sine). — *Formule 4,191.* — Couper en morceaux une quantité relative de gigot, d'épaule et de râble d'agneau désossé; les faire saisir dans une casserole au beurre frais avec oignon ciselé; ajouter un tiers de volume de beau riz trié; lorsqu'il blanchira, mouiller le tout avec du bouillon; ajouter gombo, piment ciselé, raisin de Smyrne, sel, beurre et une purée de tomates. Faire cuire doucement, sans remuer, à four modéré. Beurrer et dresser.

Pilaf à l'orientale (*Entremets sucré*). — *Formule 4,192.* — On se procure du gingembre, du citronnat et des chinois confits au sirop; s'ils étaient confits à sec on les ferait ramollir dans un sirop à 25 degrés avec une quantité relative de raisins de Smyrne épluchés. On fait crever le riz avec le sirop et les fruits coupés en dés, un bâton de cannelle et un morceau de beurre. On doit le mouiller en quantité suffisante pour que le riz soit cuit lorsqu'il a saturé le liquide.

On le moule dans un bol qu'on renverse sur un plat rond et on l'accompagne d'un jus de fruits.

PILCHARD, *s. m.* (*Clupea pilchadus, L.*). — Poisson appelé *Célan*, ressemblant au hareng par sa conformation et sa taille, mais à écailles plus grandes. Sa chair est préférable à celle du hareng. (Voir ce mot pour sa préparation culinaire.)

PILET, *s. m.* — Espèce de canard sauvage à plumage varié; il habite les régions glacées en été et les contrées tempérées en hiver. Il se prépare culinairement comme la sarcelle. (Voir ce mot.)



Fig. 907. Pilon et son mortier.

PILON, *s. m.* — Instrument dont on se sert pour piler les substances dans le mortier; l'une ou les deux de ses extrémités sont en forme de poire; il y en a de fer, de bois, de marbre et d'agathe.

PIMENT, *s. m.* All. *Spanischer Pfeffer;* angl. *pimento, capsicum, Chili pepper;* ital. *peperone;* hongr. *paprika;* flam. et holl. *spaanisch pepper;* esp. *pimiento;* port. *pimentas;* lat. *capsicum*, de *capsa*, boîte, à cause de son fruit en forme d'étui, dans lequel sont renfermés les grains de semence. — Groupe de plantes de la famille des solanées cultivées surtout dans les pays chauds et dont les fruits sont des condiments âcres et aromatiques brûlants.

Les piments croissent spontanément aux Indes, d'où ils furent transportés en Europe par les Espagnols. Les variétés les plus connues sont :

Le *P. commun annuel*, cultivé aux environs de Paris, duquel une grande partie des espèces paraissent dériver. On l'appelle vulgairement *poivron* ou *poivre-long;* son fruit, plus ou moins allongé, est plus fort dans les petites espèces que dans les grandes.

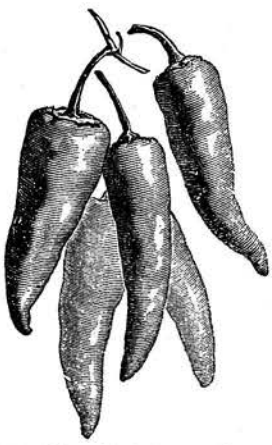


Fig. 908. — Piment rouge long.



Fig. 909. — Piment de Cayenne.

Le *P. rouge long*, aussi appelé P. de Guinée, dont une des variétés d'un goût âcre et brûlant est à tort désignée sous le nom de piment de Cayenne, cette désignation pouvant créer des confusions avec le véritable piment de Cayenne, qui est une plante vivace et appartient à une autre espèce botanique trop délicate pour vivre sous le climat de la France.

Le *P. jaune long*, que les Anglais dénomment *long yellow pepper*, ne diffère du P. rouge long que par la couleur de ses fruits qui sont d'un beau jaune vif et luisant. Ils sont forts et brûlants.

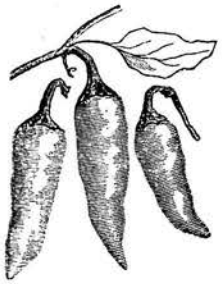


Fig. 910. — Piment jaune long.



Fig. 911. - Piment carré jaune hâtif.

Le *P. Paprika violet* ou *noir*, employé en Hongrie, est une variété dont la saveur est extrêmement forte.

Le *P. du Chili*, à tige ramifiée et basse, à fruit fin, présente, en outre, un grand intérêt comme plante d'ornement.

Le *P. Cerise*, se distingue des autres variétés par la forme de ses fruits.

Le *P. monstrueux*, gros fruit très vert avant dessication ; il ressemble, par son goût et ses propriétés, au p. doux d'Espagne.



Fig. 912. — Piment du Chili.



Fig. 913. — Piment cerise.

Le *P. doux d'Espagne*, également très commun en Amérique, où on l'appelle *large sweet spanish pepper* et que nous désignons aussi sous le nom de *P. doux d'Amérique*, est de la même race ; les fruits de ces piments se rapprochent, comme grosseur, du p. monstrueux ; ils sont d'un carré plus régulier.



Fig. 914.
Piment monstrueux.



Fig. 915.
Piment carré doux d'Amérique.

On distingue, en outre, le *P. carré jaune*, le *P. acapalti* (Voir ce mot), le *P. cerise*, le *P. tomate*, le *P. chinois* et un grand nombre d'autres variétés modifiées par la culture et le climat.

On donne vulgairement les noms de *P. bec d'oiseau* ou de *P. enragé* aux petites variétés *capsicum annuum*.

HYGIÈNE. — Pris à petite dose et par intervalle de quelques jours, le piment a une action stimulante sur les organes de la digestion ; il tonifie et combat les dérangements de ventre et la cholérine qui se déclarent surtout dans les pays chauds, à la suite d'ingestion de fruits crus et non mûrs.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, c'est pendant l'été que dans nos régions tempérées on doit se servir de ce condiment. Mais il ne faut pas perdre de vue qu'une cuisine régulièrement pimentée ne tarderait pas à produire des désordres graves.

Les personnes sédentaires et les enfants surtout doivent s'en abstenir.

USAGE CULINAIRE. — Le piment jaune entre dans la composition du kary dont il est la base ; le rouge et le jaune servent à aromatiser les *pickles*, les *piccalily* et les cornichons. On s'en sert pour falsifier les alcools auxquels il donne du mordant.

Piment en poudre (*Condiment âcre*). — *Formule 4,193.* — Aussi appelé *poivre de Cayenne* et *Paprika* par les Hongrois. On fait sécher les piments à l'ombre, de façon à les flétrir. On les met sous presse pour en former des pains carrés que l'on fait sécher à l'étuve et on les réduit ensuite en semoule. On les met en flacon pour la vente.

Les Hongrois le font réduire en poudre fine ; il s'en déverse ainsi des quantités considérables de *Szegedin*.

Remarque. — L'une et l'autre de ces préparations sont falsifiées par l'adjonction de farine de maïs ou de froment.

Chaud de piment (*Boisson brûlante*). — Les Portugais établis aux Indes font usage d'une boisson qu'ils appellent *caldo di pimento* ; c'est une décoction de piment d'une force telle qu'un Européen ne pourrait en boire sans se croire empoisonné.

PIMPRENELLE, *s. f.* (*Poterium sanguisorba L.*). — Plante vivace de la famille des rosacées stimulante et aromatique employée comme condiment. Le *cool-tankard* des Anglais, qui se boit dans les grandes chaleurs est composée de vin, de poivre et de pimprenelle. Elle sert aux mêmes usages que les capucines et se confit de même.

PINCE, *s. m.;* All. *Zange* ; angl. *toe.* — Se dit des grosses pattes de homard, d'écrevisses garnies de dentelures. — Ustensile de ménage : pince à feu ou de cheminée. — Ustensile de table : pince à

glace, à l'extrémité de laquelle il y a des pointes en forme de griffes.

Pour remplacer les papillottes, on a créé des



Fig. 916. — Pimprenelle.

pinces en acier ou en métal argenté qui permettent de saisir solidement la côtelette sans se graisser les doigts.

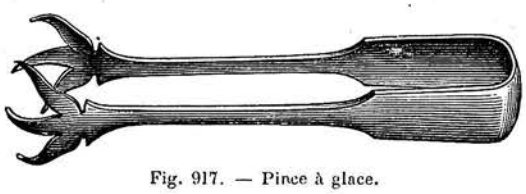


Fig. 917. — Pince à glace.

On a également créé des *pinces à asperges* qu'on peut facultativement utiliser pour les salsifis,

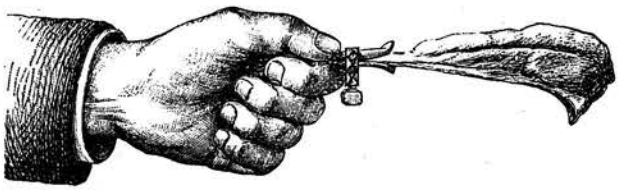


Fig. 918. — Pince à côtelettes.

les cardons, les cardes en branches aussi bien que pour les asperges.

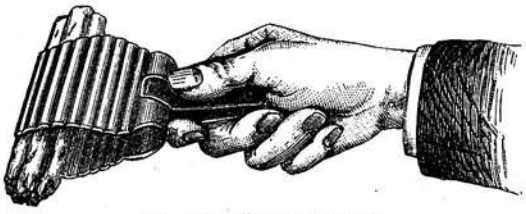


Fig. 919.— Pince à asperges.

PINEAU, *s. m.* — Espèce de raisin dont il y a la variété *blanche* et la *noire ;* cette dernière passe pour faire le meilleur vin de Bourgogne.

PINÉE, *s. f.* — Nom de la morue sèche de première qualité.

PINGOUIN, *s. m.* – Oiseau palmipède qui habite le Groëland ; sa chair huileuse dure et coriace a un goût de poisson assez prononcé.

PINTADE *s. f.* (*Numida meleagris L.*) ; All. *Perlhuhn* ; angl. *pintade* ; ital. *gallina di faraone*. — Oiseau de l'ordre des gallinacés aussi appelée *poule de Numidie*, *poule de Guinée*, originaire d'Afrique, mais acclimatée en Europe depuis fort longtemps ; elle était très estimée des Grecs et des Romains. Les œufs de la pintade sont les meilleurs après ceux de poule.



Fig. 920. — Pintade.

Usage culinaire.— La chair de la pintade tient l'intermédiaire entre celle du dindon et du faisan ; le pintadeau sauvage se rapproche encore davantage de celui-ci ; les gourmets les préfèrent à ceux qui sont domestiqués. La préparation culinaire des pintades et pintadeaux étant la même que celle des poulardes et poulets, je prie le lecteur de se reporter à ces mots pour éviter des redites.

PINNE, *s. f.* (*Malacoz*). — Genre de coquillage dont les espèces les plus communes se trouvent vers les côtes de la Méditerranée ; ils sont très recherchés par les habitants de la Sicile et de la Calabre. Ils se préparent culinairement comme les moules dont ils ont les propriétés.

PIPE, *s. f.* — Mesure de capacité espagnole et portugaise dont la contenance varie de 4 litres un quart à 5 litres et demi. — Autrefois, grande futaille pour mettre du vin et d'autres liquides, contenant dans certains pays 400 litres et dans d'autres le double de la barrique.

PIPETTE, *s. f.* — Petit tube de verre terminé en pointe, avec lequel on retire en aspirant l'huile essentielle qui se trouve au-dessus des eaux aromatiques distillées dans le récipient florentin.

PIPIT, *s. m.* — Oiseau de l'ordre des passereaux dont l'une de ses espèces est appelée *becfigue d'hi-*

ver et une autre *farlouse*, se prépare culinairement comme tous les petits oiseaux.

PIQUANTE, *adj.* — Sauce dont le nom indique sa propriété relevée à base de vinaigre et de cornichons.

Sauce piquante (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,194.* — Mettre dans une petite casserole, oignons, échalotes hachées et vinaigre; faire réduire jusqu'à siccité; ajouter poivre, muscade, cornichons hachés et mouiller avec une quantité relative de bouillon, du jus s'il y en a et faire bouillir. Comme on le voit c'est un jus sans farine mais on pourra facilement la lier avec un peu de fécule en ayant soin de la colorer avec du caramel.

Sauce piquante (*Cuisine de pension*). — *Formule 4,195.* — Faire un petit roux dans une casserole; ajouter oignons et échalotes hachées; mouiller avec du bouillon ou du jus et un filet de vinaigre; ajouter poivre du moulin, muscade et faire réduire. Dix minutes avant de servir ajouter des cornichons et des capucines hachés menu.

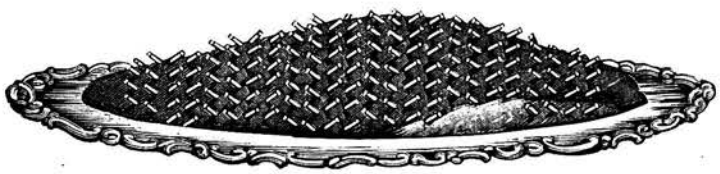


Fig. — 921. — Filet de bœuf piqué.

Sauce piquante (*Haute cuisine*). — *Formule 4,196.* — Faire réduire à siccité, vinaigre, poivre moulu et échalotes ciselées; ajouter de la demi-glace, une pointe de piment de Cayenne; donner un bouillon et ajouter des cornichons et fines herbes hachées.

Remarque. — Une autre sauce piquante est décrite à la formule 2,949. Si on voulait l'avoir maigre on la mouillerait avec eau, vin blanc, ou selon les circonstances, avec bouillon de poisson ou jus de sarcelle.

PIQUE-ASSIETTE, *s. m.* — Parasite qui se fait nourrir par les uns et les autres, en arrivant, sous un prétexe quelconque, juste au moment du repas.

PIQUE-NIQUE, *s. m.* — Repas de plaisir où chacun paye son écot, et qui se fait en payant chacun sa quote-part, ou en apportant chacun son plat dans la maison où on se réunit.

PIQUER, *v. tr.* — Action de larder les filets, les fricandeaux, les cuissots, les râbles, les volailles, les gibiers, en les piquant avec l'aiguille à piquer, ou petite lardoire munie d'un lardon (Voir ce mot), qui sera introduit dans les tissus des chairs. Larder une grosse pièce de boucherie; le bœuf à la mode.

Le piquage des viandes est une opération qui, pour être parfaite, réclame une certaine dextérité et surtout l'habitude. Lorsqu'il s'agit de viande à détailler, on doit enfouir autant que possible les lardons et toujours dans le sens des fibres de la viande (fig. 922).

Le côté décoratif, c'est-à-dire que la régularité extérieure des lardons sera parfaite et d'un dessin régulier dans une pièce devant figurer entière devant le convive, dans un buffet, soit pour garnir la montre d'un magasin de comestibles. L'excédent des lardons doit être conservé intact pendant la cuisson.

Les filets mignons et les grenadins ne comportent généralement que trois lardons un peu gros qui, le plus souvent, traversent la viande.

Piquage des viandes (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,197.* — On pose la viande, un filet, par exemple, sur un torchon que l'on tient sur ses genoux, assis, la tête du filet du côté gauche; on passe les quatre doigts de la main gauche sous le linge et on tient ainsi le filet en appuyant avec le pouce pendant que de la main droite on pique à l'endroit où l'on veut planter le lardon. On introduit alors le lardon dans l'aiguille (fig. 923), en le laissant sortir toujours régulièrement. On tire ensuite l'aiguille par sa pointe et, par suite de l'élargissement des lamelles de l'aiguille, les lardons demeurent retenus dans les chairs et doiven sortir des deux côtés de la même longueur. Le pi-

quage peut être plus ou moins fin, plus ou moins soigné, selon l'usage qu'on doit faire de la pièce piquée.

Remarque. — Le choix du lard (Voir ce mot) est une des conditions de réussite du piquage. On doit choisir un lard spécial, sec, au demi-sel et non salpêtré ; sans cela, on aura une viande rosée autour des lardons, ce qui est toujours très désagréable à la vue dans le dressage des viandes froides.

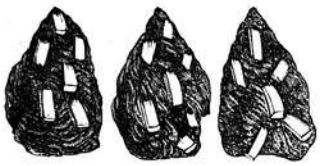


Fig. 922. — Grenadins.

PIQUETTE, *s. f.* (*Posca.*) — Petit vin que l'on obtient au moyen des râfles sur lesquelles on a mis de l'eau et que l'on appelle aussi *râpée ;* ce petit vin distillé donne l'eau-de-vie de *marc*. *Piquette* se dit aussi par extension d'un petit vin plat.



Fig. 923. — Piquage des viandes.

La piquette est une boisson faible en alcool et de peu de saveur. On peut l'améliorer par l'addition de miel et de crème de tartre dans les proportions suivantes :

Piquette. — *Formule 4,198.* — Pour 100 litres de piquette employer :

Miel.....	kilogr.	1,500
Baies de genièvre.....	grammes	200
Crème de tartre.....	—	80

Procédé. — On aura soin de ne pas mettre le même jour les 100 litres d'eau à la fois sur le marc de raisin ; une trop grande quantité à la fois noierait le principe spiritueux et mucilagineux ; on ajoute la crème de tarte et le miel et on mélange bien le tout. Laisser fermenter pendant douze jours, lorsqu'elle bouillonne, l'écumer comme le vin ; la fermentation étant terminée, on bouche hermétiquement la barrique ; on peut alors s'en servir.

Remarque. — On peut remplacer le miel par la cassonade ou du sucre. On fait aussi dans certains pays de la piquette de pommes, de poires, de figues, de cormes, etc. ; en un mot, on peut en faire avec tous les fruits et céréales en état de germination et on colore, s'il est besoin, avec des graines de sureau.

PIRACUHY, *s. m.* — Nom donné au Brésil, à une poudre de poisson desséché, qui constitue la nourriture des nègres quand ils sont en voyage. On en fait des bouillies, des soupes et des purées que l'on mange avec du pain. C'est un aliment qui équivaut à la morue salée de chez nous.

PIRAN, *s. m.* — Cépage aussi appelé *aspiran*, du nom d'un village du département de l'Hérault ; on en distingue trois sortes : le *blanc*, le *gris* et le *noir ;* ils sont d'excellents raisins de table.

PIRANHA, *s. m.* — Aussi appelé *Candirou*. — Grand poisson de l'Amazone, de la famille des Salmonidés ; sa chair se rapprochant du saumon bécard, se traite culinairement de même.

PIROGUE, *s. m.* — Terme russe qui signifie *tourte, pâté*. On sait qu'en Russie, on désigne sous le terme général de *petits pâtés* un grand nombre de hors-d'œuvre chauds et même certains entremets. C'est un terme très mal interprété chez nous, mais que je cite néanmoins, pour les formules suivantes qui n'ont pas de désignation spéciale.

Pirogui (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 4,199.* — Aligner sur la table farinée des grandes osties ou pains à chanter ; humecter légèrement la surface avec un pinceau ; mettre sur chacune d'elles, gros comme une noix muscade, de farce à zéphyr selon la formule 1.695 ; envelopper avec l'ostie ; les fariner en les faisant rouler sur une plaque. Les tremper une à une dans une pâte à frire, et les plonger au fur et à mesure dans une friture chaude, en opérant par vingt à la fois pour régulariser la cuisson ; les égoutter, les saupoudrer et les dresser sur serviettes, garnir de persil frit.

Pirogui (*Entremets sucré*). — *Formule 4,200.* — A l'aide de la poche, coucher sur des plaques beurrées, des petites rondelles de pâte à coulibiac, brioche ou pâte à choux ; de la grosseur d'un macaron, au milieu de chacune, mettre une petite cuillerée à café de marmelade d'abricots ou autre confiture et recouvrir de la même pâte ; les faire lever

à l'étuve; passer les plaques sur le fourneau pour les chauffer légèrement et faire glisser la préparation dans une friture chaude. Après dix minutes, lorsqu'ils sont dorés, les égoutter et les saupoudrer de sucre à la poudre de cannelle et de clou de girofle, ou facultativement avec du sucre vanillé; les dresser sur serviette.

Remarque. — Avec l'une et l'autre de ces formules et en suivant les bases générales, on pourra étendre et varier à volonté les aromes, selon la nécessité du moment.

PIS, *s. m.*— Partie inférieure du ventre du bœuf, dans toute la longueur du dessous de l'animal.

PISCO, *s. m.* (*Vin de*). — Vin renommé du Pérou, qui provient du cépage importé des Canaries; d'une forte vinosité et d'une couleur rouge brique; il est importé en Europe pour la Russie et l'Angleterre.

PISQUET, *s. m.* — Petit poisson de mer que l'on trouve à la Martinique, à la Guadeloupe et dans la Méditerranée; sa peau sans écailles est visqueuse, comme celle de la lotte; les Italiens l'appellent *lattarini* et le font frire à la poêle avec du beurre; le préparent également avec du jus et zeste d'orange. On le fait aussi frire.

PISSENLIT, *s. m.* (*Leontodon, taraxacum, L.*). All. *Lowenzahn;* angl. *dandelion;* ital. *Dente di leone, virasole dei prati.* — Plante de la famille des composées et de la tribu des chicoracées, plus connue sous le nom de *dent de lion.*



Fig. 924. — Pissenlit blanc amélioré.

Le pissenlit, ou dent de lion, croît spontanément le long des chemins et dans les prairies; la culture s'en est emparé et l'a transformé complètement. On en distingue, au moment où j'écris, deux variétés améliorées très distinctes: le *pissenlit blanc*, frisé, d'automne, et le *pissenlit hâtif*, vert, à larges feuilles.

HYGIÈNE. — Parmi les propriétés qu'on lui attribuait autrefois, il en est trois demeurées incontestables; c'est d'être diurétique, légèrement dépuratif et d'augmenter la sécrétion du lait. Quoi qu'il en soit, ses propriétés ne sauraient être effectives que par un régime suivi quelque temps.

USAGE CULINAIRE. — La forme la plus connue est de le mettre en salade; on peut en faire des soupes avec des pommes de terre et d'autres légumes; pour cela on le cisèle. On peut aussi le mélanger avec des feuilles de bette ou d'épinard; si on le préparait seul, il serait bon d'y mettre de la crème pour atténuer son amertume.

PISTIL, *s. m.* — Organe femelle des fleurs; c'est le prolongement de l'ovaire; il se termine par un stigmate plus ou moins spongieux qui reçoit le pollen des étamines.

PISTACHE, *s. f.* (*Pistacia*). Dérivé de l'arabe *foustaq.* All. *Pistazie;* angl. *pistachio;* rus. *fistaschka;* ital. *pistacchio.* — Fruit du pistachier cultivé, *pistacia vera, L.*, dont on distingue plusieurs variétés. Cet arbre croît dans l'Asie, la Perse, tout le Levant, les Indes et dans la plupart des contrées méridionales de l'Europe, notamment en Sicile, d'où nous arrive la variété communément employée en cuisine et en pâtisserie. La pistache, formée de deux lobes, est une sorte d'amande à pellicule et à chair vertes.

HYGIÈNE. — La pistache est classée parmi les amandes oléagineuses; elle est nourrissante comme le pignon et l'amande, mais plus parfumée, propriété due à une matière colorante et aromatique qui la rend à la fois agréable au goût et à la vue. Elle est émulsive, adoucissante, rafraîchissante et émolliente.

USAGE CULINAIRE. — La pistache mondée entre dans la confection des galantines et des pâtés auxquels ont veut donner une variété de couleurs avec les truffes, la langue écarlate ou le jambon. On en fait des pralines et des dragées (Voir ces mots), une *pâte de pistache à mouler*, formule 583 (Voir aussi *Bonbons*), elle entre dans les nougats de *Montélimar*, etc. On en fait en outre un sirop très rafraîchissant, en procédant exactement comme pour le sirop d'orgeat, en remplaçant les amandes par des pistaches. (Voir aussi AMANDE, CRÈME et GLACES.)

PISTO, *s. m.* — Entremets espagnol à base de courges, de piment, de tomate et d'œuf, le tout brouillé ensemble. (Voir la formule 3,615.)

