sèchent dans une étuve et se coulent aussi dans l'amidon. On en fait des pastilles que l'on met au candi pour envelopper en papillottes, des beignets, des nœuds, des gimblettes, des arabesques de toutes formes, que l'on découpe avec des emporte-pièces en fer blanc.

Pâte de groseille. — Pour sa préparation, voir la formule 2,572.

Pâte de guimauve. — Voir sa préparation à la formule 2,577.

Pâte de jujube. — Voir le procédé au mot JUJUBE.

Pâte de marron. — Procéder selon la formule 3,216.

Pâte de cerise. — Pour la manière de la préparer, voir la formule 855.

Pâte de pomme à mouler. — Voir la formule 580.

Pâte d'abricot à mouler. — Voir au mot BONBON la formule 581.

Pâte d'amande à mouler. — Pour sa préparation voir la formule 582.

Pâte de pistache à mouler. — Se reporter à la formule 583.

Pâte d'ananas à mouler. — On la prépare selon la formule 585.

Pâte de coing. — Voir au mot COING la formule 1015.

Pâte de fleurs d'oranger. — Procéder selon la formule 1797.

Pâte de groseille. — Pour la préparation voir la formule 2572.

Remarque. — Toutes les pâtes qui ne sont pas traitées ici sont décrites à leur nom respectif auquel je prie le lecteur de vouloir bien s'y reporter.

PATES D'ITALIE *s. f. pl.* — Mélange de farine, d'eau et quelquefois de safran, formant une pâte détaillée et divisée de différentes formes et séchées ensuite. Ainsi appelées parce qu'elles ont été importées d'Italie. Aujoud'hui les pâtes alimentaires se fabriquent un peu partout; on en fait d'aussi bonnes en France qu'en Italie. Le macaroni, le vermicelle, les lasagnes, l'A, B, C, les étoiles, etc. sont du nombre.

Cuisson des pâtes (*Opération préparatoire*). *Formule 4,035.* — Soumettre à l'ébullition une quantité suffisante d'eau salée et un soupçon d'ail. Quand l'eau bout faire tomber les pâtes en pluie et retirer la casserole sur l'angle du fourneau pour laisser mijoter doucement; égoutter les pâtes, les rafraîchir et les maintenir au chaud dans du bouillon.

Au moment de servir on sort les pâtes à l'aide de l'écumoire pour bien les égoutter, et les mettre dans la soupière sur lesquelles on verse le consommé.

Remarque. — Il faut éviter de cuire les pâtes dans le bouillon ou le consommé destiné à être servi, ou d'y laisser séjourner les pâtes qui altèrent le goût et la sapidité du consommé. (Voir MACARONI.)

PATÉ, *s. m.* All. *Pastete*; angl. *pie*; ital. *pasticcio;* russ. *paschtète.* — Pâte enveloppant de la farce et de la viande, le tout cuit ensemble.

Il y a deux grandes classes de pâtés : les *chauds* et les *froids*. Ils se divisent en dix genres, qui sont :

Les pâtés de foie gras.
Les pâtés de foie ordinaire.
Les pâtés de gibier à plume.
Les pâtés de gibier à poil.
Les pâtés de viande de boucherie.
Les pâtés de volaille à chair blanche.
Les pâtés de poissons.
Les pâtés à l'anglaise.
Les gros et petits pâtés à la russe.
Les petits pâtés.

Les formes sont facultatives; quelques-unes, cependant, se sont spécialisées et ont été adoptées dans certains pays.

LES PATÉS DE FOIE GRAS. — Le groupe classé sous cette dénomination comprend les pâtés, les terrines et les boîtes de conserves préparées avec du foie gras d'oie ou du foie gras de canard. (Voir FOIE GRAS.)

Pâté de foie gras à la strasbourgeoise. — *Formule 4,036.* — Employer :

Foies d'oies	kilogr.	1
Pâte	—	1.500
Filet de porc	grammes	375
Maigre de jambon cuit	—	100
Panne ou lard frais	—	500
Truffes crues	—	500
Sel	—	100
Epices fines	—	10
Cognac vieux	décilitre	1/2
Madère	—	1/2
Gelée.		

Procédé. — Eplucher les truffes, choisir le quart des plus petites pour les ajouter à la farce qui sera composée des parures de foie gras, de jambon, de filet de porc, de la panne et assaisonner, du sel et des épices; le tout haché, pilé au mortier et passé au tamis.

Piquer les foies gras, préalablement assaisonnés, avec de gros quartiers de truffes. Abaisser sur la table la pâte à foncer selon la formule 4,022. Poser sur une plaque un moule à pâté préalablement beurré et fariné; introduire dans le moule la pâte en forme de bonnet et la fixer au fond et contre les parois avec les doigts de façon à l'égaliser, afin d'en établir une couche d'égale épaisseur en ayant soin de la laisser dépasser dans le haut. Mettre au fond et sur les bords une couche de farce sur laquelle on met une couche de foie gras et de truffes; recouvrir de farce, de foie gras et de truffes, jusqu'à ce que le moule soit plein en forme de dôme; terminer par une couche de farce. Couper l'excédent de la pâte à ras du bord, couvrir d'un chapeau en pâte, humecter, pincer afin de souder la couronne, établir la cheminée avec un petit carton roulé et recouvert de pâte. Décorer le dôme avec des feuilles de pâte à décorer, selon la formule 4,015 et dorer le tout légèrement.

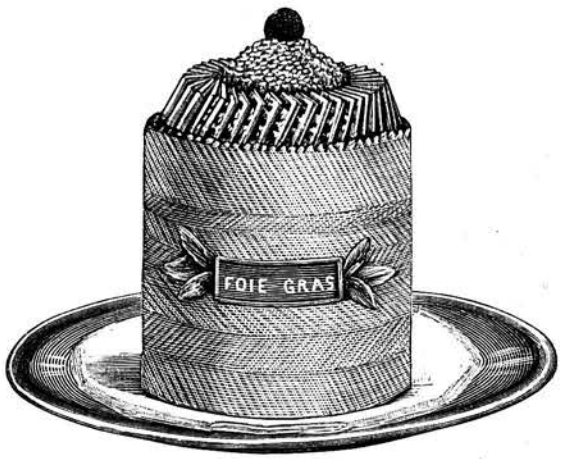


Fig. 867. — Pâté de foie gras à la strasbourgeoise, dressé sur sa croûte.

Enlever alors le moule, pincer le pâté de haut en bas et l'emballer dans de fortes feuilles de papier blanc beurré en les ficelant autour. Le faire cuire dans un four un peu tombé, mais suffisamment chaud pour colorer la pâte; le laisser environ deux heures et demie. A moitié de sa cuisson, infiltrer le cognac par la cheminée. Lorsqu'il est cuit et refroidi, faire fondre la gelée, y ajouter un peu de madère et la couler dans le pâté par la cheminée.

Toutes les substances qui composent ce pâté doivent être de premier choix. Il peut être servi un jour après sa cuisson.

Remarque. — Quelques praticiens ajoutent à cette farce des fines herbes cuites; les uns ajoutent de la panade de riz; d'autres des œufs. L'adjonction de ces deux dernières substances, ayant pour

but de solidifier la farce, est une affaire d'opportunité. Quant aux fines herbes, on obtiendra un meilleur résultat de ne pas en mettre.

On peut aussi, à volonté, cuire le pâté dans les moules à pâté (voir la fig. 869), mais j'ai tenu à donner ici la formule telle qu'elle se pratique à Strasbourg.

Pâté long de foie gras découpé. — *Formule 4,037.* — Faire une farce comme il est indiqué à la formule 1,817. Beurrer et foncer un moule long avec de la pâte à foncer, le garnir de bardes de lard et ensuite de la farce; recouvrir, souder, établir la cheminée et faire cuire. Laisser refroidir. Le découper, le mettre sur un plat long, le garnir de gelée et de truffes glacées et poser dans six caisses de papier, dont deux grandes et quatre petites. Garnir le tronçon du pâté d'un attelet.

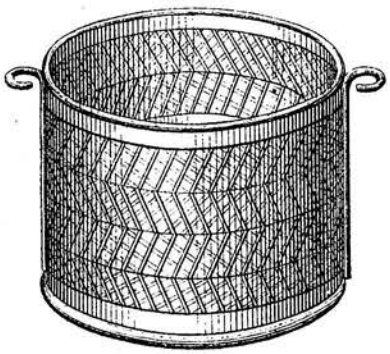


Fig. 868. — Moule pincé à pâté de foie gras à la strasbourgeoise.

Pâté de foie gras à la parisienne. — Voir la formule 1,819.

Pâté de foie gras ordinaire — Voir la formule 1,816.

LES PATÉS DE FOIE. — Je classe les pâtés confectionnés avec les foies de différents animaux qui seront choisis parmi les plus blancs, les plus beaux.

Pâté de foie de porc *(Charcuterie).* — *Formule 4,038.* — Employer :

Foie de porc (aussi blanc que possible)	kilogr.	1
Lard frais mou	—	4
Oignons moyens ciselés	nombre	2
Echalotes ciselées	environ	10
Fragments de thym	grammes	10
Poivre blanc frais moulu	—	10
Epices fines	—	10
Sel fin	—	100
Farine	—	200
Œufs frais	nombre	10

Procédé. — Faire roussir à la poêle, les oignons, les échalotes et le thym; les ajouter au foie et au lard que l'on hache, piler au mortier de façon à rendre farce fine; on ajoute alors l'assaisonnement, poivre, sel, épices, farine et les œufs un à un en travaillant la pâte avec les mains, ce qu'on appelle *manier*.

Lorsque la farce est homogénéisée, former des moules ronds ou longs pour le détail et faciliter le tranchage avec de la pâte selon la formule 3,987; garnir la pâte intérieurement avec des bardes de lard et remplir avec de la farce. Couvrir le dôme en établissant une cheminée et souder la couronne en la décorant avec de la pâte et dorer. L'opération est la même pour les moules longs dont on peut se dispenser de décorer. Les faire cuire pendant une heure et demie environ dans un four de bonne chaleur. Laisser refroidir.

Si les pâtés doivent être mangés frais, y couler de la gelée et s'ils doivent attendre quelques jours on y coule du saindoux liquide. On les dresse toujours avec de la gelée.

Terrine de foie de porc (*Charcuterie*). — *Formule 4,039.*

Suivre exactement les mêmes doses et le même procédé que dans la formule précédente. On barde et recouvre les terrines de lard et on achève selon les procédés ordinaires.

Pâté de foie de veau. (*Cuisine d'hôtel*). — *Formule 4,040.* — Pour cela on choisit des foies de veaux beaux et blancs. — Employer :

Foie de veau	kilogs	2
Lard frais ou panne	—	2
Boudin noir (formule 640)	grammes	500
Boudin blanc (formule 645)	—	500
Farine	—	160
Sel fin	—	80
Epices (formule 1,569)	—	80
Poivre blanc frais moulu	—	8
Thym en fragments	—	8
Oignons moyens ciselés	nombre	2
Vin de Madère, vieux	décilitres	2

Procédé. — Couper le foie de veau et le lard par morceaux et les faire cuir dans un sautoir, à petit feu, avec le thym et les oignons. Lorsque le tout est à peu près cuit, ajouter la farine, laisser encore un instant et verser dans une terrine; déglacer le sautoir avec le madère et ajouter le fond dans la terrine. Laissez refroidir.

Piler au mortier le contenu de la terrine en ajoutant le poivre et les épices, et passer à travers un tamis de métal. Goûter la farce, et en fixer l'assaisonnement à bon goût. Foncer un moule long, carré-long ou long demi-sphérique avec de la pâte à foncer selon la formule 4,017. Coucher sur la pâte une couche de farce; puis un boudin noir et un boudin blanc dont on aura enlevé la peau, l'un à côté de l'autre, les recouvrir de farce et remettre les boudins en ayant soin de placer cette fois, le blanc sur le noir et ainsi de suite en terminant par une couche de farce. Recouvrir alors le pâté

avec l'excédent de la pâte que l'on aura eu soin de laisser, en fonçant le moule; souder et pratiquer une ou deux cheminées, selon la longueur du pâté. Le faire cuire pendant une heure dans un four de bonne chaleur. Laissez refroidir; couler alors de la bonne gelée. Le lendemain il peut être servi.

Remarque. — Ce pâté, très bon marché, sert merveilleusement pour les déjeuners à la carte, les tables-d'hôte ou les banquets de corps. On le garnit facultativement de gelée, de persil ou de cornichons. Dans sa confection, on peut remplacer les boudins par des filets de veau et des truffes; on peut même supprimer entièrement la garniture de la farce, ce qui est une affaire de ressource ou de convenance.

Terrine de foie de veau (*Cuisine d'hôtel*). — *Formule 4,041.* — Suivre les mêmes doses et le même procédé que dans la formule précédente. On fonce des terrines ovales de bardes de lard et on garnit. On termine par une barde de lard; on remet le couvercle et on fait cuire une heure. On laisse refroidir et on y coule de la gelée si elles doivent être servies immédiatement et du saindoux si elles devaient être conservées.

Pâté de foie de volaille (*Cuisine d'hôtel*). — *Formule 4,042.* — Pour la préparation de ce pâté il faut d'abord se procurer une quantité suffisante de fressure de volaille, tels que canard, poulet, oie, dinde, etc. On en retire minutieusement l'amer, on en sépare le foie du mou et du cœur et l'on pèse ensemble ces derniers avec la moitié des foies. On ajoute le même poids de lard frais; on hache le tout; on pile et on passe au tamis de métal; on assaisonne la farce de sel, de poivre et d'épices dans les proportions convenables. On fonce le moule à pâté avec de la pâte à foncer; on la barde de lard, on y couche de la farce et on alterne les couches avec les foies de volaille et la farce; on couvre avec une barde et enfin avec la pâte en terminant selon l'usage, par la cheminée et le décor. On donne à ce pâté environ une heure et quart de cuisson à bon four. Laisser refroidir; y couler de la gelée ou du saindoux, selon qu'il doit être servi frais ou rassis.

Terrine de foie de volaille (*Cuisine d'hôtel*). — *Formule 4,043.* — Même emploi et même procédé que dans la précédente formule. On fonce et recouvre les terrines avec des bardes de lard. On cuit et termine selon les procédés ordinaires.

LES PATÉS DE VIANDE DE BOUCHERIE.— Dans ce genre je classe les préparations de pâté qui ont pour base les viandes de boucherie.

Pâté long sans moule. — (*Cuisine de détail*). — *Formule 4,044.*

Procédé. — Faire mariner pendant vingt-quatre heures une quantité très relative de filet de porc frais, taillé en carrés-longs, les saupoudrer; tailler

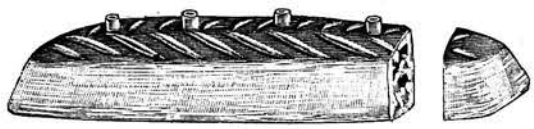


Fig. 869. — Pâté long sans moule, avec vue de la coupe.

également et la même quantité de lard salé, de langues de porc salées; assaisonner le tout d'épices.

Abaisser une pâte à foncer, faite la veille, à un centimètre et demi d'épaisseur, coucher dessus de la farce à saucisse bien assaisonnée, en lui donnant la forme d'un pâté très long; mettre dessus les filets, les lardons et la langue en alternant les couches en tenant les parois droites, et terminer par la farce dont on recouvre de barde de lard. Replier la pâte par dessus et souder; établir trois ou quatre cheminées selon la longueur du pâté; ciseler légèrement, dorer et faire cuire à bon four.

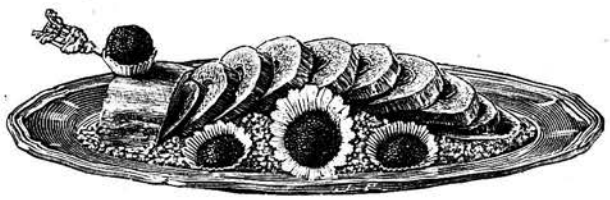


Fig. 870. — Pâté de foie gras découpé, garni de truffes glacées et de gelée.

Pâté froid de veau et jambon (*Charcuterie*). — *Formule 4,045.* — Je me sers pour ces pâtés de la noix de l'épaule de veau bien parée; elle réussit surtout par sa tendreté et sa délicatesse lorsque l'épaule est rassie à point. La seule chose qu'on puisse lui reprocher c'est d'être moins blanche que la chair du cuissot. — Employer :

Noix de veau sans tendons.	kilog.	1
Chair à saucisse.....	—	1
Veau sans tendons.....	grammes	500
Jambon en deux tranches..	—	400
Sel fin.....	—	50
Poivre frais moulu.....	—	5
Epices fines	—	5
Salpêtre.....	—	3
Vinaigre de vin blanc à l'estragon.....	litre	1/2

Procédé. — On fait d'abord la pâte. Couper la noix de l'épaule en morceaux carrés et la mouiller avec le vinaigre; remuer et la laisser mariner jusqu'au lendemain. Hacher et piler le restant du veau et le mélanger à la chair à saucisse; ajouter l'assaisonnement et manier le tout. Foncer le moule préalablement beurré avec la pâte décrite à la formule 4,016. Garnir le fond d'une couche de farce et mettre dessus un lit de veau bien essuyé, sur lequel on pose un peu de farce, puis une tranche de jambon, en continuant ainsi et terminant par une couche de farce, en dôme. Couvrir le pâté de pâte, souder, festonner et pincer la couronne; établir la cheminée, décorer, dorer et faire cuire le pâté dans un four chaud pendant deux heures et demie environ. Aussitôt froid, lui couler de la gelée.

Pâté de bœuf (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,046.* — Employer :

Culotte de bœuf rassis.	kilo	1
Farce à saucisse.....	—	1
Jambon cru peu salé ...	grammes	500

Procédé. — Dénerver, parer et couper la culotte de bœuf par morceaux allongés et les mettre pendant une nuit dans une marinade selon la formule 3,185. Foncer un moule long ou rond, beurré, avec la pâte de la formule 4,019, en l'ajustant au moule à l'aide d'un tampon de pâte; poser au fond une couche de farce, puis une couche de bœuf égoutté, une tranche de jambon, et ainsi de suite, en terminant par une couche de farce.

Terminer selon l'usage. Ce pâté peut être servi *chaud* ou *froid.*

Pâté à l'américaine (*Sec pour voyage*). — *Formule 4,047.* — Employer :

Veau dénervé et paré...	kilo	1.500
Lard maigre salé.....	grammes	125
Sel fin.....	—	20
Poivre frais moulu.. ..	—	8
Fragment de thym et marjolaine.....	—	8
Biscuits anglais	nombre	12
Œufs frais.....	—	3
Bardes de lard.		

Procédé. — Hacher et piler le veau et le lard en ajoutant les biscuits, l'assaisonnement et les œufs. Foncer le moule avec une bonne pâte à foncer et garnir intérieurement de bardes de lard et remplir avec de la farce; couvrir de bardes de lard et terminer avec la pâte; souder la couronne, faire une cheminée, dorer et cuire environ une heure. Aussitôt froid, lui couler de la gelé. (BERTHOUD, *Charc. prat.*)

Mutton-Patty. — Voir ce mot.

Beefsteack-pie. — Voir la formule 314.

Pâté à la polonaise (*Polsski Pirogue*). — *Formule 4,048.* — Employer :

Tétine de veau.	grammes	250
Chair de veau maigre...	—	250
Moelle de bœuf.....	—	125
Culotte de bœuf.... ...	—	250
Oignon.....	nombre	1
Œufs durs.....	—	6
Sel, poivre et muscade.		

Procédé. — Émincer l'oignon et le faire blondir au beurre; ajouter la tétine et le veau coupés en petits morceaux; assaisonner et remuer le tout sur le feu jusqu'à ce que ce soit bien atteint; laisser un peu refroidir, hacher grossièrement et réserver.

D'autre part, couper le bœuf en petits morceaux, le faire rissoler dans la moelle de bœuf et assaisonner. Laisser un peu refroidir, hacher et mettre sur un plat. Tailler les œufs durs en deux sur leur longueur et ensuite en tranches minces et les réserver sur une assiette.

Pendant ce temps, on aura cuit un kache de semoule selon la formule 2,820, qu'on aura soin d'émietter et passer au tamis à mie de pain; mettre aussi à part.

Préparer et cuire une vingtaine de grands pannequets (Voir ce mot); les tailler en bandes carrées pour garnir l'intérieur d'un moule uni, grassement beurré; ces bandes doivent prendre du milieu du fond du moule, couvrir les parois et dépasser un peu le bord du moule; on les pose un peu l'une sur l'autre, comme les bandes de pain d'une charlotte de pommes. Lorsque le moule est bien garni de ces bandes de pannequets, masquer tout l'intérieur d'un bon godiveau; mettre alors dans le fond un lit de hachis de veau; semer dessus quelques parures de pannequets taillées comme des nouilles; mettre dessus un lit d'œufs émincés et alternativement le hachis de bœuf, le kache de semoule, jusqu'à ce que le moule soit rempli; relever alors les bouts des pannequets qui dépassent pour les appuyer sur la surface; dorer le dessus et appliquer un pannequet sur toute la largeur du moule; trois quarts d'heure avant de servir, mettre au four, faire prendre une couleur bien blonde et servir sur une serviette. (A. PETIT.)

Pâté de veau à l'anglaise (*Veal ham pie*). — *Formule 4,049.* — On se sert d'une pâte brisée; on peut aussi faire une pâte feuilletée dans les proportions de 375 grammes de beurre pour 500 grammes de farine; donner quatre tours.

D'autre part préparer les viandes et l'assaisonnement suivant. — Employer :

Escalopes de veau.....	grammes	500
Jambon gras ou poitrine...	—	500
Echalote ciselée	nombre	1
Œufs durs.....	—	3
Gélatine.....	feuille	1
Eau.....	décilitre	2

Sel, poivre, muscade et persil haché.

Procédé. — Tailler le jambon ou le lard en lames et saupoudrer le tout avec l'assaisonnement. Mettre au fond du plat une couche de lard, la feuille de gélatine, une couche de veau, d'œufs durs coupés en quatre et ainsi de suite.

Abaisser la pâte, en tailler une bande large de deux centimètres et suffisamment longue ; la coller sur le bord du plat humecté ; recouvrir le tout avec la pâte, souder et pincer les bords ; décorer le dessus, établir une petite cheminée garnie d'une rosace comme bouchon. Dorer et faire cuire deux heures environ. Lorsqu'il est cuit, s'assurer s'il y a suffisamment de jus ; s'il en manquait on ajouterait un peu de consommé.



Fig. 871. — Pâté de bœuf et rognons à l'anglaise.

Remarque. — Ce pâté se sert indifféremment chaud ou froid. S'il devait être servi chaud, on supprimerait la gélatine.

Pâté de bœuf et rognons à l'anglaise (*Beef and kiney pie*). — *Formule 4,050.* — Préparer une pâte brisée ou feuilletée comme il est dit dans la formule précédente. D'autre part préparer les viandes et l'assaisonnement. — Employer :

Culotte de bœuf.....	grammes	750
Rognons de mouton..... ..	nombre	10
Œufs durs.....	—	4
Echalote ciselée.....	—	1
Eau.....	décilitre	1 1/2

Sel, poivre, muscade et persil haché.

Procédé. — Enlever la peau des rognons, les couper en rouelles ; tailler le bœuf en escalopes et assaisonner le tout. Mélanger le tout avec les œufs coupés en quatre et mettre dans le plat, en ajoutant un décilitre et demi à deux décilitres d'eau.

Abaisser la pâte, en tailler une bande, la coller sur les bords humectés du plat et recouvrir le tout avec la pâte ; souder et pincer les bords, décorer le dessus et établir une petite cheminée, garnie d'une rosace en guise de bouchon. Dorer et mettre cuire au four deux heures environ. Ce pâté se sert chaud.

La cuisson. — Pour ce genre de pâté, il faut un soin tout à fait spécial ; ils doivent être mis dans un four chaud pour saisir la pâte et provoquer l'ébullition ; ensuite la chaleur doit être modérée ; et pour éviter la coloration de la pâte, on la recouvre d'abord d'un papier beurré et ensuite de plusieurs papiers mouillés.

Remarque. — On peut indifféremment faire ce genre de pâté avec des rognons de mouton, de veau, ou de bœuf ; mais il est bien plus délicat, lorsqu'on emploie les rognons de mouton ou de veau. Il sera exquis si l'on y ajoute des champignons frais.

Il est important de suivre strictement la prescription énoncée, toute adjonction de sauce ou vin, dénaturerait tout à fait l'originalité de ces mets naturels, justement estimés des Anglais. Toutefois, à défaut de gélatine, on pourra employer de la gelée à demi fondue qu'on introduira dans les pâtés aussitôt cuits, s'ils doivent être servis froids. (Ces renseignements me sont fournis par mon ami Victor Lauzel, qui fut, pendant quatorze ans, chef à Impérial Hôtel, à Torquay, Angleterre.)

Pâté de cèpes à la russe. — Voir la formule 840.

LES PATÉS DE GIBIER A POIL. — Je groupe ici tous les pâtés à base de chair de gibier à poil, qu'on utilise en cuisine.

Pâté de sanglier, de marcassin et porc. — *Formule 4,051.* — Employer :

Chair à saucisse..... .	kilo	1
Filet de sanglier dénervé.	grammes	800
Œufs frais.....	nombre	2

Sel, poivre, épices pour gibier.

Procédé. — Faire mariner les filets de sanglier pendant vingt-quatre heures dans la marinade de la formule 3,185. Assaisonner la chair à saucisse de sel, de poivre et d'épices de la formule 1,567 et ajouter les œufs en travaillant. Foncer le moule préalablement beurré avec une pâte à foncer et garnir le fond d'une couche de farce, puis d'un lit de filet de sanglier et continuer en terminant par la farce. Couvrir, souder la couronne, pincer, établir la cheminée, décorer, dorer et faire cuire environ

une heure à une heure et demie selon la grandeur.

Pâté de chevreuil (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,052.*

Procédé. — Faire mariner un kilog. de filet de chevreuil, paré et piqué, dans la marinade pour gibier (Voir ce mot). D'autre part préparer une farce selon la formule 1,688. Avec les débris du chevreuil on aura préparé un bon fumet de gibier réduit à glace ; le mélanger à la farce. Foncer un



Fig. 872. — Terrine de lièvre (Voir la formule 3,008).

moule à pâté, préalablement beurré, avec une bonne pâte à foncer (Voir ce mot) et garnir l'intérieur en commençant par la farce ; ajouter 250 grammes de truffes épluchées en alternant les couches, avec les filets, la farce et les truffes, et terminer par la farce. Terminer le pâté selon les procédés ordinaires. Le cuire pendant une heure un quart environ. Infiltrer en sortant du four un verre de vieux vin de Madère et laisser refroidir ; y couler alors de bonne gelée coulante. Le lendemain il peut être servi.



Fig. 873. — Moule ovale à pâté.

Pâté de gazelle (*Cuisine Africaine*). — *Formule 4,053.* — Lever les filets d'une gazelle (Voir ce mot) et parer, escaloper la moitié des filets, les piquer et les mettre pendant vingt-quatre heures dans la marinade pour gibier ; avec l'autre partie faire une farce selon la formule 1,688 en supprimant les truffes et en ajoutant de la panade de riz. Le tout dans les proportions suivantes.

Employer :

Filets marinés	kilog.	1
Lard frais	grammes	500
Filets parés	—	500
Cervelle de gazelle	—	250
Panade de riz	—	250
Œufs frais	nombre	3
Tafia	décilitre	1
Fumet de gazelle réduit	—	2

Epices, poivre, sel.

Procédé. — Faire la farce avec les filets non marinés, le lard, la cervelle, la panade, les œufs, le tafia, le sel, le poivre, les épices et le fumet réduit à glace.

Foncer un moule long ou rond selon les besoins, avec une pâte à foncer ; garnir avec la farce et les filets en terminant par une couche de farce recouverte de bardes de lard. Achever le pâté selon le procédé ordinaire et le faire cuire pendant une heure et demie ; on y coulera de la gelée aussitôt refroidi.

Pâté de renne. — *Formule 4,054.* — Suivre exactement les doses et le procédé du pâté de gazelle en remplaçant sa chair par celle de renne.

Pâté d'élan. — *Formule 4,055.* — Se conformer aux doses et aux procédés indiqués pour le pâté de chevreuil.