PISTOLE, *s. f.* — Monnaie d'or espagnole valant vingt et un francs soixante centimes.

PITAHAYA, *s. m.* — Fruit d'une variété de hêtre de Californie, qui ressemble à un marron d'Inde; sa chair est plus molle et plus succulente que celle de la figue; il est très estimé des habitants de ces contrées.

PITE, *s. f.* — Nom donné à une variété d'agave (Voir ce mot) acclimatée sur les côtes de la Méditerranée.

PITHIVIERS (*Géographie gastronomique*). — Sous-préfecture et chef-lieu d'arrondissement du département du Loiret; justement renommée pour ses pâtés d'alouettes (Voir MAUVIETTE et AVELINE) et ses gâteaux; elle fait en outre un commerce important de safran, de miel, de cire et de vins.

Pour la préparation des pâtés, tourtes et terrines de Pithiviers, je prie le lecteur de se reporter à chacun de ces mots.

PITREPITE, *s. m.* — Dans les colonies françaises d'Amérique, on donne ce nom à une liqueur alcoolique à base d'esprit-de-vin.

PIVORI, *s. m.* — Liqueur spiritueuse que l'on fait au Brésil avec la cassave. (Voir ce mot.)

PIZZA, *s. f.* — Sorte de galette d'Italie très commune à Naples où il en existe une industrie spéciale; ces industriels qui s'appellent *Pizzayoli*, la préparent au fur et à mesure de la vente. Il y en a pour tous les goûts; aux pignons et raisins; aux tomates et anchois; au fromage de brebis *Mouzarella*; aux piments, tomates, raisins et fromages; d'autrefois, aux fromages et aux œufs.

Pizza aux anchois, (*Cuis. Napolitaine*). — *Formule 4.201.* — Abaisser une pâte à pain blanc, levée, en quantité relative à la grosseur que l'on veut faire la *pizza*; en relever les bords; l'arroser avec de l'huile fine et la garnir de filets d'anchois, de tomates, d'ail, de piment et de fines herbes hachées; faire cuire dans le four du boulanger pendant une petite demi-heure. La servir chaude.

Les jeunes gourmandes napolitaines se rendent nombreuses et gaies vers les 4 heures chez les Pizzayoli, comme les messieurs chez nous se rendent au café à l'heure de l'absinthe.

PLACUNA, *s. f.*, du grec *plax*, plaque. — Mollusque de la mer de Chine, aussi appelé *plane*, voisin de l'huître par sa conformation; à coquilles plates minces et luisantes; on le mange comme les huîtres.

PLAFOND, *s. m.* En cuisine, on désigne par ce nom des caisses plates et carrées à bords relevés qui servent à cuire dans le four.

PLANE, *s. f.* — Nom vulgaire de la plie. (Voir ce mot.) *Plane des Indes*, se dit d'une plante qui produit un fruit qui sert de nourriture aux nègres et duquel on en retire aussi une boisson; ils le mangent cru ou cuit sous différentes formes.

PLAQUE, *s. f.* — Feuille de tôle ou de fer-blanc servant à cuire certaines petites pâtisseries, où sur laquelle on coule les pastilles à la goutte, où l'on couche des biscuits, etc.

PLAQUEMINIER, *s. m.* (*Diospyros*). — Grand et bel arbre de l'Amérique auquel les anciens donnaient le nom de *lotos*; il a été introduit dans le midi de la France; son fruit acerbe, même quand il est mûr, se mange amolli à la manière des nèfles; on en retire du cidre et de l'eau-de-vie.

PLAT, *s. m.*, all. *Schüsel;* angl., *flat.*; rus., *Blyoude;* ital. *piâtto.* — Sorte de vaisselle plus ou moins creuse à l'usage de la table; plat rond, plat long, creux, etc., de faïence, de porcelaine ou de métal. *Plat*, se dit aussi pour le contenu; plat de viande, plat de légumes.

PLATEAU, *s. m.*, all., *Theebrett*; angl., *tray;* rus., *padnôsse*; ital., *vassojo.* — Plat de fer-blanc vernissé, d'argent, ou de toute autre composition, sur lequel on sert ordinairement le thé, le café, etc. *Plateau*, se dit aussi du bassin d'une balance.

PLEURONECTE, *adj.* et *s. m.* — Ordre de poissons dits aussi hétérosomes, remarquables par leurs yeux qui sont placés du même côté, ce qui détruit la symétrie de leur corps.

PLIE, *s. f.* (*Platessa*); angl. *plaice;* ital. *passere.* — Genre de poisson osseux de l'ordre des malacoptérygiens et de la famille des pleuronectes ou poissons plats ; aussi appelé *plane* et souvent confondu avec la limande et le carrelet qui sont de la même famille ; sa chair comme celle de ces derniers est blanche, visqueuse et fade. Pour sa préparation culinaire voir *Limande.*

PLIETZKI, *s. m. pl.* — Mot russe qui signifie *petites galettes plates.*

Ces sortes de gâteaux font partie de la collection des entremets que l'on fait bénir le jour de la Pâque russe. (Voir Pâque.) On les prépare de la manière suivante :

Plietzki (*Petites galettes*). — *Formule 4,202.* — Beurrer une plaque et poser dessus des petits cercles à flans également beurrés ; les garnir d'une pâte à coulibiac, à brioche ou à baba ; les dorer, les faire cuire et les saupoudrer de sucre en grains en les sortant du four.

PLOMB, *adj.* — Mot que désigne une nomenclature de gâteaux qui se distinguent par leur pesanteur, *gâteau de plomb*, *galette de plomb.*

Plomb (*Gâteau*). — *Formule 4,203.*

Procédé général. — Préparer une pâte selon la formule 2,049 ; beurrer des bandes de papier de façon à garnir des cercles à flans en laissant dépasser un peu dans le haut ; les garnir de la pâte, rayer légèrement par dessus, les dorer et les faire cuire ; les piquer plusieurs fois pendant la cuisson pour les empêcher de se boursoufler. Lorsque le gâteau est cuit, on le presse sous une planche ou une plaque, de façon à le rendre plus compact.

Le restant du gâteau de plomb peut être servi en le faisant réchauffer sur une plaque, après l'avoir taillé en tranches et saupoudré de sucre.

Plomb à la Carême (*Gâteau de*). — *Formule 4,204.* — Employer :

Fleur de farine	grammes	600
Beurre fin	—	500
Sucre	—	20
Sel	—	15
Jaunes d'œufs	nombre	5
Lait en quantité suffisante.		

Procédé. — Faire la fontaine, mettre le sucre, le sel, les jaunes d'œufs et le beurre au milieu ; détremper délicatement en ajoutant du lait en quantité suffisante ; la fraiser une fois et laisser reposer dans une terrine farinée. Le lendemain la rompre avant de s'en servir. On opère selon le procédé général plus haut indiqué.

On peut aussi quelquefois mettre en parties égales la farine et le beurre. Lacam donne en outre les deux formules suivantes :

Plomb à la Parisienne (*Gâteau de*). — *Formule 4,205.* — Employer :

Fleur de farine	grammes	500
Beurre fin	—	375
Jaunes d'œufs	nombre	3
Eau de fleurs d'oranger et lait.		

Procédé. — Former la fontaine, opérer la détrempe un peu ferme ; lorsqu'elle est reposée lui donner deux tours ; cuire à four chaud.

Plomb improvisé (*Gâteau de*). — *Formule 4,206.* — Dans les pâtisseries, lorsqu'on n'a pas de pâte à plomb, on peut l'improviser en employant :

Rognures de feuilletage	grammes	250
Pâte à brioche	—	250
Sucre en poudre	—	10

Procédé. — Pétrir et fraiser une fois, mouler ; après quelques instants de repos l'abaisser, le quadriller, dorer et faire cuire.

PLOMBIÈRE, *s. m.* — Synonyme de *bombe* par ce qu'on les moulait dans des récipients en étain ou de plomb, *glace plombière.* — Glace moulée renfermant le plus souvent des fruits confits et composés de plusieurs glaces ; aujourd'hui ce mot est plus communément remplacé par ceux de *bombe* et *fromage* glacé. On dresse aussi ces glaces en rochers. (Voir *glaces.*)

PLUCHE, *s. f.* — Sommités fraîches des fines herbes ou plantes aromatiques dont on détache la feuille des tiges ; pluche de cerfeuil, d'estragon, de fenouil de pimprenelle, de céleri, de marjolaine, de sauge, etc. Ces sommités ne sont pas hachées, les tiges sont épluchées de leurs feuilles, de là le nom de *pluche* au produit épluché.

Les pluches servent en cuisine pour donner de l'arome et de la fraîcheur aux potages dans lesquels on les jette au moment de servir.

PLUME (A la), *adj.* — Autrefois se disait du sucre cuit au *petit-soufflé* (voir *Cuisson*), c'est-à-dire à 37 degrés.

PLUM CAKE, *s. m.* (*Se pron. pleumm kèke.* — Terme anglais qui signifie *gâteau de fruits de*

raisin. Ces gâteaux se préparent de plusieurs compositions et de différentes formes (Voir *Cake*). Voici quelques-unes des meilleures recettes :

Plum Cake à l'anglaise. — *Formule 4,207.* — Employer :

Farine	grammes	750
Beurre	—	750
Sucre	—	500
Cerises confites (sans noyau)	—	500
Raisins de Corinthe	—	750
Orangeat et citronnat (moitié de chaque)	—	750
Amandes pilées	—	250
Epices (muscade, clou de girofle et cannelle)	—	40
Sel	—	10
Zeste d'oranges	nombre	4
Cognac	décilitres	2

Procédé. — Mettre le beurre dans une terrine et bien le travailler avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il ait l'apparence d'une crème; ajouter la farine par petites doses en travaillant toujours; ensuite le sucre et les œufs et continuer à travailler pendant un instant; mettre alors les raisins, les cerises, l'orangeat, le citronnat et les zestes d'oranges le tout coupé en petits dés; les épices, les amandes pilées au mortier et le cognac; travailler encore, et lorsque le tout est bien homogène le mettre dans un moule beurré, le garnir d'un papier blanc et le faire cuire au four de une heure à une heure et demie. Lorsque le gâteau est cuit le glacer avec l'appareil suivant.

Employer :

Amandes pilées finement	grammes	200
Sucre à glace	—	400
Eau de fleurs d'oranger.		
Blancs d'œufs.		

Procédé. — Travailler les amandes avec le sucre, l'eau de fleurs d'oranger, en ajoutant des blancs d'œufs jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pâte molle. Glacer alors le gâteau et laisser raffermir. Glacer ensuite à la glace royale.

Remarque. — Cette même composition sert à faire le *wedding cake*, gâteau de mariage anglais, indispensable en Angleterre pour toute cérémonie nuptiale, on y reproduit en relief, les armoiries ou les initiales des nouveaux mariés. En suivant exactement la formule sus-énoncée, on obtiendra un succès certain.

Plum Cake (*Gâteau de fruits à la française*). — *Formule 4,208.* — Employer :

Beurre fin	grammes	500
Farine tamisée	—	650
Sucre en poudre	—	500
Raisins de Corinthe et de Malaga	—	500
Fruits confits hachés	—	125
Sel	—	20
Sel ammoniac	—	4
Rhum	décilitre	1
Œufs frais	nombre	14
Zeste de citron.		

Procédé général. — Faire ramollir le beurre en forme de pommade dans une terrine chaude; mettre le sel ammoniac et le zeste; ajouter alors un œuf et bien travailler avec la spatule; ajouter ainsi par intervalles les œufs; lorsqu'on sera arrivé à moitié des œufs, on ajoutera le sucre en poudre; et continuer à travailler de façon à former une masse très mousseuse. Ajouter alors les fruits, les raisins, le rhum et la farine; continuer à travailler pour rendre homogène. Si la pâte était trop épaisse pour la pétrir, avec la spatule, il faudrait la travailler avec les mains. Beurrer un moule à timbale uni; le garnir de papier en le laissant dépasser de deux centimètres dans le haut; y couler la pâte aux trois quarts; mettre par dessus quelques tranches d'orangeat et de citronnat. Faire cuire à four modéré, une heure et pemie au moins. Le démouler en laissant le papier autour. Laisser refroidir et couper l'excédent du papier en le dentelant.

Plum cake à la parisienne. — *Formule 4,209.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	150
Beurre fin	—	150
Raisins mélangés	—	150
Orangeat et citronnat hachés	—	50
Farine	—	150
Sel fin	—	10
Œufs	nombre	6
Rhum	petit verre	1

Opérer selon le procédé général sus-énoncé et les coucher dans des petits moules à baba; les faire cuire et les glacer au rhum.

Plum cake à l'anis. — *Formule 4,210.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	275
Farine	—	225
Anis	—	70
Beurre fin	—	150
Œufs	nombre	9
Kirsch	petit verre	1

Procédé. — Travailler dans une terrine les jaunes d'œufs, le sucre, l'anis et le kirsch; quand la masse est blanche, ajouter la farine et le beurre

fondu et en dernier lieu les blancs montés ; beurrer un moule à timbale, le praliner d'amandes effilées et remplir aux trois quarts avec l'appareil ; saupoudrer d'amandes pralinées et faire cuire à four moyen.

PLUM PUDDING, *s. m.* (*Plom-pou-ding*). — Pouding de prunes, de fruits, très usité dans le Royaume-Uni, et qui se prépare, à Londres, de la façon suivante :

Plom-pou-ding (*Plum pudding*). — *Formule 4,211.*

Employer :

Raisin de Malaga épépinés..	grammes	250
Raisin de Smyrne.....	—	250
Citronnat et cédrat.....	—	125
Sucre en poudre.....	—	100
Mie de pain.....	—	125
Farine.....	—	125
Graisse de rognons de bœuf hachée..	—	250
Œufs.....	nombre	5
Epices anglaises (*mixed spice*)	une prise	
Lait environ un demi verre.		

Procédé. — Mettre tous ces ingrédients dans une terrine ; bien mélanger, laisser ainsi couvert avec un linge pendant deux jours, en ayant soin de l'amalgamer deux fois par jour.

Mouiller deux serviettes, les étendre sur la table, bien les fariner et mettre dans chacune la moitié de l'appareil ; lever les quatre extrémités de la serviette et serrer aussi près que possible, de l'appareil en attachant avec une ficelle de façon à former deux boules compactes.

Mettre alors les plom-pou-dings dans une marmite d'eau bouillante et faire cuire pendant cinq heures. Les démouler sur un plat.

Remarque. — On les sert saupoudrés de sucre, et facultativement le convive les mange au naturel, soit au cognac ou au rhum que l'on verse dessus et que l'on fait flamber, d'autres encore les préfèrent à la crème.

Plum tart. — Tarte de prunes à l'anglaise. (Voir la remarque de la formule 2,583.)

PLUVIER, *s. m.* (*Pluvialis*). All., *Regenvogel* ; angl. *plover* ; ital., *pivière*. — Oiseau de passage de l'ordre des échassiers, voyageant par troupes ; quatre espèces visitent la France : le *pluvier doré*, le *pluvier guignard*, le *grand et le petit pluvier à collier noir*. Tous vivent dans les lieux marécageux, au bord des rivières et se nourrissent de vers et d'insectes. Le pluvier, de la grosseur d'un petit perdreau, a l'estomac dodu et ferme.

HYGIÈNE. — Classé parmi les gibiers aquatiques, le pluvier a été déclaré maigre par le concile de Nicée. Sa chair tendre et délicate, enveloppée d'une simple feuille de vigne, constitue un rôti exquis, mode de préparation qui le rend le plus facile à digérer ; il est stimulant, réparateur, et convient aux convalescents et aux vieillards ; mais les personnes sujettes aux inflammations doivent strictement s'en abstenir. Son goût particulier qui fait les délices des gourmets ne convient pas à tout le monde ; c'est pourquoi il est préférable de le faire rôtir.

USAGE CULINAIRE. — Le pluvier est un des gibiers qu'on ne vide pas. Ses œufs servent aux mêmes usages culinaires que ceux du vanneau. Indépendamment de la méthode rôtie qui lui est préférable, le pluvier constitue un salmis exquis. On le prépare en outre de différentes façons dont voici les meilleures.

Pluvier rôti (*Cuis. d'Evêque*). — *Formule 4,212.* — Plumer, flamber, retirer la poche et le gésier, trousser les pattes, dépouiller la tête, nettoyer le bec, l'envelopper d'une feuille de vigne graissée de beurre frais ; le faire rôtir à la broche ; en l'arrosant avec sa propre graisse. C'est ce qu'on est convenu d'appeler un rôti maigre.

Remarque. — On peut aussi hacher les intestins et les étendre sur une tranche de pain que l'on fait frire dans sa graisse. A défaut de broche, on peut le faire rôtir au four et si on n'avait ni l'un ni l'autre, on le fera rôtir dans une petite casserole, et si la nécessité exigeait qu'on l'arrosât, on aurait soin de se servir d'eau. On peut aussi larder les pluviers pour les rôtir.

Pluvier farci (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,213.* — Flamber et vider une quantité relative d'un pluvier pour deux personnes, en retirer le gésier et la vésicule du fiel et mélanger les intestins avec un peu de foie gras, de foie de volaille et du lard gras en dés et chair à saucisse par tiers ; faire sauter le tout à la poêle, avec thym, laurier, baies de genevrier ; quand le tout sera cuit, ajouter un verre de madère et laisser refroidir dans une terrine. Passer le tout au tamis de métal et ajouter quelques jaunes d'œufs épicés ; truffer si l'on veut ; amener à bon goût ; trousser les pluviers pour entrée et les farcir ; les couvrir de bardes de lard et les faire braiser tout doucement dans une casse-

role et à court mouillement. Les couper par le milieu, les dresser sur un plat long s'ils sont servis comme rôtis et les arroser de leur jus; sur un plat rond, s'ils figurent comme entrée et ils doivent alors être saucés d'un fond de gibier, avec une garniture, tel que truffes, olives, champignons de couche, morille, etc.

Salmis de pluvier. — Le traiter comme celui de bécasse. (Voir ce mot.)

Chaufroid de pluvier glacé (*Haute cuisine*). — *Formule 4,214.* — Habiller et désosser 24 pluviers en laissant toute la peau attachée à la poitrine; retirer tous les os, avec lesquels on fera un coulis ou fumet dans la règle. Échauder et réserver les pattes. Hacher les intestins et les ajouter à une quantité relative de farce, selon la formule 1,817; y ajouter le fumet, homogénéiser la farce,

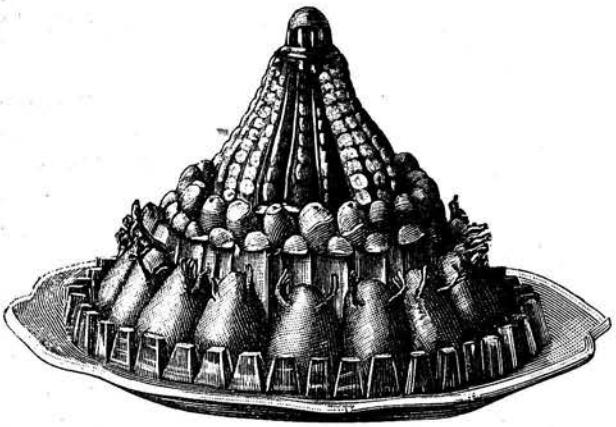


Fig. 925. — Chaufroid de pluvier.

saler les poitrines intérieurement; les farcir, les envelopper dans un petit linge en forme de ballotine en ayant soin d'y fixer les pattes en laissant sortir les bouts.

D'autre part, faire la même opération à des cailles que l'on dressera dans des boyaux en forme d'œufs ou de chapelet. Cuire séparément les pluviers dans un bon fond de gibier (pas de viande de boucherie), et les cailles dans un fond blanc de volaille; modeler les ballotines et les laisser refroidir.

Avec les fonds, faire deux sauces chaufroid et glacer à blanc les œufs de cailles dépouillés du boyau, et à brun, les ballotines de pluvier. Chemiser un moule à double fond pyramidal et le décorer intérieurement de truffes, de blancs d'œufs et de piment. Dresser dans le rebord du haut, des filets de gélinottes farcis de foie gras; emplir l'intérieur du moule de foie gras et couvrir de gelée. Lorsqu'il est glacé, démouler sur un grand plat rond, garnir le gradin du haut avec les œufs de cailles et d'œufs de pluvier chaufroités sur croûtons; entourer la base avec les ballotines de pluvier; couronner le tout avec des croûtons de gelée.

POCHE, *s. f.* All. *Tasche;* angl. *pastry bag;* ital. *sacca.* — Toile damassée, écrue ou cirée, en forme d'entonnoir à bout pointu et munie d'un trou pouvant contenir une douille. (Voir la figure 210.)

POCHER, *v. a.*— All., *Sieden*; angl., *to bruise*; ital, *rappigliare*; russe, *varite.* — Action de faire coaguler une substance albuminoïde. Pocher des œufs à l'eau bouillante et acidulée; pocher un pain, une farce de poisson; pocher à la vapeur, au four, au bain-marie; pocher des filets de poisson, de volaille, etc. A de rares exceptions, on fait pocher à l'eau sans ébullition; toutefois certaines substances sont mises à l'eau bouillante et maintenues ensuite sans ébullition.

Pour pocher des œufs on doit surtout éviter de saler l'eau et doit être acidulée de préférence avec du citron et non avec du vinaigre.

POÊLE, *s. f.* — Dérivé du latin *patella*, diminutif de *patèna*, plat dans lequel on offrait le pain dans la communion. All. *Pfanne*; angl. *Omelet pan*, ital. *padèlla*; russe *skavarada.* Plat de tôle ou de fer battu muni d'un manche. Il y en a de grandes, de petites, de profondes et de plates. Ces dernières sont aussi appelées coupes lyonnaises, elles se distinguent par leur manche court. Les poêles doivent être affritées et celles qui doivent servir aux omelettes ne jamais être mouillées.

POÊLON, *s. m.* — Bassin de cuivre avec un ou plusieurs becs, pour couler les bonbons d'office, pastilles, liqueurs, sucre cuit, gomme, etc.

POIRE, *s. f. (Pyrus).* All. *Birne;* angl. *pear;* rus. *grouche;* ital. *pera.* — Fruit du poirier, *pyrus communis, L.*, ainsi appelé parce qu'il se termine en pyramide.

On dit le poirier importé d'Arménie; toutefois, cette assertion pourrait être contestée, puisqu'il croît spontanément dans presque toutes les forêts d'une grande partie de l'Europe; il est plus vraisemblable que ce sont les variétés perfectionnées

par le système de la greffe et non le poirier. Ses fruits, petits et âpres à l'état sauvage, ont été modifiés et améliorés par la culture qui en a fait des variétés innombrables, avec des qualités différentes, dont la bonté égale souvent la beauté; précieuses ressources pour nos tables, où elles font le charme de la vue et les délices du palais.

Parmi les variétés les plus cultivées je citerai, classées par ordre de saison, les suivantes :

TABLEAU DE MATURITÉ ET DE CONSERVATION DES POIRES SELON CHAQUE SAISON

POIRES D'ÉTÉ	POIRES D'AUTOMNE
Beurré Giffard.	Beurré d'Angleterre.
Beurré gris.	Beurré Hardy.
Beurré royal.	Beurré Clairgeau.
Beurré d'Amboise.	Beurré d'Apremont.
Beurré d'Amanlis.	Beurré Delfosses.
Le bon chrétien.	Beurré d'Amanlis.
Doyenné de juillet.	Beurré de Nantes.
Doyenné de mérode.	Beurré Dumont.
Citron des Carmes ou Madeleine.	Beurré Diel.
Bergamote d'été.	Doyenné blanc.
André Desportes.	Doyenné du Comice.
Epargne Monsallard.	Louise-bonne d'Avranches.
William.	De Tongre.
Dr Jules Guyot.	Fondante des bois.
Grosse blanquette.	Fondante du Panisel.
Rousselet.	Piques d'Alimon.
Monseigneur de Mons.	Zéphirin Grégoire.
Bonne d'Egée.	Marie Louise-William.
Cuisse-Madame.	Dauphine.
	Crassane.