Pâté de daim.— Procéder exactement comme dans la formule 4,052, en substituant la chair de daim à celle de chevreuil.

Pâté froid de lièvre (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,056.* — On procède avec les mêmes ingrédients, les mêmes doses que pour les terrines de lièvre (Voir ce mot), en ayant soin de foncer un moule à pâté avec de la pâte à foncer, le garnir, le terminer selon la méthode ordinaire usitée pour les pâtés froids.

Pâté de lièvre truffé. — Ce pâté est décrit à l'article LIÈVRE (Voir ce mot).

Pâté de lapin. *Formule 4,057.* — En procédant exactement avec les mêmes doses prescrites et avec les mêmes substances indiquées à la formule 2,967, on n'aura qu'à foncer un moule à pâté, préalablement beurré, avec une pâte à foncer. On garnit et termine avec une barde de lard et on recouvre avec la pâte. On se sert, selon les circonstances, de moules carrés, longs ou ronds. On achève en formant la cheminée et le décor et on cuit, selon la grosseur du pâté, de une heure un quart à deux heures, à bon four.

LES PATÉS DE GIBIER A PLUMES. — Ce genre

est, sans contredit, celui qui réunit les plus délicats, les plus savoureux, les plus exquis pâtés. La truffe semble être faite pour lui; elle embaume son sein d'un parfum inimitable, qui fait palpiter les narines du moins sensuel, du moins gourmet et du plus indifférent. A la condition toutefois que truffes et gibiers soient traités avec les honneurs dus à leur rang.

Pâté froid de faisan (*Haute cuisine*). — *Formule 4,058.* — Préparer une farce selon la formule 1,687, des filets de faisan parés, des truffes épluchées. — Employer :

Farce de faisan	kilo	1.300
Truffes épluchées	grammes	300
Filet de faisan	—	800
Vin de Madère	décilitres	2

Procédé général. — Beurrer un grand moule ovale à pâté avec de la pâte selon la formule 4,017; mettre au fond une couche de farce, puis une couche de filets, un peu de farce pour souder les interstices et une couronne de truffes, et ainsi de suite, en terminant par une couche de farce en dôme. Recouvrir d'une mince barde de lard. Établir la cheminée, décorer avec de la pâte à décorer selon la formule 4,015, dorer et faire cuire à bon four pendant une heure à une heure et demie, selon la grosseur du pâté. Lui infiltrer de la gelée fondue étant froid pour le servir le lendemain.

Remarque. — Ce pâté est préférable froid, cependant il est exquis chaud si on tient compte de la variante dans les procédés de préparation, farce, garniture et croûtes préalablement cuites. S'il devait être servi chaud, on y coulerait, pendant sa cuisson, du fumet de gibier réduit à glace et allongé avec du vieux madère ou xérès naturels. Après l'avoir garni selon l'usage, on l'accompagnera d'une purée de gibier aux truffes. Cette formule est le type de tous les pâtés de gibier à plumes, de haute futaie, comme le *gangas*, la *gélinotte*, le *lagopède*, la *pintade*, le *haubara* et les *tétras*, avec une variante qui repose sur le goût, les ressources et l'opportunité du service.

Paté chaud de bécassines. — Pour sa description voir la formule 307.

Pâté froid de bécassines. — Ce pâté est décrit à la formule 306.

Pâté de bécasses (*Haute cuisine*). — *Formule 4,059.* — Plumer, flamber, vider trois bécasses faisandées à point. Oter le fiel et le gros boyau et mettre les intestins sur une assiette. Lever les filets et les chairs; couper les filets en deux et les dépouiller. Avec les carcasses faire un fumet réduit en demi-glace; d'autre part, faire la farce suivante. — Employer :

Foie de canard, de porc, ou de veau	grammes	500
Panne ou lard frais	—	500
Truffes	—	300
Les chairs et un tiers des filets	—	300
Les intestins.		
Œufs frais	nombre	2
Vieux vin de Madère	décilitres	2

L'assaisonnement se compose des condiments suivants, par kilogramme :

Sel fin	grammes	20
Epices (Formule 1,565)	—	2
Poivre frais moulu	—	2
Basilic, laurier, clou de girofle.		

Procédé. — Couper les foies et le lard en morceaux et les mettre dans un sautoir en plein feu avec les chairs et le tiers des filets de bécasses. Aussitôt que le lard commencera à fondre ajouter une branche de basilic, une feuille de laurier et quelques grains de genevrier récents et les épluchures de truffes.

Lorsque le tout est cuit, retirer le laurier, la branche de basilic, les grains de genevrier et verser le tout dans une terrine. Déglacer le sautoir avec le madère et ajouter le fond dans la terrine. Laisser refroidir; hacher, piler et faire une farce fine du tout en ajoutant les œufs l'un après l'autre; la goûter et l'amener à bon goût. Passer la farce au tamis; y joindre le fumet de bécasse.

Beurrer un moule à pâté; le foncer d'une pâte à foncer (Voir ce mot) avec les précautions d'usage. Coucher au fond une nappe de farce, poser dessus quelques filets préalablement saupoudrés, garnir de farce, de truffes, et ainsi de suite en terminant par une couche de farce en dôme recouvert de bardes de lard. Affranchir la pâte du haut; humecter le bord, souder le chapeau, établir la cheminée, décorer, dorer et mettre dans un four chaud mais tombé. La cuisson dure de une heure un quart à trois heures, selon la grosseur.

Remarque. — On peut remplacer le foie de veau, de porc, par moitié foie gras et filet de porc, ou par foie et chair de lièvre. Le point principal duquel on ne saurait se départir est la présence des intestins dans la farce pour tous les gibiers qu'on ne vide pas. On peut aussi farcir les oiseaux : bécassines, bécasseaux et demi-bécasses désossées et alterner ces ballotines avec la farce et les truffes; ce mode

est quelquefois préférable à celui que je viens de décrire.

Ce pâté peut être servi chaud ou froid avec variantes : dans les méthodes de la croûte, de la farce et de la garniture, toujours cuits d'avance, et aussi dans le mode de le finir : *Chaud*, on lui infiltre du fumet de gibier réduit et du madère aux trois quart cuit ; le garnir de truffes chaudes et l'accompagner d'un fumet de gibier ou truffes. *Froid,* on lui coule de la gelée étant refroidi. (Voir la remarque à l'article *Pâté de perdreaux.*)

Pâté de perdrix. (*Cuisine ménagère.*) — *Formule 4,060.*

Procédé. — Préparer une farce comme il est indiqué à la formule 1,694, sans truffe ni foie gras. Désosser deux ou troix perdrix en laissant toute la peau ; les diviser par moitié, les assaisonner ; les farcir en les enveloppant avec la peau en forme de ballotine. On a soin d'avoir un tiers plus de farce que de chair. On aura fait un fumet avec les carcasses que l'on ajoute à la farce.

Beurrer, foncer et garnir un moule à pâté, achever et cuire selon les procédés généraux.

Pâté froid de perdreaux aux truffes. (*Haute cuisine*). *Formule 4,061.*

Procédé. — Flamber, vider et désosser six perdreaux pour 1 kilo 500 grammes de farce selon la formule 1,817, en réservant les truffes épluchées (Voir FOIE GRAS), hacher et piler les débris des chairs et fressures des perdreaux avec une partie de la farce et le fumet que l'on aura obtenu avec les carcasses ; saupoudrer les perdreaux et les farcir en les enveloppant de leur peau en forme de ballotine.

Beurrer et foncer un moule avec la pâte de la formule 4,021, mettre au fond une couche de farce puis des ballotines de perdreaux entre lesquelles on place une truffe ; garnir les interstices et les parois du moule avec de la farce et continuer ainsi en terminant par une couche de farce capuchonnée de bardes de lard. Recouvrir de la pâte, affranchir et souder la couronne, faire la cheminée, décorer, dorer et faire cuire. En le sortant du four, verser par la cheminée un peu de vieux madère et aussitôt refroidi y couler de la gelée. Ce pâté est savoureux et délicat.

Pâté de grives. — Procéder exactement comme pour le pâté froid de perdreaux en remplaçant ceux-ci par des grives.

Pâté chaud de perdreaux. (*Haute cuisine*). — *Formule 4,062.* — Procéder exactement comme il est indiqué ci-dessus ; en ayant soin de faire braiser les ballotines en les arrosant d'un bon fumet de gibier.

On fait une croûte (Voir ce mot) selon la formule 1,392 et on la fonce de la farce rehaussée d'un bon fumet de gibier au madère, de ballotines de filets de perdreaux et de truffes cuites épluchées. On termine par une couche de farce, en enfonçant un bouchon neuf au milieu de la farce, on met le couvercle en pâte ; s'il y a lieu, on recouvre le pâté de papier blanc beurré, pour ne pas laisser brunir et on fait cuire à four tombé. Pour le servir, on ôte le couvercle, on retire le bouchon et on garnit le pâté d'une couronne de petites truffes épluchées, ou coupées en quartiers et chauffées au fumet de gibier, on sauce copieusement dans le trou laissé par le gros bouchon et on dresse dessus une pyramide de rognons de coqs.

Remarque. — Tous les pâtés chauds se font de la même manière, ils diffèrent des pâtés froids par leur croûte qui est cuite d'avance ; par leur farce, les truffes et les garnitures toujours cuites. Le fumet doit être abondant et riche dans les pâtés chauds de gibier, comme cailles, bécasses, bécassines, bécasseaux, gibiers aquatiques, grives, mauviettes, etc., les truffes sont à peu près indispensables ; comme les champignons, les crêtes et les rognons de coq sont nécessaires aux pâtés chauds de volaille à chair blanche. Pour tous les pâtés chauds, il est nécessaire de garnir le fond de la croûte d'une farce, ou appareil consolidant et relevant la base de la croûte pour former ainsi une espèce de récipient. J'ajoute que les pâtés chauds sont à peu près inusités de nos jours, les timbales, plus commodes les ayant détrônés.

Pâté de canard à la Brobeck. — *Formule 4,063.* — Pour préparer cet excellent pâté il faut employer :

Beaux canards nantais	nombre	2
Foie gras	kilog.	1
Filet de porc	grammes	500
Lard ferme	—	100
Panne	—	200
Pieds de veau	nombre	2
Belles truffes	—	5
Bardes de lard	—	1
Blancs d'œufs	—	3
Vin de Madère	décilitres	3
Cognac	—	1
Fond de veau	cuillerée à pot	1

Ajouter par kilogramme de substance :

Sel, épices, selon la formule 1,567	grammes	20
Paprika	—	2
Essence de truffes	—	4

Procédé. — Flamber et vider les canards; les désosser; lever les quatre parties de l'estomac, les couper en deux pour faire huit filets bien parés; les assaisonner de sel et d'épices, les arroser d'un décilitre de vin de Madère et d'essence de truffe. Les laisser ainsi macérer.

Prélever sur les foies gras huit belles escalopes, les parer, les réserver avec les truffes épluchées et procéder à la farce de la façon suivante :

Hacher les cuisses de canards préalablement énervées, le filet de porc, la panne, le foie gras, les épluchures de truffes et en faire une farce assaisonnée de sel et d'épices; la passer au tamis et la placer dans une terrine sur le timbre et lui incorporer le fumet suivant :

Faire roussir de belle couleur, dans un appareil Mirepoix, les os et les débris de canards; mouiller avec un décilitre de vin de Madère, le cognac et le fond de veau. Laisser cuire une heure et passer au tamis de soie; il doit être réduit à glace. Le laisser refroidir et l'incorporer à la farce.

D'autre part, remouiller les débris pour en préparer la gelée en y ajoutant un décilitre de vin de Madère, les pieds de veau et assaisonner. Laisser cuire trois heures. Passer, dégraisser et clarifier avec les blancs d'œufs. Réserver ce fond qui constitue la gelée. Foncer et garnir le pâté ainsi qu'il suit :

Avec la pâte préparée la veille conformément à la formule 4,018, faire une abaisse d'un centimètre d'épaisseur; foncer un moule rond préalablement beurré, en appuyant à l'aide d'une boule de pâte appelée tampon de pâté, ayant cinq centimètres de hauteur; piquer le fond et garnir d'une couche de farce sur laquelle on déposera quatre lames de foie gras, de façon à masquer la farce, quatre belles truffes, et dessus quatre filets de canards réservés plus haut; rajouter une couche de farce, des lames de foie gras et une grosse truffe au centre, puis les quatre autres filets de canard, et terminer par une couche de farce recouverte d'une barde de lard. Fermer le pâté avec une abaisse de la même pâte, pratiquer une cheminée, garnir de feuilles en pâte et mettre au four chaud. Lorsqu'il aura pris une belle couleur, modérer la chaleur du four et le laisser cuire une heure et demie à deux heures, selon sa grosseur. Lorsqu'il est cuit, le retirer, le laisser refroidir et y couler la gelée presque froide.

Remarque. — Ces pâtés, cuits dans des moules ronds ayant cinq centimètres de hauteur, ont l'avantage d'être plus faciles à découper; les tranches n'étant pas trop grosses, présentent régulièrement les mêmes substances.

Cette formule de pâté m'est communiquée par son auteur, M. Charles Brobeck, du *Cercle de l'Union artistique*, pour lequel il a obtenu le premier prix à la grande Exposition universelle de 1889.



Fig. 874. — Pâté de canard à la Brobeck.

Pâté de pigeon à l'anglaise (*Pigeon-pie.*) — *Formule 4,064.* — Préparer une pâte brisée ou feuilletée, selon la règle dans les proportions de 375 grammes de beurre fin pour 500 grammes de farine. D'autre part. — Employer :

Culotte de bœuf	kilog.	1
Pigeons	nombre	4
Œufs durs	—	4
Echalote	—	1
Eau	décilitre	1
Persil haché et muscade.		
Poivre et sel.		

Procédé. — Escaloper le bœuf; couper les pigeons en deux ou en quatre, facultativement; ôter les ailerons et réserver les pattes; hacher l'échalote, le persil et mélanger avec le poivre et le sel; rouler le bœuf et les pigeons dans cet assaisonnement.

Mettre au fond du plat spécial à cet usage, les ailerons et l'eau; coucher dessus les escalopes de bœuf et mettre ensuite les pigeons, les unes des moitiés d'un côté, les autres de l'autre de façon à former une couronne ovale et au milieu les œufs coupés en quatre.

Abaisser la pâte et faire une bordure de deux centimètres de largeur et la coller sur le bord du plat; recouvrir le tout et souder les bords; pincer, décorer le dessus, établir la cheminée en faisant

une rosace comme bouchon. Faire cuire en faisant d'abord saisir; puis à four modéré environ deux heures.

Remarque. — Pour le servir, s'assurer s'il y a suffisamment de jus, s'il en manquait y couler un peu de consommé; mettre les pattes dans le trou de la cheminée, après les avoir blanchies selon la règle, et recouvrir de sa rosace; ceci pour l'indication du genre de pâté.

Ce genre de pâté peut se servir chaud ou froid; s'il devait être servi froid, on mettrait une demi-feuille de gélatine au fond du plat avec de l'eau. A défaut de gélatine on peut y couler un peu de gelée en le sortant du feu.

Il est essentiel de ne pas altérer ces pâtés par d'autres mélanges qui en détruiraient le naturel si prisé en Angleterre, son pays d'origine.

LES PATÉS DE VOLAILLES. — Dans ce genre je classe les pâtés de poulet, de chapon, de poularde, de dinde, etc., qui peuvent entrer dans la confection d'un pâté à base de chair blanche.

Chicken-pie (*Pâté de poulet à l'anglaise*). — Voir la formule 912.

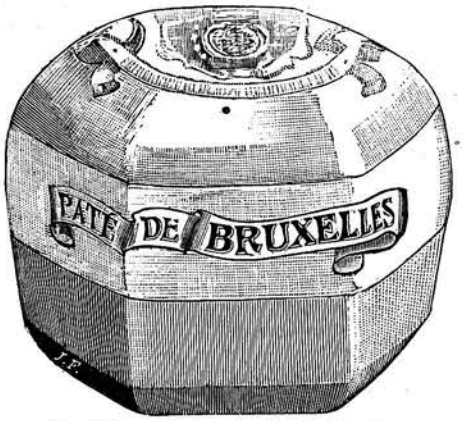


Fig. 875. — Terrine de pâté de Bruxelles.

Pâté de Bruxelles. — Dans le but de donner une sanction gastronomique à la cité brabançonne, nos collègues et confrères MM. O. Van Rompaye, P. Cordemans, L. Moyaerts et Ad. Verhasselt, eurent l'excellente idée de créer un concours, sous le haut patronage du roi, de la ville et des notabilités gastronomiques, pour établir un type de pâté ou terrine, qui prendrait le nom de *pâté de Bruxelles*. Ce concours eut lieu, avec le plus grand succès, le 24 décembre 1891. Il s'agissait d'utiliser les ressources qu'offrait le délicieux poulet de Bruxelles, et de mettre à la disposition du public, un produit réunissant à la fois et dans la mesure du possible, l'excellence et le bon marché.

Les deux premiers prix ont été obtenus dans l'ordre suivant :

1° *Prix d'honneur*, M. E. Urbanowiez de Gand; *une médaille d'or, don du roi, et une prime de 100 francs.*

2° *Prix d'excellence*, M. L. Reynaud, chef de cuisine chez M. Ch. Smedt, à Bruxelles; *une médaille d'or, don de la ville, et une prime de 75 fr.*

Pâté de Bruxelles en croûte (*Prix d'honneur*). — *Formule 4.065.*

La croûte est ovale et porte l'inscription *pâté de Bruxelles;* il est composé d'une farce de foie gras, poulet, suprême de volaille et truffes. Il s'expédie en croûte.

Terrine de pâté de Bruxelles (*Prix d'excellence*). — *Formule 4.066.*

Ce pâté, qui se prépare dans des terrines très coquettes, est un composé de farce fine de volaille, de suprême de poulet de Bruxelles et de truffes épluchées; le tout traité selon la méthode ordinaire employée pour les terrines.

Pâté de poulet (*Nouvelle méthode*). — *Formule 4,067.* — Employer :

Poulets gros et tendres.....	nombre	2
Truffes épluchées, cuites....	grammes	300
Sel et poivre blanc frais moulu.		

Procédé. — Lever les quatre filets des poulets; les piquer de fins lardons et les saupoudrer; les faire pocher au four avec du beurre frais dans un sautoir couvert de papier beurré; les réserver sur une assiette. Avec les chairs des poulets, sans tendons, préparer 500 grammes de farce zéphir, selon la formule 1,695.

Foncer un moule à pâté avec une pâte à foncer; la garnir de minces bardes de lard; mettre au fond une couche de farce et alterner les filets, les truffes et la farce; terminer par une couche de farce recouverte de minces bardes. Souder le couvercle en pâte avec le bord, pincer tout autour, établir la cheminée, décorer et dorer. Faire cuire environ une heure et demie à bon four. Avec les carcasses on aura fait une sauce suprême, très réduite, mais blanche; dans laquelle on ajoutera deux feuilles de gélatine, ou bien un peu de forte gelée sans couleur. Lorsque le pâté sera froid, infiltrer la sauce chaufroid par la cheminée. Le lendemain, il peut être servi.

Remarque. — De cette façon on peut faire des pâtés avec toutes les viandes de volaille à chair

blanche. Cette farce zéphir, à peu près inusitée jusqu'à ce jour, est très délicate et a l'avantage de rester très blanche. Elle peut être également employée pour les terrines, en suivant exactement la même méthode, à l'exception toutefois, que lorsque les terrines sont cuites, il faut égoutter leur jus, leur couler de la panne fondue et les lutter selon l'usage.

Pâté de volaille (*Charcuterie*). — *Formule 4,068.* — Vider, flamber et bien nettoyer deux belles volailles; en séparer les peaux et la graisse; ajouter aux chairs, sans tendons, 250 grammes de filets de veau en tranches; les mettre dans une terrine, les assaisonner de poivre, sel et épices et d'un bon verre de vin blanc; laisser macérer pendant quelques heures. D'autre part hacher et piler les peaux, la graisse et les foies des volailles avec la même quantité de veau; ajouter à cette farce le même volume de chair à saucisse; mélanger le tout en ayant soin que la farce soit bien assaisonnée.

Foncer un moule à pâté, long, rond ou ovale, avec de la pâte à foncer et alterner les couches avec la farce, les viandes marinées et deux tranches de jambon cru peu salé et non fumé. Terminer par la farce, une barde de lard et achever selon les procédés ordinaires. Cuire pendant environ deux heures.

LES PATÉS DE POISSONS.— Je groupe ici quelques types de pâtés de poissons, qui serviront de base pour toutes les préparations de ce genre.

Pâté de saumon (*Cuisine végétarienne ou maigre*). — *Formule 4,069.* — Employer :

Farce de poisson (Voir ce mot)..	grammes	800
Saumon cru.....	kilogr.	1
Oignons moyens.....	nombre	2
Gousse d'ail.....	—	1/2
Madère.....	décilitres	2

Sel et poivre blanc frais moulu, muscade, piment ou cayenne.

Procédé. — Hacher les oignons, les cuire dans un sautoir avec du beurre frais. Tailler le saumon par tranches et les couper en deux; les saupoudrer avec l'assaisonnement; les faire cuire doucement à l'étouffé avec les oignons en les couvrant avec un papier beurré et en ayant soin de ne pas leur laisser prendre couleur; ôter la peau et les arêtes du saumon aussitôt cuit; le déposer sur un grand plat long. Déglacer le sautoir avec le vin de Madère, en ajoutant deux ou trois cuillerées de sauce allemande ou du velouté. Verser le tout sur le saumon.

D'autre part, beurrer et foncer un moule à pâté avec une pâte à foncer fine (Voir ce mot); chemiser le moule avec une couche de farce et le remplir par couches alternées de saumon avec l'assaisonnement et de farce de poisson; terminer par une couche de farce, arroser avec le restant de la sauce d'assaisonnement qui doit rester sur le plat; affranchir, recouvrir de pâte, souder et pincer la couronne; établir la cheminée, décorer, dorer et faire cuire environ deux heures à four moyen; servir froid.

Remarque. — Les truffes et les champignons sont facultatifs; mais ils doivent être préalablements cuits; et, cas échéant, on pourrait en mettre un peu, hachés, dans la farce et avec les oignons. On peut également employer du saumon cuit au bleu, ce qui permet de se servir du poisson froid, mais dans aucun cas on ne saurait se servir du saumon cru, qui ne serait jamais suffisamment atteint par la cuisson, à moins de dessécher la farce. On doit surtout avoir soin que l'assaisonnement, sans être exagéré, soit assez abondant pour en relever la fadeur.

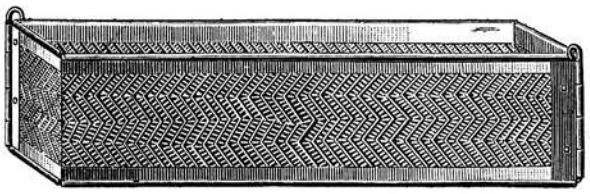


Fig. 876. — Moule long à pâté, pour détail.

Pâté de homard aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 4,070.* — Employer :

Saumon de la Moselle.....	grammes	800
Truffes épluchées.....	—	300
Homards quatre ou langoustes..	nombre	2

Sel et épices.

Procédé. — Avec le saumon préparer une farce selon la formule 1,675; avec le devant des langoustes ou les homards, préparer un coulis réduit que l'on introduira dans la farce. Cuire les queues dans un court-bouillon très salé et très épicé; couper les deux queues des langoustes en deux sur la longueur; ôter le boyau intestinal; parer légèrement les saillies, de manière à former deux morceaux égaux sur toute la longueur de la queue; les assaisonner de poivre, sel et jus de citron.

D'autre part, beurrer et foncer un moule long, concave et le garnir intérieurement avec une pâte à foncer fine, sur laquelle on étend une couche de farce. Garnir l'intérieur par couches alternées en mettant au milieu sur la longueur la queue de lan-

gouste flanquée d'un côté d'une ligne de truffes épluchées, de l'autre d'une ligne de piments vidés et farcis de farce à saumon dans laquelle on aura mis du rouge de corail; étendre par dessus une mince couche de farce pour en garnir les interstices; recommencer l'opération en ayant soin, cette fois, de placer les truffes sur les piments et ceux-ci de l'autre côté, tout en maintenant le homard au milieu. Continuer ainsi en alternant les couches et les couleurs. Terminer par une nappe de farce, couvrir le tout avec la pâte, en ayant soin d'établir deux ou trois cheminées selon la longueur du pâté; unir sans décorer pour faciliter le découpage. Faire cuire à four moyen pendant environ une heure et demie à deux heures. En le sortant du four, infiltrer par les cheminées un coulis d'écrevisses dans lequel on a fait fondre un peu de gelée. Ce pâté se sert froid, découpé, garni de truffes et de gelée hachées. On le dresse sur un plat simple ou monté sur socle, la coupe étant très belle. Facultativement on peut l'accompagner d'une sauce rémoulade ou d'une sauce verte.

Remarque. — Je recommande ce pâté à ceux de mes collègues qui professent la haute cuisine; en suivant textuellement la prescription, ils seront certains d'obtenir du succès. Il est important de choisir des gros piments, pour pouvoir mieux les farcir après les avoir vidés. La farce des piments doit être fermo et rouge, de façon à trancher avec la couleur de la farce de saumon qui doit être d'un rose tendre.

Pâté de thon frais (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,071.* — Employer :

Thon frais	kilos	3
Lard gras	grammes	400
Panade de pain au lait.	—	200
Graines de fenouil	—	10
Belles truffes blanches de Piémont	nombre	2
Clous de girofle	—	6
Jaunes d'œufs	—	4
Œuf entier	—	1
Feuilles de laurier	—	3

Muscade, poivre, épices et sel.

Procédé. — Enlever la peau et les arêtes du thon; le couper par morceaux carrés-longs; le mettre dans une terrine et l'assaisonner de sel, de poivre, de muscade râpée, d'épices, des feuilles de laurier et jus de citron; laisser ainsi macérer pendant quelques heures. Pendant ce temps, confectionner la farce, en mettant les clous de girofle et le fenouil dans un mortier; ajouter le lard haché, la panade au pain, le sel, les truffes râpées et les œufs; bien piler le tout de façon à obtenir une farce homogène et de haut goût; la passer au tamis.

D'autre part, beurrer et foncer un moule long à pâté pour détail, d'une pâte selon la formule 4,021; garnir avec la farce et le thon par couches alternées. Couvrir le pâté, établir la cheminée et le faire cuire une heure et demie environ.

Remarque. — Si le pâté était très gros, il est préférable lorsque le thon est mariné de le faire cuire à l'étouffée au four avec un peu d'oignon et d'échalote; il est ainsi plus vite cuit et la farce moins desséchée.

Pâté de thon conservé (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,072.* — On peut faire des pâtés de thon conservé, en ayant soin de bien égoutter l'huile et de le faire macérer avec un peu de jus de citron et d'épices. On dresse le pâté soit avec une farce comme il est indiqué ci-dessus, ou avec une farce de poisson comme il est indiqué à la formule 4.071.

Ce pâté étant un peu lourd, il est important qu'il soit bien assaisonné.

Pâté de saumon à la moldave (*Pastête Moldawski s'Riba*). — *Formule 4,073.*

Détremper à l'eau bouillante et saler à point 750 grammes de polenta (semoule de maïs); lorsqu'elle est bien cuite et bien consistante ajouter 125 grammes de beurre fin, mêler vivement et verser dans un moule à pâté grassement beurré, posé sur un plafond également beurré; bien remplir le moule, mettre un couvercle de casserole dessus et le charger d'un poids quelconque pour mettre en presse.

D'autre part, préparer des filets de saumon, les coucher dans un plat à sauter avec un peu de beurre et jus de citron. Préparer à part une petite garniture de foies de lottes, champignons, queues d'écrevisses et quelques petits oignons, le tout saucé d'un velouté bien réduit au fumet de poisson.

Une heure avant de servir, mettre le pâté de polenta au four très chaud; lorsque le tour aura pris une belle couleur blonde et formé une croûte assez résistante, enlever l'intérieur, de manière à obtenir une croûte de pâté chaud. Sauter légèrement les filets de saumon et les arranger à mesure dans la croûte qu'il ne faut pas sortir du moule; ajouter la garniture et lorsque le pâté se trouve rempli, masquer encore d'un peu de velouté très réduit; saupoudrer de mie de pain, arroser de

beurre fondu et faire prendre couleur au four. Démouler et servir sur serviette et accompagner d'une sauce suprême au fumet de poisson et finie avec un peu de beurre d'ail.