POIRES D'HIVER	
DE CONSERVATION MOYENNE	QUI SE CONSERVENT JUSQU'AU PRINTEMPS
Beurré d'Hardenpont.	Saint-Germain d'hiver.
Beurré d'Arenberg.	Passe-crassane.
Beurré de Luçon.	Bergamote fortuné.
Beurré six.	Bergamote espère.
Beurré Henri Courcelles.	Bon chrétien d'hiver.
Passe-Colmar.	Doyenné d'Alençon.
Curé.	Doyenné d'hiver.
Chaumontel.	Commissaire Delmotte.
Colmar Van Mons.	Prime-Albert.
Olivier de Serres.	Royal d'hiver.
Besi Saint-Waast.	Tardive de Toulouse.
Duchesse de Bordeaux.	Vauquelin.
Dr Trousseau.	
Echassery.	POIRES A CUIRE
Parriset.	
Fondante de Noël.	
Soldat laboureur.	Beurré Capiaumont.
Alexandrine Douillard.	Carteau d'automne.
L'ambrette.	Messire-Jean.
Le Franc-réal.	Martin-sec.
La Marquise.	Catillac.
L'Echasserie.	Belle angevine.
Duchesse d'Angoulême.	Quarante onces.
Virgouleuse.	Rousselet.

HYGIÈNE. — La poire de bonne qualité à son point précis de maturité est un fruit sain et agréable qui convient à tout le monde.

Parmi les poires fondantes, les diverses espèces de beurré et de doyenné sont les meilleures pour les malades et les convalescents. Les poires croquantes ou cassantes sont de moins facile digestion et doivent de préférence se manger cuites.

En général, lorsque les fruits ne sont pas de première qualité, il est préférable de les soumettre à une des préparations culinaires que je vais décrire.

USAGE CULINAIRE. — A l'exception des poires fondantes qui se mangent au couteau, on fait avec les autres espèces des compotes, des marmelades, des confitures, des conserves sèches connues sous le nom de *poires tapées;* le Messire-Jean et le Martin-Sec, sont les plus employés pour ce genre de conservation. Le catillac est la poire préférée pour les compotes, en raison de sa saveur et de sa couleur d'un rouge appétissant qu'elle acquiert par la cuisson. La Belle-Angevine, plus belle que bonne, fait également d'excellentes compotes; mais elle est plutôt cultivée pour faire l'ornement de festins d'apparat par sa beauté, plus que pour sa bonté.

Blanchiment des poires pour compote (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,043.* — Si la compote de poires doit rester blanche, on opérera de la façon suivante :

Procédé A. — Tourner les poires avec un petit couteau, en enlevant la peau aussi mince que possible; les jeter au feu et à mesure dans de l'eau acidulée avec le jus de quelques citrons; couper le pédoncule régulièrement à moitié de sa hauteur.

Procédé B. — Les personnes peu expérimentées à tourner parfaitement les poires, pourront procéder comme suit :

Jeter les poires cinq minutes dans l'eau en ébullition; les sortir, les faire rafraîchir dans l'eau froide; les peler avec le petit couteau aussi finement que possible et les mettre au fur et à mesure dans l'eau acidulée de jus de citron.

Remarque. — Si les poires sont d'une petite espèce, on les laisse entières; au contraire, si elles sont grosses, on les coupe en deux, même en quatre, et on enlève l'arme et les pépins.

Compote blanche de poires. — *Formule 4,115.* — Blanchir les poires, comme il est indiqué plus haut, au procédé général. Employer :

Sucre	grammes	500
Poires	kilogrammes	2
Zeste de citron	nombre	1
Bâton de cannelle.		

Procédé général. — Mettre les poires, le sucre, la cannelle et le zeste de citron dans une bassine, avec une quantité d'eau suffisante pour les submerger; les faire cuire à point; les sortir dans une terrine.

Faire réduire le sirop à 28 degrés, le verser sur les poires et laisser refroidir.

Quelques instants avant de servir, dresser symétriquement les poires sur un compotier et les arroser du sirop.

Remarque. — Selon que la poire est plus ou moins acerbe, le sirop varie de 28 à 32 degrés; passé cette limite, il deviendrait trop doux et annihilerait le parfum des poires.

On doit avoir soin de laisser refroidir la compote dans son sirop, dans une terrine étroite et profonde, et ne dresser que quelques instants avant le service; si on la dressait trop longtemps d'avance elle perdrait toute sa fraîcheur.

On peut aromatiser la compote avec de la vanille, en supprimant la canelle et le zeste.

Compote rouge de poires. — *Formule 4,216.* — Aussi appelée *à la cardinale,* sans doute à cause de sa couleur rouge. Éplucher ou blanchir les poires selon le procédé général; les mettre dans une bassine, poêlon ou casserole, avec les ingrédients dans les proportions ci-après :

Sucre	grammes	500
Poires	kilogramme	1
Clou de girofle	nombre	2
Zeste d'orange	—	1
Macis	prise	1
Vin de Bordeaux	litre	1/2
Bâton de cannelle.		

Faire cuire les poires, les déposer dans une terrine, et faire réduire le sirop à 28 degrés, le verser dessus et laisser refroidir.

Remarque. — Il est important que le vin soit naturel, car les vins artificiellement colorés rendent les poires noires par la cuisson. Il vaudrait mieux, le cas échéant, ne point en mettre; ce que font d'ailleurs les pâtissiers, qui remplacent le soi-disant vin rouge par quelques gouttes de carmin.

Conserve de compote de poires (*Conserve*). — *Formule 4,217.* — Les poires pour conserver doivent être choisies toujours un peu avant maturité; elles sont toujours blanchies en les passant à l'eau bouillante, selon le procédé général plus haut indiqué, et rafraîchies dans l'eau alunée ou acidulée de jus de citron; on les fait cuire avec les aromates, exactement comme il est indiqué plus haut, avec les mêmes ingrédients, mais en les laissant un peu fermes. Les dresser symétriquement dans des bocaux ou des boîtes; faire réduire le sirop de 26 à 28 degrés, selon le genre de poires, et les recouvrir avec du sirop; boucher les flacons ou souder les boîtes et les soumettre à l'ébullition, selon la grandeur, de cinq à dix minutes; les laisser refroidir dans l'eau.

Les poires rouges ou *à la cardinale*, que l'on veut conserver, se traitent exactement de la même manière; on choisit pour cela celles qui ont des taches ou des contusions.

Pâte de poires. — Procéder comme pour la pâte de pommes, formule 580.

Poires à l'eau-de-vie. — Voir *Fruits à l'eau-de-vie*, formule 1,994.

Poires confites. — *Formule 4,218.* — Blanchir et éplucher les poires comme il est dit au procédé général sus-indiqué; et faire la mise au sucre selon la formule 1,992.

Marmelade de poires. — Procéder selon la formule 3,199.

Marmelade de poires blettes. — *Formule 4,219.* — On peut utiliser les poires blettes et les conserver de la façon suivante :

Faire cuire les poires avec une petite quantité d'eau, de cannelle, un clou de girofle, zeste de citron; le tout dans une proportion relative. Les passer au tamis de crin, recueillir la purée et la faire réduire dans une bassine avec du sucre dans la proportion d'un kilo de sucre pour deux kilos de purée. Quand cette marmelade est suffisamment réduite, on peut la conserver dans des pots, des boîtes ou des grands bocaux fermés.

Tartelettes de poires. — (*Entremets et pâtisserie de détail*). — *Formule 4,220.* — Foncer des moules à tartelettes avec de la pâte sucrée et les faire cuire à blanc; les remplir à moitié avec de la marmelade de pommes et mettre une petite poire rose cuite en compote. Les glacer à la gelée de pommes.

Remarque. — Dans ce même ordre d'idées on fait également des flans méringués aux poires, à base de marmelade de pommes; d'autrefois garnis à la méringue italienne, ou simplement glacés avec de la gelée de pommes. Les poires entrent en outre dans la confection des charlottes (Voir ce mot) ou timbales et dans les macédoines de fruits

(Voir ce mot); elles peuvent enfin être substituées aux pommes dans toutes les préparations culinaires, dans lesquelles elles sont employées.

Timbale de poires à la d'Arenberg. — Voir la formule 2,003.

Confiture de poires (*Confiserie de ménage*). — *Formule 4,221.* — Quelle que soit l'espèce de poire que l'on veuille mettre en confiture, les choisir mûres; les éplucher; les partager en deux, enlever le cœur et la partie pierreuse s'il y en avait; concasser 1 kilogramme de sucre pour 2 kilogrammes de poires; mettre les poires dans une terrine en les couvrant de sucre; les sauter de temps en temps pour provoquer l'exsudation du sucre et les laisser ainsi vingt-quatre heures.

Mouiller la bassine à confiture avec un peu d'eau et l'égoutter; cela pour éviter la caramélisation du sucre qui s'effectuerait de suite; y mettre les poires et les faire cuire sur un feu doux environ une heure, en les remuant souvent avec la spatule; parfumer, facultativement à moitié cuisson avec du zeste d'orange ou de citron haché menu ou de la vanille coupée en petits morceaux. Lorsque la confiture est cuite, la retirer et la mettre en pots que l'on recouvre d'un morceau de papier trempé dans l'eau-de-vie et d'un parchemin ficelé autour.

Poires à l'impératrice. — *Formule 4,222.* — Faire une compote blanche de poires, à la vanille. D'autre part, préparer un riz sucré au lait, également vanillé. Dresser le riz dans un moule à bordure, ou selon le nombre de personnes plus restreint, en former un petit fond de plat, en le moulant d'une hauteur de 4 centimètres dans un moule à timbale uni. Dresser régulièrement les poires sur le riz, les arroser avec le sirop de la compote, dans lequel on a ajouté du marasquin.

Poires glacées à la suédoise (*Entremets glacé*). Par interversion et à tort *suédoise de poires glacées.* — *Formule 4,223.*

Procédé. — Préparer un riz au lait sucré, à la vanille, le coucher dans un moule à bordure ouvragé; mouler également du riz en forme de petits nids en quantité suffisante; laisser refroidir sur glace. D'autre part, dresser en les soudant, dans l'intérieur d'un moule cylindrique uni, des petits croquets aux amandes glacés, ou des gimblettes en pâte de Milan, sur toute la hauteur des parois en opposant le sens de chaque rangée. Au moment de servir, démouler la bordure de riz sur un plat froid, démouler et placer bien d'aplomb sur le riz la croute ou croquenbouche; couronner la bordure de riz avec les petits nids de riz sur chacun desquels on pose une poire cuite en compote rouge, tournée régulièrement. Dresser en pyramide dans le puits une glace à la vanille.

Compote fraîche de poires. — *Formule 4,224.* — Choisir des poires beurrées, fondantes, parfumées; les éplucher en les tournant avec le petit couteau et les couper ensuite en rondelles d'une épaisseur d'un demi-centimètre; enlever ensuite le cœur à chaque rondelle avec la boîte à colonne; les mettre dans un saladier et les saupoudrer copieusement de sucre en poudre et ajouter du jus de citron en quantité relative; laisser macérer le tout une heure au moins en les sautant de temps en temps et au moment de servir, arroser d'un verre de kirsch ou de marasquin.

Boulots à la normande (*Entremets de campagne*). — *Formule 4,225.* — En Normandie, on prépare cette sorte de pâtisserie avec la poire vulgairement appelée de *Trouie.*

Procédé. — On enlève l'œil, on coupe la moitié du pédoncule ou queue, on les enveloppe d'une fine couche de pâte de pain, on les aligne sur des plaques de tôle et on les fait cuire dans un four chaud pendant deux heures environ.

Boulots fins (*Entremets de campagne*). — *Formule 4,226.* — Eplucher les poires, nettoyer et couper la moitié du pédoncule et les mettre dans l'eau au fur et à mesure; les égoutter, les rouler dans du sucre avec de la *poudre de clou;* les envelopper d'une pâte brisée, selon la formule 4,023; les dorer et les faire cuire sur des plaques dans un four chaud, pendant une heure et demie environ.

Conservation des poires par dessication. — *Formule 4,227.* — Aussi appelées *séchées.* Les plus communément employées pour ce genre de conservation, sont le rousselet, le doyenné, le martin-sec, le messire-Jean, le catillac et le bon-chrétien.

Couper les poires en deux ou en quatre selon la grosseur, les plonger dans l'eau bouillante et les ressortir après le premier bouillon; les étendre sur des claies ou des tables et les laisser égoutter. Le lendemain, les passer pendant un petit quart d'heure dans un four de boulanger chaud; ou dans un four de cuisine si la quantité n'est pas grande; les

étendre ensuite pour les conserver en lieu sec et aéré.

Poires sèches au lard (*Cuis. de campagne*). — *Formule 4,228.* — Laver les poires, conservées comme ci-dessus, dans un peu d'eau tiède ; passer dans une casserole de terre un peu de poitrine de porc coupée en petits morceaux carrés, la faire fondre un peu avec un oignon ciselé, clou de girofle, feuille de laurier, un peu de muscade et poivre blanc ; ajouter les poires, de l'eau pour les submerger et un peu de sel. Laisser cuire à l'étouffée de façon à ce que le jus soit très réduit à parfaite cuisson ; remuer de temps en temps au fond avec la spatule pour que rien ne s'attache. On y ajoute facultativement en faisant cuire quelques petites pommes de terre.

Remarque. — On appelle *poires tapées*, les poires auxquelles on a fait subir deux façons à l'instar des poires confites. Après la première opération, on les aplatit en les *tapant* doucement avec une petite abatte en bois ; on leur donne ensuite une deuxième façon et on les fait sécher au four. Selon les procédés ordinaires, elles servent à la préparation des compotes et des marmelades.

POIRÉ *s. m.* — Vin de poires. Boisson fermentée obtenue avec le jus de poires astringentes, par le même procédé que l'on emploie pour faire le cidre. (Voir ce mot).

Le meilleur poiré est fabriqué avec la poire appelée, en Normandie, *poire de Coq ;* il mousse comme le champagne et son effet est analogue à celui du vin blanc.

POIREAU *s. m.* (*Allium Porrum, L.*) All. *Lauch, Porree* ; angl., *leek* ; rus. *parei* ; ital. *porro* ; esp., *puerro*. — Aussi appelé *porreau, poirée* et *poirette*, selon les contrées, et selon la grosseur de l'espèce. Plante potagère bisannuelle du genre ail, servant à la fois de condiment et de légume herbacé.

Le poireau est connu depuis la plus haute antiquité ; les Egyptiens l'estimaient beaucoup ; et s'il faut s'en rapporter à la Bible, les Israélites dans le désert, regrettèrent vivement d'en être privés (Nomb., XI, V). Quoique cultivé de temps immémorial, il n'est connu que dans nos jardins ; on ignore son lieu natal comme celui de la plupart de nos plantes potagères. Haller l'a trouvé en Suisse dans les vignes ; mais il soupçonne avec beaucoup de probabilités qu'il y aura été introduit par quelque hasard particulier. Les Grecs lui donnaient les noms de *Gethyllis*, de *prason* et d'*ampeloprason*. Les plus renommés des anciens étaient ceux d'Ostie et d'Aricie.

On distingue plusieurs variétés de poireaux, entre autres : *Le poireau de Paris, long d'hiver*, appelé *common leek*, par les Anglais ; le *P. gros court* que les Anglais dénomment *broad flag leek* ; le *P. jaune du Poitou ;* le *P. très gros de Rouen*, dénommé *large Rouen leek* par les Anglais ; le *P. monstrueux de Carentan ;* le *P. gros court de Brabant* et le *P. petit de montagne*. En Angleterre on distingue plus particulièrement le *P. London flag* ; le *P. Müsselbourg*, originaire des environs d'Edimbourg.

HYGIÈNE. — Les Romains lui attribuaient la propriété de donner et de maintenir la sonorité de la voix ; c'est dans ce but que l'empereur Néron se faisait servir tous les jours une décoction de poireaux. Il est diurétique, rafraîchissant et arrête les écoulements. On lui attribue en outre des propriétés prolifiques très puissantes. C'est ainsi que s'exprime l'école de Salerne :

> Poireaux mangés en quantité
> Rendent une femme fertile ;
> Sans eux telle eût été stérile
> Qui lui doit sa fécondité.

Pour toutes ces causes, il entre dans les bouillons ou soupes des nouvelles accouchées et dans les bouillons que l'on boit lorsqu'on prend un purgatif. Comme le dit très bien mon confrère de la *Société Française d'Hygiène*, Husson (de Toul), si le poireau possède réellement toutes ces qualités, ne trouverait-on pas une des causes de la dépopulation, en France, dans le mépris qu'inspire aujourd'hui ce légume ? Il ne paraît plus sur nos tables, tandis qu'il est très en honneur en Allemagne, où la natalité est toujours plus grande.

USAGE CULINAIRE. — Le poireau entre surtout comme assaisonnement du pot-au-feu, des soupes, des bouillons aux herbes et le blanc sert quelquefois comme garniture.

Poireaux en branches. — *Formule 4,229.* — Couper la tige verte à de gros poireaux de Rouen de préférence et pendant qu'ils sont récents ; ne conserver que la partie blanche ; couper la racine, lier les poireaux en petites bottes et les mettre cuire dans de l'eau salée ; lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, les retirer, les égoutter, et les servir ainsi au naturel. On les mange alors comme les asperges ; à l'huile et au vinaigre ou avec une sauce blanche.

Poireaux braisés (*Garniture de*). — *Formule 4,230.* — Couper régulièrement le blanc des poireaux par tronçons de cinq centimètres ; les faire braiser dans du consommé ou mieux dans du jus de la viande qu'ils doivent accompagner.

Poireaux à la crème (*Cuis. de campagne*). — *Formule 4,231.* — Emincer le blanc des poireaux, seulement, (parce que le vert serait trop dur) et en quantité suffisante ; mettre un morceau de beurre dans une casserole, une cuillerée ou deux de farine selon la quantité ; la faire cuire à blanc, ajouter les poireaux, poivre, sel et muscade ; remuer en les faisant étuver un instant ; quand les poireaux seront flétris et réduits, mouiller avec de la crème ou du lait, si on voulait les avoir maigres, et du bouillon et du jus si on voulait les avoir gras ; les laisser cuire encore un instant, et les servir avec des croûtons frits ou des œufs durs coupés en quatre ; on peut aussi les accompagner de toutes sortes de viandes.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 4,232.* — Mettre des pommes de terre rouges farineuses, dans une casserole avec un oignon clouté, une gousse d'ail, une feuille de laurier et un peu de muscade ; mouiller avec de l'eau, ajouter poivre et sel et faire cuire. Ecraser les pommes de terre et l'oignon, après l'avoir déclouté, retirer la feuille de laurier ; mettre la quantité nécessaire de graisse de rôti ou de beurre frais. D'autre part, faire sauter au beurre à la poêle une quantité relative de poireaux émincés ; quand ils auront pris couleur, les ajouter à la soupe, les faire cuire un instant et mettre des pluches de cerfeuil au moment de servir. Facultativement on peut ajouter du pain dans la soupière.

Remarque. — Lorsqu'on procède par petites doses, on fait cuire un peu les poireaux dans la casserole avec du beurre et on ajoute les pommes de terre, l'eau et l'assaisonnement ensuite, ce qui revient au même quant au résultat. Mais on ne perdra pas de vue qu'il ne faut jamais ajouter les poireaux dans la soupe sans être cuits au beurre, parce qu'ils communiqueraient un goût de vase très prononcé.

POIRÉE, *s. f.* — Nom donné à la Bette. (Voir ce mot).

POIS, *s. m.* (*Pisum*). All., *Erbse* ; angl., *pea* ; rus., *garoke* ; ital., *pisello* ; esp. *guisante*. — Genre de légumineuses de la tribu des papilionacées. D'origine incertaine, mais vraisemblablement spontané dans l'Europe moyenne ou dans la partie montagneuse de l'Asie occidentale, puisqu'il est est assez rustique pour résister aux hivers du climat de Paris. Le pois cultivé, *pisum sativum*, a fourni un grand nombre de variétés que l'on rapporte à cinq genres, groupés de la façon suivante :

Le pois cultivé sucré, *Pisum sativum saccharum*, qui fournit le pois *Michaux*, aussi appelé *Sainte-Catherine*, à cause de sa précocité et dont on distingue, entre autres, les variétés suivantes : le *pois de Marly*, le *pois géant*, le *dominé*, le *sans-pareil*, le pois *Prince-Albert*, aussi appelé *Régneville*, *Brésilien* et à Genève *Plainpalais*, le pois *William*, etc., toutes variétés très estimées, cultivées aux environs de Paris pour leur précocité et que l'on désigne vulgairement sous le nom de *petits pois*, *pois à écosser*, *pois à rames*.

Le pois cultivé a gros fruit, *pisum sativum macrocarpum*, qui renferme les sous-variétés appelées pois *mange-tout*, pois *goulu*, pois *sans parchemin* ou *pois gourmand*. (Voir ce mot et *Chiche*).

Le pois cultivé a bouquet, *pisum sativum umbellatum*, remarquable par ses grosses graines brunâtres, est plutôt une plante d'agrément que de produit.

Le pois cultivé carré, *pisum sativum quadratum* ; les graines excessivement serrées dans leur gousse perdent leur forme sphérique ; citons entre autres le *pois de Clamart*, ou *carré fin*, est une des variétés de cette race les plus estimées par les Parisiens, le *carré blanc*, le *carré à œil noir*.

Le pois nain cultivé, *pisum sativum humile*, qui comprend un grand nombre de variétés naines et demi-naines parmi lesquelles le *pois nain hâtif*, les *nains verts*, le *gros nain sucré*, le *pois demi-nain blanc hâtif*, le *pois demi-nain ridé hâtif*.

Conserve, hygiène et usage culinaire. — Voir *petits pois*.

POIS CASSÉS, *s. m. pl.* — Pois secs que l'on a passés à la meule pour les décortiquer et les diviser en deux. On en prépare de deux sortes : les *jaunes* et les *verts*.

Usage culinaire. — Les pois cassés ou secs rendent de réels services dans la cuisine ménagère, hôtels, pensions et établissements hospitaliers.

On doit les choisir de l'année afin qu'ils ne soient pas trop durs.

Cuisson des pois jaunes. — *Formule 4,233.* — Les faire tremper la veille dans une quantité suffisante d'eau tiède ; s'ils sont tendres le lendemain, ce que l'on reconnaît en enfonçant dedans l'ongle du pouce, décanter l'eau, les laver et les mettre dans une casserole avec une quantité relative de lard maigre de poitrine, d'un jambonneau au demi-sel ou d'un morceau de jambon ; oignons cloutés, sel, poivre, muscade et bouquet garni ; les mouiller à l'eau froide ou moitié eau et moitié bouillon ou seulement du bouillon, selon les ressources dont on dispose et en quantité suffisante pour obtenir une purée consistante; les faire cuire doucement, jusqu'à parfaite cuisson ; sortir le lard ou le jambonneau; le bouquet de persil et passer les pois au tamis de crin.

Potage de pois jaunes. — *Formule 4,234.* — La purée ci-dessus sert facultativement pour les potages, à laquelle on ajoute, si on le désire, du bouillon, des croûtons, du sagou, du tapioca, du riz, etc., et dont la garniture en détermine le nom; pour la rédaction du menu, on écrira par exemple, *potage à la purée de pois, au riz*, etc.

Purée de pois jaunes cassés. (*Garniture ou entremets*). — *Formule 4,235.* — Prendre de la purée de pois préparée selon la formule 4,232, en quantité relative au nombre de personnes que l'on veut servir ; la mettre dans une casserole avec du beurre frais et l'assaisonner de bon goût en la travaillant avec la spatule pour la rendre lisse. La dresser en pyramide sur un plat rond ; l'entourer de saucisses grillées, de jambon, de petit salé ou de toute autre viande, grenadins, escalopes de veau, filets mignons, etc.

Cuisson des pois verts cassés. — *Formule 4,236.* — La veille, mettre tremper les pois dans de l'eau chaude, dans laquelle on aura mis, pour deux litres de pois et huit litres d'eau, gros comme une noix de carbonate de soude. Les laisser tremper jusqu'au lendemain et les laver alors à grande eau froide et les faire cuire ensuite, avec petit salé, jambonneau ou jambon, oignon clouté, bouquet garni, poivre et muscade; mouiller avec eau et bouillon ou l'un ou l'autre et lorsqu'elle est cuite, retirer le lard et le bouquet garni et passer la purée au tamis de crin.

Remarque. — L'emploi du carbonate de soude a pour but d'attendrir les pois et de les maintenir verts ; quelques personnes l'ajoutent dans la cuisson, mais il est préférable de ne le mettre que pour les faire tremper; il suffira pour maintenir la purée verte de la faire cuire à découvert. Lorsqu'on le peut, il est bon d'ajouter dans les pois deux ou trois salades de laitues, préalablement *blanchigumées* et ciselées ; les laitues communiqueront ainsi aux pois un goût de fraîcheur très agréable.

On se sert de cette purée pour garnitures ou pour potages, en procédant exactement comme pour les pois jaunes. La purée étant allongée avec du consommé, si c'est en hiver, on peut y ajouter une macédoine de conserve, ou simplement des petits pois, ce qui permet d'inscrire sur le menu, *potage purée de pois à la printannière.*

POISSON, *s. m.* (*Pisces*); all. *fesh*; angl *fish*; rus. *riba*; ital. *pesce*. — Terme générique d'une grande classe d'animaux vertébrés qui vivent dans l'eau.

Les poissons sont munis de nageoires, organes de locomotion; d'une peau nue, visqueuse ou écailleuse, ayant un cœur, le sang rouge et froid, un seul ventricule et dépourvus d'organes locaux ; un grand nombre d'entre eux ont une vessie natatoire remplie d'air et susceptible d'être comprimée ou dilatée, ce qui leur permet selon les circonstances de s'enfoncer ou de remonter à la surface de l'eau; il en est d'*ovipares*, c'est-à-dire qui pondent des œufs qui sont ensuite fécondés ; et d'*ovovivipares*, dont les œufs sont fécondés et éclosent dans l'intérieur de la femelle; il y en a même qui forment un nid dans l'eau.

Autrefois on comprenait dans la classe des poissons le *Lamantin*, le *Dugong*, quelques *Acanthures*, les *Ostracions*, la *Tortue franche*, le *Carret* et les *grosses Tortues de mer* ; le *Cyprin* de la Chine, les *Actinies* et *Méduses*, le *Narval* et une *Baliste*, les *Pleuronectes*, l'*Anthias*, les *Cachalots*, les *Dauphins*, la *Torpille* et les *Exocets*. Mais depuis la découverte des *Lépidosirènes* ou les observations récentes qui nous ont fait connaître l'*Amphioxus*, qui n'avaient pas échappé à l'observation de Pallas, la définition du *Poisson* ne peut être étendue au-delà de ce petit nombre d'expressions. Les naturalistes modernes, les *Agassiz*, les *Dorbigny* ont fait des justes réserves à l'égard du classement de ces animaux parmi les poissons.

Le nombre de genres et de variétés de poissons est très considérable ; les plus usités en alimentation étant tous traités à leur nom respectif, je ne saurai en parler ici.

Parmi les nombreuses et diverses variétés de vertébrés qui habitent les eaux, il en est qui émerveillent par la beauté des couleurs dont la nature les a parés; les uns brillent de l'éclat métallique de l'or ou de l'argent quelquefois mêlé à d'autres teintes qui en relèvent la vivacité et l'éclat; les autres reflètent les couleurs de l'opale dont ils ont les flancs irisés, et chose admirable, toutes ces couleurs les plus pures sont tantôt étendues en couches uniformes, tantôt disposées symétriquement par bandes ou semées par points plus ou moins gros. Certaines espèces de ces merveilleux poissons habitent des profondeurs telles qu'ils échappent au regard de l'homme; s'il lui était permis de contempler le spectacle admirable de ces animaux cachés dans le fond des eaux, il en jouirait avec autant de plaisir qu'il en trouve à admirer la nature, dans les brillantes couleurs des oiseaux ou des insectes ou dans le magnifique coloris des fleurs.

Il y a des poissons dans toutes les eaux, douces ou salées, froides ou chaudes, sans pour cela que la structure des espèces varie beaucoup, et, chose plus remarquable au point de vue culinaire, sans que la chair de ceux qui vivent dans l'eau salée soit plus imprégnée de sel que ceux qui vivent dans les fleuves limpides d'eau douce. Les poissons qui habitent le lac salé de Salt-Lake-City, ceux que l'on trouve dans les étangs où sourdent les eaux minérales chaudes, comme ceux des mers arctiques et des fleuves des régions tempérées demandent à peu de chose près, selon les espèces, la même condimentation et le même temps de cuisson.

HYGIÈNE. — La chair d'un grand nombre de poissons est vénéneuse; quelquefois elle n'est qu'accidentellement malsaine; dans certains cas, les œufs ou le foie seulement provoquent des symptômes d'empoisonnement, d'autrefois la piqûre des arêtes est venimeuse. On a appelé *ichtique* le poison ou principe vénéneux contenu dans la chair de ces poissons. Leurs propriétés nocives sont sans doute dues à la nourriture dont la chair s'imprégne avec une remarquable facilité; quelques uns des poissons de la mer Noire ne peuvent être mangés à cause de leur goût de pétrole dû à leur séjour dans des eaux qui en sont saturées. On doit éviter de manger les poissons pêchés dans les eaux stagnantes des étangs marécageux et bourbeux. Quelques-uns des poissons ont la propriété de développer les maladies de la peau, ulcères, dartres, écrouelles, plus connues des anciens sous le nom de lèpres *syriaques*; ces espèces de poissons et les causes de ces propriétés sont encore insuffisamment acquises à la science, pour que je puisse les énumérer ici.

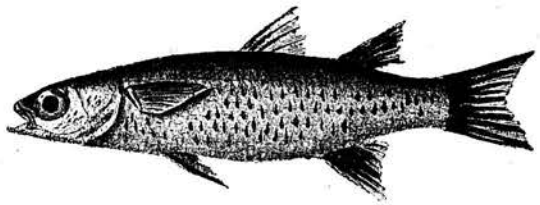


Fig. 926. — Muge à nageoires jaunes.

Pour plus de sûreté les herpétiques doivent s'abstenir des poissons de mer, surtout des poissons oléagineux, à peau visqueuse, qui sont de difficile digestion et des crustacés; ils leur préféreront ceux d'eaux douces.

On a remarqué que les peuples ichthyophages (Voir ce mot) ont la peau blanche et sont moins vigoureux, mais plus ingénieux que les peuples qui

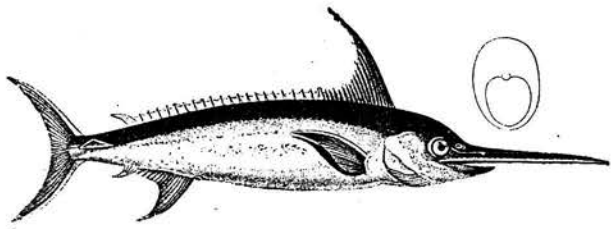


Fig. 927. — Espadon (vue de la darne).

vivent de viande; leur caractère est moins guerrier ce qui les distingue essentiellement de ces derniers; par contre doués d'une puissance prolifique très remarquable. Etant donné la quantité considérable de soufre que contiennent certains poissons de mer, on peut en conclure que c'est un des plus puissants réparateurs des organes de la pensée, un aliment précieux pour les hommes d'étude.

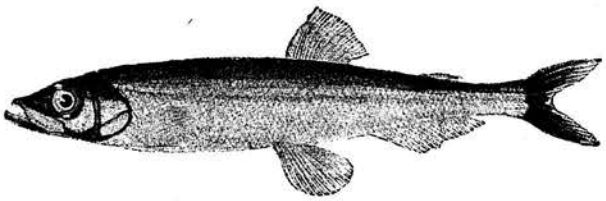


Fig. 928. — Capelan, réduit de moitié.

Moins lourd et moins nourrissant que la viande, plus facile à digérer que les légumes, le poisson de choix constitue un aliment tout indiqué pour la variété du régime alimentaire des épuisés, des

convalescents, des vieillards, des enfants et des débilités.

USAGE CULINAIRE. — Pour la préparation culinaire du poisson, il est une condition pour laquelle le cuisinier doit être d'une rigueur absolue; c'est la fraîcheur, sans laquelle aucune méthode de préparation ne saurait être parfaite. Les poissons peuvent se conserver frais pendant quelques jours, par réfrigération ou simplement enveloppés de glace et de sciure de bois à condition que la glace ou l'élément froid ne s'interrompe pas, car il suffit d'en priver le poisson quelques minutes seulement pour que la décomposition survienne immédiatement; il se hâle et après quelques instants de métamorphose, il exhale une odeur ammoniacale très prononcée et on aura beau le remettre sur la glace, cet instant aura suffi pour développer l'embryon de la corruption qui continuera son œuvre de désorganisation, ce qui arrive surtout pour la raie, le turbot, la sole, et, en général, pour tous les poissons plats, riches en phosphore.

On peut aussi conserver quelques jours les poissons en les enveloppant dans de l'argile ou terre glaise, autour de laquelle on met des orties et de la paille dont on ficelle les deux bouts. Les moyens de conservation les plus connus sont le salage et le boucanage. On les conserve aussi frits à l'huile dans des boîtes soudées, comme les sardines (Voir ce mot); cuits et ensevelis dans des boîtes après avoir été soumis à l'ébullition comme le thon. (Voir ce mot).

Cuisson des poissons. — *Formule 4,237.* — Deux méthodes principales de cuisson sont appliquées au poisson : la friture, qui a pour effet la résorption, et l'ébullition qui a pour but la dissolution

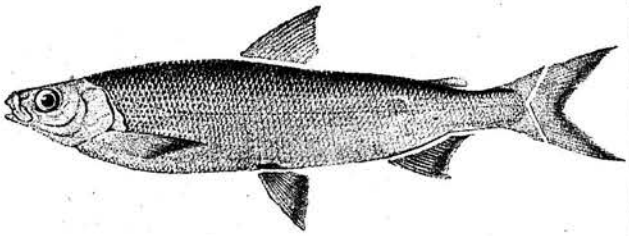


Fig. 929. — Mulet de la Baltique (manière de l'habiller).

des sucs. De ces deux principale méthodes dérivent : la cuisson à la vapeur et les gratins, les grillades et les rôtissages. Lorsqu'on procède par ébullition, si le poisson est frais, on peut le mettre dans un court-bouillon froid et au premier bouillon, le retirer pour le laisser pocher doucement à une température frémissante pendant un temps plus ou moins long, selon la grosseur des darnes ou du poisson; au contraire, si le poisson est demeuré quelques jours sur la glace, il est préférable de le mettre dans le court-bouillon en ébullition, cela pour en raffermir les chairs.

Remarque. — Les méthodes de préparations culinaires qu'on applique au poisson sont considérables; on trouve dans cet ouvrage, au nom des principaux poissons comestibles, celles qui conviennent le mieux à chacun d'eux. Voir *fumet*, *coulis*, *soupe*, *potage*, *pâté*, *œuf*, *caviar*, *escalopes*, *filets*, *côtelettes*, etc.

POISSONNIERE, *s. f.*, all., *Fischkessel*; angl., *fish-kettle;* russe, *ribnye katiole;* ital., *navicella di pesce.* — Ustensile de cuisine, muni d'une grille, pour faire cuire le poisson.

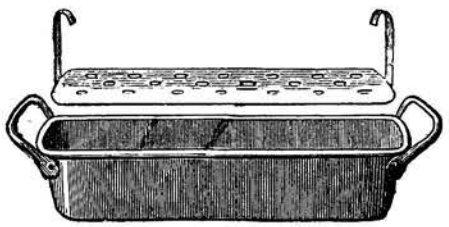


Fig. 930. — Poissonnière.

POITRINE, *s. f.*, all., *Brust*; angl., *breast;* russe, *groudink;* ital., *petto.* — Chez les animaux quadrupèdes, partie osseuse en forme de cuirasse qui protège les poumons, depuis le diaphragme jusqu'au cou.

Les poitrines des animaux de boucherie qui servent à l'alimentation se taillent en ligne droite, à moitié hauteur des côtes de l'animal; dans le veau, le mouton et le porc, elles séparent le carré dans lequel se taillent les côtelettes. Dans le bœuf, elle sépare les côtes de l'aloyau ou train de côtes. (Voir COTE et le tableau du bœuf, page 272 et 273, du *mouton* et du *veau*).

Au contraire, chez les oiseaux, la poitrine est la partie inférieure du tronc (Voir ce mot) la plus charnue qui suit immédiatement le cou et qu'aucune véritable limite ne distingue du ventre.

Salaisons des poitrines porc. — Voir la formule 2,969, volume III[e].

Poitrine de bœuf au demi-sel. — *Formule 4,238.* — Pour cela, on choisit un morceau de plates-côtes découvertes ou un raccourci de côtes (Voir le tableau du bœuf). On le traite au sel pendant deux ou trois jours selon la for-

mule 2,969, volume III. En la sortant de la saumure on la lave et on la fait bouillir. Elle peut, indifféremment, être servie froide ou chaude, accompagnée de cornichons, de piment, de *pickles* ou de sauce raifort. Elle accompagne très bien les choux, la choucroute, la laitue et les purées de légumes verts ou secs.

Poitrine de bœuf bouillie. — *Formule 4,239.* — On trouve dans la poitrine de bœuf tous les morceaux désirés : maigres dans les plates-côtes découvertes, entrelardés dans les plates-côtes ou raccourci de côtes et très gras dans le tendron de poitrine et cartilagineux dans la pointe de tendron de poitrine ; ces derniers demandent une longue cuisson pour devenir tendres.

Poitrine de bœuf braisée. — *Formule 4,240.* — Les poitrines de bœuf peuvent également être braisées selon le procédé de la formule 684, Ier vol. On les accompagne le plus souvent de purées de légumes secs, de purée de pommes de terre, d'ignames, de patates ou de légumes herbacés hachés.

Préparation de la poitrine de veau pour farcir. — *Formule 4,241.* — Couper une poitrine bien carrée, aussi longue que possible du côté du flanchet ; supprimer le bout trop cartilagineux du tendron et enlever les côtes plates. Pratiquer une poche à l'aide de la lame du couteau sur toute la longueur, en ayant soin de respecter les bords, et commencer du côté du flanchet.

Poitrine de veau farcie. — (*Cuisine d'hôtel ou de pension*). — *Formule 4,242.* — Pour une forte poitrine, employer :

Chair à saucisse	grammes	500
Mie de pain trempée au lait	—	200
Viande cuite hachée	—	150
Œufs	nombre	2
Cognac ou vin de madère	petit verre	1

Poivre, sel et épices.

Procédé. — Hacher un ou deux oignons, une gousse d'ail et passer au beurre à la poêle ; mettre le tout dans une terrine et travailler avec la spatule ou la main, de façon à bien mélanger le tout ; en remplir la poche de la poitrine, en coudre les ouvertures et faire rôtir au four dans un plat beurré en ayant soin d'arroser souvent ; ou braiser à court mouillement dans une braisière. On peut servir chaud, mais cette poitrine est plus avantageuse pour le détail à froid.

Remarque. — Pour la cuisine ménagère on peut aussi faire des farces avec de la viande hachée de la veille ; en y ajoutant des œufs, des fines herbes et de la mie de pain.

Poitrine de veau farcie aux marrons. — (*Cuisine de pension*). — *Formule 4,243.* — Préparer une poitrine de veau selon la formule 4,240. D'autre part, préparer des marrons en procédant comme il est indiqué à la formule 3,682 ; mettre dans une terrine un ou deux œufs, travailler les œufs avec une quantité suffisante de mie de pain trempée au lait, poivre, sel, un peu de gras de veau finement haché ; ajouter les marrons avec précaution, de façon à les maintenir entiers et farcir la poitrine ; la ficeler et faire rôtir au four ou braiser à court mouillement dans une braisière.

Poitrine de veau rôtie (*Cuisine ménagère*). — Procéder exactement comme pour la longe de veau, formule 3,023.

Poitrine de veau farcie à la russe (*Telatsche grondinka pa Rousski*). — *Formule 4,244.* — Préparer une poitrine selon la formule 4,241. Faire tremper dans de l'eau tiède pendant quelques heures 500 grammes de pruneaux sans noyau ou brignoles (voir ce mot) ; les égoutter, les assaisonner avec poivre et sel et ajouter 200 grammes de beurre fin par petits morceaux. En farcir la poitrine, coudre les ouvertures et la faire braiser à petit mouillement pendant une heure et demie environ. La découper, la mettre sur un plat long à sa juxtaposition, garnir les flancs de petits oignons glacés ; l'arroser de son fond réduit en demi-glace et servir à part une purée de pommes de terre.

Poitrine de mouton grillée. — Voir Epigramme de mouton, formule 1,573 vol. II.

Ragoût de poitrine de mouton. — Voir les articles *Ragoût* et *Navarin*.

Remarque. — On se sert en outre de la poitrine de mouton pour toutes sortes de ragoût ; désossée, coupée par bandes et braisée, elle peut se servir avec des purées de légumes secs ou herbacés ; elle convient surtout par son caractère gras pour être cuite avec les choux, les laitues et toute substance réclamant de la graisse.

Poitrine d'agneau. — Plus délicate que la poitrine de mouton, on lui applique avec avantage les mêmes préparations culinaires.

POIVRADE, *s. f.* All. *Pfefferbrühe*; angl. *pepper and vinegar sauce*; rus., *Soouse poivrade;* ital., *peverada.* — Sauce dont le nom indique sa qualité poivrée.

Sauce poivrade (*Haute cuisine*). — *Formule 4,245.* — Pour un litre de sauce environ, mettre dans une casserole une forte poignée de poivre noir concassé, un clou de girofle, un petit piment, 3 décilitres de vinaigre à l'estragon; faire réduire à un demi décilitre, ajouter de la sauce demi-glace, un appareil mirepoix (voir ce mot) et laisser cuire une petite demi-heure; passer la sauce au tamis et la recueillir dans une petite casserole, ajouter un verre de vin de madère et l'amener à bon goût. La réserver au bain-marie.

Sauce poivrade (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,246.* — Faire réduire dans une petite casserole une poignée de poivre noir concassé avec 2 décilitres de vinaigre, de préférence à l'estragon. Dans une autre casserole faire un petit roux, le mouiller avec du bouillon et du jus de la veille, s'il y en a, colorer avec du caramel, ajouter un bouquet garni, un peu de vin blanc ou de vin de Madère.

Lorsque le vinaigre sera réduit à un demi-décilitre, ajouter la sauce; laisser cuire pendant quelques minutes et la passer au tamis en la recueillant dans la première casserole.

Remarque. — On peut ajouter de la sauce tomate, ce qui est affaire de goût; mais, en général, il est préférable de lui conserver le cachet particulier qui lui est propre.

Lorsqu'il s'agira de sauce poivrade pour accompagner le gibier, on se servira de demi-glace de gibier ou de sauce espagnole pour gibier.

POIVRE, *s. m.* All. *Pfeffer;* angl. *pepper;* rus. *pertse;* ital. *pepe.* — Condiment âcre, aromatique, fruit du *Piperni grum*, genre des *Piperacées*, arbrisseau grimpant originaire des forêts de Malabar où il croît spontanément.

Le nom français de poivre a été dédié à M. Poivre, de Lyon, gouverneur des îles de France et de Bourbon, où il l'importa, au dix-huitième siècle. Mais Linné avait déjà établi avant, sous le nom de *piper*, un genre de plante qu'il rangeait dans la Diandrie trigynie de son système. De Malabar, d'où il est originaire, sa culture s'est étendue dans la péninsule Malaise, dans l'Annam et le Cambodge, dans les îles de Java, de Bornéo, les Philippines, en un mot, dans toutes les îles de l'archipel de la Sonde. Sumatra est, actuellement, le plus grand centre de production du poivre.

PRÉPARATION DU POIVRE. — Le fruit du poivrier se présente sous la forme d'une grappe pendante formée de vingt à trente grains serrés contre l'axe, d'abord verts et ensuite jaunes à leur maturité; on cueille les grappes et on les fait sécher; les grains deviennent alors d'un brun plus ou moins noirâtre, selon son degré de maturité; c'est alors que l'on fait un triage d'où en dérivent trois sortes pour livrer au commerce :

Le poivre lourd, dur et plein, brun foncé, peu ridé, qui provient des grains parvenus à leur parfaite maturité; *le poivre demi-dur*, plus léger, à grains plus petits, bruns gris, plus ridés, parce qu'ils sont parfaitement mûrs; *le poivre léger*, à grains tendres, très ridés et creux au centre; c'est la dernière des qualités.

Préparation du poivre blanc. — Avec l'une ou l'autre des qualités de poivre ci-dessus, on fait le poivre blanc, que l'on peut considérer comme une quatrième sorte de poivre. On fait macérer dans de l'eau de mer ou de l'eau de chaux le poivre noir, afin de le décortiquer; en le roulant dans les mains, après avoir été séché, la pellicule noire et ridée se détache complètement et avec elle disparaît, en partie, l'âcreté du poivre; on a alors le poivre blanc, aussi appelé *mignonnet*, et désigné, dans le commerce, sous le nom de poivre de Singapour.

Analyse chimique. — L'opération analytique du poivre est très longue et non moins délicate; la voici, d'après une série d'essais pratiqués par Léon Padé, selon la méthode décrite par Dragendorf, pour les végétaux.

TABLEAU ANALYTIQUE DU POIVRE

SUBSTANCES SUR 100 PARTIES	Quantité
Eau	13.1
Matières minérales	4.3
Matières amylacées	40.2
Cellulose	20.9
Matières albuminoïdes insolubles	2.8
Matières grasses Huile essentielle non volatile Résine	7.5
Alcaloïde et tannin	1.7
Huile essentielle non volatile	1.3
	100 »

Le poivre doit ses propriétés aromatiques à une très petite quantité d'huile essentielle, âcre et brûlante, et surtout à un alcaloïde faible, la *Pipérine* (C^{17} H^{19} A^3) qui existe dans tous les poivres en quantité variable.

HYGIÈNE. — Le poivre est un condiment précieux qui, semblable à une arme de précision, de-

vient dangereux, s'il n'est pas dans des mains habiles; il facilite la digestion et stimule et tonifie les organes ; mais, pris en excès, il brûle et cause des désordres graves.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, c'est pendant l'été que l'on doit, de préférence, se servir de ce condiment pour rehausser un peu plus les mets, cela non point pour corroborer le faux proverbe populaire : que le poivre rafraîchit, car autant vaudrait dire que l'action du feu glace le corps, mais parce qu'il neutralise les microbes qui, dans les climats chauds et chez nous, pendant l'été, naissent dans l'arrière-bouche et le tube digestif. C'est surtout dans les salades crues, à fruits aqueux, tels que melons, concombres, tomates, que l'on doit en forcer la dose, le poivre étant ici un prophylactique des dérangements de ventre et de la cholérine. Mais ce serait trop présumer que de vouloir abuser des bonnes qualités du poivre qui, pris en excès, par un régime prolongé, ne tarderait pas à produire des irritations gastro-intestinales dont la dyspepsie chronique est la conséquence inévitable.

USAGE CULINAIRE. — Non seulement le poivre sert à rehausser la saveur des mets, mais il conserve les viandes en tuant l'embryon pathogène de la fermentation.

Le poivre noir entre entier dans la confection de la charcuterie, notamment de la mortadelle, des saucissons de Lyon, auxquels il communique ses propriétés.

On se sert encore du poivre noir concassé dans la confection des grandes sauces, de certains appareils et des courts-bouillons. C'est surtout dans son péricarpe, ou enveloppe, que se trouve son principe aromatique, ou *pipérine*; c'est pour ces raisons qu'il est préféré, dans certaines préparations culinaires, où sa couleur n'est pas un obstacle; mais, en général, le cuisinier et l'amphitryon, soucieux de leur santé, se serviront du poivre blanc qu'ils moudront eux-mêmes au fur et à mesure des besoins. On échappera ainsi aux falsifications en obtenant un produit d'apparence plus cher, mais meilleur marché, étant donné la quantité restreinte de l'emploi, et, partant, un produit meilleur, plus aromatique.