Remarque. — On peut facultativement remplacer les filets de saumon par des filets de soudac (poisson estimé en Russie et dont la chair ressemble à celle du cabillaud) de lavaret, *sigui* ou autre poisson.

Pâté chaud de sterlet (*Pastête garêtsche is Sterlédié*). — *Formule 4,074.* — Lever les filets d'un beau sterlet, les faire macérer un instant dans une terrine avec jus de citron et épices ; les faire pocher au four à l'étouffée avec un oignon et une échalote hachés, feuille de laurier, basilic, 500 grammes de champignons hachés, deux truffes crues râpées et beurre frais. D'autre part, faire également pocher à la poêle quelques foies de lottes ; les réserver sur une assiette. Retirer les filets de sterlets et déglacer le fond avec une quantité suffisante de vin de Marsala, dans lequel on aura ajouté un peu de jus de veau réduit à glace. Avec le restant du sterlet faire une farce de poisson selon le procédé ordinaire.

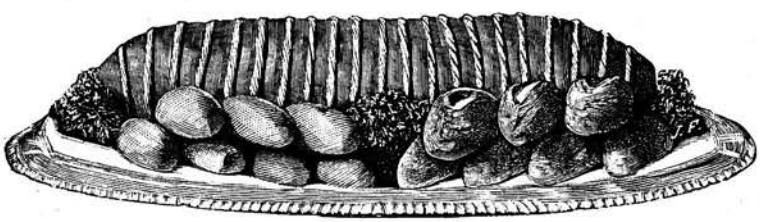


Fig. 877. — Pâté coulibiac à la moscovite garni de deux sortes de petits pâtés, *casionnes* et *rastigaïs*.

Dans un moule long, à pâté, étendre une couche de pâte à coulibiac (Voir ce mot) et garnir l'intérieur par couches alternées de filets de sterlets de foies de lottes, de sauce et de farce. Recouvrir avec la même pâte et faire cuire environ une heure et demie à deux heures. Au moment de servir, sortir le pâté du moule, couper le couvercle, arroser l'intérieur d'une sauce à l'italienne ou aux champignons, remettre le couvercle et en envoyer à part.

Pâté coulibiac à la moscovite (*Cuisine russe*). — *Formule 4,075.* — Ce pâté ou coulibiac, comme on le voit par la figure 877, est garni de deux sortes de petits pâtés; il constitue un mets très prisé par les Russes.

Procédé. — Préparer un pâté à la russe tel qu'il est indiqué au mot COULIBIAC (Voir ce mot), en ayant soin de remplacer le saumon ou le sterlet par des filets de *siguis* (lavarets) ou de *soudac*, préalablement pochés au four, avec du beurre frais et saupoudrer avec l'assaisonnement habituel. Terminer le pâté selon la méthode ordinaire, le décorer de bandelettes de feuilletage et le faire cuire. Lorsqu'il est froid, le dresser sur une serviette pliée sur un grand plat long et le garnir de deux sortes de petits pâtés : *casionne* (formule 4,079) et *rastigaïs* (formule 4,084); garnir le tout de persil. (Voir PETITS PATÉS.)

Paté Kolbova (*Kolbovoï Pirogue*). — *Formule 4,076.*

Préparer les farces suivantes dans la règle usitée : *viandes hachées, vésigue, poisson, fines herbes avec œufs durs hachés, gruau de sarrazin* ou Kache (Voir ce mot) avec un peu d'oignons hachés et passés au beurre mis dedans et aussi quelques œufs durs émincés. D'autre part, beurrer un moule à charlotte, le foncer avec de la pâte à Coulibiac (Voir ce mot) et mettre les farces par couches alternées jusqu'à quelques centimètres du bord, et recouvrir avec de la même pâte. Trois quarts d'heure avant de servir le faire cuire à four doux, couper l'excédent du pâté à ras du moule et démouler sur une petite assiette; découper sans aller jusqu'au fond de manière à maintenir le pâté debout, étendre une serviette sur un grand plat long, poser le *Kolbow* au milieu et dresser d'un côté de *petits pâtés à la sicilienne* (formule 4,078), et de l'autre de petits pâtés *troïtsky* (form. 4,083). (Voir la fig. 879).

Pot de Kache (*Kacha*). — *Formule 4,077.*

Le pot de *Kache* ou *gruau de sarrasin* (Voir ces mots) entouré de petits pâtés que représente la figure 880, et de croquettes d'œufs selon la formule 3,623, se prépare de la façon suivante :

Mettre dans une casserole avec de l'eau bouillante 2 kilos 500 grammes de gruau de sarrasin et 500 grammes de beurre ; saler et bien remuer pour mélanger le tout et former une pâte compacte. Laisser cuire sept heures à four doux. Enlever ensuite la croûte épaisse qui s'est formée dessus pour ne prendre que le milieu; le mettre dans un plat à sauter avec du beurre et bien travailler afin que les grains se détachent; remettre le tout dans un pot

de terre vernissée et remettre au four jusqu'au moment de servir. (Voir la fig. 879.)

LES PETITS PATÉS A LA RUSSE. — En Russie, on comprend sous le nom de petits pâtés un nombre très considérable de hors-d'œuvre chauds, qui constituent à eux seuls tout un menu. Ils sont le plus souvent servis autour d'une ou plusieurs pièces principales, ce qui fait que dans un dîner de dix à douze personnes, l'on en sert huit à dix variétés, sans que le menu porte autre mention que *petits pâtés*.

Petits pâtés à la sicilienne. — *Formule 4,078.* — Employer :

Chair de veau	grammes	500
Graisse de bœuf	—	500
Velouté	cuillerées	4
Sel et poivre.		

Procédé. — Hacher et piler les chairs et la



Fig. 878.— Petits pâtés (vatrouchkis, bouchées, pouitchkis).

graisse en ajoutant un peu d'eau et passer au tamis; ajouter le velouté, sel et poivre; bien amalgamer le tout.

D'autre part, avec de la pâte à feuilletage abaissée à un demi-centimètre, étendre des petites bandelettes minces, plus longues que larges sur une table farinée; étendre dessus une mince couche de farce et rouler le tout sur lui-même (Voir la fig. 879). Dorer, mettre cuire vingt minutes à four chaud et servir.

Petits pâtés au filet de bœuf (*Casionnes*). *Formule 4,079.*

Emincer deux oignons et les passer au beurre; lorsqu'ils commencent à devenir blonds, ajouter 500 grammes de filet de bœuf coupé en dés, assaisonner de sel et de poivre et faire vivement sauter le tout. Laisser refroidir. Hacher ensuite le tout assez fin et ajouter un peu de glace de viande et quelques cuillerées de sauce espagnole. Laisser mijoter un instant et laisser de nouveau refroidir. En former alors des petits bouchons et les mettre sur des petites abaisses rondes et minces de pâte à coulibiac (Voir ce mot).

Fermer et rouler en laissant les deux bouts un peu pointus. Déposer les pâtés sur une plaque et les laisser lever dans un endroit chaud pendant une heure environ. Les cuire au four pendant six à sept minutes; les beurrer au pinceau en les sortant et les servir sur serviette.

Petits pâtés aux choux (*Pouitchkis.— Cuisine russe*). — *Formule 4,080.*— Laver un chou blanc, le hacher et en extraire toute l'humidité dans une serviette; le faire cuire dans une casserole avec du beurre en quantité suffisante, cinq œufs durs hachés et assaisonner de sel, de poivre et muscade.

Abaisser des ronds en pâte à coulibiac (Voir ce mot); former des petites boules de choux et en mettre une au milieu de chaque abaisse; rassembler les bords de manière à former une boule; laisser lever dans un endroit chaud et, au moment de servir, faire frire ces pâtés à grande friture.

Remarque. — Avec cette même farce, on fait aussi des pâtés avec de la pâte à feuilletage, auxquels on donne une forme ovale et que l'on cuit au four. (Voir la fig. 878.)

Petites bouchées à la purée de champignons. — *Formule 4.081.* — Découper les bouchées dans de la pâte à feuilletage avec un coupe-pâte ovale; les cuire, les vider et les emplir, au moment de servir, avec une purée de champignons. (Voir la fig. 878.)

Petits pâtés vatrouchkis (*Cuisine russe*). — *Formule 4,082.*— Faire la pâte avec 500 grammes de farine, deux jaunes d'œufs, un œuf entier, un peu de sel et de sucre. Lorsqu'elle est bien homogène, l'abaisser à un demi-centimètre de hauteur et en tailler des rondelles un peu grandes. D'autre part, faire la farce suivante :

Employer :

Fromage blanc, *twarogue*.	grammes	500
Beurre fin	—	125
Sel	—	15
Jaunes d'œufs	nombre	4
Œufs entiers	—	2
Sucre en poudre	cuillerées	4
Crème aigre, *smitane*	décilitre	1

Procédé. — Passer le fromage blanc au tamis et le mettre dans une terrine avec tous les ingrédients. Bien amalgamer le tout pour le rendre homogène. Mettre alors un peu de cette farce au milieu de chaque rondelle de pâte; relever les bords pour en former une petite croûte, dorer et mettre au four chaud dix minutes avant de servir. Dresser sur une serviette. (Voir la fig. 878.)

Petits pâtés Trinité (*Troïtsky*). — *Formule 4,083.* — Couper fin et régulier des oignons verts et les faire cuire au beurre avec sel et poivre. D'autre part, mettre macérer des escalopes de poissons, avec sel et poivre.

Abaisser de la pâte à coulibiac (Voir ce mot) et en lever des rondelles; mettre dessus de la purée d'oignons et ensuite une petite escalope de poisson. Relever les bords de la pâte en laissant voir le poisson dessus. Laisser lever un peu et mettre au four chaud dix minutes avant de servir. En sortant du four, beurrer le dessus au pinceau avec du beurre clarifié. Servir chaud.

Petits pâtés au vésigue (*Rastigaïs au vésigha*). — *Formule 4,084.* — Couper des rondelles de pâte à coulibiac; mettre dessus un peu de farce de vésiga préparée comme il est dit au mot coulibiac, et par dessus des morceaux de filets de poisson cru préalablement macérés avec sel et poivre. Leur donner une forme ovale en les pinçant avec les doigts de chaque côté, en ayant soin de laisser une ouverture sur la surface, puis laisser lever. Faire cuire ensuite cinq à six minutes dans un four très chaud; en les sortant, les beurrer au pinceau avec du beurre clarifié et servir sur une serviette.

Petits pâtés au salpicon de gibier (*Kistotschni*). — *Formule 4,085.* — Faire un salpicon avec quelques filets de perdreaux rôtis, quelques truffes et de bonne sauce brune; laisser refroidir. Avec une abaisse mince de feuilletage tailler des petits ronds à l'emporte-pièce, mettre dessus des petites boules de salpicon, fermer en laissant une frise en dessus, que l'on cisèle avec un couteau; paner ensuite le fond seulement des petits pâtés sans toucher la frise et faire frire comme des rissoles, au moment de servir. Ces petits pâtés représentent un jabot festonné. (Voir la fig. 880.)

Petits pâtés au gibier (*Cuisine russe*). — *Formule 4,086.* — Préparer un salpicon comme il est dit ci-dessus et des petits ronds de feuilletage. Former des petits pâtés en mettant le salpicon dans le milieu des deux petites abaisses; les souder bien ensemble, ensuite les dorer et les mettre au four chaud dix minutes avant de servir. (Voir la fig. 879.)

Ces formules m'ont été communiquées par mon ami E. Krantz, kamer fourrier de S. M. Alexandre III, empereur de Russie.

Petits pâtés tschoukonetz. (*Tschoukonskis pirajkis.*) — *Formule 4,087.* Remplir des moules à darioles de petites parties de pâte à coulibiac en laissant un creux dans le milieu; le remplir d'une crème de fromage blanc, (*twarogue*) préparée comme pour les *vatrouschkis* selon la formule 4,082; recouvrir de pâte à coulibiac, laisser reposer à l'étuve et quinze minutes avant de servir mettre au four. Servir en pyramide sur une serviette et envoyer à part une saucière de crème aigre, *smitane.*

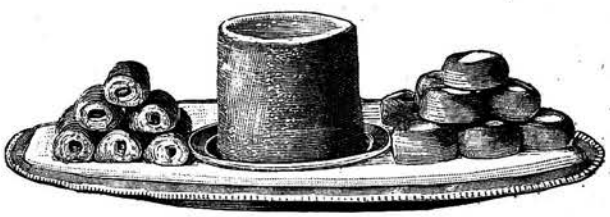


Fig. 879. — Kolbova garni de troïtsky et de petits pâtés à la sicilienne.

Petits pâtés à la russienne. (*Pirajkis Mâlarossisskis*). — *Formule 4,088.*

Procédé. — Préparer une crème de lait caillé (*twarogue*) comme il est dit à la formule du vatrouschki au fromage blanc; préparer une pâte à choux et la laisser reposer couverte; l'abaisser mince et tailler dedans une trentaine de croissants réguliers, garnir la moitié d'une couche de crème forte de deux centimètres, mettre l'autre moitié de croissant dessus; égaliser pour couvrir la crème et les plonger dans du beurre fondu chaud. Les servir sur serviette avec persil frit.

Petits pâtés à la polonaise. (*Varénikis polsski*). — *Formule 4,089.* — Les *varénikis* sont des espèces de ravioles, faisant partie de la nomenclature des petits pâtés russes; on les prépare de la façon suivante :



Fig. 880. — Pot de Kache garni de petits pâtés de gibier et de croquettes d'œuf.

Procédé. — Préparer une crème *twarogue*, abaisser une pâte à nouille; enlever des rondelles avec l'emporte-pièce à petits pâtés, mettre au milieu un peu de twarogue, humecter le tour, recouvrir avec une rondelle, souder les bords et faire cuire de cinq à huit minutes dans l'eau bouillante;

les égoutter, les dresser dans un légumier, les arroser de beurre à la noisette et servir à part une saucière de *smitane*, crème aigre.

Petits pâtés de poisson aux foies de lottes (*Cuisine russe*). — *Formule 4,090.* — Lever les filets de quelques ierchis (goujons-perches) ou d'un petit *sigui* (lavaret); les couper en morceaux et les passer au beurre; assaisonner et mettre un peu de persil haché. D'autre part, préparer du kache de sarrasin selon la formule 2,815, qu'on assaisonnera de sel et de beurre fin, lorsqu'il sera assez cuit. Faire une quinzaine de petites abaisses rondes, de pâte à coulibiac (Voir ce mot), mettre dans le milieu un peu de kache et par-dessus un peu de poisson; mouiller avec un peu de dorure, rapprocher les bords ensemble sur le milieu, leur donner une forme ovale, pincer la soudure avec le bout des doigts, ou une pince à pâté, et laisser au milieu une toute petite ouverture. Laisser lever une demi-heure dans un endroit chaud, dorer et mettre au four. Lorsqu'ils sont cuits, les ranger les uns à côté des autres sur un plat et saucer avec un salpicon de foies de lottes, roulé dans une bonne sauce allemande.

Petits pâtés à la moldave (*Pirajkis moldawskis*). — *Formule 4,091.* — Préparer une bonne pâte brisée, l'abaisser, en tailler des rondelles, avec un grand emporte-pièce rond; relever les bords de façon à former un octogone; les remplir d'une crème, ou appareil à vatrouschkis, dorer et cuire à four chaud. Dresser en pyramide sur une serviette. (Ces quatre précédentes formules ont été décrites par M. A. Petit, ancien chef de son Excellence le comte Panine, ministre de la justice, en Russie.)

Les Petits Patés a la française. — Chez nous le petit pâté a une signification plus spéciale; il renferme une farce entre deux abaisses de feuilletage, soudées et cuites de façon à former un seul tout; c'est la farce que l'on met au milieu qui en détermine le nom: *pâté de saumon*, *pâté de gibier*, *pâté de poulet*, etc.; il ne faut pas confondre les *petits pâtés* avec les *bouchées* ou *croustades*, dans lesquels on introduit une garniture lorsque la pâte est cuite.

Le mode de préparation des différents petits pâtés ne varie que par la farce; je ne donnerai donc ici qu'une formule générale de la pâte, à laquelle le praticien se reportera pour tous les pâtés de ce genre.

Petits pâtés ordinaires. — *Formule 4,092.*

Procédé général. — Faire une pâte feuilletée selon la formule 1,710; lui donner six tours; l'abaisser à un demi-centimètre d'épaisseur; avec l'em-

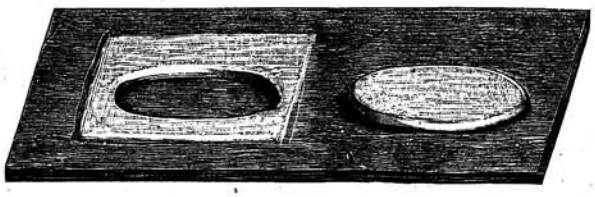


Fig. 881. Rognure. Fig. 882. Rondelle.

porte-pièce à petits pâtés, en tailler des rondelles comme il est indiqué à la figure 882; sur cette rondelle poser un peu de farce de viande hachée ou de chair à saucisse (fig. 883); humecter les bords et reposer une autre rondelle dessus, comme l'in-

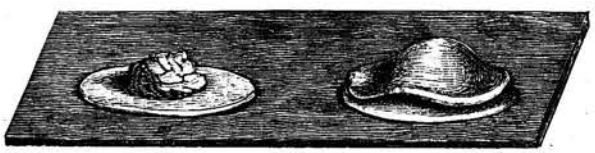


Fig. 883. Rondelle avec farce. Fig. 884. Rondelle doublée.

dique la figure 884; avec le dos de l'emporte-pièce, appuyer légèrement dessus pour établir une ligne de démarcation (fig. 885); appuyer légèrement avec les doigts sur les bords et faire cuire. Le petit pâté cuit est représenté par la figure 886.

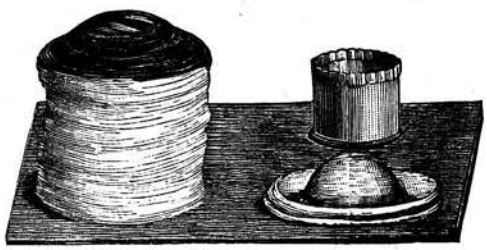


Fig. 886. Petit pâté. Fig. 885. Petit pâte prêt à cuire.

Petits pâtés de poisson. — *Formule 4,093.* Oter les arêtes et la peau d'un poisson froid; faire sauter à la poêle, dans du beurre, pour les cuire à point, une quantité relative d'oignons ciselés ou hachés; les mettre dans une terrine, avec le pois-

son également haché, assaisonner de poivre, sel et ajouter un peu de sauce béchamelle très réduite et bien beurrée; bien mélanger la farce. Si on en a une grande quantité à faire, on la couche sur les rondelles à l'aide d'une poche à douille; ce qui a l'avantage d'en régulariser la dose, et terminer selon le procédé général. Tous les poissons sans arêtes peuvent être utilisés pour la confection des petits pâtés qui doivent toujours être accompagnés d'une sauce béchamelle légèrement relevée.

Petits pâtés de volailles. — *Formule 4,094.* — Avec les débris de volaille cuite, et un peu de maigre de jambon et champignons hachés, le tout bien assaisonné et allongé avec un peu de sauce suprême, velouté, ou tout simplement de sauce à blanquette, on fait une farce de bon goût et de consistance convenable; on en couche sur des rondelles de feuilletage en suivant les indications du procédé général.

Petits pâtés de gibier. — *Formule 4,095.* — Hacher la chair de gibier à plume, de préférence, avec des champignons; on pourra y ajouter un peu de truffes, ou une sauce périgueux de la veille, soit une farce de gibier ou de volaille truffée; le tout allongé de demi-glace ou de fumet de gibier et d'un peu de gelée. Faire chauffer cette farce et en étendre sur une plaque une couche d'un centimètre et demi d'épaisseur; faire refroidir. Chauffer légèrement la plaque en dessous pour faire détacher la masse et la renverser sur une planche ou sur la table; avec l'emporte-pièce en détailler des petits ronds que l'on pose sur les rondelles de feuilletage; si la farce n'était pas assez ferme pour être découpée, on pourrait la coucher sur les rondelles à l'aide de la poche à douille. Terminer selon le procédé général.

Remarque. — On peut faire des petits pâtés avec toutes sortes de viande en ayant soin que la farce ne soit pas trop liquide, les viandes pas trop sèches et bien assaisonnées. Avec les viandes de boucherie, comme veau, bœuf, et gibier à poil, on doit y ajouter du jambon un peu gras et des oignons préalablement cuits à la poêle, et fines herbes hachées. Tous ces pâtés sont d'autant plus avantageux qu'ils permettent d'utiliser les petites quantités de farce, de gibier, de poulet, de sauce aux truffes de la veille.

On peut aussi en faire avec des restants de pains, de soufflés, de foie gras et de farces. Les petits pâtés faits avec une quenelle de godiveau sont excellents.

PATELET, *s. m.* — Nom donné sur les côtes de Normandie à la morue de dernier choix, aussi appelée *valide.*

PATELLE, *s. f.* — Nom d'un coquillage de l'ordre des mollusques, aussi appelé *lépas;* il est peu estimé.

PATIENCE, *s. f.* (*Rumex patientia,* L.). — Plante renfermant plusieurs espèces, qui croît dans les pâturages et les lieux incultes, au bord des ruisseaux en France, en Italie, en Allemagne. L'oseille patience est quelquefois cultivée dans les jardins potagers sous le nom d'*épinard immortel.* Sa préparation culinaire est celle des épinards, mais elle est d'une médiocre qualité. *Patience* se dit aussi de quelques pâtisseries que l'on prépare de la façon suivante :

Patience (*Dessert*). — *Formule 4,096.* — Aussi appelées *patiences à l'anglaise, patiences royales.*

Employer :

Amandes douces mondées..	grammes	250
Sucre concassé.....	—	250
Sucre en poudre.....	—	125
Blancs d'œufs..	—	6
Vanille.		

Procédé. — Piler au mortier les amandes avec le sucre concassé et trois blancs d'œufs; passer au tamis de métal; mettre la pâte dans un poêlon et la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit très chaude; y mélanger alors une meringue qu'on aura faite avec les trois blancs d'œufs montés et le sucre en poudre; coucher alors l'appareil à l'aide de la poche de la grosseur d'un petit macaron sur des plaques beurrées et farinées: les faire étuver doucement et les cuire à four très doux. C'est un petit-four de parfaite innocuité.

Remarque.—On peut aussi faire cuire la moitié du sucre et le verser sur quatre blancs d'œufs en neige, comme pour la meringue italienne; que l'on mélange aux amandes légèrement chauffées dans un poêlon; elles restent alors plus fermes et sont de meilleure conservation. On les conserve dans des bocaux.

PATIRA, *s. m.* (*Aper americanus*). — Cochon d'Amérique vivant en troupes dans les bois; il est aussi appelé *pécari, sanglier, cochon sauvage;* sa chair excellente se prépare comme celle du cochon de lait ou du marcassin.

PATISSERIE, *s. f.* All. *Backwerk;* angl. *pastry;* ital. *pasticceria*; russe *pirojnoï*. De *pasta* pâte, de l'ancien français *pastisser*, du wallon *pâstegercie*. — Pâte cuite au four et composée le plus souvent de farine, de beurre, d'œufs, de sucre et d'un aromate ou de farine avec l'un ou plusieurs de ces agents. Ensemble de la production du pâtissier; *pâtisserie de détail:* petits gâteaux, petits-fours, desserts. *Grosses pièces de pâtisserie* : grosses brioches, pâtés, gâteaux, tourtes, vol-au-vent, etc.

Chez les Romains, la pâtisserie était très avancée; les écrivains de leur époque nous ont laissé les noms et la description d'un grand nombre de leurs entremets, parmi lesquels je citerai : le *collyris*, et diverses sortes d'*obeliæ* (oublies), de *tortæ* (tourtes), de *crustulæ* (croûtes); l'*artolaganus*, dont la pâte était composée de vin, de lait, d'huile, et de poivre; le *scriblita*, gâteau au fromage, le *suavillum*, espèce de pouding, le *placenta*, composé de farine d'avoine, de fromage et de miel, le *libum*, fait de farine, de lait, d'œufs et d'huile et les *apiciens* inventés par l'illustre gourmet Apicius (Athénée, *Deipnos*, I. 6).

En France, la pâtisserie proprement dite ne s'est révélée que vers 1790; avant cette époque les *oublayers*, les *darioleurs*, etc., fabriquaient chacun leur spécialité et il était interdit de vendre autre chose; c'est-à-dire que les pâtissiers n'avaient pas le droit de mettre du jambon dans leurs pâtés, comme il était interdit aux boulangers de mettre des œufs et du beurre dans leur pain; en un mot, chaque métier était un privilège exclusif. En 1767, on comptait à Paris, deux cents maîtres pâtissiers et le titre d'ancien coûtait 1.200 livres. La Révolution a justement aboli tous ces privilèges arbitraires, qui n'étaient établis que pour imposer les corporations industrielles dans le but de faire fructifier le fisc.

C'est au XIX^e^ siècle que la pâtisserie prit un nouvel essor sous l'impulsion que lui donnèrent, dans la première moitié du siècle, Avice, Feuillet, Carême et Mignot; vers la fin du siècle, par Cintract, fondateur de la maison Frascati; Colosiez, ex-chef de S. A. le prince de Joinville; Lambert, pâtissier au château des Tuileries sous le deuxième Empire; Gouffé, qui fut établi *A la Pensée*, rue Saint-Honoré; Bailleux, l'auteur du *Livre du Pâtissier;* Darenne; Chiboust; Bourdon et les frères Julien. Un ouvrier de grand mérite qui contribua à la vulgarisation industrielle de cet art par la publication de son ouvrage : *Le Mémorial de la Pâtisserie*, est notre confrère Pierre Lacam.

Les pâtisseries étant traitées à leurs noms respectifs, je me borne à donner ici quelques détails précis sur l'histoire de la pâtisserie.

PATISSON, *s. m.* (*Cucurbita meloppo*, L.); all. *Bischofsmütze;* angl. *Crown gourd, Custard marrow*, nommé selon ses variétés *bonnet d'électeur, bonnet de prêtre, couronne impériale, artichaut de Jérusalem, artichaut d'Espagne, arboufle d'Astrakan.* — Variété de courge à tiges non coureuses, à fruit déprimé, dont le contour présente des dents obtuses ou excroissances, plus ou moins recourbées vers l'ombilic du fruit, à écorce lisse, sa chair est ferme, peu sucrée, mais assez farineuse.



Fig. 887. — Patisson jaune.

Les variétés de patisson le plus généralement cultivées sont les suivantes : le *patisson jaune*, à peau d'un jaune beurre, qui paraît être la variété primitive; le *P. vert*, le *P. orange* dont la couleur se rapproche de celle d'une orange mûre; le *P. panaché*, très joliment panaché de vert et de blanc; le *P. galeux* dont l'écorce d'un blanc de crème est toute parsemée de verrues arrondies; le *P. panaché amélioré*, ressemblant par la forme et la couleur au P. panaché ordinaire, mais d'un volume beaucoup plus gros.

Pour leurs préparations culinaires, le praticien se reportera au mot *courge*.

PATTES D'OURS, *s. f. pl.* — En Russie, on trouve communément, chez les charcutiers, des jambons et des pattes d'ours (Voir ce mot); mets fort estimés des amateurs russes.

PAUILLAC, *s. p.* (*Géographie gastronomique*). — Commune du département de la Gironde dont les vins rouges sont renommées. (Voir BORDEAUX.)

PAUPIETTE, *s. f.* — Altération du mot papillote, parce que, à l'origine, on les faisait cuire et on les servait en papillotes. Je trouve dans les anciens formulaires de cuisine *paupillote*, et plus récemment dans Reculet *polpette;* enfin le terme usité de nos jours *paupiette*, qui avait déjà été adopté par Carême. Mode de préparation culinaire, qui consiste à tailler de la chair par bandes que l'on aplatit; on

les assaisonne, on les farcit d'un côté et on les roule sur elles-mêmes en forme de bondon, on les ficèle et on les fait cuire.