Tel est, en résumé, le poivre commun.

On a aussi donné le nom de poivre à certaines graines qui, par leur saveur aromatique ou brûlante, rappelle celle du poivre :

Poivre d'Afrique, les graines de *lunaria aromatica.*

Poivre d'Amérique, les graines du *Schinus molle.*

Poivre d'eau, le *polygonum hydropiper.*

Poivre de Guinée, les piments à saveur très piquante. (Voir *Piment*).

Poivre de la Jamaïque, les graines du *myrtus pimenta*, connu en Normandie sous le nom de *clou piment*, réunissant à la fois l'odeur de muscade et de clou de girofle. (Voir *Myrte*).

Poivre de muraille, les graines du *Sedum âcre.*

Poivre des nègres, le *Fagara Guianensis.*

Poivre à queue, les *Cubèbes.* (Voir ce mot).

POIVRIER, *s. m.* — Petit vase dans lequel on met le poivre.

Sur toutes les meilleures tables, le poivrier est remplacé, aujourd'hui, par le moulin à poivre.

Autrefois, on disait aussi *poivrière.*

POIVRON, *s. m.* — Nom vulgaire du piment. (Voir ce mot). On dit aussi *poivre long.*

POKLIOBKA, *s. m.* — En Russie, nom que l'on donne à un potage qui se prépare de la façon suivante :

Pokliobka (*Potage*). — *Formule 4,247.* — Passer au beurre des oignons émincés, avec céleris et poireaux, ajouter des pommes; ajouter aussi des pommes de terre émincées, mouiller le tout avec un bon bouillon et bœuf; écraser seulement à la fourchette le tout, ajouter de l'oseille ciselée. Faire cuire encore quelques minutes; au dernier moment finir avec beurre, crème, une poignée de sucre et fenouil haché.

POLE, *s. m.* — (*Pleuronectes cynoglossus, L.*). — Espèce de sole de la mer du Nord, de la grandeur d'une barbue, sa chair épaisse, blanche, est savoureuse. On en lève de très beaux filets qui réussissent surtout pour la confection des mets dont le dressage est soigné; il se traite culinairement comme la sole. Il est regrettable pour l'art culinaire que ce poisson ne soit pas plus abondant sur nos marchés.

POLENTA, *s. f.* — Bouillie de semoule de maïs épaissie par la cuisson.

J'ai démontré à l'article MAÏS ses propriétés et le rôle important que joue, chez les différents peuples du monde, la farine de maïs, soumise aux multiples préparations culinaires; et les divers noms sous lesquels ces mets sont connus. Il ne me

reste plus qu'à décrire ce mets national italien. Les cuisiniers piémontais ne sont pas d'accord sur le choix de la farine pour préparer la meilleure polenta : les uns préfèrent la semoule en gros grains, les autres recherchent le maïs réduit en farine. Quel que soit le choix, le produit doit être frais moulu.

Polenta au fil (*Polenta al filo. Cuis. piémontaise*). — *Formule 4,248.* — Ainsi appelée par ce qu'on la détaille au fil et non au couteau. — Employer :

Farine ou semoule de maïs..	kilog.	1
Eau salée à point.....	litres	3

Procédé. — Faire bouillir l'eau dans un chaudron et jeter la farine, remuer avec un bâton et la faire cuire vingt-cinq minutes; après ce temps, elle est ferme et doit former une seule masse se détachant du chaudron, à l'exception d'une mince couche presque toujours attachée au fond du vase. On la renverse sur une planche en lui donnant une forme oblongue et, après dix minutes de repos, on la détaille avec un fil et on la sert fumante et au naturel.

Remarque. — Telle est la confection de la polenta, si chère aux travailleurs d'Italie, notamment de la Sardaigne et du Piémont. Les habitants des campagnes peu fortunés la mangent ainsi tous les jours de l'année sans autres accompagnements. En ville, le peuple la mange *bagnata*, c'est-à-dire baignée et servie avec un mets sauce, lapin, ragoût, saucisses, morue, etc. Elle tient lieu de pain et de légume. Les maçons travaillent des mois et des mois n'ayant pour toute nourriture que de la polenta, du fromage et de l'eau.

Polenta au fumet de gibier, sans gibier. — *Formule 4,249.* — Procéder comme pour la polenta au fil. Dresser en bloc sur un plat, faire une ouverture au milieu et y verser le ragoût suivant :

Passer légèrement au beurre quelques grains de genièvre, quelques feuilles de sauge et de romarin ; saler et laisser frire quelques instants; ajouter ensuite quelques foies de poulets hachés et laisser frire encore une minute; verser alors ce ragoût dans l'ouverture.

Remarque.— Lorsqu'on a du poulet ou du bœuf froid de la veille, on peut aussi les utiliser, en ayant soin de les tailler en filets minces pour les faire sauter et les servir dans le puits.

Croustades de polenta. — *Formule 4,250.*

Employer :

Farine de maïs.....	grammes	400
Beurre.....	—	100
Parmesan râpé.....	—	150
Eau.....	litres	2
Sel.		

Procédé. — Mettre l'eau dans une casserole sur le feu et la saler modérément; lorsqu'elle est en ébullition, ajouter la farine de maïs en la travaillant avec le fouet; laisser cuire une demi-heure sur un feu doux ; retirer du feu et y incorporer le beurre et le parmesan râpé. Verser l'appareil à une hauteur de quatre à cinq centimètres dans un sautoir beurré et le laisser refroidir.

Détailler avec un coupe-pâte des croustades de la dimension d'une petite bouchée ; les passer deux fois à l'œuf, cerner le couvercle avec un coupe-pâte plus petit ; les faire frire, les vider en ne laissant qu'une faible épaisseur et gardant le couvercle ; remplir les croustades d'une purée de volaille ou de gibier d'un salpicon ou même d'une FONDUE. (Voir ce mot.)

Timbale de polenta à la financière. — *Formule 4,251.* — Préparer le même appareil que pour les croustades et le verser dans un moule à timbale beurré; le couvrir d'un rond de papier beurré et laisser bien refroidir. Démouler le pain, essuyer l'intérieur du moule, le beurrer largement et le paner; passer le pain à l'œuf battu et le remettre dans le moule; le vider, en ne laissant qu'une épaisseur d'un centimètre et conserver un couvercle; garnir l'intérieur d'un ragoût à la financière bien étoffé. Fermer l'ouverture avec le couvercle, l'arroser de beurre et faire cuire une demi-heure à four modéré.

Remarque. — On fait aussi, avec cette composition de polenta, des bordures pour entrées. Voici comment on opère :

Bordure de polenta pour entrées. — *Formule 4,252.*

Procédé. — On beurre les moules à bordures, on les emplit avec l'appareil de la formule 4,249, et on laisse reposer à l'étuve pendant un quart d'heure. Après ce temps, la bordure doit être raffermie; on la démoule sur un plat et dans le milieu on dresse une entrée saucée, tels que : poulet, civet de lièvre, salmis aux croûtons pour gibiers ou pour petits oiseaux.

Ramequin de polenta. — *Formule 4,253.* — Préparer le même appareil que pour les crous-

tades en doublant la dose de beurre. Humecter une plaque étamée ou une planche avec un peu d'eau; prendre l'appareil par cuillerées et les placer sur la planche ou la plaque, distancées les unes des autres.

D'autre part, on aura coupé en morceaux de 2 centimètres carrés 250 grammes de Fontina, fromage spécial au Piémont, ou de gruyère ramolli deux heures dans de l'eau ou du lait. Placer sur chaque petite part de l'appareil un morceau de fromage, recouvrir d'une autre cuillerée de l'appareil et laisser refroidir. Parer les bords au moyen d'un coupe-pâte, rouler chaque part dans de la mie de pain, les passer ensuite à l'œuf et les faire frire dans du beurre clarifié, en ayant soin de les retourner. Les servir très chaudement sur une serviette.

Attereaux de polenta. — *Formule 4,254.* — Préparer le même appareil que pour les croustades, en doublant la dose de beurre; l'étendre de l'épaisseur d'un demi-centimètre sur un plafond humecté et le laisser refroidir. Avec un emporte-pièce du diamètre d'une pièce de 50 centimes en couper des rondelles; les enfiler à de petites brochettes en les alternant d'une rondelle de truffe du Piémont et d'une rondelle de fromage de gruyère de la même grandeur. Tremper les brochettes dans une béchamelle réduite; les laisser refroidir et les passer à l'œuf; faire frire ensuite à grande friture.

Servir chaud et garnir de feuilles de céleri frites.

Beignets de polenta (*Entremets*). — *Formule 4,255.*

Employer :

Farine de maïs	grammes	200
Sucre	—	100
Beurre	—	100
Sel	—	5
Jaunes d'œufs	nombre	4
Lait	litre	1 1/2
Vanille.		

Procédé. — Mettre dans une casserole sur le feu, le lait, le sel et la vanille; après quelques minutes d'ébullition retirer le bâton de vanille; faire tomber en pluie la farine de maïs, en remuant toujours; ajouter le beurre; laisser cuire un quart d'heure en remuant au fond avec une spatule; retirer du feu et lier avec quatre jaunes d'œufs. Etendre cet appareil, pour le faire refroidir, à la hauteur d'un centimètre, sur une planche humectée.

A l'aide d'un coupe-pâte, diviser cet appareil en rondelles; les percer avec un coupe-pâte plus petit, les paner deux fois à l'œuf; les régulariser et les faire frire à grande friture. Les retirer, les égoutter, les saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

Servir accompagné d'une compote de fruits de saison, soit avec un sabayon au vin ou une sauce aux fruits.

Soufflé de polenta. — *Formule 4,256.*

Employer :

Farine de maïs	grammes	100
Fromage de Parme rapé	—	60
Beurre	—	80
Sel	—	5
Jaunes d'œufs	nombre	4
Blancs d'œufs	—	6

Procédé. — Mettre le lait, le sel, dans une casserole sur le feu; lorsqu'il est en ébullition, verser la farine en pluie et remuer en même temps avec le fouet.

Faire cuire doucement pendant une demi-heure; retirer du feu et incorporer aussitôt le beurre et le fromage râpé; travailler le tout un instant et incorporer ensuite les jaunes d'œufs; passer à l'étamine ou au tamis fin dans une terrine; y incorporer alors les blancs fouettés très fermes.

Beurrer un moule à soufflé, l'entourer, dans le haut, d'une bande de papier beurré, dépassant le moule de quelques centimètres; y verser l'appareil aux trois quarts et faire cuire vingt minutes à four modéré.

Ce soufflé, qui est d'une grande finesse, a l'avantage de bien se maintenir. (Publié en 1883, dans *La Science culinaire*, de J. FAVRE, sous la signature de CH. DEDRICHE. — Rome.)

POLONAISE, *adj.* (*A la*). — Mets et entremets préparés selon la méthode culinaire polonaise. En général les mets et entremets à la polonaise sont recouverts de chapelure ou de mie de pain; quelquefois la mie de pain est cuite dans la poêle, avec du beurre et versée sur la substance, tels que le chou-fleur à la polonaise.

Gâteau à la polonaise (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 4,257.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	100
Amandes douces mondées	—	100
Farine fine	—	75
Œufs	nombre	5
Vanille et eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Piler les amandes avec un œuf, l'eau de fleurs d'oranger et la vanille. D'autre part travailler le sucre avec les quatre jaunes, puis ajouter les amandes et la farine et travailler encore. Incorporer en dernier lieu les quatre blancs blancs d'œufs montés. Coucher la masse dans un moule à génoise et faire cuire dans un four moyen; glacer à la vanille en sortant du four.

Petits gâteaux à la polonaise (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 4,258.* — Abaisser du feuilletage à un demi-centimètre d'épaisseur; en couper des carrés de 7 centimètres de surface; humecter le dessus et relever chaque coin en les ramenant vers le centre pour les coller sans appuyer sur les bords. Dorer les coins relevés seulement sans toucher aux tranches; faire cuire à four modéré.

POLYANDRIE, *s. f.* — Dans le système de Linné, classes de plantes contenant celles qui ont plus de vingt étamines insérées sous l'ovaire; telles sont le *pavot*, la *pivoine*, la *renoncule*, etc.

POLYGÉNIE, *s. f.* — Dans certaines classes du système de Linné, ordre de plantes qui renferme celles dont les pistiles sont en nombre indéterminé.

POLYODON, *s. m.* — Poisson chondroptérygien du Mississipi, analogue à l'esturgeon et se préparant culinairement de même; son museau prolongé a des bords élargis qui lui donnent la figure d'une feuille d'arbre.

POLYPE, *s. m.* — Nom commun à tous les animaux de la classe des zoophytes, qui ont un corps gélatineux et de forme conique et qui ont autour de la bouche plusieurs filets mobiles appelés tentacules. Lorsqu'on les coupe en morceaux, chacune des parties a la propriété de former un nouvel animal. Pour leur préparation culinaire, voir *Poulpe*.

POLYPHAGE, *adj.* — De *poly*, beaucoup ou plusieurs et *phagus*, manger. — Qui a la propriété de manger beaucoup et de tous les aliments.

POLYPORUS, *s. m.* (*Bolitus ramosissimus*, Ch.). — Champignon monstrueux qui pèse quelquefois vingt kilos; on le trouve en Allemagne, en Hongrie, en Italie, et plus rarement en France; il croît aux pieds des vieux jeunes; ses propriétés alimentaires sont celles des bolets.

POMMARD, *s. m.* — Vin rouge du département de la Côte-d'Or; classé par ordre d'excellence en troisième classe parmi les vins de Bourgogne; de douze à seize degrés de vinosité.

POMME, *s. f.* (*Malus*); all. *Apfel*; angl. *apple*; rus. *jablok*; ital. *mela*. — Fruit du pommier, arbre de la famille des rosacées. Le genre *Malus* comprend trois espèces :

Le pommier commun, *pirus malus*, qui porte les pommes dites *à couteau*, ou comestibles: le pommier paradis, *malus paradisiaca*, à fruits également comestibles et qui fournissent tous deux une centaine de variétés; le pommier acerbe, *malus acerba*, qui produit les pommes à cidre, dont il y a également un nombre considérable de variétés.

La nomenclature des variétés de pommes est fort obscure et rendue plus difficile encore par leur grande abondance. On trouvera dans le tableau ci-dessous les plus connues et les plus estimées.

TABLEAU DES PRINCIPALES VARIÉTÉS DE POMMES

POMMES D'ÉTÉ	POMMES D'HIVER
Saint-Jean.	Pigeonnet rouge ou pigeon.
Calville rouge.	Belle-fleur jaune.
Rambour d'été.	Royale d'Angleterre.
Passe pomme rouge.	Belle de Doual.
Pomme framboise.	Reinette de cuir.
Transparente de Croncels.	Pippin de Parker.
Gros api d'été.	Reinette de Canada.
Astrakan rouge.	Reinette Baumann.
Borovitsky.	Reinette dorée.
Rose de Bohême.	Reinette grise.
	Reinette franche.
POMMES D'AUTOMNE	Reinette de Caux.
	Reinette tardive.
	Baldwin.
	Court-pendu.
Reinette grise.	Calville blanc.
Reinette du Canada.	Fenouillet gris.
Reine des reinettes.	Pippin de Londres, synonymes :
Grand Alexandre.	Calville du roi, Citron d'hiver.
Cellini.	Api rose.
Pigeonnet blanc ou pigeon.	Rambour d'hiver.
Belle-fleur.	Francatu.
Calville rouge.	Victoria.

Aux États-Unis, on cultive également une grande variétés de pommes dont la nomenclature diffère peu des espèces européennes.

La pomme est connue depuis la plus haute antiquité; les Celtes, nos pères, la cultivaient ainsi que les Romains; les notabilités donnaient leur nom aux variétés créées par leurs soins; la pomme de *Matius* était le mets favori de Domitien. Joël et Salomon sont les seuls auteurs sacrés qui aient mentionné cet arbre dans leurs écrits : « Faites-moi une liqueur de pommes dont l'odeur est si agréable (II, 5) ».

HYGIÈNE. — Les avantages de la pomme se font sentir plus longtemps que ceux de la poire, puisqu'on en mange jusqu'à la maturité de la nouvelle récolte. Les pommes douces sont plus difficiles à digérer que celles qui sont aigrelettes ; ces dernières sont rafraîchissantes ; c'est dans le suc de la pomme de choix, à parfaite maturité, que l'on trouve cette sève désaltérante, qui est la seule qualité de la pomme crue.

Si la pulpe de la pomme crue n'est pas de première digestibilité, ce défaut n'existe plus lorsqu'elle est cuite ; elle combat alors la constipation et convient très bien aux convalescents ; c'est donc après lui avoir fait subir diverses préparations culinaires qu'on recueille tous les avantages de ce fruit.

La tisane de pommes est une boisson très rafraîchissante. La purée de ce fruit est utilisée quelquefois comme topique dans les ophtalmies, l'inflammation des paupières, l'orgelet ; c'est ainsi que de l'emploi du suc de pommes comme médicament est dérivé le mot *pommade*.

Moyens de produire de beaux fruits de table. — *Formule 4,259.* — Pour augmenter la qualité et aviver les couleurs et la parure des fruits, il est évidemment plusieurs moyens, mais le plus simple est celui d'exécuter la suppression de ceux qui sont en excès. Lorsque le fruit a acquis tout son développement, on s'occupe alors du coloris ; pour cela on enlève les feuilles du côté du soleil ; on peut même pousser le luxe jusqu'à les décorer du nom de la personne à qui on désire les offrir ou les vendre ; à cet effet, on découpe les lettres sur une bande de papier avec laquelle on enveloppe le fruit du côté du soleil ; après quelques jours les caractères se détachent en rouge carminé, sur un fond blanc jaunâtre, cela pour tous les fruits qui par leur maturité prennent une couleur teintée ; on peut aussi obtenir le contraire en collant les initiales sur le fruit ; la peau, sous les lettres exposées au soleil reste d'un blanc jaunâtre, sur un fonds rouge ; ce qui a fait dire à des médecins optimistes que l'on colorait les fruits artificiellement. On peut appliquer ce système à tous les fruits qui deviennent teintés à leur maturité.

L'art de produire de beaux fruits ne saurait être trop recommandé aux producteurs, parce qu'ils trouveront là une source certaine de rendement.

Pommes confites à la russe (*Yabloke Matschone*). — *Formule 4,260.* — En Russie, on conserve les fruits par le procédé suivant : Préparer une marinade en quantité suffisante pour conserver les fruits dans un pot de grès ou un tonneau. Condimenter l'eau de poivre blanc en grains, laurier, macis, clous de girofle, cardamomme, sel, miel, vinaigre à l'estragon, jus de citron, de façon à obtenir un liquide aigre-doux, très agréable. Faire bouillir et laisser refroidir. Pendant ce temps, arranger dans le vase les pommes fraîchement cueillies et de premier choix, calvilles ou reinettes sans les éplucher ; couvrir chaque couche, avec des feuilles de vigne ou de cerisier ; lorsque le vase est plein, le recouvrir d'une couche de feuilles, et ensuite de liquide et fermer hermétiquement ; le mettre en lieu frais, au garde-manger près du timbre ou à la cave.

Remarque — On peut conserver de cette manière non seulement les pommes, mais les poires, les abricots, framboises, airelles, canneberges, groseilles, merises, prunes et cerises. Les fruits à baie peuvent ainsi se servir en compote avec un peu de sucre. Pour les plus gros fruits, on peut facultativement les faire cuire et les soumettre à toutes les préparations culinaires.

Conservation des pommes au naturel. — *Formule 4,261.* — Cueillir les fruits à la main, afin qu'ils n'aient aucune contusion. On peut conserver les pommes d'une année à l'autre, sans qu'elles perdent rien de leur arôme en faisant tremper du papier pelure dans une solution alcoolique d'acide salycilique, puis desséché à l'air ; on les enveloppe avec ce papier, sans laisser d'ouvertures et on les place dans une barrique ou dans des caisses au fond desquelles on aura mis du charbon de bois pulvérisé ; on met entre chaque couche du charbon pulvérisé afin de garnir toutes les interstices et on les recouvre en dernier lieu d'une couche de charbon.

Pommes du Canada. — (*Conservation et importation*). — *Formule 4,262.* — Les pommes que l'on emploie pour être séchées et expédiées en Europe, sont celles que l'on connaît aux Etats-Unis sous la dénomination de *chopped* ou *sliced apples* ; elles sont coupées en quatre, pelées et désarmées ; des épluchures on en fait un cidre ou de l'eau-de-vie. Les quartiers sont passés dans un four doux ; lorsqu'ils sont flétris, on les tasse dans des caisses pour l'expédition ; le fruit ainsi desséché et comprimé doit se conserver parfaitement.

Une autre espèce de pomme appelée *amiral* est desséchée entière et puis aplatie et expédiée en

Europe pour faire du cidre (voir ce mot) ou des marmelades.

Marmelade de pommes. — Voir marmelade.

Gelée de pommes. — Voir la formule 2.212.

Pâte de pomme à mouler. — Se reporter à la formule 580.

Flan de marmelade de pommes. — Voir *Flan.*

Tarte aux pommes à l'Anglaise. — Se reporter à l'article *Apple tarte.*

Gâteau de pommes à l'Anglaise. — Voir le mot *apples tarte.*

Charlotte de pommes. — Voir l'article *Charlotte.*

Beignets de pommes. — Procéder selon la formule 321.

Compote de pommes. — Voir le procédé général au mot *compote.*

Sirop de pomme. — *Formule 4,263.* — On peut préparer le sirop de pomme en petite quantité de la façon suivante :

Employer :

Pommes reinettes.....	kilogr.	2
Sucre.....	—	1
Eau.....	litres	2
Jus de citron.....	nombre	1

Procédé. — Couper les pommes en quatre, enlever le cœur et le pédoncule sans les éplucher; les mettre dans une casserole avec l'eau et les faire cuire doucement. Quand elles sont en marmelade, passer le jus à travers un linge et exprimer la purée par pression dans le même linge en le tordant; ajouter dans le suc le sucre et le jus de citron; remettre le tout sur le feu et faire cuire. Lorsque le sirop aura 30 degrés, le clarifier avec un blanc d'œuf, filtrer, laisser refroidir et mettre en bouteille.

Sucre de pomme. — *Formule 4,264.* — Préparer un sirop comme il est indiqué plus haut, et faire réduire au gros cassé en remuant au fond pour ne pas laisser brûler; on le coule ensuite dans des tubes allongés.

Lorsqu'on procède en grande quantité, il est préférable d'extraire le suc aussi pur que possible; de faire cuire d'autre part, les deux tiers de son poids de sucre au gros cassé et de le mélanger ensuite, cela pour maintenir sa limpidité.

Remarque. — Le sucre de pomme fait selon la formule sus-énoncée est, comme on le voit, un bonbon rafraîchissant, tout au moins inoffensif; malheureusement il n'en est pas de même des sucres de pomme faits dans les villes qui en ont la réputation, comme Rouen, où cette fabrication se pratique en grand et dans laquelle il n'entre aucun atome de jus de pomme; ce sont des sucres cuits, colorés, acidulés et aromatisés à l'essence.

Appareil de pommes à souffler. — *Formule 4.265.*

Employer :

Grosses pommes calvilles ou reinettes.....	nombre	8
Citron.....	—	2
Marasquin.....	petit verre	1
Sucre en poudre.....	grammes	300

Procédé. — Couper les pommes en quatre, enlever le cœur, les éplucher, les émincer et les faire fondre à l'étouffée avec le jus de deux citrons et le sucre en poudre, les passer au tamis et les laisser refroidir, ajouter peu à peu en travaillant, les deux blancs d'œufs et le marasquin; continuer à fouetter juqu'à ce que la masse ait doublé de volume. Avec cet appareil, on peut préparer toutes sortes d'entremets sucrés.

Pommes soufflées. — *Formule 4,266.* — Préparer un appareil comme il est indiqué plus haut, lui ajouter un jaune d'œuf et battre le blanc en neige, l'incorporer à la masse et la coucher dans un plat ou une timbale à souffler, faire cuire à feu modéré chaud dessous, saupoudrer de sucre et servir.