USAGE CULINAIRE — Dans l'origine, ce mets était de la viande hachée, entourée d'une mince barde de viande, le tout enveloppé de papier beurré et cuit à l'étouffée. Une belle paupiette doit avoir cinq centimètres de diamètre et cinq à six de hauteur.

On fait des paupiettes avec toutes sortes de viande, principalement avec le veau, le bœuf, le gros gibier à poil et le poisson. Ce met a été trop abandonné de nos jours par la cuisine ménagère, qui trouverait là un moyen pratique de varier son menu, le procédé étant des plus simples.

Paupiettes de veau (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,097.*

Procédé général. — Hacher un peu de viande restant de la veille, débris de poulet, gibier, bœuf, veau; mouton ou porc et un peu de jambon si on en a, assaisonner ce hachis avec un peu de panade de pain, un oignon haché cuit au beurre dans la poêle, un peu de fines herbes (pointe d'ail pour ceux qui l'aiment), un œuf ou deux, poivre, sel et muscade, bien travailler la farce.

Tailler dans un beau morceau de veau, noix sous-noix, filet ou rondelle, des tranches minces, les aplatir avec l'abate mouillée de façon à faire des bandes le plus minces possible, longues de douze à quinze centimètres et large de cinq à six centimètres; les saupoudrer, étendre dessus une couche de farce (fig. 888), les rouler sur elles-mêmes; attacher chaque paupiette avec deux fils, les placer debout dans une casserole ou dans un petit sautoir préalablement beurré, faire saisir à four chaud, les arroser avec un peu de jus de veau, du bouillon, ou simplement avec un peu d'eau; les faire cuire de vingt à trente minutes. Les déficeler, les dresser debout sur un plat et les arroser de leur jus.

Remarque. — On peut les accompagner de toutes sortes de légumes; petits pois, haricots blancs et purée; mais il est toujours de meilleur goût de servir ces légumes à part et les paupiettes avec une sauce qui en détermine le nom : *paupiettes à l'italienne,* avec une sauce italienne, à la *sauce piquante, aux fines herbes.* On peut aussi, lorsque les paupiettes sont préparées comme je viens de l'indiquer, les passer à l'œuf battu et les paner; on les plonge dans une friture chaude, pendant huit à dix minutes, dans ce cas, on sert la sauce à part et on les dresse garnies de persil frit.

Paupiettes de poisson (*Cuisine ménagère, ancienne méthode*). — *Formule 4,098.* — Désosser du poisson froid de la veille, le hacher, le mettre dans une terrine, l'assaisonner de bon goût; ajouter un peu de sauce béchamelle ou une cuillerée de crème, ou tout simplement un peu de sauce de la veille s'il en restait et une panade de pain au lait et deux ou trois œufs; bien travailler cette farce et la conserver un peu ferme. Tailler des bandes de papier d'office longues de vingt centimètres et larges de dix, les beurrer et les rouler autour d'un morceau de bois cylindrique bien uni, ayant quinze centimètres de circonférence; laisser dépasser le papier de deux centimètres, le replier en l'abattant sur le bout du bois, comme pour faire un rouleau de monnaie; fixer le papier avec un peu de pâte à la farine, sortir le tube, le remplir à deux centimètres du bord avec la farce, replier le papier dessus, le coller de façon à lui donner la forme d'un gros bondon. Beurrer un petit sautoir ou un plat quelconque allant au four; dresser dessus les paupiettes debout, mouiller légèrement la cuisson avec du bouillon ou de l'eau, couvrir d'un papier beurré et faire pocher pendant dix minutes au four. Les dresser sur un plat et servir un peu de sauce à part, s'il en reste de la veille.

Paupiettes de veau frites (*Cuisine de pensions, hôtels et restaurants*). — *Formule 4,099.* — Préparer une farce bien relevée avec les restants



Fig. 889.
Paupiette prête à frire.

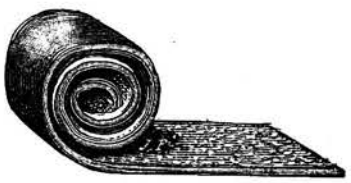


Fig. 888.
Paupiette en préparation.

de viande froide, un peu de jambon ou de chair à saucisse; ail, échalote, oignons hachés cuits dans la poêle, quelques œufs et une pointe de piment de Cayenne; tailler dans un beau morceau de veau des bandes minces, les aplatir avec l'abate mouillée de façon à former des tranches longues de douze à quinze centimètres et larges de cinq à six; coucher la farce dessus, les rouler, les ficeler, les paner en les passant à l'œuf et les plonger huit à dix minutes dans une friture chaude. Oter la ficelle et les dresser sur serviette garnies de persil frit. Ser-

vir une sauce relevée à part, *italienne*, *poivrade*, *piquante* ou *Robert*. Ces paupiettes, au lieu d'être frites, peuvent être braisées et accompagnées de différents légumes ou purées (fig. 889).

Paupiettes de poisson *(Cuisine de restaurant). — Formule 4,100.*

Procédé général. — On se sert pour ces paupiettes de filets de sole, de brochet, d'aigrefin, de cabillaud, de thon frais, de bars, de congre et de tous les gros poissons de mer. On lève les filets sans arête ; on les coupe par tranches aussi minces que possible, on les aplatit de façon à former des bandes très minces, longues de douze à quinze centimètres et larges de cinq à six ; les farcir d'une farce de poisson cru ou à garnir (Voir FARCE) ; on les roule, on les ficèle et facultativement, on les pane pour les faire frire ou on les fait cuire sans les paner dans un sautoir beurré, mouiller légèrement de cuisson de poisson, d'un verre de vin blanc ou de bouillon.

Paupiettes de volaille ou de gibier. — *Formule 4,101.* — Par extension, on a voulu faire des paupiettes de poulet et de gibier à plumes ; mais le praticien intelligent s'apercevra bien vite qu'il y a autre chose à faire avec des filets de poulet et de gibier, que de vulgaires paupiettes ; j'excepte toutefois le grand gibier à poil, tels que le chevreuil, le daim, le cerf, l'élan, dans la chair desquels on peut largement tailler des tranches propres à la confection de ce mets.

Si on voulait faire des paupiettes de poulet ou de gibier à plumes, on devrait suivre le procédé primitif, c'est-à-dire faire une farce avec les chairs cuites restant du gibier et les faisant cuire dans la papillotte, tel qu'il est indiqué à la formule 4,096.

Paupiettes de gras-double *(Cuisine ménagère et de restaurant). — Formule 4,102.* — Couper dans du gras-double des bandes régulières d'une largeur et d'une longueur suffisantes ; hacher les débris et les ajouter dans la farce décrite par la formule 4,099, et terminer en suivant les mêmes prescriptions.

PAVÉ, *s. m.* — On appelle ainsi les grosses pièces de pain d'épice (Voir ce mot).

PAVIE, *s. m.* — Variété de pêche duveteuse dont la chair est adhérente au noyau ; on en compte sept espèces. Leurs propriétés sont celles des autres pêches.

PAVOT, *s. m. (Papaver).* — Genre type des papavéracées, comprenant un grand nombre d'espèces. Des graines du pavot somnifère, *papaver somniferum*, on retire l'huile *d'œillette ;* dans plusieurs contrées de l'Italie et de l'Allemagne, on les fait entrer dans certains gâteaux et on en saupoudre la croûte supérieure du pain.

PAYA, *s. m.* — Boisson fermentée en usage au Brésil ; elle se compose de cassave et de patates broyées et pétries ensemble ; on délaye cette pâte avec de l'eau et on laisse fermenter.

PAYSANNE *(A la)*, *s. f.* — En cuisine, ce mot réveille l'idée d'une préparation simple de forme et dans laquelle il entre autant de sortes de légumes que possible. *Potage*, *soupe*, *garniture*, *à la paysanne ;* dans cette dernière il entre invariablement du lard.

PEC, *adj.* — Hareng *pec*, se dit du hareng fraîchement salé et encaqué.

PÊCHE, *s. f.* (*Malum persicum*). All. *Pfirsich* ; angl. *peach ;* rus. *persik ;* ital. *pesca.* — La pêche est le fruit du pêcher cultivé, *amygdalus persica*, de la famille des rosacées, que l'on dit originaire de Perse.

On distingue aujourd'hui plus de deux cents variétés de pêches, dérivant de quatre genres et de deux ordres principaux, qui sont : les pêches à *noyau libre* et les pêches à *noyau adhérent* à la pulpe ; on les divise en quatre groupes qui sont : 1° les pêches duveteuses ou persèques à noyau adhérent à la pulpe, aussi appelées *pavies* ou *alberges* (Voir ce mot) ; 2° les pêches duveteuses à noyau libre et dont la peau s'enlève facilement ; 3° les pêches lisses à noyau libre ; 4° les pêches à peau lisse et à noyau adhérent, aussi appelées *brugnons* (Voir ce mot).

Les Romains estimaient beaucoup la pêche, qu'ils appelaient *nux molluscum*, à cause de sa mollesse ; ils faisaient surtout grand cas de celles qui venaient de Campanie.

En France, les pêches les plus estimées, parmi celles à noyau adhérent, sont : le *pavie-Madeleine*, le *pavie de pomponne*, le gros *persèque ;* parmi celles à noyau libre : la *madeleine de Courson*, la *belle de Paris*, la *belle de Vitry*, la *grosse noire de Montreuil*, la *bourdine* et le *téton de Vénus ;* et parmi celles dont la peau est lisse : le *brugnon musqué* et la *violette hâtive*.

Tout est rose et blanc, jaune, violet, pourpré, lisse ou duveteux éblouissant, dans la famille des pêches, dit mon éminent ami Fulbert-Dumonteil. Tout embaume et tout fond. C'est un sucre, un jus, un parfum.

La pêche est, peut-être le meilleur et le plus beau des fruits. Les noms qu'elle porte sont aussi charmants que la pêche elle-même est exquise. Chacun d'eux rappelle une joie du palais, une extase des lèvres.

Ici, la pêche cerise et la pêche-abricot, la mignonne et la frisée, la blanche et la violette, la pourprée, la marbrée, la musquée, la déesse rosée, la belle beausse, la belle de Vitry et la belle de Paris, la presle fondante et sucrée.

Là, les chevreuses embaumées et les pavies délicieuses, la douce persane, la royale, la coquette, la cardinale, l'alberge aux tons dorés, la magdeleine, un fruit de neige, et la petite pêche d'Ispahan, un fruit de Lilliput rustique et parfumé, qui mûrit en plein vent. Voici encore la vineuse de Fromentin aux vives couleurs, la fameuse de Montreuil, un prodige de beauté, la galande de Bellegarde, d'un rouge si foncé qu'elle paraît noire, la boardine qui sent la fraise, le brugnon des vignes à la chair musquée, et cette pêche appétissante et vermeille, aux contours délicats, au mamelon rosé, que de Candolle baptisa : le teton de Vénus.

Appellations charmantes qui exhalent, pour ainsi dire, l'arome appétissant d'un fruit ou les senteurs exquises d'une fleur.

Victor-Hugo, est aussi épris de la pêche :

D'attraits ravissants pourvue,
Seule, elle réunit tout;
Ses appas charment la vue
Et chacun vante son goût;
Sa peau veloutée et fraîche
Joint toujours la rose aux lis:
Ce pourrait être Philis....
Si ce n'était une pêche.

Analyse chimique. — Voici, d'après J.-B. Dumas, l'analyse chimique de la pêche sur 100 parties :

Eau	82
Sucre	11
Gomme	5
Acide malique	1
Ligneux	1
Sel de chaux et matières colorante, traces.	

HYGIÈNE. — Comme on le voit par l'analyse chimique, ce fruit ne contient absolument rien de contraire à la santé et si l'opinion des hygiénistes a été quelquefois divisée à ce sujet, c'est qu'on n'a pas tenu compte de la variété et de l'état de maturité du fruit; mais une pêche à maturité à pulpe sucrée, fondante et aromatique, ne saurait que convenir à tous les estomacs; elle est rafraîchissante, d'ailleurs, l'addition de vin et de sucre atténue cette qualité; elle convient surtout aux néphrésiques, aux sanguins et aux bilieux; en raison de ses propriétés légèrement laxatives, elle convient aux malades. Et si l'on doutait encore de ses bonnes qualités, on n'aurait qu'à la préparer selon l'une des méthodes culinaires que je vais décrire.

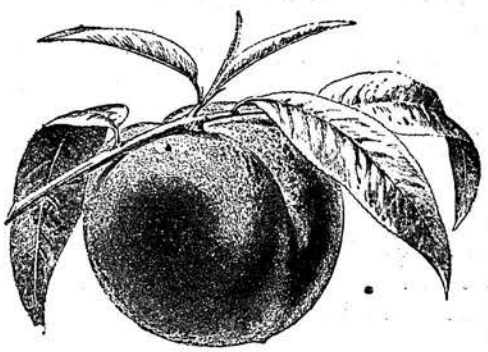


Fig. 890. — Pêche galande ou Bellegarde.

USAGE CULINAIRE. — En France, les horticulteurs produisent des chefs-d'œuvre de pêche, où l'exquisité est réunie à la beauté du fruit. Pour le dessert, on en produit avec les initiales des noms des personnes auxquelles elles sont destinées. Pour cela on découpe les lettres sur une bande de papier avec laquelle on enveloppe la pêche du côté du soleil; après quelques jours, les caractères se détachent en rouge carminé sur un fond jaune blanchâtre. On peut aussi obtenir le contraire en collant les initiales sur la pêche; la peau, sous les lettres exposées au soleil, restera d'un blanc jaunâtre sur fond pourpré; ce qui a fait dire à des médecins optimistes que l'on colorait les fruits artificiellement.

Dans le dressage des fruits pour dessert, il faut surtout éviter l'emploi des feuilles de pêches; étant donné la quantité d'acide prussique qu'elles renferment, elles peuvent avoir des inconvénients, pour les enfants surtout, toujours prêts à porter à la bouche ce qu'ils ont sous la main. Il ne faut non plus abuser de l'emploi des amandes dans les préparations culinaires.

Pêches conservées au naturel. — *Formule 4,103.* — On peut conserver pendant quatre ou cinq mois des pêches naturelles par le procédé suivant :

Cueillir à la main des pêches à maturité, fermes et très saines; les envelopper dans un double papier mousseline et les tremper vivement dans de la cire ou de la paraffine, fondue mais non chaude, afin d'intercepter l'air.

Pêches conservées par dessication. — *Formule 4,104.* — Dans le Canada, où les pêches sont abondantes, on les conserve par la dessication de la manière suivante :

Lorsque les pêches sont à maturité on leur ôte la peau, on enlève le noyau, on les coupe en lames et on les fait sécher au soleil; on les remet à leur juxtaposition et on les fourre dans des boyaux de bœuf et on ferme l'ouverture; on les conserve ainsi tout l'hiver.

Lorsqu'on veut s'en servir, on déchire le boyau, on lave les pêches dans un peu d'eau froide et on les fait cuire dans un sirop, ou avec du sucre et un peu de vin et d'eau, pour en faire à volonté des compotes ou des marmelades pour les tartes. (Voir aussi la formule 1,985.)

Pêches conservées (*Compote de*). — *Formule 4,105.* — De préférence on choisit des pêches duveteuses à noyau libre, un peu avant leur complète maturité; on les coupe par le milieu, on en retire les noyaux et on en casse la moitié pour en extraire l'amande. Mettre pêches et amandes dans une bassine sur le feu, contenant de l'eau bouillante; laisser reprendre l'ébullition et retirer les amandes avec l'écumoire et les monder; les mettre dans l'eau fraîche. Aussitôt que les pêches sont légèrement ramollies, sans les laisser cuire, les retirer de l'eau et les rafraîchir; on enlève alors la peau; quelques amateurs préfèrent la laisser.

Pendant ce temps, faire un sirop de 25 à 28 degrés, selon la maturité ou la variété du fruit plus ou moins sucré. Mettre les pêches avec les amandes dans des boîtes de fer blanc ou des flacons de verre; remplir avec le sirop, souder les boîtes ou boucher et ficeler les flacons et soumettre pendant douze minutes à l'ébullition à la vapeur, ou cinq minutes d'ébullition lorsqu'elles sont mises à l'eau froide au bain-marie; les retirer et recouvrir les flacons d'une feuille de parchemin ficelée autour du goulot.

Pêches à l'eau-de-vie (*Conserve de*). — Voir l'article FRUIT et les formules des *Fruits à l'eau-de-vie.*

Beignets de pêches. — Voir la formule 323.

Confiture de pêches. — Voir la formule 1,053.

Marmelade de pêches. — Voir MARMELADE.

Flan de pêches crues. — Procéder selon la formule 1,755.

Flan de pêches conservées. — Voir la formule 1,761.

Flan de pêches à la Saint-Germain. — Se reporter à la formule 1.766, en remplaçant les poires par des pêches.

Pêches en compote fraîche. — *Formule 4,106.* — Couper les pêches par le milieu, enlever le noyau, en casser quelques-uns pour extraire l'amande, mettre pêches et amandes à l'eau bouillante; les retirer à la première ébullition, monder les amandes, peler les pêches et les rafraîchir à l'eau froide. Préparer un sirop à 28 degrés, y mettre les amandes et les pêches et, aussitôt qu'elles sont cuites à point, les retirer.

Pêches confites. — Voir à l'article FRUIT et les formules des *Fruits confits au sucre.*

Compote froide de pêches. — *Formule 4,107.* — Choisir de belles pêches de Montreuil très mûres, à noyau libre; les couper par le milieu, ôter le noyau, les peler et les mettre dans un saladier avec du sucre en poudre, un bon verre de vin de Marsala ou de vin de Muscat, ou de Champagne, ou tout simplement de bon vin blanc ou à défaut du vieux Bourgogne; couvrir le saladier et laisser macérer ainsi pendant deux heures, en remuant de temps en temps, et vous aurez un entremets exquis.

Pêches à la Condé. — Procéder comme pour les abricots à la Condé, selon la formule 1,045.

Tartelettes de pêches à la Condé. — Procéder selon la formule 1,051.

Pêches au riz (*Entremets chaud*). — *Formule 4,108.* — Préparer une compote fraîche selon la formule 4,106; à défaut de celle-ci, on utilisera la compote de conserve en la faisant chauffer. D'autre part, préparer un riz au lait sucré à la vanille avec un grain de sel et cuit à point. Au moment de servir, beurrer un moule à bordure, le remplir de riz, le démouler sur un plat rond; dresser dans le puits la compote de pêche en mettant sur chaque moitié une amande; chauffer le sirop, lui ajouter un bon verre de marasquin, arroser les pêches et servir le restant à part. (Fig. 891)

Remarque. — Les pêches entrent dans les mêmes combinaisons culinaires que l'abricot. Indépendamment des formules ci-dessus renvoyées, sa pulpe en purée peut entrer dans les bavarois, les glaces, les crèmes glacées et dans tous les gâteaux dans lesquels il entre de la marmelade.

PÉCHURIN, *adj.* — Aussi appelée fève *pichurim* ou *péchurine*. Fruit d'une espèce de laurier du Brésil, qu'on emploie comme condiment au même titre que la muscade et que l'on fait entrer, en Amérique, dans la confection du chocolat pour le rendre plus digestif et plus parfumé.

PECTINE, *s. f.* De deux mots grecs : *pektos*, pris en gelée, *pegnumi*, solidifier. — Aussi appelée *gelée végétale*, nom sous lequel la pectine fut longtemps connue, et *pectose*; et par Guibourg, *grossuline;* elle est transformée par les alcalis en *acide pectique*, lequel donne avec les bases des sels appelés pectates. (Voir GELÉE.)

PECTORAL, E, *adj.* — Qui appartient à la poitrine. En médecine, se dit des médicaments propres aux maladies de la poitrine; les quatre fleurs pectorales sont : les fleurs de mauve, de violette, de bouillon blanc et de coquelicot. En hygiène alimentaire, se dit aussi de tout aliment propre à combattre les affections des poumons; les quatre fruits pectoraux sont : les figues, les dattes, les jujubes et les raisins. (Voir le tableau synoptique à la fin de chaque volume.)

PÉDIVEAU, *s. m.* — Nom vulgaire de l'*arum esculentum* de Linné; il croît dans les lieux aquatiques, sur les bords des rivières, dans le Levant, l'Égypte, la Syrie, l'île de Candie, etc., où il est cultivé, ainsi qu'en Portugal; dans les îles de l'Archipel, en Amérique, dans les Indes orientales où toutes les variétés d'arum sont très communes et connues sous le nom générique d'*edder;* celui qui nous occupe est appelé *kale indien*; il est d'un usage plus universel parce qu'il subsiste toute l'année. Sa racine cuite à l'eau devient fort douce et perd toute son âcreté; on leur applique tous les modes de préparations culinaires de la patate et à ses feuilles ceux des épinards.

PEIGNE, *s. m.* (*Pecten Jacobœa.*) — Appelé aussi *peigne de Vénus*, à cause de sa ressemblance avec le peigne. On a groupé dans ce genre des espèces très nombreuses du genre *peigne*. Quelques grandes espèces pêchées sur les côtes de l'Océan sont apportées sur les marchés des villes voisines où on les nomme, *palourdes, pélerines, ricardots*, ou *ricardes;* l'espèce à côtes rondes (*P. maximus*) est celle que l'on mange à Paris, sous le nom de coquilles Saint-Jacques; elle se distingue par la dureté du muscle rétracteur qui forme la plus grande partie de sa masse. Pour sa préparation culinaire, voir SAINT-JACQUES.

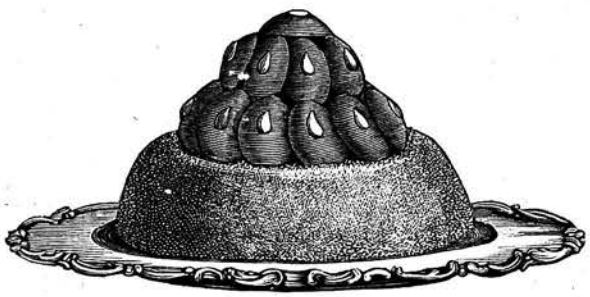


Fig. 891. — Pêches au riz.

PELER, *v. a.* — Action d'enlever la peau d'un fruit, d'un tubercule. Ce mot s'emploie plus particulièrement pour le règne végétal. Lorsqu'il s'agit d'un animal, lors même qu'il est revêtu d'une peau, on le dépouille, on ne le pèle pas.

PÈLERIN, *s. m.* — Poisson à chair coriace qui habite les mers du nord. — *Pèlerins* se dit aussi de petits-fours, en pâte de biscuits ordinaires, que l'on couche avec une poche à douille.

PÈLERINE, *s. f.* — Pâtisserie de détail, composée de pâte feuilletée, de crème ou de confiture.

Pèlerines à la marmelade d'abricots. — *Formule 4,109.*

Procédé général. — Abaisser des rognures de feuilletage après leur avoir donné un tour; et en foncer des moules à tartelettes préalablement beurrés; remplir le moule de marmelade d'abricots; humecter les bords et recouvrir d'une rondelle de la même pâte; souder tout autour et pratiquer un petit trou au milieu avec la pointe du couteau, faire cuire; en les sortant du four, les glacer au pinceau avec un sirop à 32 degrés.

Remarque. — On en fait *à la crème aux pistaches, au chocolat, à la crème au marasquin*, ainsi qu'à toutes les marmelades et confitures de fruits.

PÉLICAN *s. m.* (*Pelecanus onocrotalus*. L.) — Oiseau palmipède; espèce de héron tout blanc, à hautes jambes, sa chair était défendue aux Juifs; les Islandais le mangent et se servent de sa graisse pour l'usage culinaire. C'est un aliment de quatrième ordre.

PELLE, *s. f.* (*Pala*). All., *Schaufel*; angl., *shovel*; rus., *lapata;* ital., *pala*. — Instrument de bois ou de métal large et plat, à manche plus ou moins long, variant de forme, selon l'usage auquel il est destiné; pelle à homard, fig.893; pelle à tarte, fig. 892. Les pelles à poisson se nomment plus communément truelles (Voir ce mot).

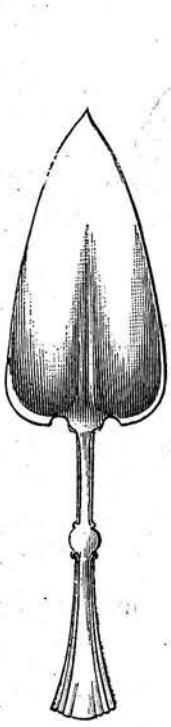


Fig. 892. Pelle à tarte.



Fig. 893. Pelle à homard.

PELLMÈNES, *s. m. pl.* (*Pellemènes*). — Sorte de hors-d'œuvre chaud, compris dans la nomenclature des petits pâtés russes et que l'on prépare de la façon suivante :

Pellmènes sibériens (*Pellmènes sibirski*). — *Formule 4.110.* — Faire un salpicon avec des filets de gélinotte, jambon gras et maigre, et *gibouis;* bien assaisonner le tout de fines herbes, poivre, sel, muscade et mouiller d'une sauce demi-glace réduite en gelée ou d'une sauce chaufroid; laisser refroidir. D'autre part préparer une pâte à nouilles, l'abaisser, en tailler des rondelles, en garnir la moitié avec l'appareil, humecter les bords et couvrir avec l'autre partie des rondelles, souder et faire pocher à l'eau bouillante; les égoutter, les dresser dans une timbale d'argent, les arroser de beurre fondu et en servir à part.

PEMMICAN, *s. m.* — Terme anglais, par lequel on entend une préparation culinaire très nutritive, sous un petit volume; elle sert de nourriture dans les voyages à long cours.

Le pemmican dont on s'est servi dans l'expédition vers le pôle arctique était une sorte de *plum-pudding*, composé de bœuf de premier choix, de raisins de Malaga, de raisins de Corinthe, de graisse, de glace de viande et de sucre; le tout enfermé dans une peau de baudruche huilée extérieurement.

PENCHENILLE, *s. f.* — Nom vulgaire de l'hydne sinué, *hydnum repandum*, ainsi appelé dans le haut Languedoc.

PENNARD, *s. m.* — Variété de canard à longue queue; sa préparation culinaire est la même que celle de ses congénères.

PEPO, *s. m.* (*Cucurbita pepo, L*). — Genre de courge (Voir ce mot) qui fait partie de l'une des principales espèces, d'où dérivent plusieurs variétés.

PEPSINE, *s. f.* — Substance jaune, gommeuse, qui a plusieurs des propriétés des ferments, et qui se trouve dans l'estomac; c'est avec la pancréatine le principe actif de la digestion gastrique; elle désagrège les aliments et les transforme en liquide acide (Voir PANCRÉATINE). On administre de la pepsine, extraite de la caillette des moutons, aux personnes dont les digestions sont pénibles. Mais le plus puissant digestif est celui tiré du *Carica papaia*, qui a été étudié avec soin par MM. Wurtz et Bouchut et qui prend en pharmacie le nom de papaïne (Voir PAPAYE). Différents digestifs à base de pepsine, ou de suc pancréatique, sont exploités par les pharmaciens sous les noms de *peptone*, *peptique* et *pancréatique*.

PERCE-PIERRE, *s. m.* — L'un des noms du bacile (Voir ce mot), aussi appelé passe-pierre.

PERCHE, *s. f.* (*Perca fluvialitis*). All. *Barsch;* angl. *perch*; rus. *Okouin*. — Poisson acanthoptérygien, d'eau douce; type de la famille des percoïdes; remarquable par les piquants dont est armée sa nageoire dorsale; la chair de la plupart de ses espèces, blanche et ferme, est d'un goût agréable; elle a une grande analogie avec la chair de la sole. Son poids atteint rarement trois à quatre livres.

Il y a encore une dizaine d'espèces de perches que l'on trouve en Italie, en Russie, notamment en Pologne, en Amérique, dans les Antilles, dans

l'île de Java, dans la nouvelle Zélande, etc; toutes ces espèces vivent dans les eaux douces.

HYGIÈNE. — La chair de la perche est facile à digérer, elle convient surtout pour les convalescents et les malades.

Dans les préparations culinaires, on doit surtout s'attacher à leur appliquer des formules simples permettant d'extraire les arêtes avec facilité.