Pommes à la moderne. — *Formule 4,267.* — Dresser en pyramide dans un plat creux, une bonne compote de pommes nappée d'une gelée ferme et recouvrir d'une couche de l'appareil de pommes à souffler, comme il est dit plus haut, en le décorant au cornet avec le même appareil légèrement coloré en rose, servir froid sans mettre au four.

Pommes à la Russe. — *Entremets glacé.* — *Formule 4,268.* — Fouetter un demi-litre de crème bien ferme, la sucrer légèrement et la mélanger à une égale quantité d'appareil de pommes à souffler (voir plus haut). Foncer de papier blanc un moule cylindrique à bombe, coucher l'appareil dedans et le sangler pendant deux heures. Démouler sur plat

froid, et garnir la base avec une compote froide de pommes cuites dans un sirop rosé.

Pommes à la Châtelaine. — *Formule 4.269.* — Tourner et vider dans un tube à colonne, la quantité de pommes nécessaires et les cuire aux deux tiers dans un sirop très léger. Les égoutter, les ranger dans un plat creux en porcelaine, dans le genre d'un plat à œuf, bien beurré et emplir le vide de l'intérieur d'un salpicon de fruits confits lié à l'abricot.

Fermer l'ouverture de chaque pomme avec une belle grosse cerise mi-sucre. Masquer les pommes d'une crème frangipane, à la vanille assez consistante ; saupoudrer de macarons écrasés, arroser avec un peu de beurre fondu et passer au four quelques minutes, juste le temps nécessaire pour faire glacer légèrement la crème.

Pommes à la Chevreuse. — *Formule 4.270.* — Cuire au sirop léger quelques pommes coupées en quartiers et pelées. Cuire également quelques quartiers et une petite pomme tournée au sirop rose.

Apprêter un appareil de semoule au citron, lié avec quelques jaunes d'œufs. Former avec une partie de cette semoule, une bordure sur un plat beurré, garnir le fond d'une couche de confiture d'abricots, placer sur cette couche un rang de quartiers de pommes, recouvrir d'abricots, du reste des pommes et enfin d'une mince abaisse de semoule enfermant le tout.

Masquer légèrement de meringue, décorer le dessus en rosace, saupoudrer de glace de sucre, mettre au four pour colorer, seulement, l'entremets ayant dû être préparé avec des éléments chauds. Placer sur le milieu la pomme tournée, dans les branches de la rosace quelques quartiers de pommes roses et quelques blancs conservés pour cela. Envoyer à part un sirop d'abricot.

L'emploi de la semoule, seul, détermine ici la dénomination « à la chevreuse, comme elle est déterminée dans les « rissoles » du même nom par l'emploi de la semoule liée au fromage. (Ces deux dernières recettes m'ont été communiquées par M. Ph. Gilbert.)

Pommes à la Richelieu (*Entremets sucré*). — *Formule 4,271.* — Enlever le cœur de quelques pommes moyennes à l'aide de l'emporte-pièce ; les éplucher, les mettre dans un sautoir beurré avec un verre de vin blanc et les saupoudrer avec du sucre dans lequel on ajoute un peu de cannelle en poudre ; les arroser souvent et les laisser refroidir lorsqu'elles sont cuites. Les poser sur un tamis et les chaufroiter avec une gelée de cynorrhodon (Voir ce mot), les placer au fur et à mesure sur des petits gâteaux *souvarow* (Voir ce mot) glacés à l'orange. Dresser ces pommes en bordure, sur un plat rond, les saupoudrer de pistaches hachées ; emplir le puits avec une crème Chantilly, décorée au cornet. (Communiquée par L. Bolle. *Palmengarten-Francfort.*)

Beignets de pommes à la portugaise. (*Entremets sucré*). — *Formule 4,272.* — Cuire au four une douzaine de pommes reinettes ; les passer au tamis, en recueillir la purée et la sucrer avec un peu de sirop vanillé dans lequel on aura fait fondre trois feuilles de gélatines, deux zestes d'orange, des brignoles préalablement trempées dans l'eau chaude, pelées et coupées en dés. Faire refroidir cet appareil sur un plafond ; le diviser en carrés longs et les passer deux fois à l'œuf et à la mie de pain blanc ; les tremper dans la friture chaude, les retirer, les égoutter, les saupoudrer de sucre vanillé, les dresser sur une serviette et les accompagner d'un jus de fruit rouge, aromatisé au gingembre.

Flan de pommes à la portugaise. (*Entremets sucré*). — *Formule 4,273.* — Foncer un cercle à flanc, le faire cuire à blanc, l'emplir d'une purée de pommes ; garnir le dessus de moitiés de pommes calvilles blanches cuites en compote blanche ; décorer les interstices avec des cerises rouges et des prunes reines-claudes.

Timbale de pommes au rhum (*Entremets sucré*). — *Formule 4,274.* — Préparer une purée de pommes selon la formule 4,265 en remplaçant le marasquin par du rhum ; lui incorporer pendant qu'elle est chaude trois œufs ; bien battre la masse avec le fouet. Garnir un moule à timbale avec du papier blanc ; le foncer avec des biscuits. Remplir en pyramide avec l'appareil et mettre dix minutes au four pour coaguler les œufs ; laisser refroidir et servir froid.

Gâteau de pommes à la tyrolienne (*Tyroler œpfelkuchen*). — *Formule 4,275.* — Préparer une pâte à brioche ou à coulibiac ; d'autre part, émincer 12 pommes et les sauter au beurre ; lorsqu'elles sont cuites, les mettre dans une terrine avec un peu de marmelade d'abricots, deux ou trois macarons pulvérisés, 25 grammes de cédrat coupé en petits dés, autant de raisins de Corinthe et de Smyrne épluchés, le tout préalablement trempé

dans un sirop. Abaisser la moitié de la pâte, la tailler de forme ronde; dorer le bord et mettre une bande tout autour de deux centimètres de hauteur; emplir le fond avec l'appareil, le couvrir d'un grillage de pâte aussi mince que possible, dorer et faire cuire. Le glacer à blanc en le sortant du four et le servir chaud.

Pommes à la suédoise. *Formule 4,276.* — Aussi appelées *pommes à la reine* et *suédoise de pommes*; cette dernière dénomination absolument fausse et n'ayant aucun sens. — Avec un moule à colonne, enlever des colonnes dans de belles pommes calvilles; les jeter au fur et à mesure dans de l'eau citronnée afin de les conserver blanches. Faire donner un bouillon à la moitié dans un sirop blanc, l'autre moitié dans un sirop rose; les égoutter sur un tamis. Chemiser sur la glace un moule uni, avec de la gelée sucrée limpide; décorer l'intérieur avec les bâtons en alternant les couleurs; couvrir les bâtons avec une gelée de pomme et remplir l'intérieur avec une purée de pommes très ferme, dans laquelle on aura ajouté de la gelée de pommes au marasquin; faire refroidir. Au moment de servir, tremper le moule dans l'eau chaude, l'essuyer, le renverser sur un plat rond, le saucer et le servir avec un jus de fruits rouge, au marasquin.

Pommes à la Condé (*Entremets sucré*). — *Formule 4,277.* — Préparer un riz au lait sucré à la vanille; le dresser dans un moule à bordure uni dessus. Dresser en pyramide à l'intérieur une compote de pommes très blanche, ainsi qu'une couronne sur la bordure; décorer les interstices avec de l'angélique, des cerises, des raisins de Malaga épépinés préalablement ramollis, arroser le tout d'un sirop de marasquin et servir à part un jus de fruits rose.

Pommes meringuées (*Entremets sucré*). — *Formule 4,278.* — Dresser sans la décorer, une compote au riz exactement comme il est indiqué ci-dessus. Bien l'égoutter et dresser dessus une meringue très ferme. La forme du décor est facultative; à plat ou en pyramide. La passer une minute au four. On garnit généralement les creux du décor avec de la gelée de groseille.

Pommes au beurre (*Entremets sucré*). — *Formule 4,279.* — Choisir de belles pommes; les vider avec l'emporte-pièce ou *vide-pommes*, en l'enfonçant à demi d'un côté et ensuite de même du côte opposé pour ne pas les fendre; les éplucher ensuite, beurrer un plat allant au four, y ranger les pommes, remplir le vide fait avec le vide-pommes avec du beurre frais pétri avec du sucre en poudre. Les faire cuire, recouvertes d'un papier beurré en les arrosant souvent.

Remarque. — On peut facultativement mettre au fond du plat quelques tranches minces de pain sur lequel on servira les pommes; on peut aussi humecter le fond du plat avec un peu d'eau. On a appelé pommes *à la portugaise*, les pommes cuites comme ci-dessus; sur lesquelles on met de la confiture dans le creux au moment de les servir.

Pommes sautées à la minute (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 4,280.* — Couper les pommes en quatre, enlever le cœur, les éplucher, les émincer, les saupoudrer copieusement de sucre pilé et les faire sauter à la poêle sur un feu vif, avec une quantité suffisante de beurre fin. Aussitôt cuites les aromatiser avec du rhum, du marasquin ou d'anisette.

Ces pommes peuvent être servies ainsi, au naturel; elles peuvent aussi être utilisées pour toutes sortes de préparations culinaires, telles que *charlottes*, *flans*, *omelettes*, *chaussons* enfin par tout où il entre de la pomme non entière.

Douillon à la normande (*Pâtisserie de campagne*). — *Formule 4,281.* — On se sert pour cette préparation d'une pâte brisée ou feuilletée; on épluche et émince des pommes, on les saupoudre de sucre et de *clou piment* ou myrte (Voir ce mot), réunissant à la fois l'arôme de la muscade et du clou de girofle, on les met sur la moitié de la pâte, on la redouble en forme de chausson, on relève le bord, on le dore, on saupoudre de sucre et on fait cuire au four.

Pommes au beurre (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,282.* — Couper par le milieu quatre ou cinq pommes, sortir le cœur en faisant un petit creux rond au milieu de chaque moitié, les éplucher; beurrer un grand plat rond émaillé ou de terre, allant au four. Poser les pommes dans le plat, le côté creux en haut. Mettre un peu d'eau au fond du plat; un peu de beurre fin sur chaque pomme et les saupoudrer de sucre ou de cassonade en quantité suffisante; les faire cuire au four.

On peut les préparer sous forme de gratin, en ayant soin de battre un œuf en neige dans lequel on mettra un peu de sucre et de cannelle en poudre; on masque la partie supérieure du plat et on fait cuire au four, en faisant prendre couleur.

Pouding de pommes à l'anglaise. — Voir *Apples pudding.*

POMME D'ACAJOU, *s. f.* — Fruit du *cassuvia pomiferum*. (Voir ACAJOU.)

POMME D'AMOUR, *s. f.* — Nom donné à la tomate (Voir ce mot).

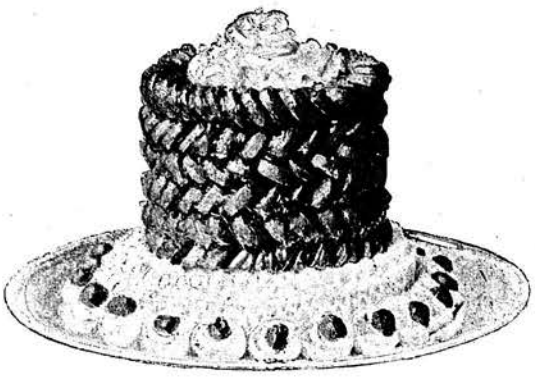


Fig. 931. — Poires glacées à la suédoise (Formule 4,223).

POMME DE TERRE, *s. f.* (*Solanum tuberosum*). All. *Kartoffel;* angl. *potato;* rus, *Kartofel;* ital. *patata;* flam. et holl. *aardappel.* — On a cru pouvoir établir que la pomme de terre est originaire des Cordillières des Andes de l'Amérique du Sud, et du Chili, où on l'aurait retrouvée à l'état sauvage ; mais quelques recherches qu'ait pu faire M. de Humbold, sur les lieux qui paraissaient devoir être sa patrie, personne n'a pu la lui indiquer sauvage, ni dans les Cordillières, ni dans la Nouvelle-Grenade, où cette plante est cultivée; d'ailleurs, des documents authentiques établissent que, bien avant la découverte de ce pays, elle était



Fig. 932. — P. royale sur pied (*Royal ash-leaved Kidney*).

cultivée sur le littoral de l'Océan Atlantique. D'autre part, les premiers historiens qui donnent la description du Pérou, signalent la pomme de terre parmi les produits alimentaires d'un usage commun chez ce peuple et constatent l'existence de variétés à tubercules rouges, blancs, jaunes ou noirs. C'est là une preuve, confirmée d'ailleurs par d'autres témoignages historiques, de l'ancienneté de la culture de la pomme de terre au Pérou.

La découverte et l'importation en Europe de la pomme de terre a été faite à plusieurs reprises et sur différents points de ce continent; en Islande, elle a été importée de Santa-Fé, en 1565, par Hawkins, qui la vulgarisa également en Ecosse; tandis qu'en Angleterre, elle fut introduite par Walter Raleigh, en 1586. C. Bauhin la décrivit le premier, en donna la figure en 1590, et presque simultanément Gérard Clusius, botaniste anglais, et l'Ecluse, en publièrent également des figures accompagnées de descriptions qui ne laissent aucun doute.

Mais un peu avant, elle avait déjà été importée d'Amérique par les Espagnols qui la vulgarisèrent en Espagne, d'où elle est passée en Italie, en Alle-

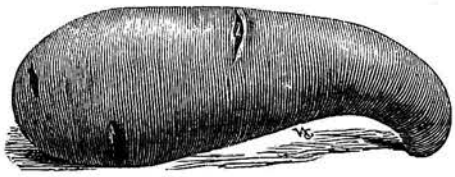


Fig. 933. — P. rouge longue de Hollande (*Giant Kidney*).

magne, en Flandre, en Suisse et en Lorraine, où on lui fit bon accueil; mais, dans la Franche-Comté, elle trouva une résistance opiniâtre due à ses détracteurs qui la prétendaient malfaisante, susceptible de donner la lèpre. La calomnie était lancée; il en resta quelque chose, puisqu'il a fallu uu siècle et demi pour la réhabiliter, malgré les nombreuses tentatives en vain renouvelées.

Il était donné à Parmentier de réussir là où tant d'autres hommes ont échoué, et son succès fut dû surtout à sa persévérance et à l'adresse avec laquelle il sut profiter de sa connaissance du caractère des Parisiens. Il prêcha le faux pour le vrai, c'est-à-dire qu'il défendit au lieu de convaincre. Avec l'assentiment du roi Louis XVI, il fit planter des pommes de terre dans la plaine des Sablons et fit garder le champ par un cordon de troupe, et réussit ainsi à piquer la curiosité de la population. La récolte mûre, il se mit à la disposition du chef des cuisines du roi pour en étudier les différentes méthodes de préparations culinaires : c'est là que fut créé le potage purée de pommes de terre, ap-

pelé Parmentier. On en fit des galettes sucrées, des croquettes, des gratins et des fritures, en les taillant de différentes façons; on en distribua aux princes et on réunit alors un certain nombre de savants et d'hommes influents dans un banquet dont tous les mets étaient à base ou garnis de pommes de terre. Le lendemain, Parmentier fit publier, dans les rares gazettes de l'époque, le menu où l'on vantait l'excellence du nouveau tubercule. La pomme de terre avait dès lors droit de cité.

Si Paris a été l'une des dernières à l'accepter, par contre, le cuisinier parisien a été l'un des premiers à la présenter au public sous de multiples formes appétissantes; c'est à son génie inventif que l'on doit les nombreuses préparations et l'étude des meilleures méthodes qu'on peut leur appliquer.

Variétés.— On ne connaît pas moins de cent vingt variétés de pommes de terre, dont quelques-unes ont disparu par les maladies, telle que la P., dite *de Hollande,* qui a été remplacée par la *quarantaine* et la *princesse;* chaque pays du monde, d'ailleurs, a ses variétés propres, modifiées par le sol et la culture.

TABLEAU DES PRINCIPALES VARIÉTÉS DE POMMES DE TERRE CULTIVÉES EN EUROPE

JAUNES LONGUES		JAUNES RONDES	
Hâtives	Marjolin ou quarantaine. Marjolin têtard. Feuille d'ortie. Royale ou anglaise hâtive.	Hâtives	Wilhelmine ou ronde d'Alger. De Trois-Mois ou jaune hâtive. Alpha.
Mi-hâtives	Quarantaine de Noisy ou parmentière. De Brie. Princesse. Caillou blanc ou anglaise. Corne blanche.	Mi-hâtives	Modèle. Chave ou Shaw. Segonzac ou Saint-Jean. Paterson's Victoria.
Tardives	Marceau. King of Flukes. Magnum bonum. Prolifique de Brézé.	Tardives	Séguin ou de Lesquin. Champion. Jeance ou vosgienne. Chardon ou épinard. Van der Veer. Prolifique de Bresse.

POMMES DE TERRE ROUGES ET VIOLETTES

ROUGES RONDES		ROUGES LONGUES	
Hât.	Rose (aplatie). Rosette.	Mi-h.	Kidney. De Hollande ou cornette rose
Mi-hâtiv.	De Zélande ou de Hollande. Farineuse, ou boule de farine. Merveille d'Amérique. Saucisse rouge (tardive).	Tardiv.	Pousse-debout. Rognon rose. Vitelotte ou *mille-z-yeux.*
VIOLETTE ET NOIRE			
	Blanchard ou panachée violette. Vitelotte noire ou négresse.	Viol. rondes	Violette ronde. Compton's surprise. Chandernagor. Quarantaine ou rognon violet.

Maladies. — Depuis quelques années, la pomme de terre est atteintes de maladies qui en altèrent ou détruisent la fécule et exercent ainsi une influence pernicieuse sur la santé de l'homme. Cette maladie tient, selon nous, à une dégénérescence de l'espèce qui, depuis son introduction en Europe, a toujours été entretenue par un mode de reproduction qui n'est pas celui de la nature; il faudrait, pour ainsi dire, régénérer la pomme de terre par des semis faits avec des graines parfaitement mûres.

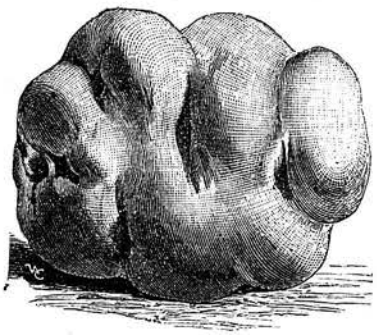


Fig. 934. — P. chardon, très féculente.

Analyse chimique. — L'analyse chimique de la pomme de terre varie selon les espèces et le terrain dans lequel elle est cultivée.

Dans l'espèce jaune la moyenne sur cent parties est la suivante :

Substances azotées	2
Matières grasses et huileuses essentielles	1
Substances sucrées et gommeuses	1
Cellulose	1
Sel de chaux	2
Sel de potasse Sel de magnésie	3
Fécule	20
Eau	70
Matières colorantes et aromatiques, traces.	

HYGIÈNE. — Plus la pomme de terre est farineuse plus elle est nourrissante, mais plus difficile à digérer; c'est dans les espèces à peau rouge qu'elles sont plus riches en amidon; c'est aussi celles qui réussissent le mieux pour les purées; les jaunes sont préférées pour les autres préparations culinaires; mais quelqu'en soit le choix, la pomme de terre doit être bien mûre et bien cuite pour être d'une parfaite innocuité; si elle n'était pas mûre, la *solanine* que l'on trouve dans la pomme de terre, surtout avant sa maturité, ne tarderait pas à produire ses effets pernicieux.

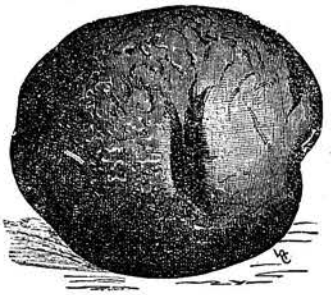
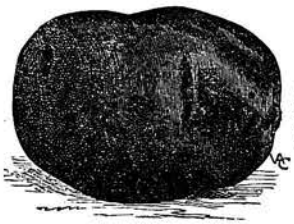


Fig. 935.— Farineuse rouge à purée (*Red skinned Flour ball*)

Au point de vue nutritif, la pomme de terre est un aliment de médiocre valeur, mais il contribue largement à la bonne fonction et à la dépense chimique de la respiration, ainsi qu'au développement et à l'entretien de la chaleur organique.

USAGE CULINAIRE. — Il serait à désirer que les cultivateurs s'appliquassent à produire un nombre restreint de qualités de pommes de terre servant à l'usage culinaire, au lieu de chercher la multiplicité des espèces dont le plus grand nombre est inutile, et parmi lesquelles on supprimerait surtout celles à yeux caverneux et les trop volumineuses dont l'intérieur trop aqueux n'est jamais bon.

Deux variétés jaunes hâtives; une variété jaune et une rouge demi-hâtive; deux variétés jaunes et rouges tardives, pour la conservation d'hiver parmi les meilleures espèces pour la cuisine seraient en tous points préférables à cette infinité de races



F. 936. — P. violette.

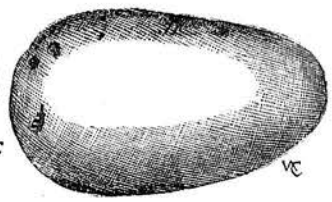


Fig. 937. — P. caillou blanc.

plus ou moins comestibles qui s'accumulent sur les marchés et ne servent qu'à tromper le consommateur.

On applique à la pomme de terre deux principaux modes de préparation desquels dérivent tous les autres : *rôties* ou *frites*, *bouillies* ou *à la vapeur*; en d'autres termes, la cuisson par *dissolution* ou la cuisson par *résorption*, mais il ne faut pas perdre de vue que moins il y a d'eau, meilleure est la pomme de terre.

Pommes de terre en robe de chambre. — *Formule 4,283.* — Laver les pommes de terre farineuses, les mettre dans une casserole avec de l'eau et du sel ou dans une caisse à vapeur; les faire cuire. Si elles sont cuites dans une casserole, il est surtout important de les égoutter, de les couvrir d'un linge pour les laisser dessécher.

A défaut de grande caisse à vapeur, on peut se procurer une petite caisse cylindrique bon marché. Mais, à la campagne, où l'on n'a qu'une marmite en fonte ou en terre, on mettra une poignée de broussaille au fond du vase, les pommes de terre dessus et la quantité d'eau nécessaire pour cuire pendant 30 minutes. Les pommes de terre seront ainsi cuite à la vapeur.

Les dresser ensuite sur une serviette et les servir avec du beurre frais.

Pommes de terre au four. — *Formule 4,284.* — Mettre des pommes de terre farineuses sur une plaque, les mettre dans un four et les y laisser jusqu'à ce qu'elles soit cuites.

A défaut de four, à la campagne on les fait cuire sous la cendre chaude.

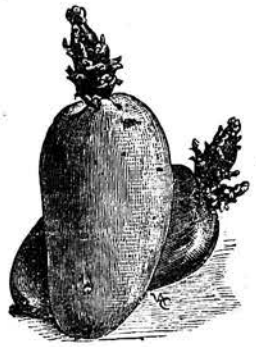


Fig. 938. — Pommes de terre Marjolin germées. (*Walmet-leaved Kidney*).

Pommes de terre à la Georgette. — Voir ce mot.

Pommes de terre au naturel (*Cuis. anglaise.* — *Formule 4,285.* — Eplucher les pommes de terre, les faire cuire dans une caisse à vapeur en les saupoudrant d'un peu de sel; les servir au naturel.

Pommes de terre à l'anglaise (*Garniture*). — *Formule 4,286.* — Tailler des pommes de terre jaunes non farineuses, en demi-lune; les faire cuire à la vapeur dans une caisse, à défaut de vapeur, les mettre dans une casserole avec eau, sel, oignon clouté, feuilles de laurier. A peine cuites, les égoutter, les couvrir d'un linge et les laisser dessécher.