USAGE CULINAIRE. — En Hollande, on prépare surtout les perches au court-bouillon connu sous la dénomination anglaise de *Water-fish*, ou allemande, *Wasser-fisch* (eau de poisson), ce qui a fait dire par des auteurs culinaires *perche à la Water-fish*, mots pris à tort pour des noms propres.

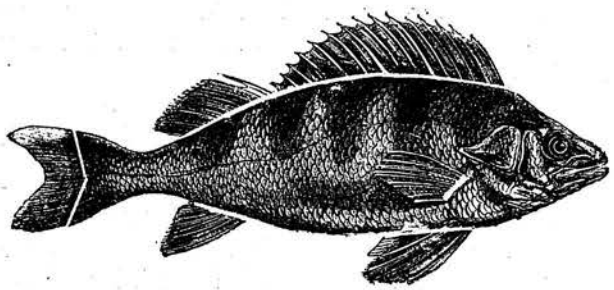


Fig. 894. — Perche commune ; manière de la parer.

Cette méthode de préparer les perches convient spécialement pour les moyennes dénommées *percots* ou *piercots* dans le nord de la France et en Belgique.

Nettoyage de la perche (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,111* — La perche est celui des poissons dont l'habillage est le plus difficile à obtenir, étant donné la ténuité de ses écailles et les piquants de ses nageoires.

Procédé ordinaire. — Couper les nageoires des perches, comme il est indiqué dans la figure 894 et racler à rebrousse poil avec une râpe; vider et remettre la laitance s'il y en a; extraire les ouïes et essuyer avec un linge. On ne doit jamais mouiller un poisson frais, l'eau lui faisant perdre une partie de ses propriétés sapides et aromatiques.

Procédé par échaudage. — Couper les nageoires aussi près du corps que possible et tremper la perche de trois à cinq minutes dans l'eau bouillante, la retirer et enlever la peau qui entraînera les écailles ; essuyer avec un linge et le vider. On doit toujours tremper le poisson dans l'eau bouillante avant de le vider, évitant ainsi de le mouiller intérieurement.

Procédé pour filets. — Couper les nageoires près du corps et couper le poisson par le milieu sur sa longueur en suivant la grande arête, d'un côté d'abord et de l'autre ensuite. On pose les filets sur la table, les écailles en dessous et on pince la peau avec le bout des doigts de la main gauche et l'on rase entre peau et chair avec une lame tenue droite. On extrait ensuite les arêtes des filets.

Court-bouillon ou Water-fish. — (*Cuisine hollandaise*) — *Formule 4,112.* — Tailler une tête de céleri, deux oignons, deux carottes et mettre ces légumes au fond d'une poissonnière avec une branche de thym, une branche de nigelle, poivre blanc concassé, un gros piment, sel, vinaigre à l'estragon. Mettre la grille et l'eau nécessaire de façon à faire un court-bouillon fortement relevé et forcé en sel.

Faire cuire pendant un quart d'heure et mettre les perches nettoyées, selon l'une des deux premières méthodes sus-indiquées. A la première ébullition retirer la poissonnière sur le côté du fourneau. On pourra les servir chaudes après trente minutes. Si on voulait les servir froides, on les conserverait dans une poissonnière en terre ou de tôle émaillée.

Perches chaudes à la hollandaise. — *Formule 4,113.* — Nettoyer et cuire les perches dans l'eau de poisson *Water-fish* et les dresser sur un plat nu ; les entourrer de petites pommes de terre, en dernier lieu, et verser dessus du beurre à la maître d'hôtel fondu On peut aussi servir le beurre à part, dresser les perches sur serviette et les garnir de pommes de terre et de persil en branches.

Perches froides à la hollandaise. — *Formule 4,114.* — Habiller, cuire et laisser refroidir le poisson dans son eau *Water-fish* et les dresser sur plat long en les garnissant de filets d'anchois ou de harengs, d'œufs durs et de canapé de pain noir beurré. On sert aussi le pain à part. On l'accompagne d'une sauce rémoulade ou d'une vinaigrette.

Perches chaudes à la hongroise. — *Formule 4.115.* — Habiller et cuire les perches dans le court-bouillon indiqué plus haut. Mettre dans une petite casserole du beurre pétri avec des fines herbes, muscade, sel et poivre, piment hongrois (paprika), un peu de crème double, un peu de purée de tomates naturelles et de la glace de viande; remuer de façon à chauffer le tout; dresser les perches sur un plat long et les masquer avec la sauce.

De la même façon, on peut préparer les filets de perches.

Perches au gratin. — Les perches au gratin se préparent, dans la haute cuisine, comme les soles au gratin (Voir ce mot).

Perches au gratin (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,116.* — Préparer les perches comme il est dit ci-dessus; les assaisonner intérieurement de poivre et sel, avec un peu de maître d'hôtel, s'il y a possibilité; les coucher sur un plat beurré. D'autre part, faire sauter dans la poêle quelques oignons hachés. Lorsqu'ils sont à peu près cuits, ajouter encore un morceau de beurre et une cuillerée ou deux de farine; lorsque le tout est roussi, ajouter moitié vin blanc, moitié bouillon; et à défaut de l'un et de l'autre, de l'eau et du jus de citron ou du vinaigre et un peu de sel; colorer légèrement avec du caramel, verser la sauce sur les perches, saupoudrer de chapelure, mettre un peu de beurre dessus et faire gratiner.

Perches à la Poniatowski (*Okon à la Poniatowski.— Cuisine polonaise*).— *Formule 4,117.*— Ce mets fut dédié au roi de Pologne de ce nom, qui avait acquis une grande célébrité gastronomique; il fit don à son cuisinier d'une tabatière d'or avec ses initiales, pour lui avoir farci un brochet de la façon suivante :

Procédé. — Pour dix personnes, choisir autant de petites perches que de personnes; nettoyer selon le mode prescrit plus haut; les saler, les poivrer en dedans. D'autre part, cuire dans leur jus une quarantaine d'huîtres ébarbées et fraîches; les égoutter et les mettre dans une terrine avec une qnarantaine de queues de crevettes ou d'écrevisses, cinq ou six truffes épluchées et cuites et taillées en carrés longs; ajouter une quantité relative de bonne béchamelle réduite et froide; avec cet appareil, farcir les perches; coudre l'ouverture avec du gros fil; les saupoudrer, les paner à l'œuf et à la chapelure et les plonger dans une friture chaude; les sortir après sept à huit minutes; les égoutter, les dresser sur un grand plat long, les garnir de persil frit et de dix quartiers de citron.

Perche au gratin à la lithuanienne (*Okon po Litewsku*). — *Formule 4,118.* — Habiller une grosse perche selon les règles indiquées plus haut; la couper en morceaux en comptant deux morceaux par personne, les saler et les poivrer. D'autre part, préparer une farce au raifort de la façon suivante : trois cuillères à bouche de raifort râpé, un quart de beurre frais, une cuillerée de mie de pain, un peu de sel et de poivre, pétrir bien le tout. Beurrer un plat d'argent sur lequel on étendra le tiers de la farce, y mettre dessus deux morceaux de perche crus, couvrir du reste de la farce, verser un peu de vin blanc et de jus de champignons; saupoudrer le dessus de fromage parmesan râpé et de la mie de pain; faire tomber quelques gouttes de beurre; faire gratiner et servir.

Perche au gratin à la polonaise. (*Okon zapiekany po polsku*). — *Formule 4,119.* — Procéder exactement comme dans la formule précédente, en remplaçant dans la sauce au raifort la mie de pain par de la crème aigre, *smietana;* ajouter un filet de vinaigre, faire réduire pendant quelques minutes, lier avec deux jaunes d'œufs, un morceau de beurre frais et retirer du feu. Terminer ensuite comme ci-dessus.

Ces trois dernières formules me sont communiquées de Varsovie, par M. Stanislas Tarkowski.

Perchettes frites. — *Formule 4,120.* — Habiller les perchettes, les tremper dans du lait, les égoutter, les rouler dans la farine et les plonger dans une friture très chaude de façon à les saisir; après quelques minutes les retirer, les égoutter, les saupoudrer et les dresser sur serviette avec du persil frit et du citron.

Perches frites. — *Formule 4,121.* — Elles se préparent comme les précédentes, à l'exception, qu'on les cisèle des deux côtés du dos, avant de les tremper dans le lait.

Remarque. — Dans la cuisine française la perche peut être appliquée à toutes les formules du brochet et de la sole, auxquels je prie le lecteur de vouloir bien se reporter.

PERDREAU, *s. m.* All., *Junges Feldhuhn;* angl., *young-partridge;* rus., *Kourapatka;* ital., *perniciotto.* — Nom des jeunes perdrix qui n'ont pas encore fait leur première mue, c'est-à-dire, dès le mois d'octobre, ouverture de la chasse, jusqu'à ce qu'elles se séparent de la couvée. Voici en quels termes charmants notre collègue Achille Ozanne, cisèle une piécette sur ce gallinacé :

Perdreau sauté à la chasseur (*Cuisine poétique*). — *Formule 4,122.*

C'est l'ouverture de la chasse,
Le gibier s'enfuit tout tremblant,
Craignant le plomb qui, dans l'espace
Passe en sifflant!

Va-t-en chercher la bête au gîte,
Chasseur — la meute est aux abois,
Entends-tu, le cor qui t'invite? —
Vite, sous bois!

Où, dès l'aube, sans perdre haleine,
Tout le jour marchant à grand pas,
En tous sens va battre la plaine,
Pleine d'appâts.

Le soir, savourant la cuisine,
Que chaque chasseur radieux —
Sans mettre à sa faim de sourdine —
Dîne joyeux!

RECETTE

Découpez, pour sauter, quelques jeunes perdreaux;
Et, si vous observez la ligne de conduite,
Chacun doit vous fournir tout juste six morceaux;
Les deux cuisses d'abord, — les deux ailes ensuite :
Donc quatre — la carcasse et l'estomac font six.
Dans un plat à sauter, alors sans plus attendre,
Passez-les vivement; car ce n'est qu'à ce prix
Que l'on peut obtenir une viande très tendre.
Maintenant, d'autre part, vous avez émincé
Quelques beaux champignons, aussi de l'échalote.
— Dès qu'avec les perdreaux, tout se trouve passé,
Alors que la cuisson, au toucher vous dénote,
Aussi bien qu'au parfum, que votre mets est cuit;
Détachez au vin blanc — cognac — un peu de glace,
Vous aurez un bon jus qu'à moitié l'on réduit,
Et que, sur les morceaux, juste au moment l'on passe!
. . . . . .
Puis, semez du persil haché sur la surface...

Galantine de perdreau. — Pour sa description voir le mot GALANTINE (Formule 2,035, IIIe vol.)

Pâté froid de perdreau. — Décrit à l'article *Pâté* (Voir ce mot).

Pâté chaud de perdreau. — Voir sa description à la formule 4,062.

Pain chaud de perdreau. — Cet article est décrit à la formule 3,900.

Fumet de perdreau. — Voir sa description à la formule 2,016, IIe vol.

Coulis de perdreau. — Voir sa description au mot COULIS.

Epigrammes de perdreau. — Cette formule est décrite à l'article *Epigramme* (Voir ce mot).

Crépinettes de perdreau. — Voir l'article *Crépinette*.

Côtelette de perdreau. — Voir les trois méthodes dans l'article *Côtelette de gibier à plumes*, et la formule 1,120, IIe vol.

Boudin de perdreau. — Voir la formule 644, Ier vol.

Chaufroid de perdreau. — Voir le mot *Chaufroid*.

Perdreau en escabèche. — Voir le mot *Escabescia*.

Filets de perdreau (*Haute cuisine*). — *Formule 4.123.*

Procédé général. — Les poitrines de perdreau détachées de la poitrine offrent des filets dodus et tendres; on leur enlève la peau, on les aplatit très légèrement, on les pique de fins lardons, ou on les cloute de truffes; on les saute dans un sautoir avec du beurre fin, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point; en général lorsqu'ils sont durs, comme dans les perdrix, on les fait braiser, en les arrosant de leur fumet.

On prépare toujours, avec les carcasses, un coulis ou un fumet de gibier (Voir ces mots) qui sert à saucer les garnitures; on devra surtout éviter d'introduire du jus de viande, ou du bouillon, dans ces préparations.

Avec cette sauce et les filets ainsi préparés, on varie à l'infini la nomenclature des garnitures.

Filets de perdreau à la Lucullus (*Haute cuisine*). — *Formule 4.124.* — Lever les filets, comme il est indiqué plus haut, les clouter de truffes, les faire pocher au four, les dresser sur une farce à pain de perdreau, selon la formule 3,900, et garnir le puits d'une garniture à la Lucullus décrite dans la formule 3,040.

Filets de perdreau à la périgourdine (*Haute cuisine*). — *Formule 4,125.* — Préparer les filets comme il est prescrit plus haut au procédé général; les dresser sur un turban de farce de gibier poché au four et les napper d'un coulis de gibier aux truffes.

Filets de perdreau à la Rossini (*Haute cuisine*). — *Formule 4,126.* — Piquer de fins lardons deux filets de perdreau, tailler deux belles escalopes de foie gras; saler le tout, le mettre dans un sautoir avec du beurre frais et faire saisir au four; égoutter la graisse, mouiller avec un coulis de gibier, faire réduire en demi-glace, dresser sur un plat long les deux escalopes de foie gras et les filets dessus; faire chauffer dans la sauce une douzaine de rognons de coq et deux truffes moyennes, épluchées; dresser les truffes au milieu et de chaque côté de la tête des filets, et les rognons de coq en

pyramide dans le centre, ou en couronne autour du foie gras; déglacer le sautoir, napper le tout et envoyer le restant de la sauce à part.



Fig. 895. — Poitrines de perdreaux à la financière.

Poitrines de perdreau à la financière (*Cuisine d'hôtel*). — *Formule 4.127.* — Lever les poitrines et les cuisses entières de quatre perdreaux crus; les faire braiser, piquer chaque poitrine de quelques morceaux de truffes taillés en clous, en les arrosant du fumet obtenu avec les carcasses. Préparer une garniture financière composée de champignons, de truffes, de crêtes et de rognons de coq, le tout préalablement cuit selon la règle et arrosé de fumet de gibier; coller sur un plat rond un croûton de pain pointu; mettre sur le plat une bordure d'argent; dresser les cuisses au fond; appuyer contre le croûton les quatre poitrines de perdreau qui seront soutenues à leur base par la bordure; garnir les interstices avec la garniture financière, piquer au-dessus un attelet avec une truffe et une crête; saucer légèrement et envoyer le restant à part.

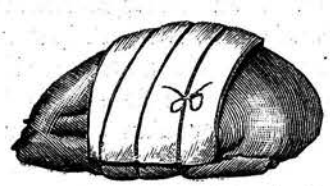


Fig. 896. — Perdreau farci et bardé prêt à cuire.

Perdreaux farcis aux truffes. (*Haute cuisine*). — *Formule 4,128.* — Habiller et nettoyer six perdreaux, en sortir l'os de la poitrine; couper les pattes pour les renfiler sous la peau; préparer une farce aux truffes selon la formule 1,817, en garnir les perdreaux, en coudre les ouvertures en les ficelant; faire à l'aide du petit couteau trois ou quatre entailles sur la poitrine, dans chacune desquelles on introduit une lame de truffe, coupée de grandeur régulière; les envelopper d'une forte barde de lard; les faire braiser dans une petite casserole en les arrosant souvent avec du fumet de gibier ou a défaut avec de l'eau, à petit mouillement, en laissant tomber plusieurs fois à glace; lorsqu'ils sont cuits, enlever la barde de lard, la mettre sur le plat, les perdreaux dessus et les servir ainsi au naturel dans leur propre jus.

Perdreaux aux olives (*Cuisine méridionale*). — *Formule 4,129.* — Plumer, flamber et vider deux perdreaux; les brider comme pour entrée en faisant rentrer l'os du pilon sous la peau; hacher les foies, les cœurs et les poumons et les ajouter dans la farce avec laquelle on farcira des olives noires selon la formule 3,720; en mettre quelques-unes dans l'intérieur des perdreaux, ficeler les ouvertures, les barder et les faire cuire à petit mouillement, sans autre addition que de l'eau, et laisser pendant la cuisson le jus tomber à glace. Lorsque les perdreaux sont bientôts cuits, ajouter autour les olives farcies, de façon à ce que leur cuisson s'achève en même temps. Déficeler les perdreaux, les dresser sur un plat et les entourer des olives et arroser le tout de leur jus en ayant soin de déglacer le fond du sautoir avec un peu d'eau. Il est évident que si l'on n'avait pas des olives farcies on les remplacerait par des olives tournées.

Perdreaux rôtis. — *Formule 4,130.* — On les pique quelquefois; mais il est tout autant préférable de les envelopper d'une barde de lard; et il est surtout important de se conformer aux observations de la formule 2,260 (III[e] volume).

Remarque. — Le perdreau se prête à toutes sortes de préparations culinaires; on peut le couper par le milieu sur le dos en long, l'aplatir, l'assaisonner, le macérer, le paner et le griller; on peut aussi le préparer *à la ménagère*, en le farcissant avec une farce au pain; *à l'anglaise*, en l'accompagnant d'une sauce au pain ou *bread-sauce;* en *papillote*, en enveloppant, dans du papier beurré, les moitiés farcies selon la règle: *pané*, en le traitant comme le pigeon à la crapaudine; *en ballotine*, en désossant les poitrines de perdreaux et les garnissavec une farce de gibier ou de foie gras et les enveloppant de leur peau; *en chapelet*, en enveloppant les filets avec une farce de foie gras dans un boyau attaché par intervalles; *en chaufroid*, ils peuvent prendre n'importe quelle forme et se présenter selon le goût de l'artiste ou les exigences du service; mais pour tous ces modes, on ne devra jamais se départir des règles prescrites à l'article gibier (Voir ce mot).

PERDRIGON, *s. m.* Nom d'une espèce de prune aussi appelée Brignole (Voir ce mot).

PERDRIX, *s. f.* (*Perdix*). All. *erwachsenes Feldhuhn;* angl. *partridge;* ital. *pernice.*— Genre de gallinacés renfermant des oiseaux remarquables par l'absence des ergots que remplace une simple saillie tuberculeuse du tarse; en histoire naturelle, on en comprend un grand nombre d'espèces; mais en France, on en distingue quatre principales variétés : la grise, *perdix cinerea;* la rouge, *perdix rubra;* la bartavelle, *perdix vertevella;* et la blanche, très rare, *perdix gambra*, qui habite les Alpes.

A Saint-Pétersbourg, les perdrix grises sont apportées des environs et aussi des steppes du gouvernement de Kasan; et les blanches, plus ordinaires, proviennent en partie d'Arkhangel. On les conserve par congélation.

HYGIÈNE. — La perdrix est l'un des gibiers à plumes les plus estimés; elle n'a pas besoin comme certains de ses congénères, d'être faisandée, ce qui la place au premier rang au point de vue hygiénique; sa chair, très réparatrice, est facile à digérer, surtout lorsque le sujet est encore perdreau (Voir ce mot).

USAGE CULINAIRE. — La vieille perdrix sert surtout pour faire des galantines, des pâtés, des farces, des purées, des fumets et des coulis. On la prépare aussi braisée aux choux et en salmis (Voir ce mot).

Perdrix aux choux. — Procéder comme il est est indiqué pour la chartreuse de perdreau. (Voir CHARTREUSE.)

Potage à la purée de perdrix. — Voir la formule 2,259 (IIIe vol.).

Pâté de perdrix. — Voir la formule 4,060 (IVe vol.).

Salmis de perdrix. — Procéder comme il est indiqué formule 291 (Ier vol.).

Remarque. — En général, pour la rédaction des menus, on écrit *perdreau;* je prie le lecteur de s'y reporter pour les autres méthodes de préparation.

PÉRICARPE, *s. m.* — En botanique, ensemble des enveloppes du fruit d'une plante; il renferme le plus souvent l'écorce extérieure, *épicarpe*, la chair ou pulpe intérieure, *sarcocarpe*, et une membrane interne, *endocarpe*, qui le sépare des graines.

PÉRIGUEUX (*Géographie gastronomique*) — Ancienne capitale du *Périgord*, mot qui dérive de *Pétrocorii;* c'est donc à la *périgourdine* et non pas à la *périgueux* que l'on devrait dénommer les modes de préparations culinaires dans lesquels entrent la truffe.— Chef-lieu du département de la Dordogne, sur l'Isle.

Cette ville fait un commerce important de vins, d'eaux-de-vie, de gibiers, de volailles. Ses pâtés, ses terrines et ses truffes (Voir ces mots) ont une renommée universelle, justement méritée.

PERKOELL, *s. m.* Se prononce *per-ko-èll.* — Ragoût national des Hongrois; on le prépare de la façon suivante :

Perkoëll (*Cuisine hongroise*). — *Formule 4,131.*— Couper par petits morceaux comme pour un ragoût la même quantité de veau et de porc frais sans os; les saler, les poivrer et les mettre dans une casserole avec beaucoup d'oignons hachés, feuille de laurier, clous de girofle, piment *paprika;* leur faire prendre couleur; retirer la casserole sur le côté du feu, arroser légèrement avec de la purée de tomates, de la crème fraîche, très peu d'eau et laisser cuire doucement à l'étouffée; servir au naturel.

PERLE, *s. f.* — Nom que l'on donne au sagou ou au tapioca réduit en forme de gruau; dans la rédaction des menus, on les appelle pour la variante, *perle du Japon*, *perle de roche.*

PERLÉ, *s. m.*— Etat de l'orge réduit en gruau, c'est-à-dire dépouillé de son enveloppe et arrondi par la meule.

Perlé (sucre).— Premier degré de la cuisson du sucre; *petit* et *grand* perlé, état où le sucre se présente en globules plus ou moins fermes.

PERLOIR, *s. m.* — En confiserie, espèce d'entonnoir de fer-blanc ou de cuivre à un ou deux bouts, dont le trou est fort petit; que l'on emploie pour faire filer le sucre sur les dragées à perler.

PERLON, *s. m.* (*Trigla hirundo, L.*). — Poisson à grosse tête ressemblant beaucoup au rouget, mais de plus grande taille; appelé *cabote* dans certaines contrées; se prépare culinairement comme le rouget.

PERNOD (EDOUARD). — Célèbre distillateur neuchâtelois, universellement connu par la création de l'absinthe suisse, qui porte son nom.

Né à Couvet, le 29 novembre 1799, son père

Henri-Louis Pernod avait déjà, le premier, donné de l'extension à la fabrication de l'extrait d'absinthe qui se vendait alors comme remède stomachique. (Voir COUVET). De bonne heure, le jeune Edouard Pernod s'intéressa dans le laboratoire de son père aux manipulations des ingrédients nécessaires pour la fabrication de l'absinthe et devint bientôt son principal employé. Doué d'un esprit d'observation, poursuivant toujours le progrès, et grand travailleur, il devint l'homme de confiance de son père, avec lequel il discutait souvent les améliorations à introduire dans la fabrication. En 1827, il s'établit pour son compte à Couvet, tandis que son père continua d'exploiter l'établissement qu'il avait créé à Pontarlier. Les bonnes relations entre les deux établissements continuèrent d'autant plus facilement que leurs débouchés n'étaient pas les mêmes. Les recettes pour la fabrication restèrent identiques dans les deux distilleries et l'on se communiquait réciproquement les améliorations à introduire. Grâce à l'activité infatigable du jeune Edouard Pernod, son absinthe fut bientôt connue et appréciée, non seulement en Suisse, mais encore dans les diverses contrées de l'Europe et surtout dans les pays d'outre-mer, où l'absinthe Edouard Pernod demeure encore aujourd'hui la marque la plus estimée et la mieux implantée.



Edouard PERNOD
Vulgarisateur de l'absinthe.

Toujours attentif à tout ce qui pouvait améliorer ses produits et diminuer les dangers d'incendie auxquels on était exposé avec les anciens alambics à feu nu, Edouard Pernod père fut l'un des premiers à introduire dans son usine la distillation par la vapeur.

En se retirant en 1859 à une campagne près de Neuchâtel, que par son activité incessante il transforma complètement, il laissa la direction de son établissement de Couvet à son fils Edouard qui, depuis ce moment, n'a cessé d'appliquer toutes les améliorations que l'expérience et le progrès de la science ont pu lui suggérer.

Grâce à l'extension que plusieurs générations de la famille Pernod ont su donner à la fabrication de l'absinthe Pernod, dont ils ont créé la réputation universelle, ce produit perpétuera le nom d'un grand travailleur, d'un citoyen libéral et généreux, qui, par la création d'une industrie nouvelle, a contribué à répandre l'aisance dans beaucoup de familles de sa petite, mais intéressante patrie.

PERROQUET, *s. m.* (*Psittacus*). All. *Papagei;* angl., *parrot*, ital., *pappagallo*. — La chair de cet oiseau bavard est remarquable, en ce sens, qu'elle s'imprègne d'une façon extraordinaire des aliments dont il se nourrit; elle peut être nocive dans quelques espèces qui mangent les amandes amères, le persil, les graines de carthame et du coton; par contre les espèces que l'on trouve, principalement au Chili, qui se nourrissent des sommités et des fleurs des labiées et de graines d'autres plantes, ont une chair éminemment délicate et parfumée; ceux qui se nourrissent principalement de graines d'acajou exhalent un parfum d'ail que ne désavoueraient pas nos collègues du Midi.

Les œufs de perroquet sont considérés par les Chiliens comme le plus puissant réparateur des organes épuisés; un régime de quelques semaines, en les préparant selon les méthodes décrites à l'article œuf, rajeunit et donne aux vieillards l'illusion de vingt ans.

Le perroquet se prépare comme les grives. Les chaufroids de perroquets, surmontés de leur brillant plumage, sont des mets esthétiques, que seule la cuisine des Chiliens peut se donner la satisfaction de servir.

Perroquet de mer. — Se dit aussi aux Antilles

d'une espèce de poisson qui vit en troupes dans les rochers; leur chair, qui a quelque analogie avec celle du rouget, est ferme, savoureuse et de facile digestion.

PERSICOT, *s. m.* — Liqueur spiritueuse, faite avec de l'eau-de-vie, des amandes de noyaux de pêches, du sucre et quelques aromates. On s'en sert en confiserie et en pâtisserie pour aromatiser.

PERSIL, *s. m. (Apium petroselinum).* All., *Petersilie;* angl., *parsley;* rus., *petrouschka;* ital., *petrosellino, prezzemolo.* — Plante de la famille des ombellifères, appartenant à la catégorie des condiments aromatiques.

On en distingue six principales variétés : le *P. frisé*, le *P. nain*, le *P. grand de Naples*, le *P. à grosses racines* et le *P. à feuille de fougères*, qui a une certaine analogie avec la ciguë et dont la confusion a souvent déterminé des empoisonnements.

Les Egyptiens, les Grecs et les Romains, connaissaient le persil, Horace et Virgile l'ont chanté comme l'ami de la poésie, à côté du myrte dédié aux plaisirs; on le considérait propre à exalter l'imagination. Chez nous on lui attribuait la propriété de faire casser le verre à ceux qui l'avaient touché; mais aujourd'hui, il a perdu ses vertus miraculeuses; on le cultive cependant avec soin, comme condiment et garniture; on le sème au printemps pour l'été et en automne pour l'hiver.



Fig. 893. — Persil à grosses racines.

HYGIÈNE. — La médecine le dit antifébrifuge, elle l'a vanté contre l'hydropisie, l'ictère, les engorgements abdominaux et comme diurétique; sa racine entre dans le sirop des cinq racines préparé par les pharmaciens. Il est contraire aux tempéraments bilieux et sanguins; c'est dire qu'il fait mieux l'affaire des tempéraments lymphatiques et des vieillards; il arrête aux nourrices l'abondance de lait et empêche le développement des seins; il est fort excitant à l'état cru, et son usage régulier deviendrait dangereux pour les enfants. Frit, il perd une partie de ses propriétés et devient un condiment très agréable.

USAGE CULINAIRE. — Dans le Nord, surtout en Russie, on se sert beaucoup de la racine de persil comme assaisonnement. Le persil frit semble être la garniture naturelle des substances frites, rien n'est plus beau qu'un buisson de persil grillé à côté de croquettes ou de poissons frits. Les branches vertes et frisées de persil constituent une des plus belles garnitures d'hiver pour les mets froids. Il est indispensable dans la confection des bouquets (Voir ce mot). Toutefois, la cuisine vulgaire en use et mésuse à propos de rien, elle en met partout; au détriment de la bonne cuisine, à tort il est devenu le succédané des fines herbes (Voir ce mot).



Fig. 899. — Persil nain frisé.

Persil haché *(Cuisine préparatoire). — Formule 4,132.* — Pour lui ôter son âcreté, après avoir haché le persil très menu, on le met dans un linge propre, on le lave ainsi dans l'eau fraîche, et on le presse jusqu'à ce qu'il soit complètement sec; mis sur une assiette, sans être entassé, il peut se conserver pour le service de la journée, même dans les cuisines les plus chaudes; au contraire, mouillé et tassé dans la traditionnelle boîte à sardines, la corruption commence à se produire après quelques minutes seulement. On ne saurait donc attacher trop de soin à ces petits riens qui ont leur grande importance.

PERSILLADE, *s. f.* — Sauce ou condiment à base de persil, estragon, oignon, échalote et quelquefois d'huile et de moutarde.

Persillade pour viandes grillées *(Sauce chaude). — Formule 4,133.* — Hacher oignon, échalote, ail, faire cuire dans la poêle avec du beurre frais, aussitôt cuit ajouter du persil et des fines herbes hachées, mouiller avec moutarde, jus de citron ou vin blanc et verser sur les grillades.

Persillade froide *(Sauce). — Formule 4,134.* — Faire cuire à la poêle, oignons, échalotes et ail hachés, les déposer dans une terrine avec fines herbes hachées, moutarde française, poivre, sel, vinaigre, huile et jaunes d'œufs durs passés au

tamis et les blancs finement hachés; faire du tout une sauce peu liée; on s'en sert pour accompagner les poissons et les viandes froides.

PERSILLÉ, *adj.* — On a donné ce nom à un fromage (Voir ce mot), parce qu'il semble contenir du persil haché; ses grains verts sont dus à un développement de cryptogames que l'on provoque dans leur préparation, comme pour le roquefort.

PÉRUVIEN, *n. m.* — Nom que l'on a donné à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Péruvien (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 4,135.*

Employer :

Œuf.....	nombre	10
Sucre en poudre. ...	grammes	250
Amandes mondées..	—	125
Farine.....	—	125
Beurre fin.....	—	125
Fruits confits hachés.	—	125
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec un blanc d'œuf; d'autre part, travailler, dans une terrine, le beurre, deux œufs entiers, les jaunes et la vanille; ajouter les amandes et les fruits hachés; travailler encore pour homogénéiser le tout. Fouetter les blancs et les mélanger avec les précautions d'usage en faisant tomber la farine en pluie. Faire cuire à four moyen dans un moule rond à biscuit; glacer à l'orange lorsqu'il est froid et mettre du casson autour.

PESCE-RÉ, *s. m.* (*Cyprinus regius*). — Poisson très commun au Chili, de la grandeur du maquereau, appelé pesce-ré ou *poisson royal*, à cause de la bonté de sa chair. Pour sa préparation culinaire on se reportera au mot HARENG.

PÈSE-LAIT, *s. m.* — Instrument aussi appelé *Galactomètre* (Voir ce mot).

PÈSE-SIROP, *s. m.* — Tube en verre gradué, dont on se sert pour déterminer la quantité de sucre que contient un sirop.

Pèse-liqueur, instrument par lequel on détermine la pesanteur spécifique des liquides; le *pèse-vin* est aussi appelé œnomètre. (Voir ce mot.)

PÉTANGO, *s. m.* — Nom aux Indes d'un petit fruit rouge de la grosseur d'une cerise; sa saveur acidule est agréable et rafraîchissante.

PET DE NONNE, *s. m.* — Autrefois on dénommait par ce nom bizarre les beignets soufflés, dont l'origine a été religieusement décrite par notre éminent ami Fulbert-Dumonteil.

Là-bas, aux bords de la Loire, sous le doux ciel de Touraine, s'élève l'antique abbaye de Marmoutier, que fonda le bienheureux Saint-Martin.

L'abbesse de Marmoutier était peut-être le premier cordon bleu de France. Sainte et charmante femme, d'ailleurs, pour qui le ciel, comme la cuisine, n'avait pas de secrets.

Aussi, vers le doux monastère c'était une procession incessante et recueillie de prélats à la bouche sensuelle et fine, de moines dodus comme des chapons du Maine, de diacres au triple menton et de chanoines ventripotents.

— Si Dieu descendait sur la terre pour faire un bon repas, il viendrait à Marmoutier! disaient avec orgueil les nonnes.

En ce temps-là se trouvait à l'abbaye une novice du nom d'Agnès. Sage comme une image et douce comme une litanie, pieuse comme un rosaire, correcte et stricte comme un commandement de Dieu, Agnès est l'honneur, l'espoir et l'exemple du couvent.

Elle est jolie comme un cœur et ses beaux yeux bleus brillent d'un éclat céleste sous son voile léger. Son angélique voix a la douceur harmonieuse d'un chant d'oiseau. Quand elle traverse la vieille chapelle pour allumer les cierges bénis, son pas semble aérien et l'on dirait qu'au moindre souffle elle va s'envoler au ciel parmi les Trônes et les Dominations.

A son mérite rare elle joint de merveilleuses aptitudes gastronomiques. C'est pourquoi la digne abbesse se fait une joie fière de l'élever d'une main dans les louanges du Seigneur et, de l'autre, dans la pratique savante du grand art culinaire.

C'est le jour de la Saint-Martin. Grand gala à l'abbaye. Est-ce que l'archevêque de Tours ne doit pas venir lui-même, en grande pompe, exposer les reliques et bénir un pan très authentique du manteau de Saint-Martin?...

Quel remue-ménage à Marmoutier! Tout le long des fourneaux voltige un essaim léger de nonnes en tablier blanc. Et dans ce va-et-vient de jupes grises et de guimpes éblouissantes, de coiffes ailées, de voiles flottants, il se fait un cliquetis mystérieux et doux de croix énormes, de longs chapelets, auquel se mêlent les ronrons païens et cadencés des tourne-broche, le grincement des vaisselles et le rire joyeux des cristaux.

Autour des lances étincelantes et parées valsent, devant les grands feux, les chapons du Maine et les poulardes renommées de la Touraine, les cailles de la Loire et les lapins de Chambord.

Dans les marmites mitonnent des ragoûts succulents et dans les moules aux formes bizarres se dorent des gâteaux savoureux. Dans les vastes cuisines s'élève comme un parfum artistement combiné de vanille, de citron, d'orange, de muscade, de cannelle et de fleur d'oranger.

L'abbesse de Marmoutier, elle-même, a mis sa main potelée à la pâte, aidée d'Agnès, la petite nonne.

Devant un chaudron rempli de graisse fine et bouillante, Agnès est debout, les yeux baissés, écoutant les démonstrations savantes de l'abbesse, tenant au bout de sa cuillère une boule de pâte dont elle s'amuse naïvement.

Tout à coup, ô scandale! un bruit étrange et sonore,

rythmé, prolongé, semblable à un gémissement d'orgue qui s'éteint, puis aux plaintes mourantes de la brise qui soupire dans les cloîtres, vient frapper de stupeur l'oreille indignée des bonnes sœurs.

Et ce bruit, d'où vient-il ? On se regarde, on écoute, on se détourne, on se signe. Ce bruit peut-être vient du démon qui ne fut jamais, comme on sait, un parfait homme du monde.

Eh bien ! non, ce bruit singulier s'exhale en cadence du manteau de la petite nonne.

Au même instant, dit la légende, on voit voltiger au-dessus des fourneaux un groupe léger d'anges roses et mignons. Ceux-ci, gardant leur sérieux, remuent rôtissoires et casseroles, lèchefrites et chaudrons pour étouffer en vain le bruit déjà trop entendu, tandis que ceux-là, moins graves, abritent derrière leurs ailes blanches un rire irrésistible et gouailleur.

Confuse et troublée, la nonnette, sous le regard sévère des religieuses, devient, d'aussi blanche que la cire qu'elle était, plus rouge que la fraise des bois. Alors son corps chancelle, sa jolie tête s'incline et sa main, toute tremblante, laisse tomber dans la graisse chaude et fine la boule de pâte que sa cuillère tenait.

O miracle ! la pâte aussitôt crépite et se gonfle, se dore, s'arrondit. On dirait un globe d'or. On s'approche, on s'étonne, on goûte. Quel gâteau ! Quelle merveille ! Une friandise incomparable et nouvelle était trouvée qu'on appella le « Pet-de-Nonne ».

Pets-de-Nonne ou Beignets soufflés. — *Formule 4,136.*

Procédé. — Préparer une pâte à choux (voir ce mot); faire tomber dans une friture pas trop chaude de petites cuillerées régulières en détachant la pâte avec le bout du doigt; on augmente régulièrement la chaleur de la friture de façon à leur faire prendre une belle couleur. Lorsque les beignets sont cuits, on les égoutte, on les saupoudre de sucre aromatisé à la cannelle, au zeste de citron, ou à la vanille.

Remarque. — Il est important d'avoir une friture fraîche et de ne pas la faire trop chauffer pour commencer; on doit aussi ne mettre à la fois qu'une quantité de pâte très relative, de façon à leur permettre un libre développement.

On peut conserver quelques jours la pâte dans un lieu frais en la mettant dans un récipient creux, et la couvrant de beurre ou de saindoux un peu liquide; si elle devenait trop ferme pour faire des beignets soufflés, on pourrait la mettre sur une table farinée, l'étendre avec le rouleau, et en tailler avec l'emporte-pièce toutes sortes de figures que l'on fait frire comme les merveilles, que l'on saupoudre également de sucre.

PETIT-DUC, *s. m.* — Se dit d'une variété de petits-fours que l'on prépare de la façon suivante :

Petits-Ducs (*Pâtisserie fine*). — *Formule 4,137.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes douces mondées.	—	100
Avelines grillées.....	—	60
Beurre fin.....	—	60
Fécule.....	—	30
Blancs d'œufs.....	nombre	6

Procédé. — Piler les amandes et les avelines avec le sucre et les passer au tamis; fouetter les blancs d'œufs et les incorporer dans la masse avec le beurre fondu et la fécule; on les dresse avec la poche sur des plaques beurrées de la grosseur des palais de dame; on les fait cuire dans un four moyen. A l'aide de la lame d'un couteau on les détache vivement de la plaque; on les farcit avec un pralin aux noisettes, sans les glacer, et on les colle deux à deux.

PETIT FOUR, *s. m.* All. *Petit four;* angl. *whey.* — Terme générique des bonbons et petites pâtisseries fines, servant de dessert. Ce mot lui vient parce que ces sortes de préparations sont cuites dans des fours très doux, ou simplement étuvées : *Petits fours de pâtisserie*, qui comprennent toutes les petites pâtisseries de dessert. *Petits fours de confiserie*, tous les bonbons à base de sucre.

Le nombre des petits-fours est tellement considérable, qu'il serait téméraire de vouloir en entreprendre la description; surtout si l'on tient compte de leur instabilité dans la forme, la couleur, le goût et le nom. Ils suivent la mode; les confiseurs s'inspirant des succès des dilettanti, des hommes politiques, font pour la satisfaction de tous ceux qui se distinguent sur la scène de ce monde, des *petits fours* en attendant que l'acteur fasse le *grand*; avec la même pâte, ils varient la forme, le goût, la couleur et le nom. L'homme politique ou le comédien disparaissent de la scène, le petit four se transforme et prend toujours un nom nouveau, toujours à la mode. Néanmoins, on trouvera à leurs noms respectifs et aux divers articles de cet ouvrage, les pâtes et les appareils servant à cette innombrable collection de petits fours.

PETIT-LAIT, *s. m.* (*Serum lactis*). All. *Saure Milch.* — Liquide qui reste dans la chaudière après avoir extrait le *caseum* ou fromage, et le *serum* ou *serac*.

Le petit-lait n'est guère usité comme aliment, excepté chez les peuples pasteurs, qui s'en servent comme boisson rafraîchissante; étant donné sa provenance, il est considéré comme l'une des rares

boissons du suc de provenance animale. En Suisse et en Allemagne, on a établi des stations appelées cures de petit-lait, pour combattre la phtisie. Ces stations sont généralement établies près des forêts de sapins ou de mélèzes, qui donnent aux malades l'inhalation naturelle de la térébentine, qui sans doute contribue plus que le petit-lait à l'efficacité du régime.

PETITE-MARMITE, *s. f.* — Sorte de petit pot-au-feu que l'on a mis à la mode dans les restaurants parisiens à l'époque où j'écris.

Petite-marmite (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,138.* — Employer :

Pointe de culotte.....	grammes	250
Plat de côte découverte....	—	250
Queue de bœuf (gros côté)..	—	250
Petites carottes tournées....	—	100
Navets tournés avec le couteau cannelé.....	—	70
Tête de céleri tourné avec le couteau cannelé.....	—	100
Blanc de poireau.....	—	60
Sel marin.....	—	30
Abatis de poulet ou de chapon	nombre	1
Oignon clouté d'un seul clou.	—	1
Gousse d'ail.....	—	1
Eau.....	litres	3

Procédé. — Couper les viandes en gros morceaux carrés; les mettre dans un petit pot-au-feu en terre de la contenance de quatre litres environ; ajouter l'eau et mettre en ébullition; remuer une ou deux fois avec une spatule pour provoquer la sécrétion albuminoïde; écumer, ajouter les légumes et le sel et laisser cuire doucement pendant quatre heures environ.

C'est ce qu'on appelle la *cuisson par dissolution;* c'est-à-dire que cette opération a pour résultat d'extraire les sucs des substances soumises à son action, qui tend à établir l'équilibre calorique.

Au contraire, si l'on met la viande dans l'eau en ébullition, on opère la *cuisson par résorption;* c'est-à-dire que l'on saisit l'extérieur de la viande pour en fermer les pores et maintenir intérieurement les sucs et l'albumine. Dans ce cas, on choisira surtout la pointe de culotte ou du faux-filet, parce que la cuisson ne demandera que 30 minutes de cuisson pour la même dose de viande.

PETITS PIEDS, *s. m. pl.* — Terme générique de tous les petits oiseaux dont on se sert en cuisine, depuis les merles, les grives, les rouges-gorges, jusqu'aux ortolans.

PETITS POIS, *s. m. pl.* All. *Gruene Erbsen.* — Terme générique des pois verts cueillis un peu avant maturité, c'est-à-dire avant dessication de la cosse. Sorte de pois vert, sucré et délicat. (Voir POIS.)

HYGIÈNE. — Les petits pois sont l'un des légumes les plus savoureux et celui qui, entre autres, est accepté sans répugnance par tous les convalescents et par tous les malades; ils réunissent les deux qualités indispensables du régime : la facilité d'être digérés et des propriétés réparatrices.

USAGE CULINAIRE.— Depuis que l'Algérie envoie à Paris des petits pois, ils sont de toutes saisons; on peut en obtenir des frais toute l'année sans avoir recours aux conserves. Les petits pois entrent dans une multitude de combinaisons culinaires qu'il serait puéril d'énumérer ici.

Voici en quels termes notre contemporain, le cuisinier poète Achille Ozanne, nous les a décrit :

Petits pois aux pigeons (*Cuisine poétique*). — *Formule 4,139.*

PRAIRIAL

Voici donc juin qui vient nous rendre
Légers et coquets à la fois,
Ces jolis écrins d'un vert tendre
Qui renferment les petits pois!

C'est là qu'ils poussent côte à côte,
Ainsi que des perles rangées :
Il faut seulement qu'on les ôte
Une heure avant qu'ils soient mangés...

Les uns les mangent à l'anglaise;
D'autres les préparent au lard;
Moi — sans chauvinisme et sans fard —
Je les préfère à la française.

RECETTE

Mélangez bien vos pois avec du beurre frai. ;
Maniez quelque temps; puis, ajoutez après
Ci : deux ou trois oignons, une laitue bien belle,
Des branches de persil, qu'on attache après elle,
Du sel, un peu de sucre, et la quantité d'eau
Qu'il suffit pour mouiller les pois à leur niveau.
Laissez-les mijoter environ trois quarts d'heure,
Retirez-les du feu; finissez-les au beurre.

Mais, lecteurs, nous vous engageons
— Pour changer un peu la coutume
Qui n'en fait souvent qu'un légume —
A mettre autour quelques pigeons.

En d'autres termes, voici la méthode précise de préparer les petits pois à la française, selon l'usage de la cuisine ménagère.

Petits pois à la française (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,140.*

Employer :

Petits pois	litre	1
Laitues	nombre	2
Oignon clouté	—	1
Farine	cuillerée	1
Sucre en poudre	cuill. à café	1
Beurre fin	grammes	60
Petit salé	—	125

Sel, poivre et muscade.

Procédé. — Couper le lard en dés et le faire cuire doucement avec le beurre dans une casserole; ajouter la farine, la faire cuire; ajouter les laitues coupées en deux, les petits pois, le sucre, sel, poivre, muscade et l'oignon; mouiller avec de l'eau en quantité suffisante pour que le tout se trouve cuit en même temps que la sauce réduite en demi-glace. Servir dans un légumier.

Petits pois à la française (*Haute cuisine*). — *Formule 4,141.* — Cuire les petits pois selon le procédé indiqué plus bas pour la méthode anglaise. Aussitôt cuits, les égoutter et les mettre chauds, sans les rafraîchir, dans une casserole avec du beurre d'Isigny et un peu de sucre. Lier les pois en faisant décrire à la casserole un mouvement brusque de va-et-vient sans les remettre sur le feu. La liaison au beurre fin ainsi préparée se présente sous forme de crème.

Petits pois à l'anglaise (*Cuisine anglaise*). — *Formule 4,142.* — Faire bouillir de l'eau salée dans une bassine de cuivre, y verser les pois; aussitôt cuit, les égoutter, sans rafraîchir, les mettre dans un plat creux avec un peu de beurre fin dessus.

Remarque.— Si ces pois devaient être conservés cuits pour le soir ou le lendemain, on devra les rafraîchir dans l'eau aussitôt cuits, les déposer en forme de couronne sur un plat et les mettre en lieu frais recouverts de papier beurré.

Petits pois pour garniture (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,143.* — Cuire les petits pois à l'anglaise, les égoutter, sans les rafraîchir, et les saupoudrer d'un peu de sucre. Les servir ainsi, sans aucune autre addition afin de leur conserver la fraîcheur.

Conservation des petits pois reverdis ou à l'anglaise (*Conserve*). — *Formule 4,144.* — On choisit pour la conservation, des pois à écosser du même plan, de la même culture; l'opération doit être faite au fur et à mesure qu'on les cueille. Les fabricants de conserves se servent d'une machine appelée écosseuse; mais les maîtres d'hôtel, restaurateurs, ou les maisons particulières réussiront tout aussi bien en les faisant écosser à la main; on réunit pour cela un grand nombre de personnes, femmes et enfants, et lorsque toute la récolte est écossée, on passe les pois au crible, c'est-à-dire dans trois tamis à trous de différente grosseur.

La cuisson. — Mettre dans une bassine autant de litres et demi d'eau que l'on aura de litres de pois et 10 grammes de sel marin par litre de pois. C'est alors que les industriels peu soucieux de la santé publique, ajoutent 1 gramme de sulfate de cuivre pulvérisé, par litre d'eau; cela pour obtenir ce qu'ils appellent les pois *reverdis* ou *pois à l'anglaise;* aussitôt que l'eau est en ébullition, on plonge le panier contenant les pois séparés; les laisser ainsi montre en main :

Les gros pois	minutes	7
Les moyens	—	6
Les fins	—	5

Sortir les paniers de l'eau bouillante et les plonger simultanément dans un bassin d'eau froide. Placer alors les pois dans des flacons ou des boîtes de fer-blanc, et les remplir avec le jus préparé de la façon suivante :

Eau	litres	25
Sel	grammes	500
Sucre	—	475
Carbonate de soude	—	5

Porter l'eau à l'ébullition de façon à faire dissoudre le sel et le sucre et aussitôt qu'elle sera froide, remplir les boîtes ou les flacons et les boucher ou les souder.

Ebullition des boîtes ou flacons. — Les flacons doivent être mis à l'eau froide et portés à l'ébullition; les boîtes de fer-blanc peuvent être mises facultativement à l'autoclave ou à l'eau bouillante; si on les met dans l'eau, quel que soit son état, chaude ou froide, on ne doit compter le temps de la cuisson qu'à partir de l'ébullition de l'eau contenant les boîtes; on les y laissera le temps suivant :

Boîtes d'un demi-litre.	minutes	12
Boîtes d'un litre	—	16

Si c'est au bain-marie, on retire la marmite de côté et on soutire l'eau chaude. S'il y avait des boîtes mal soudées, on n'aurait qu'à en recommencer l'opération en y ajoutant un nouveau jus.

Petits pois fins de Paris conservés. — *Formule 4,145.* — On appelle petits pois *de Paris ou de Bordeaux à la française*, les pois extra-fins,

dans la conservation desquels il n'entre aucun agent pouvant altérer la finesse de leur goût; on les ébouillante comme il est indiqué plus haut, mais l'eau ne doit contenir ni sel, ni soude, et encore moins de sulfate de cuivre.

On les soumet cinq minutes à l'ébullition dans une bassine étamée, on les rafraîchit aussitôt et on les met dans des boîtes ou des flacons avec la décoction suivante :

Eau	litres	25
Oignons blancs	grammes	75
Sarriette	—	2 1/2
Cœurs de laitue	nombre	2
Clou de girofle	—	1

Faire cuire le tout ensemble et lorsque ce liquide est froid, on le passe et on le mélange au jus de la précédente formule; on remplit les boîtes ou les flacons et on les soumet à l'ébullition, comme il est indiqué plus haut.

Remarque. — On peut conserver, par le même procédé, les petits pois tout assaisonnés, en les faisant peu blanchir; aux méthodes *à la ménagère*, *à la française*, *au beurre*, *au lard* ou *au jambon*, etc.; mais pour ces derniers procédés contenant l'assaisonnement, on doit se servir de boîtes émaillées ou de flacons de verre.

Conservation des petits pois (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,146.* — Ecosser les pois, les choisir et mettre dans une bassine deux litres d'eau par litre de petits pois et quinze grammes de sel marin par litre d'eau Faire bouillir l'eau; mettre les pois dans un panier, les plonger dans l'eau en ébullition, quatre minutes les pois sucrés les plus fins et cinq minutes, les autres pois; les rafraîchir, les mettre dans les flacons avec solution d'eau, de sucre et de sel, dans les proportions de quinze grammes de sel et dix grammes de sucre par litre d'eau; boucher, ficeler les flacons et les soumettre à l'ébullition pendant trois minutes les fins, et cinq minutes les plus gros.

PÉTONCLE, *s. m.* — Coquillage à coquilles bivalves, voisin de l'huître par sa conformation; on le trouve abondamment sur les côtes de France et on le recherche comme aliment dans quelques localités.

PÉTRIN, *s. m.* — Coffre de bois dans lequel on pétrit les pâtes.

Autrefois toutes les pâtes étaient travaillées à bras dans ces pétrins; mais un ingénieur-mécanicien français, M. Dathis, a créé des pétrisseurs très élégants, dans lesquels le pétrissage se fait mécaniquement; c'est un immense progrès réalisé dans la panification (Voir BOULANGERIE ET PANIFICATION).

PÉTRIR, *v. a.* — Ce mot dérivé du bas latin *pisturire*, exprime l'opération qui a pour but de transformer la farine en pâte, c'est-à-dire la mêler intimément avec l'eau, les condiments ou les ingrédients.

PET-SAÏ, *s. m.* (*Brassica petsaï*). — Chou importé de la Chine, d'une saveur moins forte que celle des autres choux, il se rapproche du *pak-choi*, qui a également la même origine. Sa préparation culinaire est la même que celle de la bette et de la laitue romaine.

PÉZENAS, *s. m. pl.* — Se dit d'une variété de raisin muscat très estimée.

PHYCIS, *s. m.* — Genre de poissons osseux de la famille des gadoïdes; les deux espèces de ce genre les plus connues sont : le *phycis mediterraneus*, appelé *molle*, *tanche de mer* et le *phycis blennoïdes*, qui habitent la Méditerranée; on en pêche dans les rochers de Villefranche, près de Nice; ils se préparent culinairement comme le cabillaud.

PHILTRE, *s. m.* — Breuvage, drogue qu'on suppose propre à provoquer quelque passion.

PHOCÈNE, *s. m.* — Nom moderne du genre marsouin. (Voir ce mot.)

PHOLADE, *s. f.* — Mollusque à coquillage bivalve, tubulaire, qui vit dans une loge peu profonde qu'il se creuse dans le sol argileux ou dans la pierre près du rivage de la mer; il est phosphorescent et lumineux dans l'obscurité, ce qui prouve ses propriétés réparatrices sur les organes de la pensée. Sa chair agréable est recherchée par les amateurs.

PHOQUE, *s. m.* (*Phoca*). All. *Seehund*; angl. *seal*. — Mammifère carnivore amphibie, à museau conique, sans défenses, et dont le corps est long, arrondi et terminé en queue de poisson; il s'apprivoise facilement et vit d'habitude sur les côtes de l'hémisphère nord.

Le phoque est aux Groënlandais ce que le mouton ou le porc sont aux Européens; rien ne se perd; il est non seulement leur principale nourriture, mais sa peau leur sert de vêtement, de toiture et à cou-

vrir les barques ; les boyaux, les tendons et les petits nerfs à faire des ficelles et du fil ; les vessies remplacent les bouteilles ; de son lard on extrait de l'huile pour les préparations culinaires et pour conserver les poissons boucanés ; le foie, les poumons et le cœur sont les parties les plus délicates du phoque et les mets considérés comme les plus estimés par les peuplades des régions arctiques ; c'est l'aliment naturel pour donner le calorique nécessaire aux habitants de ces rudes climats. Sa préparation culinaire est celle des autres poissons huileux ; on peut aussi traiter son lard comme celui du porc frais.

PIA, *s. m.* — Nom, à Taïti, du *Tacca pinnatifida ;* plante de laquelle on extrait la fécule plus connue sous le nom d'arrow-root. (Voir ce mot).

PIABUQUE, *s. m.* (*Salmos argentinus*).— Sorte de saumon argenté d'environ quarante centimètres de longueur ; sa chair est blanche et délicate ; on la traite comme la truite saumonée.

PIAKIMINIER, *s. m.* — Arbre du Canada, dont le fruit à noyau ressemble à de grosses prunes ; les indigènes en ôtent les noyaux et mettent ces fruits sous presse pour en former des pains de l'épaisseur de trois ou quatre centimètres et les conservent ainsi ; ces espèces de prunes ont un goût doux et aromatique.

PIASTRE, *s. f.* — Monnaie espagnole employée dans la plupart des Républiques du sud de l'Amérique, équivalant à cinq francs quarante centimes. En Turquie et en Egypte, la piastre vaut quarante paras ou vingt-quatre centimes.

PICA, *s. m.* — Perversion du goût qui porte à manger des substances non alimentaires ; on dit aussi allotriophagie. (Voir ce mot.)

PICARDAN, *s. m.* — Nom d'un vin de liqueur de troisième classe que l'on récolte dans le département de l'Hérault.

PICAREL, *s. m.* (*Sparus smaris*). — Petit poisson acanthoptérygien, de la longueur d'un petit anchois, mais un peu plus gros ; les Latins l'appelaient ainsi à cause du piquant de ses arêtes ; on le pêche dans la Méditerranée ; on le prépare de préférence frit.

PICCALILY, *s. m. pl.* — En Angleterre, on donne ce nom à un condiment aromatique âcre, qui n'est autre que le pickle (Voir ce mot), mélangé avec de la moutarde.

PICHOLINE, *adj.* et *s. f.* — Sorte de préparation de l'olive. (Voir ce mot.)

PICHUNA TUQUPI, *s. f.* — Au Brésil, on appelle ainsi une sauce, ou jus aromatique, dont on se sert pour condimenter le poisson ; on la prépare avec le suc du manioc bouilli, on fait fermenter au soleil pour lui faire perdre ses propriétés toxiques et faire acquérir son goût acide.