Ces pommes de terre servent pour accompagner ou garnir les viandes ou poissons bouillis. Si on veut leur donner plus de grâce, on peut les décorer avec le couteau cannelé. On peut aussi les couper en forme de petit tonnelet; elles prennent alors la dénomination de *pommes château*.

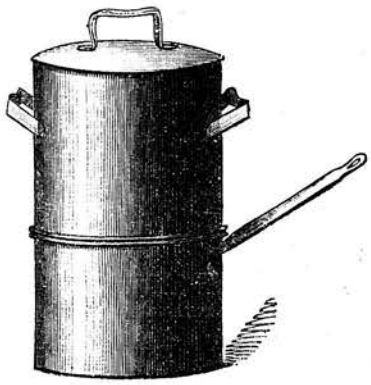


Fig. 939. — Caisse à vapeur pour pommes de terre. (Modèle des Magasins du Louvre)

Pommes de terre à la hollandaise. — *Formule 4,287.* — Les pommes de terre étant cuites à la vapeur ou à l'eau salée, on fait fondre du beurre à la maître d'hôtel (Voir ce mot) que l'on verse dessus.

Petites pommes de terre bouillies (*Garniture*). — *Formule 4,288.* — Eplucher des grosses pommes de terre ; à l'aide de la cuillère à légumes en enlever des petites en ayant soin qu'elles soient parfaitement rondes, et les faire cuire comme les précédentes, à la vapeur ou à l'eau salée avec assaisonnement. Elles servent pour accompagner les substances bouillies.

Petites pommes de terre rôties (*Garniture*). — *Formule 4,289.* — Préparer de petites pommes de terre comme il est indiqué ci-dessus ; les laver, les mettre dans un linge pour les essuyer, les saupoudrer, et les metttre dans un sautoir dans lequel on aura fait chauffer de la graisse ou du beurre frais ; les sauter et les faire rôtir au four ; les saupoudrer de fines herbes en les sortant. Elles servent facultativement comme garniture de viandes ou comme légume.

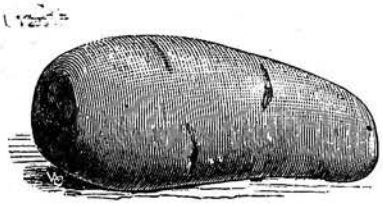


Fig. 940. — Quarantaine ou parmentière ; bonne à souffler.

Pommes de terre château (*Garniture. Cuis. de restaurant*). — *Formule 4,290.* — Tailler des pommes de terre exagone en forme de petit tonnelet. Les essuyer dans un linge, les plonger dans la friture et lorsqu'elles sont cuites les égoutter ; les sauter dans une poêle ou sautoir avec du beurre frais, fines herbes et sel. On peut aussi les faire cuire dans le four, dans un sautoir avec du beurre.

Autrefois, avant la découverte des pommes soufflées, elles servaient invariablement pour garnir les filets de bœuf ou *châteaubriand* ; ce qui leur avait valu la dénomination de *pommes châteaubriand*.

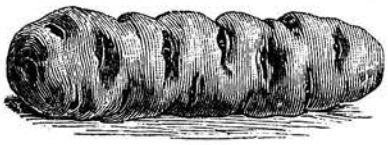


Fig. 941. — P. vitelotte.

Pommes de terre à la berrichonne. — *Formule 4,291.* — Tailler des pommes château, les faire colorer au four dans du beurre ; les achever de cuire en ajoutant de l'oignon haché passé à la poêle ; mouiller avec du consommé ou du jus de veau.

Pommes de terre rôties en cocotte. — (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,292.* — Eplucher des petites pommes de terre d'égale grosseur ; les laver, les essuyer et les mettre dans une cocotte dans laquelle on aura préalablement fait chauffer du beurre en quantité suffisante pour les baigner au tiers ; leur faire prendre couleur à découvert ; les assaisonner de poivre et sel ; remuer souvent et les laisser cuire sur un feu vif, en ayant soin de les tenir couverclées.

On peut facultativement les saupoudrer de cerfeuil et ciboule hachée au moment de les dresser. Ainsi préparées, la qualité des pommes de terre dépendra de la finesse du beurre.

Pommes de terre au jus (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,293.* — Couper les pommes de terre en quatre, les éplucher, les laver, les essuyer, les assaisonner et les faire cuire dans du jus de bœuf, de veau ou de mouton, ou facultativement autour de ces mêmes rôtis lorsqu'ils sont à moitié cuits.

Préparation des petites pommes de terre nouvelles. — *Formule 4,294.* — Les petites pommes de terre nouvelles ne s'épluchent pas, elles se pèlent ; pour cela, on a soin de ne pas les laisser dessécher ; et, dans ce cas, on aura soin de les faire tremper une heure dans de l'eau fraîche ; la peau s'en va alors facilement en râclant avec la lame du couteau.

On peut opérer en grande quantité à la fois, en mettant des pommes de terre dans un torchon, avec une poignée de gros sel gris ; on joint les deux extrémités du torchon en repliant légèrement les deux côtés dessus, de façon à former un sac allongé ; par un mouvement brusque de va-et-vient, on tire les deux extrémités du torchon ; lorsqu'elles glissent aisément, signe que la peau en est détachée ; on les fait tomber dans un seau d'eau, on les lave et on les essuie

On peut les soumettre aux multiples préparations culinaires décrites dans cet article, mais plus communément on leur applique les méthodes suivantes :

Pommes de terre nouvelles rôties au beurre. — *Formule 4,295.* — Peler les pommes de terre crues, les essuyer ; faire chauffer du beurre frais dans un sautoir, y mettre les pommes de terre, les saler, les poivrer et les saupoudrer d'une pincée de sucre en poudre ; les faire rôtir au four, en les sautant de temps en temps ; lorsqu'elles sont cuites, les parsemer de cerfeuil haché.

Pommes de terre gratinées (*Ma méthode*).

— *Formule 4,296.* — Éplucher des pommes de terre, les émincer de l'épaisseur de quatre millimètres ; les assaisonner de poivre, sel et muscade ; beurrer copieusement un plat à rebord allant au four ; mettre les pommes de terre par couches alternées de lames épaisses de fromages d'Emmenthal ou de Gruyère gras, du beurre frais et terminer par une couche de fromages, saupoudrer de chapelure et mettre par-dessus quelques petits morceaux de beurre frais ; mouiller avec du bouillon ou du consommé à hauteur du bord ; mettre dans un four chaud et laisser cuire pendant trois quarts d'heure. Après ce temps, le liquide doit être réduit, sans être à sec, et le dessus gratiné de belle couleur.

Remarque. — Si le liquide était réduit avant que les pommes de terre soient cuites, on aurait soin d'en ajouter un peu.

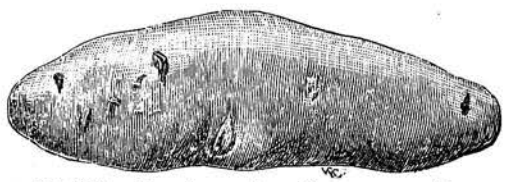


Fig. 942. — P. princesse, la meilleure pour souffler.

On peut facultativement remplacer le bouillon par de l'eau ou du lait ; il est essentiel que le fromage soit de première qualité et coupé par de grosses lames. On tiendra compte dans l'assaisonnement du degré de salaison du bouillon et du fromage ; on forcera légèrement en poivre. Ce mets plaît généralement à tout le monde.

Pommes de terre gratinées à la polonaise (*Kartofle zapiekane w smietanie*). — *Formule 4,297.* — Faire cuire des pommes de terre à l'eau ; pendant ce temps, préparer la sauce suivante : éplucher et hacher un oignon et le faire cuire au beurre ; ajouter deux cuillerées à bouche de farine et la faire cuire à blanc ; dix cuillerées de crème aigre (smietana) et un peu de glace de viande ; assaisonner de sel, poivre et fenouil haché ; faire cuire le tout ensemble pendant quelques minutes.

D'autre part, éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles. Beurrer un plat à gratin, y ranger les pommes de terre, les arroser de la sauce, les saupoudrer de parmesan râpé et de mie de pain ; mettre par-dessus quelques petits morceaux de beurre frais et mettre au four pour faire gratiner. (Communiquée par Stanislas Tarkowsky, de Varsovie.)

Pommes de terre à la Anna (*Haute cuisine*). — *Formule 4,298.* — Émincer des pommes de terre crues et épluchées, dont on en aura régularisé quelques-unes avec l'emporte-pièce ; beurrer un moule à charlotte et le décorer intérieurement avec ces dernières, en établissant deux couronnes et en les superposant sur les parois ; assaisonner les autres pommes de terre avec poivre, sel, muscade et en remplir le moule en mettant du fromage parmesan râpé et du beurre frais. Fermer le récipient et faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie environ. Démouler la timbale sur un plat rond.

Pommes de terre au lard (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,299.* — Procéder comme pour les pommes de terre au cidre, mais les mouiller avec de l'eau, ou mieux avec du bouillon.

Pommes de terre à la normande. — *Formule 4,300.* — Couper en rondelles, dans un plat, des pommes de terre cuites à l'eau et verser dessus de la crème bouillie avec du beurre frais, et assaisonnée de poivre et sel. On y ajoute quelquefois des œufs durs coupés en morceaux.

Pommes de terre farcies. — *Formule 4,301.* — En général on se sert des pommes de terre desquelles on a extrait des tire-bouchons pour frire ; on les épluche et on remplit la cavité avec une farce composée de mie de pain, de restants de viande, de jambon et de fines herbes, le tout bien assaisonné ; on bouche les extrémités ; les faire rôtir dans un plafond beurré ; les arroser légèrement de bouillon ou de jus s'il était nécessaire.

Remarque. — On remplace avantageusement cette farce par de la chair à saucisses. On peut aussi couper les pommes de terre épluchées par le milieu, les vider avec la cuillère à légume et les remplir de la farce de façon à combler le vide ; les remettre alors à leur juxtaposition ; pour les maintenir, on peut facultativement les envelopper d'une crépinette, d'une mince barde de lard ficelée autour ou simplement les attacher avec un fil.

Pommes de terre au vin blanc (*Cuisine vaudoise*). — *Formule 4,302.* — Couper des pommes de terre en quatre, les éplucher, les mettre dans une casserole avec du petit lard maigre coupé en dés, du beurre, quelques petits oignons dont on en aura clouté un ou deux, une feuille de laurier, poivre et sel ; mouiller avec un peu de bouillon et du vin blanc d'Ivorne ou de Villeneuve, en quantité suffisante afin qu'à parfaite cuisson, les pommes

de terre forment un ragoût suffisamment lié. Le vin communique un petit goût aigrelet et aromatique qui n'est pas à dédaigner.

Pommes de terre au cidre. — *Formule 4,303.* — Éplucher des pommes de terre et les couper en quatre. Faire roussir dans du beurre du lard coupé en dés; ajouter une ou deux cuillerées à bouche de farine, selon la quantité de pommes de terre à cuire; lui laisser prendre couleur et mouiller avec moitié cidre et moitié eau; mettre les pommes de terre, les assaisonner de poivre, sel, un oignon clouté et un bouquet garni. Laisser cuire de façon à ce qu'à parfaite cuisson le ragoût soit suffisamment lié.

Pommes de terre sautées. — *Formule 4,304.* — Couper en lames, après les avoir épluchées, des pommes de terre froides cuites en robe de chambre; faire chauffer du beurre frais en quantité relative, dans une *poêle* ou *coupe lyonnaise*; ajouter les pommes de terre, les assaisonner de poivre et de sel et les faire sauter souvent en leur faisant prendre une couleur dorée. Les saupoudrer de fines herbes.



Fig. 943. — Poêle ou Coupe lyonnaise.

Pommes de terre à la lyonnaise. — *Formule 4,305.* — Eplucher et émincer des pommes de terre froides cuites en robe de chambre; les mettre dans une poêle où on aura fait cuire dans du beurre frais, une quantité relative d'oignons émincés; ajouter les pommes de terre, les saler, les poivrer et les sauter jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur et en dernier lieu ajouter de la ciboule ciselée.

Pommes de terre rissolées. — *Formule 4,306.* — Procéder exactement comme pour les pommes sautées, en ayant soin de le couper à l'aide d'une petite palette ou spatule de fer, pendant qu'elles sont sur le feu, de façon à les réduire en miettes et de leur faire imbiber du beurre autant que possible; les saupoudrer de fines herbes au moment de les servir.

Remarque. — Le beurre frais est quelquefois mélangé ou remplacé par de la graisse de volaille; ce qui ne gâte rien; mais on ne saurait être trop méticuleux sur le choix du beurre et des graisses; de leur qualité dépend toute la délicatesse des pommes de terre sautées.

Pommes de terre mousseuses (*Haute cuisine*). — *Formule 4,307.* — Choisir des pommes de terre très farineuses; les éplucher et couper en deux les plus grosses; les faire cuire à l'eau salée, dans une casserole suffisamment grande, afin qu'elles soient à moitié hauteur; lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les laisser s'essuyer un instant dans la casserole fermée. Les écraser d'abord, par un mouvement de va-et-vient, avec une grosse fourchette de cuisine; ajouter un bon morceau de beurre fin, continuer de travailler avec le fouet, en ajoutant à petites doses du lait frais bouillant; saler et condimenter avec du poivre blanc frais moulu. Fouetter vivement, jusqu'à ce qu'elle soit légère, nitescente et mousseuse. Elle doit être servie sans attendre et sans remettre le couvercle sur la casserole.

Chimie culinaire. — Lorsqu'on opère ainsi, avec le fouet, immédiatement après la cuisson, avec des pommes de terre très farineuses, et sans les laisser trop longtemps sur le feu, on obtient invariablement des pommes de terre blanches et mousseuses. Au contraire, elle sera glutineuse et grisâtre, si la purée est passée au tamis ou pilée dans un mortier; ce qui s'explique, si l'on tient compte qu'en triturant la pomme de terre ou en la laissant longtemps sur le feu, on développe la *dextrine*; tandis qu'en opérant comme je viens de l'indiquer, on désagrège les cellules *diastasiques*, qui produisent avec le lait, un phénomène analogue à celui de la mousse du blanc d'œuf fouetté.

Purée de pommes de terre (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,308.* — Depuis quelque temps, on a inventé un petit instrument très rudimentaire, mais, à défaut de mieux, pratique pour les petits ménages : On fait cuire, dans de l'eau salée, les pommes de terre bien lavées et épluchées ou, au besoin, au naturel; on les égoutte, on les met dans le *passe-purée* et on presse. On assaisonne les pommes de terre de beurre fin, poivre, sel, muscade, et on les allonge avec du lait bouillant ou du bouillon, jusqu'à consistance désirée.

Purée de pommes de terre (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,309.* — Dans les maisons de commerce, après avoir épluché les pommes de terre, on les fait cuire à l'eau salée, avec feuille de laurier, oignon clouté; on les passe au tamis, et on les assaisonne avec beurre, poivre, muscade,

sel nécessaire et lait bouillant et moitié bouillon limpide.

Purée de pommes de terre (*Appareil*). — *Formule 4,310.* — Eplucher des pommes de terre et les faire cuire à la vapeur ou dans une casserole avec de l'eau salée condimentée d'un oignon clouté et d'une feuille de laurier ; aussitôt cuites, les passer au tamis ; saler, poivrer, ajouter du beurre fin et des jaunes d'œufs en quantité relative mais suffisante, pour former une pâte homogène et malléable.

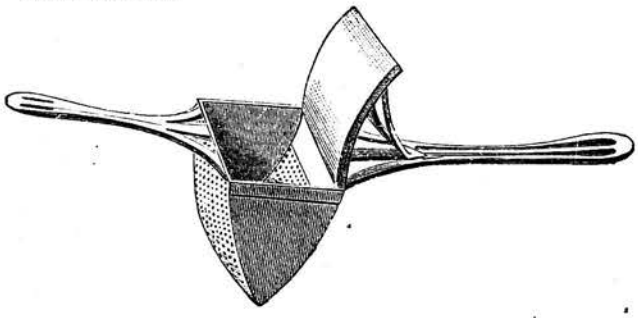


Fig. 944. — Passe-purée.

Pommes de terre à la dauphine (*Haute cuisine.*) — *Formule 4,311.* — Préparer un appareil de pommes de terre, selon la formule 4,310, en ajoutant un ou deux œufs entiers, selon la quantité ; travailler avec le fouet ; étendre l'appareil en forme de rouleau long sur une table farinée ; le diviser en morceaux égaux ; en former de petites boulettes, les passer à l'œuf, les paner et les faire frire.

On peut les servir comme légume, mais elles servent surtout comme garniture.

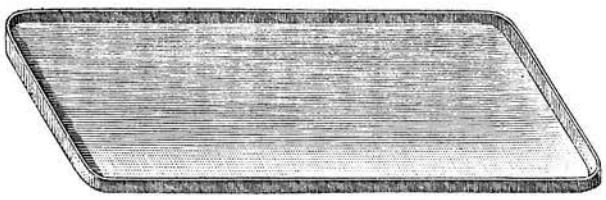


Fig. 945. — Plafond à petit rebord.

Remarque. — Dans l'origine on ajoutait dans la purée de pommes de terre une quantité égale de pâte à choux, ce qui est encore facultatif ; cette adjonction a pour but de rendre les pommes de terre plus légères.

Pommes de terre à la duchesse. — Voir ce mot.

Croquettes de pommes de terre. — *Formule 4,312.* — Opérer exactement comme pour les pommes de terre *à la dauphine*, mais leur donner la forme d'un gros bouchon.

Bordure de pommes de terre moulée. — *Formule 4,313.* — Préparer un appareil de pommes de terre, selon la formule 4,310, en remplaçant les jaunes d'œufs par un nombre suffisant d'œufs entiers ; bien fouetter l'appareil. Beurrer grassement un moule à bordure ; paner et le remplir de l'appareil ; faire cuire au four et démouler sur un plat rond. Ces bordures servent pour être garnies de mets saucés.

Timbale de pommes de terre. — *Formule 4,314.* — Préparer exactement le même appareil que ci-dessus, mais le cuire dans un moule à timbale uni, préalablement beurré et pané.

Remarque.—Ce même appareil peut être couché dans les moules à tartelettes ; il constituera des *tartelettes de pommes de terre.*

Purée de pommes de terre soufflée (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,315.* — Cuire et passer au tamis des pommes de terre ; les assaisonner à point ; ajouter du beurre frais, de la crème fraîche et bouillie, et une quantité relative de jaunes d'œufs ; faire chauffer, battre les blancs et mélanger ; coucher l'appareil sur un plat allant au four et faire prendre une belle couleur.

Pommes de terre en vermicelle. — *Formule 4,316.* — Cuire les pommes de terre à l'eau salée ; les placer dans la seringue ou moule à passer les marrons et les presser de façon à les faire passer directement sur un plat en forme de vermicelle et en formant un nid. Saupoudrer à point de poivre et de sel, sans les toucher ; faire chauffer du beurre à la noisette et le verser dessus.

Pommes de terre à l'alsacienne (*Floutes*). — *Formule 4,317.* — Faire cuire à l'eau six grosses pommes de terre ; les égoutter et les passer au tamis ; les assaisonner de sel et poivre ; ajouter quatre œufs entiers et de la farine en quantité suffisante pour que le tout bien homogénéisé forme une pâte très épaisse. Un instant avant de servir, prendre cette pâte par petites cuillerées et les laisser tomber dans de l'eau en ébullition ; laisser cuire dix minutes, égoutter et dresser. D'autre part, faire frire de la chapelure dans du beurre et en arroser les *floutes*. Servir très chaud (G.).

Pommes de terre à la provençale. — *For*

mule 4,318. — Laver 2 kilos de pommes de terre et les faire cuire au four; la peau formée par la cuisson étant épaisse, on les vide au lieu de les éplucher; piler la pulpe vivement au mortier avec 150 grammes de beurre, sept jaunes d'œufs et assaisonner de sel, poivre et muscade; lorsque le tout est bien homogène et que la pâte n'adhère pas aux doigts, la diviser en petites boules grosses comme un gros œuf et mettre dans le milieu de chacune une olive dont on aura remplacé le noyau par un filet d'anchois; donner à chaque partie une forme ovale, les passer à l'œuf battu et ensuite à la chapelure blanche. Faire frire à l'huile chaude; lorsqu'elles sont dorées, les retirer, les égoutter et les servir très chaudes dressées sur une serviette.



Fig. 946. — Pommes de terre pailles.

Pommes de terre à la Macaire. — *Formule 4,319.* — Eplucher pendant qu'elles sont chaudes des pommes de terre en robe de chambre; les écraser dans une poêle contenant beaucoup de beurre frais chauffé; les assaisonner et les faire colorer en forme de galette.

Pommes de terre farcies frites. — *Formule 4,320.* — Farcir des pommes de terre selon la formule 4,301, en boucher les deux extrémités; les passer à l'œuf et à la chapelure et les plonger dans une friture chaude; les égoutter et les servir.

Pommes de terre frites au fromage. — *Formule 4,321.* — Préparer une purée de pommes de terre selon la formule 4,315. avec laquelle on enveloppera de gros morceaux de fromage arrés, longs ou taillés ronds avec l'emporte-pièce et légèrement poivrés; passer la boulette en croquette carrée à l'œuf battu, ensuite à la chapelure et la plonger dans la friture chaude. Les dresser sur un plat chaud.

Pommes de terre frites au beurre frais. — *Formule 4,322.* — Faire durcir du beurre frais sur la glace; le couper par morceaux carrés, longs ou ronds; les envelopper d'une purée de pommes de terre selon la formule 4,315; les passer à l'œuf, les passer et les tremper dans une friture chaude. Les égoutter, les saupoudrer et les servir sur un plat chaud.

Remarque. — On peut facultativement assaisonner le beurre comme un beurre maître d'hôtel, ou le remplacer par de la glace de viande à la gelée ou d'autres substances s'accordant avec la pomme de terre.

Pommes de terre frites pont-neuf. — *Formule 4,323.* — Ainsi appelées, parce que c'est dans une des encoignures formées par le parapet du pont, que se débitèrent les pommes de terre frites coupées en carrés long.

Pommes de terre frites en tire-bouchon. — *Formule 4,324.* — A l'aide d'un petit instrument spécial que l'on trouve chez tous les marchands d'ustensiles de cuisine, on perfore une grosse pomme de terre longue non épluchée; on extrait le tire-bouchon, on nettoie les deux extrémités et on les fait frire. On utilise la pomme de terre creusée pour la farcir, ou pour les soupes ou les purées.

Pommes de terre en jabot. — *Formule 4,325.* — A l'aide d'un petit instrument spécial, aussi appelé coupe-radis, on coupe une pomme de terre longue en tournant l'appareil en spirale; lorsque la pomme de terre est entièrement coupée on en rejoint les deux extrémités que l'on fixe avec un fil ou un attelet de bois; on plonge le jabot ou collerette dans la friture chaude, on le retire, on les égoutte, on les détache et on les saupoudre de sel. Ces deux dernières méthodes sont très originales.

Pommes de terre pailles. — *Formule 4,326.* — Après les avoir épluchées, tailler des pommes de terre par lames aussi mincés que possible; couper ensuite ces lames en forme de julienne; les plonger dans une friture chaude de façon à les saisir et à les rissoler; les égoutter, les saupoudrer et les dresser sur serviette avec du persil frit autour.

Pommes de terre au nid. — *Formule 4,327.* — On fera faire deux petits paniers en fil de fer, dont l'un, le premier, de la grosseur que l'on désire faire le nid et l'autre, plus petit, de façon à ce qu'en mettant le petit dans le grand, il y ait tout autour un vide de 3 centimètres (fig. 947 et 948).

On aura soin de recommander que le côté lisse du panier soit en dedans pour le grand et en dehors dans le petit.