PICKLE, *v. a.* — Du verbe anglais *to pickle*, mariner dans le vinaigre ; s'écrit presque toujours au pluriel *mixed pikles.*

On connaît diverses sortes de pickles : ceux préparés avec des noisettes ou cerneaux, *black walnuts pickles ;* ceux de chou rouge, de cornichons, de concombres, de haricots verts, *french beans pickles*, d'asperges, de cresson, de champignons, d'oignons, et les pickles mélangés, *india pickles*, qui se composent de fragments de chou-fleurs, de chou, de petits concombres verts, de citrons, de cornichons, de haricots, de petits oignons, de piments, de capucines et quelquefois de petites carottes nouvelles.

Hygiène. — Ces condiments stimulent l'appétit et conviennent surtout dans la saison chaude, époque à laquelle les organes de la digestion ont besoin de tonicité ; on ne saurait, toutefois, en mésuser sans inconvénient ; on doit surtout ne pas le servir aux enfants et aux jeunes gens.

Mixed pickles. — *Formule 4,147.* — Préparer les différents légumes dont on veut se servir ; les mettre dans un pot de grès, faire chauffer du vinaigre et le verser dessus ; continuer pendant trois jours de suite la même opération ; le quatrième, décanter le vinaigre, mettre la conserve dans des flacons et faire cuire du nouveau vinaigre, en ajoutant, en proportions relatives, clou de girofle, gingembre, thym, laurier, basilic, sarriette et estragon ; faire cuire pendant dix minutes et verser ce vinaigre dans une terrine pour le laisser refroidir un peu ; en remplir les flacons ; lorsqu'ils sont complètement froids, les boucher, les cacheter de cire, ou les envelopper d'un parchemin mouillé attaché autour.

Piccalily. — *Formule 4,148.* — On procède exactement comme ci-dessus et, après les avoir mis en flacon, on mélange le vinaigre avec une

quantité relative de moutarde; on termine et bouche de la même façon.

PICOLO, *s. m.* — Se dit d'un petit vin clairet, très agréable à boire et de faible vinosité.

PICPOULE, *s. m.* — Cépage noir des Pyrénées-Orientales, de l'Hérault, du Gard, etc.

PICRIDE, *s. f.* (*Picridium vulgare*). — Plante herbacée de la famille des chicoracées. Dans le midi de la France, on mange ses feuilles cuites comme les épinards ou en salade; les pousses de l'une des variétés, le *picridium echioïde*, se mangent comme les asperges.

PIE, *s. f.* (*Pica*). — Oiseau de l'ordre des passereaux conirostres, voisin du corbeau et du geai. Sa chair ne peut être mangée que lorsque l'animal est jeune et dans ce cas encore, elle n'offre qu'un aliment médiocre.

PIÈCE, *s. f.* — Mot synonyme de *barrique* (Voir ce mot), variant d'une contenance d'environ 225 à 230 litres.

PIÈCE MONTÉE, *s. f.* — Ensemble de l'exécution d'un projet contenant une base ou socle, des plans pour contenir les garnitures, mets ou entremets, surmontés de sujets allégoriques.

On distingue trois genres principaux de pièces montées :

Les pièces montées de pâtisserie;

Les pièces montées de confiserie ou en sucre;

Les pièces montées de cuisine.

Le choix des sujets, ou la variété des dessins exécutés est infinie; mais l'on ne perdra jamais de vue que la pièce montée doit absolument représenter une idée, un principe ou un monument. L'élégance architecturale et la régularité de l'ornementation sont les conditions indispensables à toute pièce, quel que soit le genre.

Depuis le commencement de ce siècle jusqu'à ce jour, des collègues illustres ont poussé au plus haut point cette partie artistique de la cuisine. Dans les dix premières années de ma carrière culinaire, je croyais que dans la pièce montée se résumait l'accomplissement de la science culinaire; mais depuis mes idées ont, par expérience, quelque peu changé.

En effet, depuis que le service à la française a été abandonné, un peu partout, depuis que les deux extrêmes du service ont envahi la société : par les restaurants, divisant le service par personnalité ou individu, et les grands banquets où l'on sert des centaines, voire même des milliers de personnes, la pièce montée a perdu son importance, n'ayant plus sa raison d'être que dans les buffets, ou les repas ne dépassant pas vingt personnes.

D'un autre côté, les pièces montées demandent une telle somme de travail, un talent artistique si puissant, que l'auteur ne recueille jamais le fruit de ses peines, et n'est même pas apprécié à sa juste

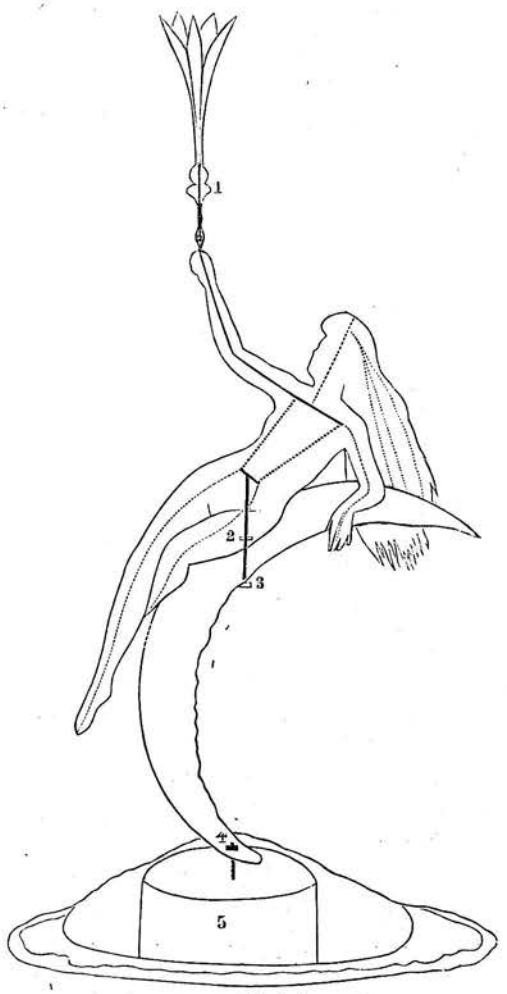


Fig. 900. — Mandrin avec armature.

valeur, ni par les amphitryons, ni par les convives. De sorte que l'artiste, dont le nom reste le plus souvent ignoré, achète quelques heures de succès au prix de nombreux sacrifices.

Je conseille donc au cuisinier de renoncer, dans son propre intérêt, au travail de la pièce montée, si la cuisine chaude devait en souffrir; on peut du

reste y suppléer par le dressage du froid sur socle bien approprié.

De nos jours, le convive se met à table pour jouir de la gustation plus encore que de la vue ; ce qui ne veut pas dire qu'un mets bien dressé ne soit pas de rigueur dans toute la haute cuisine ; mais de là à sacrifier le fond à la forme, la bonne cuisine à la décoration, le goût à la vue, ce n'est rien moins qu'une aberration.

Je ne saurais trop insister sur ce point important et conseiller aux praticiens de ne jamais entreprendre une pièce, sans en avoir mûri froidement le plan et être sûr de sa réussite.

Une autre raison, qui m'a fait modifier entièrement les méthodes de mes devanciers, c'est l'apparition des somptueux surtouts de table, en métal argenté ou doré, dans lesquels la finesse des ciselures égale la richesse ; écrasant ainsi la plus jolie des pièces montées, qui passe inaperçue, à côté de l'orfèvrerie brillante et des buissons de fleurs.

Le cuisinier qui, après avoir abandonné sa veste, aura pris l'habit du maître d'hôtel, aura sans doute été frappé comme moi, de l'effet disparate des pièces, très belles au garde-manger ou à l'office, et complètement disgracieuses ou nulles sur une table dressée dans une salle haute et spacieuse. Aussi, ai-je fait prompte diversion avec la routine ; je supprimai les pièces banales de cuisine, et les remplaçai par une ou deux pièces colossales, d'un mètre quatre-vingt à deux mètres de hauteur, et multipliai les fonds de plats légers et coquets, pour le service passé devant le convive.

On fut très étonné, lorsque, pour la première fois, dans une ville où deux maîtres de l'art culinaire avaient fait école, on vit une pièce de cette hauteur. Ce qui avait fait dire à notre éminent collègue, Emile Bernard, un jour qu'il me rendait visite, en voyant une de ces pièces en construction : « A la bonne heure, voilà du nouveau » ; lui dont le dressage devait avoir des formes infinies et ne jamais être répétées devant le même convive. Il s'agissait de la pièce représentée à la page 1,141 du IIIe vol. Cette pièce, d'un plan absolument inédit, serait encore perfectionnée si j'avais à la refaire. Que mes collègues ne perdent pas de vue que l'idéal à réaliser, est de mettre toute la garniture comestible dans la base ou sur le premier plan, et de représenter entièrement la pièce par le sujet allégorique. Ce système a l'avantage de garnir la pièce de substances fraîches et comestibles, mises à la portée du service, de les renouveler à volonté et de garnir le haut de la pièce de mets postiches.



Fig. 901.
Le coucher de Lune, pièce en sucre filé.

Des pièces en pâte. — Il en est de même pour les pièces de pâtisserie, malgré l'extension que leur ont fait prendre les Carême, les Gouffé, les Bisier, etc.; elles resteront ornementales, si elles ne peuvent être abattues et distribuées, elles devront contenir un plan ou un fond disposé à recevoir les garnitures comestibles. Ici le champ est vaste : kiosque, chalet, pavillon, navire, phare,

château, cathédrale, monument, paysage, etc., sont des sujets faciles à trouver ; mais, ici comme ailleurs, le plan architectural, la fraîcheur et le bon goût dans la coloration, la régularité de l'ornementation, sont les conditions *sine quâ non* du succès. La pièce du pâtissier est celle qui offre le plus de ressources à l'artiste.

Coucher de lune. — Inspiré par un dessin de M. *L. Perrey*, imprimé par *Chardon-Wittmann*, je l'ai modifié en lui conservant autant que possible son originalité artistique. Cette pièce est en sucre filé.

Coucher de lune en sucre filé. *(Cuisine décorative). — Formule 4,149.* — Pour faire cette pièce montée en sucre filé, il faut d'abord se procurer le moule en plâtre du sujet d'après lequel on détermine la fabrication d'une armature comme le représente le mannequin. Sur un pas de vis placé au bout de la main vient se visser la coupe bâtie en fil de fer (1). Plus bas, un écrou vient se visser sur le pas de vis qui traverse le croissant et par conséquent assujettit le sujet (2). Un écrou (3) établi dans le croissant le fixe à son tour par un pas de vis (4) au mandrin en plomb qui sert de point de gravité à toute la pièce (5).

L'armature est composée de fil de fer mou et de baguettes de fer plein de grosseur convenable pour consolider la pièce. Le croissant est en bois, recouvert de sucre candi blanc. Lorsque toutes ces dispositions sont prises, on commence par couler le sucre filé; pour cette opération la machine Landry est indispensable en ce sens qu'elle produit beaucoup. On commence par garnir la partie extrême du moule en plâtre en le tassant contre les parois, puis on ajoute les pièces qui suivent, au fur et à mesure que l'on avance en besogne. Aussitôt que la garniture le permet, on enveloppe de sucre la partie de l'armature qui doit prendre place dans l'intérieur et se fixer avec le sucre. On continue ainsi jusqu'à l'achèvement du sujet et on le démoule. C'est alors que l'on fixe le sujet au croissant. La coupe ou corbeille de fleurs est en sucre filé ou tiré, on la fixe en dernier lieu avant de garnir la base.

Le mandrin en plomb est posé sur un grand plat ou mieux sur un plateau d'argent recouvert, si on le veut, de pâte d'amande ou simplement de petit sucre en couleur fixé par une couche de vernis préalablement étendu avec un pinceau. Cette base offre une ressource infinie : on peut la garnir par gradins d'un dessert complet, meringues, petits-fours, bonbons, petite pâtisserie et fruits confits variés. Ce qui permet à ce genre de pièce de servir pour plusieurs fois. Inutile de dire qu'elle peut être faite en pastillage, en pâte d'amandes, etc. (Voir pâte). J'ai simplement voulu démontrer, en reproduisant cette pièce en sucre filé, que tout est possible dans notre art. Cette pièce a deux mètres de hauteur jusqu'au sommet de la coupe non garnie, ce qui permet de l'élever encore par la garniture de la corbeille.

Remarque. — Il arrive quelquefois que le sucre filé est trop cassant; on peut le rendre plus malléable en le mettant une seconde dans un endroit froid ou bien le soumettre une seconde à une chaleur assez forte pour le ramollir ; on le foule aussitôt dans le moule (Voir les articles *fleurs*, *cuisson* et *feuilles*.)

Coucher de lune en stéarine. *(Cuis. décorative). — Formule 4,150.* — La même armature en fer et le même moule en plâtre qui ont servi pour la pièce en sucre filé peuvent également être utilisés pour une pièce de cuisine en graisse ou stéarine. On garnit le croissant avec de la stéarine coulée dans l'eau pour obtenir des rochers ; on les saupoudre de brillantine. Le sujet est en graisse, ou composition, coulée laitée dans le moule garni de l'armature et revidée pour créer le vide dans les grosses parties du moule. La coupe peut facultativement être garnie d'un plumage de paon, de faisan, d'un chaufroid ou d'une corbeille de fleurs en cire. La base dans laquelle on aura établi plusieurs gradins sera garnie des substances qui déterminent le nom de la pièce. On peut aussi la symboliser par Neptune et la garnir de poissons, de coquillages et de crustacés, mais on n'oubliera pas que la plus grande harmonie doit exister dans l'ensemble des pièces. Pour la préparation, voir les articles *Fleur* et *Graisse*.

PIÉCETTE, *s. f.* — Monnaie d'argent d'Espagne qui vaut environ 1 franc 10.

PIED, *s. m.*, (*Pes, pedis*). All. *Fuss ;* angl. *foot* ; russe *nojghi ;* ital. *piede.* — Partie inférieure de la jambe qui porte sur le sol et sert à soutenir le corps.

A propos de pieds, on a ainsi comparé le cuisinier et l'écrivain :

> 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.

Les pieds des quadrupèdes employés en alimentation sont très gélatineux et subissent diverses préparations culinaires, et s'ils constituent des mets peu réparateurs, ils ont tout au moins l'avantage d'être agréables; leur plus ou moins de digestibilité dépend des méthodes qu'on leur applique; nous donnons ici les meilleures.

Pieds de bœuf (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,151.* — Après avoir enlevé le sabot, on les échaude et on les traite par les mêmes méthodes que le museau de bœuf; on en fait des salades, après les avoir fait mariner.

Pieds de porc (*Charcuterie préparatoire*). — *Formule 4,152.* — En charcuterie, on peut cuire ensemble, après les avoir échaudés et bien nettoyés dans la règle, *les langues*, *les oreilles*, *les groins*, *les pieds*, *les jambonneaux* et *les queues;* après avoir bien condimenté l'eau, on la garnit de légumes comme pour un pot-au-feu; on peut y ajouter du jus de citron ou du vin blanc, même un peu de bon vinaigre blanc, si la cuisson devait servir à faire de la gelée. Aussitôt que les pieds sont cuits, on les sort, on les laisse refroidir un peu, on les graisse avec du saindoux et on les roule dans de la mie de pain blanche, on les pose séparement sur des plaques pour leur donner une jolie forme; c'est ainsi que les charcutiers les débitent.

Pieds de porc à la Sainte-Menehould. — *Formule 4,153.* — Lorsque les pieds sont échaudés, on les met dans une saumure pendant deux jours, on les attache ensemble, un de devant et un de derrière, en tournant la partie postérieure du pied l'une contre l'autre et les doigts du côté opposé; on place entre chaque pied une planchette d'environ six centimètres de largeur, sur vingt de longueur; on les lie autour de cette planch tte de façon à leur conserver la forme; les placer alors dans une grande casserole et les faire cuire dans un bouillon ainsi composé. Employer :

Eau	litres	5
Vin blanc	—	1
Bouillon	—	1
Vinaigre à l'estragon	décilitre	1
Oignon clouté	nombre	1
Carottes moyennes	—	2
Racine de persil	—	1

Thym, laurier, et une gousse d'ail.

Les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient très tendres, cinq heures environ, les sortir avec précaution, les déposer dans un récipient à fond plat, en terre ou de métal émaillé; passer la cuisson dessus après l'avoir dégraissée et les laisser ainsi refroidir jusqu'au lendemain. Les déficeler, couper chaque pied par le milieu sur la longueur, les graisser de saindoux et les rouler dans la chapelure.

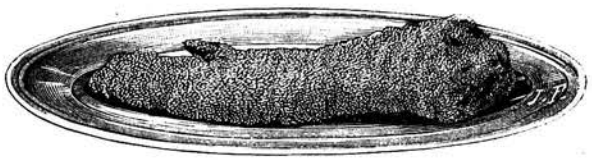


Fig. 902. — Pieds de porc à la Sainte-Menehould.

Pieds de porc farcis (*Méthode ancienne*). — *Formule 4,154.* — Cuire les pieds de porc selon la méthode à la Sainte-Menehould; aussitôt cuits, les laisser tiédir, les couper par le milieu, en long, et les désosser pendant qu'ils sont encore un peu chauds; les étendre dans un récipient, passer la cuisson dessus et laissez refroidir. Le lendemain, les dégager de la gelée, et mettre une moitié de pied sur un morceau de crépinette suffisamment grand pour l'envelopper, mettre dans l'intérieur de la moitié du pied, environ cent grammes de chair à saucisse bien assaisonnée; mettre l'autre moitié de pied dessus, et envelopper de la crépinette en lui donnant une belle forme ovale.

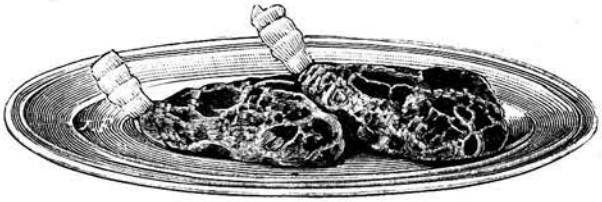


Fig. 903. — Pieds de porc truffés. (Form. 4,157).

Demi-pied de porc farci. — *Formule 4,155.* — On procédera exactement comme dans la formule précédente, en ne mettant que cinquante grammes de chair à saucisse dans la moitié du pied, et on enveloppera de crépinette.

Pieds de porc farcis (*Charcuterie fine. Nouvelle méthode*). — *Formule 4,156.* — Cuire les pieds selon les indications prescrites plus haut; les désosser complètement et les laisser refroidir dans le bouillon jusqu'au lendemain; les couper en petits dés et ajouter, pour chaque pied, 200 grammes de farce et un œuf; bien manier le tout et diviser la farce proportionnellement, selon le nombre de pieds; envelopper chaque partie dans de la crépinette, en donnant la forme de côtelettes. On pré-

pare également des demi-pieds de cette façon en ne mettant que 100 grammes de farce.

Pieds truffés (*Charcuterie fine*). — *Formule 4,157.* — Faire cuire les pieds, comme il est indiqué à la méthode *à la Sainte-Menehould*, les couper par le milieu, les désosser et les laisser refroidir; les couper en petits dés et les mélanger avec deux cents grammes de farce truffée; les déposer sur de la crépinette, mettre quelques tranches de truffes par-dessus et envelopper le tout. Les demi-pieds se font par le même procédé en ne mettant que 100 grammes de farce. S'ils sont destinés à être frits ou grillés, ils doivent être panés; on les laissera au naturel si on doit les servir saucés.

USAGE CULINAIRE. — Les pieds de porc préparés par des charcutiers qui ne négligent pas le soin de la condimentation, constituent un mets assez recherché pour la variante du déjeuner des estomacs robustes.

Un jour que j'avais invité mon éminent ami Fulbert-Dumonteil, dans un restaurant parisien bien connu, nous voulûmes manger des pieds à la Sainte-Menehould, chantés par Monselet.

— Va voir, dit le chef à son aide, chez Bourgeois, le charcutier d'à côté, s'il a des pieds de cochon.

A son retour :

— Oh! m'sieu, je n'ai pas pu voir, parce qu'il avait des sabots!

Pieds de porc, à la Sainte-Menehould. — *Formule 4,158.* — Se procurer des pieds préparés selon le mode de cuisson décrit plus haut, les beurrer légèrement avec du beurre clarifié, les faire cuire sur le gril, à la braise, ou dans le four; les dresser sur un plat très chaud, les accompagner d'une sauce Robert, ou de toute autre sauce relevée.

Pieds de porc farcis, à la parisienne. — *Formule 4,159.* — Choisir des pieds de porc truffés ou farcis, selon les méthodes décrites plus haut, et les faire cuire doucement au four, dans un sautoir, pendant vingt à vingt-cinq minutes environ. Faire fondre dans une petite casserole un peu de beurre à la maître-d'hôtel, avec de la glace de viande, un peu de jus de citron et piment en poudre. Dresser les pieds sur un plat chaud et et verser la sauce dessus. Cette sauce peut s'appliquer à toutes les méthodes de pieds de porc non panés.

Pieds de porc panés, à la sauce poivrade. — *Formule 4,160.* — Se procurer chez le charcutier des pieds de porc panés; les faire griller avec du beurre frais dans un four très chaud; les dresser sur un plat chaud et servir à part une sauce poivrade.

Pieds de sanglier et de marcassin. — Les pieds de sanglier et de marcassin se traitent selon toutes les méthodes usitées pour ceux de porcs décrites plus haut.

Pieds ou pattes d'ours. — Leurs formules sont décrites à l'article ours. (Voir ce mot.)

PIEDS DE VEAU. — Dans les villes, on trouve les pieds de veau tout échaudés chez les tripiers et même chez les bouchers. Dans la haute cuisine, ils accompagnent invariablement les pièces de boucherie braisées et aident à la constitution de la demi-glace, qui est le caractère propre des substances braisées. C'est un accessoire important pour les potages liés et les gelées, plutôt qu'un mets. Toutefois on peut le servir préparé par les méthodes suivantes.

Pieds de veau au naturel. — *Formule 4,161.* — *Procédé de la cuisson.* — Faire dégorger (Voir ce mot) les pieds, les essuyer et les frotter avec du citron, les couper par le milieu entre les deux ongles jusqu'à l'os de la jambe et continuer avec la lame du couteau à en séparer la peau des deux côtés pour la détacher de l'os. Délayer un peu de farine dans une casserole en ajoutant peu à peu de l'eau, jusqu'à quantité suffisante; saler, garnir d'un bouquet de persil, poivre blanc concassé et de quelques légumes; mettre les pieds dedans et faire cuire jusqu'à parfaite cuisson.

Déposer ensuite les pieds de veau dans une terrine, clarifier une partie de la cuisson et la verser dessus pour les conserver ainsi selon les besoins du service.

Remarque. — Pour éviter la moisissure qui se produit immédiatement lorsqu'on prend une partie des pieds, il faut se servir d'une cuillère en bois, en ayant soin de ne jamais toucher avec les doigts dont la chaleur suffit pour créer un état propre au développement cryptogamique qui ne tarde pas à s'étendre sur toute la surface de la gelée.

Pieds de veau en blanquette. — Aussi appelés *à la poulette*. Procéder exactement comme il est dit au mot blanquette. (Voir ce mot.)

Pied de veau à la vinaigrette (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,162.* — Aussi appelés

à l'huile. Chauffer un demi-pied de veau cuit comme il est indiqué plus haut, bien l'égoutter, le servir chaud avec oignon ciselé et fines herbes. Dans quelques restaurants on sert la vinaigrette toute préparée, masquant le demi-pied ou séparément.

Pieds de veau frits *(Cuisine ménagère)*. — *Formule 4,163*. — Faire chauffer les pieds, préalablement cuits selon la règle ; bien égoutter chaque moitié, les parer et les passer à l'œuf et à la chapelure ; les étendre sur un plat à gratin, mettre quelques petits morceaux de beurre par dessus et les faire cuire dans un four chaud.

Remarque. — Ces demi-pieds peuvent être farcis avec une farce de chair à saucisse ou de différentes viandes hachées préalablement cuites et mélangées avec des jaunes d'œufs et des fines herbes.

Pieds de veau farcis. — *Formule 4,164*. — Désosser les pieds de veau en coupant intérieurement la peau de la jambe jusqu'à la phalange du pied, en détacher la peau de façon à en extraire l'os ; les faire cuire selon la formule 4,161, en les laissant un peu fermes.

Lorsqu'ils seront froids, les garnir d'une farce à quenelle dans laquelle on aura mis un salpicon de jambon et de champignons, ou tout simplement d'une farce à saucisse bien relevée ; les fourrer dans une baudruche ou gros boyau de bœuf, en attacher les bouts et achever la cuisson dans une demi-glace au vin blanc ou allongée d'une sauce poivrade.

Pieds de veau à la Hongroise. — Procéder comme il est dit au mot *Hongroise*.

Pieds de veau au gratin *(Cuisine de restaurant)*. — *Formule 4,165*. — Chauffer un demi-pied cuit selon la formule 4,161 ; les mettre sur un plat à gratin préalablement beurré ; le masquer d'un peu d'appareil duxel (Voir ce mot) allongé d'une sauce demi-glace relevée d'une pointe de piment, saupoudrer de chapelure, mettre un peu de beurre divisé par dessus et faire gratiner.

Remarque. — En outre des formules que je viens de décrire, on peut appliquer aux pieds toutes les formules de l'oreille de veau. (Voir ce mot.)

Clarification de la gelée des pieds de porc, veau ou mouton. — Les différentes manières de clarifications sont décrites au mot *gelée*.

PIEDS DE MOUTON. — Dans les grandes villes, on trouve chez les tripiers des pieds de moutons tout cuits qui sont préparés en gros mécaniquement (Voir BOUCHERIE), ce qui permet de les acheter tout prêts. Toutefois, il est préférable de les faire cuire soi-même ; on les choisit frais et blancs et on les fait cuire selon le procédé de la formule 4,161, en ayant soin de leur ôter l'espèce de durillon qui se trouve entre les doigts de pied, ce qui leur communiquerait un mauvais goût.

Ils sont un peu indigestes et ne sauraient convenir aux convalescents, ni aux malades ; ils doivent être très cuits, pendant cinq heures au moins.

Les pieds de mouton très recherchés dans la cuisine des restaurants d'autrefois, ont perdu un peu de leur prestige ; deux méthodes cependant semblent avoir survécu : les pieds de mouton *à la poulette* et les pieds de mouton *à la vinaigrette* ou *à l'huile*.

Un ami que mes lecteurs pourraient bien connaître était invité à déjeuner en ville et sur le menu figuraient des pieds de mouton.

— Délicieux, ces pieds poulette... J'oserai vous en redemander.

— Parfaitement... J'en suis même enchantée, répond l'hôtesse, et si j'avais su, j'en aurai fait préparer davantage.

— Il fallait le prévoir, madame, répond un grincheux bel esprit, car, comme a dit le poète :

> Laissez-leur prendre un pied chez vous
> Ils en auront bientôt pris quatre.

— Parfait ! a riposté notre ami, surpris de cette attaque, mais l'auteur que vous citez, cher monsieur, c'est Lafontaine, celui qui a fait parler les bêtes !...

Mais revenons aux pieds à la poulette.

Pieds de mouton à la poulette *(Cuisine de restaurant)*. — *Formule 4,166*. — Couper les pieds par le milieu avant de les faire cuire, en commençant entre les doigts de pieds ; fendre la peau tout le long, la détacher pour extraire l'os de la jambe ; les faire cuire pendant cinq heures, au moins, comme il est indiqué à la formule 4,161 pour les pieds de veau.

Faire cuire à blanc, dans une casserole, une quantité relative de farine avec du beurre frais, jusqu'à ce que la farine devienne mousseuse ; mouiller avec moitié bouillon et moitié cuisson des pieds ; mettre les pieds de mouton dans la sauce et faire cuire doucement, en remuant au fond pour éviter qu'elle s'attache ; amener la sauce à bon goût et, au moment de servir, la lier avec du beurre frais et des jaunes d'œufs ; dresser et saupoudrer de fines herbes.

Pieds de mouton en blanquette (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,167.* — Préparer les pieds exactement comme il est dit ci-dessus ; mais on aura préparé, d'autre part, des champignons frais épluchés cuits avec sel, jus de citron et beurre frais, et séparément, des petits oignons cuits au bouillon ; au moment de servir, ajouter les oignons égouttés, les champignons avec leur jus et lier la sauce avec beurre frais, jaunes d'œufs et jus de citron.

Pieds de mouton à la vinaigrette (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,168.* — Aussi appelés *à l'huile*.

Faire cuire, selon la règle, les pieds de mouton après les avoir coupés en deux, pour enlever l'os de la jambe ; les assaisonner avec poivre et vinaigre pendant qu'ils sont encore chauds, et les laisser ainsi macérer une nuit ; le lendemain, ajouter poivre, sel et huile, et les servir avec des oignons coupés en dés et des fines herbes.

Pieds et paquets à la marseillaise (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,169.* — Les paquets sont les tripes ou gras-double de mouton renfermant, enveloppés au milieu, les pieds qui communiquent, par la cuisson, leurs propriétés gélatineuses au gras-double. On ne concevrait pas à Marseille l'un sans l'autre.

Procédé Morard. — Nettoyer avec soin les pieds et les tripes ; couper celles-ci en huit morceaux carrés d'égale grosseur et faire une incision au coin de chacune d'elles. D'autre part, préparer une farce avec 100 grammes de petit salé et autant de *trenne* (boyau gras), le tout coupé menu ; y ajouter quelques gousses d'ail coupées en filets (pas de persil), assaisonner de sel et de poivre ; mélanger le tout ; mettre cette farce dans chaque carré ; les rouler en les serrant fortement, afin de faire passer le paquet dans l'incision.

La cuisson. — Faire roussir, dans une marmite de terre, 100 grammes de lard haché, un oignon, une carotte et une branche de céleri coupée en dés ; mouiller avec un peu de vin blanc, du bouillon ou du jus ; y ajouter un bouquet de thym et laurier, deux gousses d'ail, clous de girofle, ainsi qu'une tomate ciselée ou de la purée, saler, placer les pieds au fond de la marmite et les paquets dessus. Couvrir la marmite, la lutter autour, établir sur le couvercle une petite cheminée et faire cuire doucement pendant sept à huit heures.

Pour éviter que les paquets s'attachent au fond de la marmite, on aura soin d'y placer une assiette et de surveiller la cuisson au début, car c'est le moment le plus critique, et on doit toujours les faire partir sur un feu doux.

Le service. — Pour les servir, on décante le jus et on le dégraisse ; on sort les paquets et on désosse les pieds en enlevant l'os de la jambe. On met le tout dans le jus, on soumet à l'ébullition et au premier bouillon on sert.

PIED-DE-CHEVAL, *s. m.* — Très grande espèce d'huître, commune dans la Méditerranée et particulièrement dans les environs de Cette.

PIÉMONTAISE, *adj.* et *s.* — On a donné le nom de piémontaise à diverses préparations culinaires : gâteaux, sauce et garniture, parmi lesquels nous citerons :

Piémontaise (*Garniture à la*). — *Formule 4,170.*

Tailler en julienne des bandes de nouilles larges de quatre centimètres ; les faire cuire, les égoutter, les rafraîchir et les mettre dans une petite casserole, avec champignons, truffes blanches du Piémont, saucisson de Lyon, langue écarlate, le tout également coupé en julienne ; ajouter rognons et crêtes de coq et ris ou animelles d'agneau émincées ; humecter avec de la sauce tomate réduite, de la demi glace, et relever le tout avec du fromage de Parme râpé, du piment en poudre, *Cayenne*, carry, *currie powder*, et lier avec un morceau de beurre frais. On s'en sert pour garnir des timbales, des petites croustades, des viandes grillées ou braisées.

Piémontaise (*Sauce à la*). — *Formule 4,171.* — Employer :

Sauce espagnole	litre	1/2
Velouté ou blond de veau	—	1/2
Truffes blanches du Piémont, râpées	nombre	2
Anchois passés au tamis avec un peu de beurre	—	4

Procédé. — Faire réduire ensemble les sauces et les truffes ; au dernier moment, ajouter le beurre d'anchois et une pointe de cayenne.

Cette sauce sert facultativement pour le poisson, les grillades, les fritures et autres viandes.

Piémontaise (*Petits fours ou pâtisserie de détail, à la*). — *Formule 4,172.* — Employer :

Noisettes grillées	grammes	180
Sucre en poudre	—	125
Blancs d'œufs	nombre	4
Vanille		

Procédé. — Mettre le sucre avec les blancs d'œufs un peu battus avec la fourchette sur un feu doux et remuer jusqu'à ce que l'appareil soit au soufflé; ajouter alors les noisettes écrasées; les dresser à la cuiller sur du papier, les faire cuire à four moyen; les détacher sans mouiller le papier.

Piémontaise (*Gâteau à la*).— *Formule 4,173.* — Employer :

Fécule de pommes de terre...	grammes	30
Beurre fondu	—	60
Sucre en poudre.....	—	150
Noisettes	—	125
Œufs.....	nombre	4
Essence d'amandes amères....	gouttes	2

Procédé. — Piler au mortier les noisettes, en ajoutant les œufs peu à peu et le sucre en poudre; lorsque le tout est mousseux, le mettre dans une terrine, et lui ajouter l'essence, le beurre fondu et la fécule; remuer avec les précautions d'usage; coucher la masse dans des cercles à flans posés sur des plaques et entourés de papier roulé autour; poudrer de sucre, parsemer par dessus d'amandes hachées et faire cuire dans un four de chaleur moyenne.

PIERRY, *s. p.* (*Vin de*). — Dans le pays de ce nom, arrondissement et canton d'Épernay (Marne), on récolte un des meilleurs vins de Champagne.

PIETTE, *s. f.* — Oiseau aquatique, voisin du harle, qui habite les mers du Nord; aussi appelé *nonnette blanche;* sa préparation culinaire est celle des autres gibiers d'eau.

PIEUVRE, *s. f.* — Nom donné, dans les îles de la Manche, au poulpe commun. (Voir POULPE).

PIGEON, *s. m.* (*Columba*). All. *Taube;* angl. *pigeon;* rus. *goloube;* ital. *piccione.* — Oiseau de l'ordre des gallinacés, du genre *columbus,* dont le type est la colombe (Voir ce mot); il comprend un grand nombre de races.

Le pigeon sauvage, ou ramier, est considéré comme un oiseau de passage, sa chair est un peu foncée en couleur, moins tendre que celle du *biset,* mais plus parfumée. Le pigeon ramier se distingue du biset, qui est également quelquefois sauvage, par son plumage cendré à reflets dorés sous le cou et une tache blanche sur chaque aile; le biset, d'un gris plus bleu, a le croupion blanc et deux bandes transversales noires sur les ailes. Au point de vue alimentaire, c'est le pigeon de volière le meilleur; ceux de la Romagne, du pays de Caux, en Normandie, et du Mâconnais sont les plus estimés. Jusqu'à l'âge de six mois, époque de la ponte, le pigeon porte le nom de pigeonneau.

HYGIÈNE. — La chair du pigeonneau est délicate, succulente, et facile à digérer; elle convient justement aux malades, aux convalescents, aux enfants chétifs et aux vieillards. La chair du pigeon adulte est également exquise, à condition qu'il ne soit pas trop vieux; elle est plus réparatrice que celle du pigeonneau; ses propriétés stimulantes sont proverbiales. On a même prétendu qu'un régime exclusif de pigeon et de vin fumeux, de Grèce ou d'Espagne, produirait un excès d'effets que plus d'un sont allés chercher dans des produits pharmaceutiques, où la cantharide fait merveille, et dont les conséquences seraient tout aussi certaines. On doit sans doute attribuer ces propriétés stimulantes à la conformation toute particulière du pigeon, par l'absence du fiel dans le foie et à la composition chimique de son sang, qui reste dans ses vaisseaux, comme tout le monde sait, d'ailleurs, le pigeon doit être étouffé au lieu d'être saigné.

USAGE CULINAIRE. — Si cet ouvrage ne s'adressait qu'aux gourmets délicats, le pigeon ne comporterait que deux recettes : les pigeonneaux rôtis et les pigeons aux petits pois. La nature avait d'ailleurs prévu tout cela; pour empêcher les amalgames discordants, elle nous a donné en même temps, les pois verts, tendres et sucrés, qui se détachent de la cosse, fragile et fraîche, et les pigeons nouveaux qui, à peine débarrassés de leur duvet, apparaissent pour les accompagner. Il n'est pas nécessaire d'être cuisinier pour faire, avec ces deux produits, un mets digne des dieux; il suffira d'être intelligent.

On reconnaîtra le jeune pigeon à la flexibilité du bec, à la peau rugueuse des pattes et à l'incomplet développement des plumes.

Habillage du pigeon (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,174.*

Procédé général. — Couper la peau en long sur le cou, la détacher et retirer le sac avec l'œsophage; couper la peau près de la tête et le cou près du corps; dépouiller la tête, couper le bec, en enlever la partie inférieure et extraire les yeux; c'est le seul abatis qui reste du pigeon; couper les extrémités des ailerons, la pointe de l'anus, presser des deux mains les flancs du pigeon pour faire sortir les entrailles; les boyaux, le gésier et le cœur seuls doivent sortir; on remet le cœur à l'intérieur,

Pour *rôtir*, on laisse une partie des pattes dont on ne coupe que les extrémités; au contraire, si on veut le dresser comme *entrée*, on coupe les pattes au-dessus du genoux, on enfile le doigt intérieurement et on dégage la peau de la cuisse dans laquelle on fait entrer le bout de l'os; on bride ensuite le pigeon avec une seule ficelle.

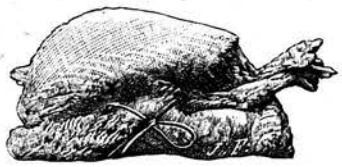


Fig. 904. — Pigeon bridé pour rôtir.

Dans la cuisine ménagère, on laisse quelquefois le cou et la tête attachés au corps; dans ce cas, on doit prendre les mêmes précautions d'usage pour nettoyer la tête; mais il est préférable de les faire cuire à côté ou de les mettre dans l'intérieur, avant de le brider. Le bardage est facultatif.

Pigeons en compote. — *Formule 4,175.* — Maintenant, voici comment notre collègue, le cuisinier-poète Achille Ozanne, prépare les pigeons en compote :

Les pigeons m'ont toujours fait rêver à l'amour :
On ne peut en parler sans penser tour à tour,
A l'oiseau de Vénus, cette douce colombe,
Blanche comme le lys ou la neige qui tombe.
Puis à l'oiseau divin — c'est la forme que prit,
Lorsqu'il nous apparut un jour, le Saint-Esprit. —
Quand sur le bord des toits, gaîment ils se becquètent,
Ce sont des mots d'amour, je crois, qu'ils se répètent.
Ce sauveur de Noé, cet envoyé du ciel !
Est le seul animal ayant le foie sans fiel.
Oui, de ces beaux présents — le Créateur nous dote,
Hélas ! qu'en faisons-nous ? — Des pigeons en compote !

RECETTE

Choisissez deux pigeons, qui soient gras et dodus.
Prenez pour les trousser les soins qui leur sont dus ;
Ensuite doucement, dans votre casserole,
Faites-les revenir — et puis, à tour de rôle,
Vous y passez aussi du lard et des oignons.
D'autre part, épluchez quelques champignons,
Bien ronds, fermes et blancs, comme les seins d'albâtre
Qu'à l'aspic vint offrir la reine Cléopâtre.

. . . . . .

Puis faites un roux qui ne soit pas trop lié.
De vin blanc, de bouillon, mouillez-le par moitié.
Quand la sauce est à point et fait bonne figure,
Mettez-y les pigeons avec la garniture :
Laissez-les mijoter; alors, pendant ce temps,
Plaignez ces malheureux qui n'ont vu qu'un printemps !

Pigeonneaux rôtis. — *Formule 4.176.* — Il y a deux méthodes pour rôtir les pigeonneaux : à la broche, ou dans la casserole.

Pigeonneaux à la broche. — Habiller des pigeonneaux selon le procédé général ci-dessus, les saler intérieurement, les barder et les faire rôtir à la broche; les arroser de temps en temps avec la graisse qui tombe dans la lèchefrite, et lorsqu'ils sont cuits, les servir avec leur propre jus, sans autre addition.

Pigeonneaux à la casserole. — Les habiller comme il est indiqué plus haut, les saler intérieurement avant de les brider, les mettre dans un sautoir, ou casserole plate, avec du beurre frais, les faire saisir sur le feu ou dans le four et mouiller d'une cuillerée à bouche d'eau toutes les minutes afin de maintenir un jus en demi-glace jusqu'à leur parfaite cuisson ; il faut surtout éviter de mouiller à fortes doses ou avec d'autre liquide que de l'eau. Les servir au naturel dans leur propre jus.

Pigeons rôtis. — *Formule 4,177.* — Habiller les pigeons selon le procédé général, et les faire cuire comme il est indiqué pour les pigeonneaux.

Découpage et dressage des pigeons rôtis. — *Formule 4,178.* — Le pigeon doit être coupé par le milieu et ensuite chaque moitié en deux, aussi haut que possible de la poitrine qui est la partie la plus avantageuse. Lorsqu'il s'agit de repas où l'on passe le plat, on dresse toutes les moitiés droites d'un côté, toutes les moitiés gauches de l'autre. On peut les garnir de deux petits bouquets de cresson, mais on ne saurait trop recommander de ne pas en abuser.

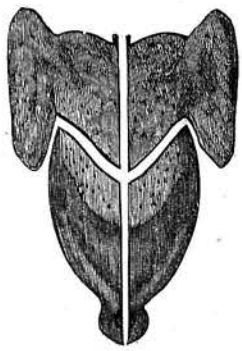


Fig. 905. — Pigeon découpé en quatre, vu de dos.

Pigeons aux petits pois. — *Formule 4,179.* — Habiller et faire rôtir des pigeons comme il est indiqué plus haut; lorsqu'ils seront saisis, on les mettra dans une casserole contenant des petits pois à la française, selon la formule 4.135, et déjà en ébullition, de façon à ce que le tout se trouve cuit en même temps. Lorsque le tout est cuit, on sort les pigeons, on les coupe par le milieu, en long, on met les petits pois dans un plat creux ou dans un légumier, et on dresse les pigeons dessus.

Pigeon à la crapaudine. — *Formule 4,180.* — Brider un pigeon comme pour entrée; couper

horizontalement la poitrine jusqu'aux ailes et en disséquer les jointures sans la détacher, de façon à pouvoir lever la poitrine comme un couvercle à charnières; aplatir légèrement le pigeon de façon à lui donner la forme d'un crapaud; mettre le foie et le cœur sur les poumons du côté de la carcasse, et assaisonner intérieurement de poivre frais moulu et de sel; fixer la peau et les ailerons à l'aide d'une brochette de bois ou de métal pour en maintenir la forme; l'arroser d'huile d'olive ou de beurre fondu, le rouler dans la chapelure et le mettre dans un plat à sauter beurré; ajouter un peu de beurre par dessus et le faire griller au four. Lorsqu'il est cuit, après un petit quart d'heure, retirer la brochette et la remplacer par un attelet. Le servir au naturel ou avec un demi-citron. L'accompagner d'une sauce demi-glace, avec beurre maître d'hôtel, pointe de piment, jus de citron et estragon haché.

Les pigeons nouveaux ou pigeonneaux peuvent être cuits sur le gril.

Remarque. — En Allemagne et dans le Nord on ouvre le pigeon sur le dos, d'autres fois, on en coupe la poitrine; ni l'un ni l'autre de ces modes ne sont classiques. La méthode française que je viens de décrire est celle dont la forme imite le crapaud, d'où dérive son nom.

Pigeon à la diable. — *Formule 4,181.* — Brider un pigeon comme pour entrée; introduire un couteau dans l'intérieur pour lui couper le dos; diminuer un peu l'épaisseur des os en y laissant adhérer les poumons, le foie et le cœur; l'aplatir, l'assaisonner intérieurement et le faire cuire au four dans un plat à sauter en l'arrosant copieusement de graisse. Le retirer et le garnir intérieurement d'une couche de moutarde française; le paner, le faire griller un instant des deux côtés et le servir entouré d'une couronne de cornichons et de piments.

Pigeon macéré à la maître d'hôtel (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 4,182.* — Habiller un pigeon comme à la crapaudine; le faire macérer quinze minutes dans une macération au citron. (Voir ces mots.) Le saler avec du sel fin dans lequel on aura mélangé un peu de piment en poudre, le saupoudrer de fines herbes, non de persil, et l'envelopper d'une crépinette; le faire cuire sur le gril ou au four; le dresser sur un plat long. Faire fondre dans une petite casserole une quantité égale de beurre à la maître d'hôtel et de demi-glace; ajouter un peu de jus de citron, de muscade râpée et une pointe de piment; faire lier et en masquer le pigeon.

Pâté de pigeon à l'anglaise. — Voir la formule 4,064.

Côtelettes de pigeon. — Voir l'article *Côtelettes de gibier à plumes.*

Pigeons en papillote. — *Formule 4,183.* — Brider des pigeons comme pour entrée; les faire rôtir; les couper par moitié, garnir l'intérieur d'un appareil duxel, dans lequel on aura ajouté un salpicon de jambon et facultativement des truffes. Couper deux feuilles de papier en cœur et les beurrer; poser le demi-pigeon dessus, plier les bords du papier pour en fermer les ouvertures; le glisser sur un plat à gratin beurré et mettre cinq minutes au four pour faire gonfler. Dresser délicatement les papillotes sur un ou deux plats selon les circonstances et servir au naturel.

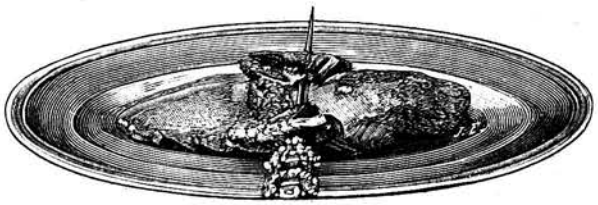


Fig. 906. — Pigeon à la crapaudine.

Pigeon sauté à la minute. (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,184.* — Flamber et vider un pigeon en lui laissant, selon la règle, le cœur et le foie à l'intérieur; le couper en quatre; saupoudrer les parties intérieures de poivre frais moulu et de sel. Le faire frire dans une poêle avec beaucoup de beurre, de saindoux ou d'huile d'olive. Pendant ce temps faire cuire des champignons frais dans une casserole avec beurre, sel et jus de citron. Aussitôt que le pigeon sera à peu près cuit, mettre les morceaux dans la casserole aux champignons; égoutter la graisse de la poêle, y mettre un morceau de beurre frais et une cuillerée de farine pour faire un roux; mouiller soit avec un peu de bouillon, de vin blanc ou de vin de madère; passer la sauce dans la casserole; ajouter, si on en a, un peu de jus de la veille ou de sauce tomate; amener à bon goût et servir.

Pigeon aux olives. — Procéder selon la formule 4,129, en remplaçant le perdreau par un pigeon.

Galantine de pigeon. — Voir la formule 2,034. Remplacer le perdreau par des pigeons.

Pigeon farci aux truffes. — Procéder exactement selon la formule 4,128. On peut remplacer cette farce par de la chair à saucisse dans laquelle on aura mélangé le foie, les poumons et le cœur hachés.

Pigeon à la financière (*Haute cuisine*). — *Formule 4,185.* — On peut facultativement les farcir aux truffes ou faire cuire les pigeons au naturel; on les coupe en deux ou en trois, de façon à les conserver entiers et on les dresse en buisson dans un plat rond d'entrée, entourés d'une garniture à la financière.

Soupe de pigeon à l'anglaise (*Pigeon's soup*). — *Formule 4,186.* — Faire roussir dans une casserole trois ou quatre pigeons, ramiers de préférence, avec oignons ciselés, lard de poitrine ou un peu de jambon cru, coupé en dés; lorsqu'ils ont pris couleur *singer* avec une quantité relative d'arrow-root ou de fécule de pomme de terre; ajouter un demi-pied de veau et condimenter avec poivre concassé, sauge, estragon, thym, laurier et un clou de girofle. Mouiller avec quatre litres de consommé et une demi bouteille de vin de Marsala, de Xérès, ou de Madère sec; laisser frémir pendant une heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que les pigeons soient cuits; on les sort, on les égoutte, on lève les chairs de la poitrine et on les taille ou en filets ou en petits dés; les déposer dans la soupière; hacher les carcasses des pigeons et les remettre dans la casserole; après un petit quart d'heure, dégraisser la soupe et la passer dans la soupière. La couleur de cette soupe doit être brune.

Pigeon ramier (*Salmis de*). — Voir l'article *Salmis*.

Remarque. — On sert en outre le pigeon avec toutes sortes de garnitures; *à la bourguignonne*, garni de petits oignons; *à la bordelaise*, braisé et garni de cèpes sautés; *à la fermière* (Voir ce mot); *à la paysanne*, rôti et garni d'une garniture à la paysanne; *à la chipolata*, rôti et garni d'une garniture à la chipolata, etc., etc. (Voir ces mots). En Allemagne, on le sert même à la choucroute; et si on avance un peu plus loin dans la cuisine barbare, on y ajoute des écrevisses.

PIGNASSON, *s. m.* — Nom donné à un gâteau dans la composition duquel il entre des pignons, et que l'on prépare de la façon suivante :

Pignassons (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 4,187.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	125
Pignons hachés.....	—	125
Jaunes d'œufs.....	nombre	6
Vanille		

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs, quand la masse est blanche, ajouter les pignons et la vanille; foncer une caisse en pâte sucrée, y verser l'appareil, cuire à four moyen, glacer à la vanille et tailler en bande. (LACAM.)

PIGNATELLI, *s. m. pl.* — Nom d'origine italienne que l'on donne quelquefois aux beignets au fromage.

PIGNON, *s. m.* (*Pinus pinea, L.*); all. *Zirbelnus;* angl. *Gable;* ital. *Pignoli* — Fruit du *pin pinier*, aussi appelé *pin pignon*, *pin de pierre*, qui croît en France dans les montagnes maritimes du Midi. C'est une amande, aussi appelée *pigne*, *pignol* et *pignoli* par les Italiens, qui est enfermée sous chacune des bractées du cône du pin, et que l'on extrait en cassant les écailles.

HYGIÈNE. — Au XVII• siècle le *pignonnat* ou nougat de pignons était très en faveur; les propriétés qu'on lui attribuait le faisait classer dans les cadeaux à faire aux vieux maris; on l'a préconisé contre la phtisie et les coliques néphrétiques. Aujourd'hui que ses merveilleuses propriétés ont perdu leur crédit, son emploi est plus restreint.

USAGE CULINAIRE. — Les pignons doux très agréables au goût tiennent le milieu entre les amandes et les noisettes qu'ils remplacent sans inconvénient dans la confection des dragées, des petits-fours, des entremets; ils ont en outre pour les confiseurs et les pâtissiers l'avantage de coûter beaucoup moins cher et de ne pas avoir besoin d'être blanchis; lorsqu'on les pile, il faut avoir soin, comme ils sont très gras, de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'ils tournent en huile.

En France, c'est dans le Midi surtout que le pignon est le plus usité; on le sert sur les tables comme les autres amandes; mais, si son usage se restreint à la confiserie et à la pâtisserie, il n'en est pas de même en Italie, où il a sa place en cuisine. Pour la façon de l'employer le lecteur se reportera au mot *Filet*, formule 1,725 et *Bifteck* formule 409 et 410. Les pignons fournissent aussi une huile alimentaire très agréable.

PILAF, *s. m.* Du grec *pilaff*, dérivé du persan *pilau*, de *pûlûd*, qui a donné naissance à l'ancien français *pilau*, et qui signifie ragoût de riz, de pois et de mouton; le turc *pilaw*, *pilau*, *pilav*, a le même sens, si l'on tient compte que la lettre ȝ est devenue, par altération, *y*, il n'y a plus lieu de conserver le double *f*. Littré, comme Larousse, s'en tiennent à la forme persanne *pilau*, sans nous avoir démontré la modification du mot turc qui en a donné la forme toute moderne, ce qui était nécessaire. Le mot, comme le mets, a été importé au temps des croisades, de là les deux formes orthographiques vulgarisées en Europe. En général, le mot *pilau* est toujours suivi d'un autre mot, qui détermine la qualité ou le genre de préparation, tel, par exemple, du grec *adzème pilaff*, viande au riz, comme on dirait poule au riz.

Pilaf à la turque (*Cuisine primitive*).— *Formule 4,188.* — On se procure le récipient spécial qui est une sorte de pot-au-feu de terre construit exactement comme une cafetière. On prépare d'abord un pot-au-feu bien aromatisé et composé le plus souvent d'épaules de mouton; on condimente du riz avec poivre et sel; on l'arrose ensuite avec une solution de safran; on met le riz dans le filtre en terre, on l'arrose de graisse du bouillon et on l'emboîte dans le pot de terre; le liquide ou bouillon doit le toucher. On met le couvercle sur le tout et on fait cuire ainsi à la vapeur pendant trente minutes, de façon que le tout soit cuit en même temps. Le riz reste entier, on le sert seul sur un plat, ce qui permet de le manger à la chinoise, c'est-à-dire en le faisant sauter à la bouche à l'aide de deux baguettes. La viande et le bouillon se servent séparément.

Tel est le *pilau* des Turcs et des Persans.

Remarque. — En Orient, les méthodes de préparation sont variées; on en fait aussi par la méthode simple, où le riz est cuit avec la viande; c'est ce mode qui s'est vulgarisé en France et qui donna essor à une variété infinie de genres. On ne perdra pas de vue que, condimenté au *safran*, le pilaf est à la *turque;* au *kary*, à l'*indienne;* aux *tomates*, à la *française;* aux *piments* et *gombo* ciselés et raisins de Smyrne, à la *grecque*. On peut remplacer les épaules par des filets carrés, ou gigots de mouton, et ce dernier par de l'agneau, il n'en sera que meilleur; c'est ainsi que l'on fait aussi le pilaf *à l'espagnole, à la turque, à la persane*, dont les seules divergences reposent dans l'assaisonnement.

A l'*égyptienne*, on fait roussir le riz dans la graisse de queue de mouton avec oignon ciselé et mouillé avec du bouillon de mouton. Lorsque le riz est ferme on le dresse sur des plats et on le garnit de brochettes grillées, de filets de mouton alternés de graisse et de feuilles de sauges.

Pilaf à la paysanne (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,189.* — Couper en morceaux l'épaule, collet ou poitrine de mouton, en ayant soin d'extraire les gros os. Les mettre dans une casserole avec leurs condiments et légumes, comme pour le pot-au-feu, mais de façon à ce qu'il y ait très peu d'eau. Vingt-cinq minutes avant de servir, ajouter une quantité relative de riz de premier choix, une pointe de piment en poudre, une infusion de safran et un morceau de beurre; laisser mijoter; dresser le riz en pyramide sur un plat rond et le garnir de la viande.

Pilaf de poulet à la parisienne (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,190.*

Procédé général. — Découper un poulet comme pour sauter; le saupoudrer et le poivrer; le faire roussir dans un sautoir avec du beurre frais. D'autre part, faire rissoler 200 grammes de beau riz dans une casserole avec beurre frais, un oignon ciselé, un clou de girofle et une feuille de laurier; lorsque le riz blanchit, retirer le clou et la feuille de laurier. Mettre le poulet dans la casserole, y ajouter quelques tomates pelées, égrenées et ciselées (à défaut de la purée de tomates), une pointe de piment en poudre, de muscade râpée, un grain de sel, et mouiller à moitié au-dessus avec du consommé limpide. Faire cuire à four modéré pendant vingt minutes. Après ce temps, le pilaf sera consistant. On sortira le poulet et on ajoutera au riz un morceau de beurre fin, une cuillerée de blond de veau et on remuera délicatement de manière à ne pas écraser le riz. Dresser dans un légumier et garnir le riz avec le poulet.

On peut aussi beurrer un grand bol d'argent, le foncer de riz, mettre le poulet au milieu et remplir de riz; le renverser sur un plat rond et saucer autour en formant un cordon de demi-glace tomatée.

Remarque. — En procédant de la même façon, on peut faire des pilafs sans viande, en les mouillant avec du consommé; on peut aussi les faire au bouillon de poisson, avec ou sans garniture; les meilleurs sont ceux faits à la purée d'oursin, à la purée d'estomac et de corail des crustacés; aux coquillages, comme moules, clovisses, huîtres et les *actinies* en général. (Voir aussi HOMARD.)

Pilaf d'agneau à la grecque (*Haute cui-*