Procédé. — Plonger les deux paniers dans la graisse et les laisser refroidir. Tailler des pommes de terre pailles exactement comme il est décrit ci-dessus, en garnir le fond du plus grand panier, introduire alors le petit panier et continuer à tasser des pommes de terre tout autour à la hauteur dont on veut faire le nid. Les plonger dans une friture très chaude; après un instant, faire opérer un mouvement de rotation au petit panier, pour empêcher le nid de s'y attacher; lorsque les pommes de terre sont parfaitement frites, sortir le petit panier et par un coup sec du grand panier renversé, faire descendre le nid sur la planche ou sur la table. Saupoudrer de sel (fig. 949) et faire souffler des petites pommes de terre ovales en forme d'œufs; les saupoudrer, en garnir le nid et servir (fig. 950.)

Pommes de terre soufflées (*Haute Cuisine*). — *Formule 4,328.* — La pomme de terre par excellence pour souffler est la *princesse*; vient ensuite la *quarantaine* jaune ou *parmentière;* toutes deux remplacent avantageusement la jaune de Hollande complètement disparue par la maladie; mais en général, toutes les pommes de terre sont propres à être soufflées, à condition qu'elles ne soient pas trop farineuses ni trop volumineuses.

Procédé. — Éplucher des pommes de terre aussi minces que possible et les peler si elles sont nouvelles; couper l'extrémité pointue de façon à les régulariser et les tailler sur leur longueur en lames de 3 millimètres d'épaisseur, avec le couteau, ou mieux à l'aide d'une petite planche en forme de rabot sur lequel ou fait glisser la pomme de terre; les faire tomber dans une friture chauffée à 100 degrés pour saisir légèrement les parois et les cuire sans leur laisser prendre couleur: lorsqu'elles tendent à monter, les retirer et les laisser refroidir; pendant ce temps, faire réchauffer la friture et la porter à 120 degrés environ et y remettre les pommes de terre; immédiatement de nombreux ballons se présentent à la surface de la friture, on les remue pour les cuire en tous sens et lorsqu'ils ont une couleur suffisamment dorée, on les retire, on les égoutte, on les saupoudre et on les sert entourées de persil frit sur une serviette pliée.

Chimie culinaire. — Ce phénomène est dû à l'action de la chaleur sur l'amidon et les matières albuminoïdes que renferme la pomme de terre. L'amidon, dans les parties superficielles atteintes par la chaleur, se trouve transformé en dextrines, les matières albuminoïdes sont en partie coagulées; par le refroidissement partiel, la dextrine et le coagulum forment un revêtement élastique et imperméable; lorsque la pomme de terre est ensuite précipitée dans la graisse chaude, les parties qui n'ont pas été atteintes et desséchées primitivement par la chaleur donnent lieu à la formation d'une certaine quantité de vapeur d'eau qui, se trouvant emprisonnée dans un sac imperméable et élastique, produit le gonflement recherché. La cuisson plus complète de la couche superficielle rendant celle ci rigide, les pommes sorties de la graisse conservent le ballonnement qu'elles ont acquis dans la graisse chaude.



Fig. 947. Fig. 948. Fig. 949.
Paniers ou moules de P. au nid.

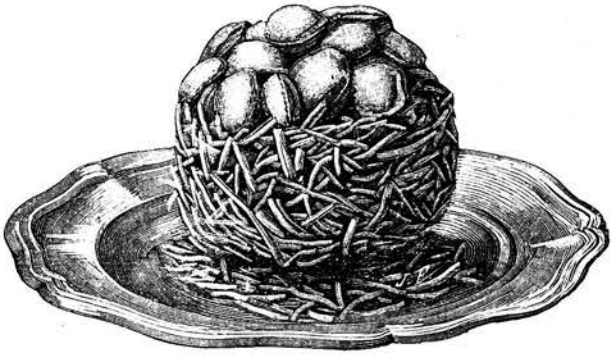


Fig. 950. — Pommes de terre au nid.

Remarque. — Pour éviter les fuites d'air, il est préférable de ne pas peler trop profondément les pommes de terre, de façon à ce que les bords des tranches atteignent autant que possible la partie externe plus flexible et se prêtant mieux au jeu de l'opération. On doit aussi les mettre dans une friture suffisamment chaude, afin qu'elles soient légèrement saisies à l'extérieur pour favoriser l'ouverture interne, sans cependant former une croûte.

Insuffisamment chaude, la friture formerait une cuisson uniforme, comme bouillie ; et trop chaude, une substance frite compacte, ferme et cassante. L'art de la pomme soufflée repose donc sur la manière de favoriser la transformation en conservant une enveloppe plus ferme ; ceci acquis, on n'a qu'à les mettre dans une friture plus chaude pour dilater les parois et les faire souffler.

Dans les maisons de commerce où l'on débite une grande quantité de pommes de terre à la fois, il est préférable de les préparer d'avance ; on les passe à la première friture, on les plonge immédiatement dans une friture plus chaude, pour en détacher les parois et les souffler, sans les laisser cuire complètement ; on les retire et on les égoutte sur un linge. Les pommes de terre retombent alors, mais, au moment du service, la friture étant chaude, on n'a qu'à y plonger la quantité désirée ; elles se gonflent immédiatement, en moins de temps qu'il n'en faut pour le décrire.



Fig. 951. — Pommes de terre soufflées.

Pommes de terre négresses. — Il existe une sorte de pommes de terre *vitelotte noire* appelée par les Anglais *cetewago*, trop peu connue dans les cuisines ; sa chair est d'un violet tellement foncé qu'elle en est presque noire. Cette pomme de terre peut servir avantageusement pour imiter les truffes dans diverses préparations culinaires ; pour décorer les salades, les macédoines, et pour former des garnitures panachées.

Salade de pommes de terre à la périgourdine. — *Formule 4,329.* — Cuire des pommes de terre négresses à l'eau, les éplucher, les couper en rondelles et faire la salade chaude, en y ajoutant quelques truffes hachées.

Salade négresse. — *Formule 4,330.* — Faire une salade de pommes de terre négresses et y mélanger des betteraves rouges.

Pommes de terre négresses pour garniture. — *Formule 4,331.* — On pourra aussi les appeler *truffes d'Inde.*

Procédé. — Faire cuire à l'eau ou à la vapeur une douzaine de pommes de terre négresses et les passer au tamis ; ajouter cinq jaunes d'œufs, deux truffes moyennes râpées crues, poivre, sel, myrte moulu, un peu de beurre frais, une petite cuillerée de farine fine, deux blancs fouettés ; bien amalgamer le tout, et laisser reposer quelques heures. Vingt minutes avant de servir, en former des boulettes de la grosseur de petites truffes, les pocher à l'eau bouillante, les égoutter, les déposer dans un plafond et les arroser du jus de la viande qu'elles doivent accompagner. Elles forment ainsi une garniture excellente, très originale et inédite jusqu'à ce jour. Elles réussissent surtout pour accompagner le filet de bœuf sous toutes ses formes ; on pourra alors le dénommer *filet de bœuf aux truffes d'Inde*, *châteaubriand à la négresse*, etc.

Pommes de terre à la mongolienne. — (*Garniture*). — *Formule 4,332.* — A l'aide de la petite cuiller à légumes ovale (fig. 734, A, III[e] vol.), lever des petites pommes de terre négresses, les assaisonner et les faire cuire dans un sautoir, au four, avec un peu de jus de la viande qu'elles doivent accompagner. Les dresser par groupes avec des *stachys* (voir ce mot) cuits au beurre.

Remarque. — La pomme de terre négresse s'applique, en outre, à toutes les méthodes usitées pour les pommes de terre ordinaires. On peut, en outre, préparer les pommes de terre en entremets sucré en suivant exactement les formules de l'*Igname* et de la *patate* (voir ces mots). Je me suis borné à décrire les différents assaisonnements des pommes de terre, en conservant leur qualité principale, évitant ainsi les intervertions de rôles trop souvent pratiquées, comme celle-ci, par exemple : *purée de pommes de terre aux œufs pochés* ou *aux saucisses*, alors qu'il eût fallu dire : *œufs pochés* ou *saucisses à la purée de pommes de terre*, les œufs et les saucisses étant le principal, tandis que la purée n'est qu'un accessoire.

PAIN et **FROMAGE DE POMMES DE TERRE.** — Voir ces mots.

POMMES DE TERRE (*Alcool de*). — Voir ALCOOL.

POMMES DE TERRE (*Fécule de*). — Voir AMIDON et FÉCULE.

POMMÉE, *s. f.* — Marmelade préparée avec toutes sortes de pommes. (Voir MARMELADE.)

POMPADOUR, *s. m.* — La pâtisserie et notamment la confiserie ont dédié différentes friandises à la courtisane de Louis XV, la marquise de Pompadour, de son vrai nom Antoinette Poisson.

Gâteau à la Pompadour (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 4,333.* — Préparer une pâte à génoise fine de Troyes, selon la formule 2,340; la fourrer de deux ou trois couches de belle marmelade d'abricots, avec des fruits coupés en dés et macérés au kirsch; glacer le dessus du gâteau avec une glace royale mollette, et, pendant qu'elle est encore fraîche, faire des rayures, au cornet, blanches et rouges, avec de l'abricot réduit, en alternant les nuances, et en faisant entre chaque rayure une ligne d'égale largeur en glace royale; le gâteau étant rayé de cette façon, le tourner en sens inverse, et, avec la lame du couteau, tirer sur le glaçage, en allant et venant très régulièrement, de façon à obtenir un dessin très correct. Cette opération doit se faire très vivement, pendant que la glace et la marmelade sont encore chaudes. Sabler le tour du gâteau avec des amandes effilées grillées au four (A. C.)

Pompadour (*Pralines à la*). — Voir la formule 572.

Pompadour (*Petits fours à la*). — *Formule 4,334.* — Préparer et cuire une pâte génoise fondante; la farcir avec une crème au pralin; la glacer dessus, en zigzags, au moka et à la fraise. Découper une fois sec.

POMPONNE, *s. f.* — Variété de vanille, large, plate, assez ligneuse, qu'on récolte dans la Guyane, généralement à l'état sauvage; elle s'ouvre naturellement.

PONCHKIS, *s. m. pl.* — Sorte de petits gâteaux polonais qui se préparent de la façon suivante :

Ponchkis à la polonaise (*Ponchkis, Polsski*). — *Formule 4,335.* — Coucher un peu de pâte à brioche ou à coulibiac dans des moules à tartelettes, préalablement beurrés; mettre un peu de marmelade au milieu, remettre de la pâte dessus et laisser un peu lever dans un endroit chaud. Les cuire à four doux et les servir dressés sur une serviette.

PONCIRE, *s. m.* — Voir CÉDRAT.

PONT-NEUF, *s. m.* — Nom que l'on a donné à des pommes de terre frites coupées en carrés longs (Voir *Pommes de terre*). Se dit aussi d'un petit gâteau préparé de la façon suivante :

Pont-Neuf. — *Formule 4,336.* — Foncer des moules à tartelettes, préalablement beurrés, avec du feuilletage; les remplir avec de la frangipane mélangée avec des macarons pilés. Faire une croix dessus avec deux bandes de feuilletage d'une largeur de cinq millimètres. Les cuire à four moyen; les glacer à blanc en les sortant du four et les servir tièdes.

PONT-L'ÉVÊQUE (*Fromage de*). — Ce fromage a environ huit centimètres de largeur sur dix de longueur et un centimètre et demi d'épaisseur; sa pâte, jaunâtre, molle et élastique, n'est point recherchée des amateurs. Pour sa préparation, voir la formule 1,929.

PORC, *s. m.* All. *Schwein;* angl. *hog, pig;* rus. *svinia;* ital. *porco;* esp. *puerco.* — Nom générique de l'espèce *sus scropha*, dont le mâle se nomme *verrat*, la femelle *truie;* l'individu châtré, *cochon* ou *coche*, suivant le sexe; le jeune est appelé *porcelet, cochon de lait* ou *gorret*. On châtre ceux-ci pour l'engraissement, dès l'âge d'un mois à quarante jours, car, ni la *truie*, ni le *verrat*, ne donnent, même châtrés, une viande aussi bonne. Le cochon (Voir ce mot) prend le nom de *porc frais*, lorsqu'il est tué.

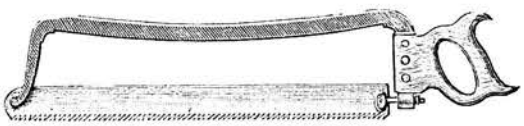


Fig. 952. — Scie à os.

ABATAGE DU PORC. — Avant de saigner le porc, on l'assomme, c'est-à dire qu'on l'étourdit en lui appliquant, entre les deux oreilles, un violent coup de masse qui prévient ses cris affreux et facilite la besogne.

Manière de saigner le porc. — *Formule 4,337.* — Renverser le porc, lorsqu'il est abattu, sur le côté droit, pendant qu'un aide lui attache solidement les jambes de derrière; le maintenir à terre en lui appliquant le genou gauche sur le corps, et lui retenir la tête en arrière, en appuyant

le talon droit contre la mâchoire inférieure. Avec la main gauche, tirer à soi le pied droit antérieur, et, armé d'un couteau long et effilé, on égorge

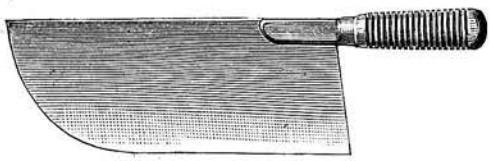


Fig. 953. — Feuille à fendre.

l'animal en lui enfonçant la lame dans la direction de la veine jugulaire. L'aide reçoit le sang dans un ustensile creux et évasé; il le remue sans cesse avec un bâton pour l'empêcher de se coaguler.

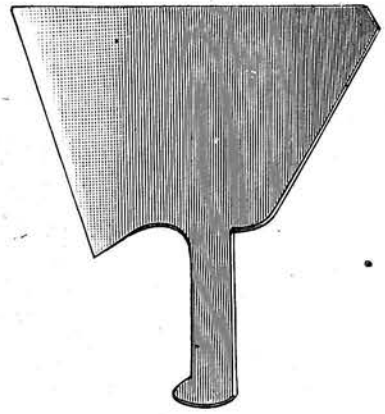


Fig. 954. — Couperet parisien.

Le tueur doit bien prendre garde de ne pas couper le gosier; si cela arrivait, le porc saignerait intérieurement et souffrirait plus longtemps. Il doit aussi éviter d'*épauler* l'animal; expression employée par les gens du métier pour indiquer que le couteau n'a pas été dirigé habilement, et qu'au lieu d'atteindre la veine jugulaire, il a glissé sous les premières côtes de la poitrine. Dans ce cas, également, la mort est plus lente, le sang se répand à l'intérieur, se perd et endommage les chairs.

Lorsque le porc est saigné, on doit l'échauder (Voir ce mot) et le vider ensuite.

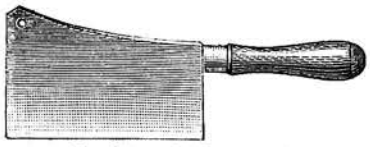


Fig. 955. — Petit couperet

Manière de vider le porc. *Formule 4,338.* — Lorsque le porc est proprement échaudé, le suspendre par les jambes de derrière pour en extraire les intestins. Fendre la peau depuis l'anus jusqu'à l'estomac; séparer les os coxaux à l'aide d'un fort couteau; dégager le boyau gras, sans l'endommager. Retirer tous les intestins, les déposer sur une table, et pendant qu'une personne expérimentée les nettoie, ouvrir le poitrail; en sortir les poumons, la rate, le cœur, le foie, duquel on supprime de suite le fiel; enfin détacher la langue.

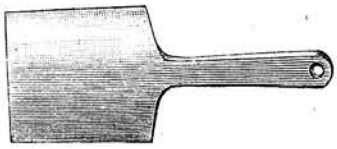


Fig. 956. — Abate.

Couper la tête à la naissance du cou, en la laissant attenante au corps, et la partager en même temps qu'on divise le porc; on fend longitudinalement avec un couteau la couenne et le lard du dos, depuis l'anus jusqu'à la tête, et on partage la colonne vertébrale

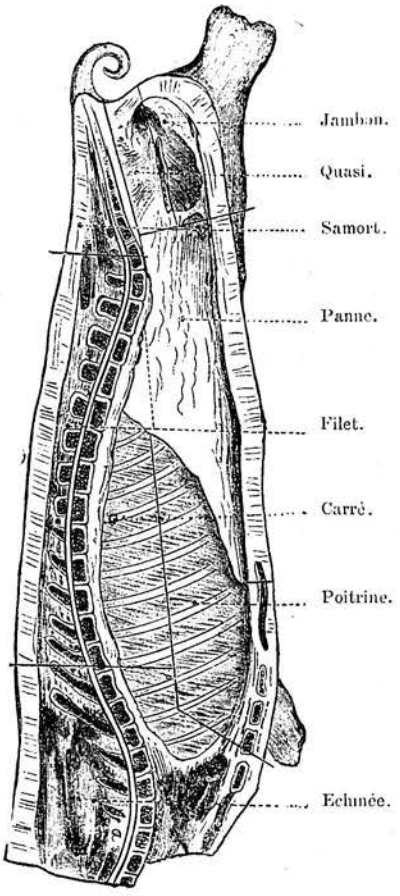


Fig. 957. — Demi-porc

dans sa longueur, en suivant exactement la moëlle épinière.

Lorsque le porc est séparé en deux moitiés, on lave généralement le sang qui peut être resté aux chairs; mais il est préférable de l'essuyer avec un

linge sec, afin d'éviter la corruption de la viande que le lavage provoquerait.

Dépécement du porc. — *Formule 4,339.* — On ne peut fixer aucune règle concernant la manière de dépecer le porc ; les besoins indiquant à chacun la marche à suivre. Pour couper les os, on se servira de la scie, de préférence au couperet.

Souvent on laisse refroidir le porc avant de le dépecer ; d'autres fois, on le divise de suite après l'abatage. Dans le premier cas, il est facile de donner une jolie forme aux différents quartiers, et les viandes conservent longtemps leur couleur et leur fraîcheur ; dans le second, les chairs se décolorent et se déforment promptement, mais elles prennent mieux le sel et donnent des saucissons et des saucisses liés et fermes lorsqu'on les hache, avant qu'elles soient entièrement refroidies.

La charcuterie étant traitée au complet à chacun des noms respectifs du porc, pour éviter des répétitions, je prie le lecteur de s'y reporter.

PORCELAINE, *s. m.*— Poterie très fine à demi vitrifiée (Voir FAIENCE et CIMENT). Se dit aussi d'une espèce de coquillage univalve très poli, appelé aussi *coquille de Vénus*.

PORCELET, *s. m.* (*Porcellus*). All. *Spanferkel* ; angl. *sucking pig* ; ital. *porcello*. — L'un des noms du *cochon de lait*, aussi appelé *gorret* jusqu'à l'âge de deux mois.

PORREAU, *s. m.* — Voir POIREAU.

PORT-MAHON, *s. m.* — Se dit d'une petite pâtisserie de détail appelée *croquet*. (Voir ce mot).

PORTE-ÉPICES, *s. m.* — Petite boîte ronde avec charnière en fil métallique argenté ou en argent dont on se sert pour mettre les épices dans les ragoûts, les bouillons, les marinades, les saumures et dans n'importe quelle préparation culinaire où il entre des épices qui ne doivent pas se disperser dans les aliments.

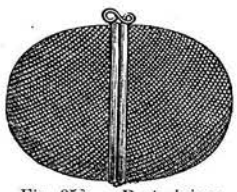


Fig. 958. — Porte-épices

PORTE-BOUQUET, *s. m.* — Vase d'orfévrerie de bois, garni de riches étoffes ou de pâtisserie, surmonté de plateaux ou de cornets pour supporter des bouquets, des pâtisseries, des petits-fours ou des desserts variés.

PORTE-MAILLOT, *s. f.* — Nom donné par un restaurateur parisien à une garniture de grosses pièces.



Fig. 959. — Porte-bouquet.
Corne d'abondance en pâte de pierre (Voir Pâte).

Porte-Maillot (*Garniture*). — *Formule 4,340.* — Préparer une jardinière de petites carottes nouvelles entières, d'oignons, de petits navets, de gros pois verts tendres et de petits morceaux de lard ; cette garniture se sert comme une jardinière ;



Fig. 960. — Porte-bouquet. Mandoline en cire.

quelquefois on les mélange en forme de macédoine ; dans ce cas, on fait braiser avec les carottes et les pois, un peu de laitue ciselée. Les caractères qui distinguent cette garniture de la macédoine ou de la jardinière, c'est que les légumes sont des primeurs simplement épluchés et non tournés.

PORTER, *s. m.* (Se prononce *por-tèr*). — Bière brune anglaise, ainsi appelée parce que lors

du dernier grand incendie qui détruisit une partie de Londres, la ville utilisa une grande partie des grains à moitié brûlés pour faire de la bière que l'on distribua aux pauvres et que l'on portait à domicile ; de là le mot *porter*.

PORTO ou **OPORTO** (*Vin de*). — Ville de Portugal qui produit des vins renommés, d'une force alcoolique de 20 à 25 degrés; ils ont besoin de vieillir pour devenir excellents et prennent alors une teinte rose pâle.



Fig. 961. — Porte-bouquet de métal et de bois doré, garni de fleurs artificielles.

Les proportions d'alcool du vin de Porto et son mode de préparation qui laisse fermenter le moût au contact des râfles, lui communiquent sa saveur à la fois chaude et acerbe que l'on corrige par l'addition de gomme kino. La plus grande partie de ce vin est consommée en Angleterre. Il peut remplacer le vin de Malaga comme cordial et stimulant.

PORTOIR, *s. m.* — En confiserie, grand vase en cuivre ou en fer-blanc, de la forme d'une terrine, avec un large bec, pour porter et vider les sirops et liqueurs dans les filtres.

PORTUGAIS, AISE, *s. m.* — On dénomme ainsi diverses préparations culinaires plus ou moins usitées en Portugal; mais que je maintiens néanmoins, étant connues sous cette dénomination.

Portugais (*Gâteau*). — *Formule 4,341.* — Préparer avec le biscuit portugais selon la formule 451, quatre abaisses de différentes grandeurs; les abricoter et les farcir avec une crème pâtissière au kirsch; leur donner une forme hexagone; les monter les unes sur les autres comme un petit breton; abricoter alors toutes les façades; le décorer avec une mirabelle à chaque angle et un cordon de demi-pistaches sur chaque gradin. Le surmonter d'une belle prune verte décorée de pistaches.

Remarque. — Avec le même appareil à biscuit on fait des tartelettes; on en fait aussi de petits fours en couchant l'appareil d'une épaisseur de 2 centimètres dans un plafond; on les abricote en les sortant du four, on les glace à l'orange et on les découpe.

Portugaise (*Sauce brune à la*). — *Formule 4,342.* — Prendre une quantité relative de sauce à la demi-glace, ou faire un roux et mouiller avec le jus de la pièce qu'elle doit accompagner; faire réduire : ciseler deux ou trois piments, des zestes et le jus d'une ou deux oranges; ajouter un peu de vin de Madère et quelques myrtes piments concassés. Passer la sauce à l'étamine avant de servir. Cette sauce sert pour les viandes noires, notamment le gibier.

Portugaise au beurre (*Sauce*). — *Formule 4,343.* — Procéder exactement comme pour la confection d'une sauce hollandaise, en remplaçant le poivre par du myrte piment, concassé, quelques piments ciselés, du jus et du zeste d'orange ; pour la colorer légèrement, ajouter un peu de tomate, et passer à l'étamine. Cette sauce doit être légèrement jaunâtre; elle sert pour accompagner des poissons et des végétaux.

PORTUNE, *s. f.* — Espèce de crabe nageur, que l'on trouve sur les côtes de France et dont la chair est comestible; se prépare culinairement comme celle des autres crustacés.

POSSET, *s. m.* (*Possetum*). — Boisson tonique des anciens, encore usitée en Angleterre.

Posset, — *Formule 4.344.* — Employer :

Vin blanc sec et fumeux	litre	1/2
Lait	—	1
Sucre	grammes	100

Procédé. — Faire bouillir le lait avec le sucre; ajouter le vin et verser le tout dans un pot. Servir chaud. Cette boisson a été recommandée contre les inflammations d'estomac.

POT-AU-FEU, *s. m.* — Pot de terre ou de métal, allant au feu ; se dit aussi des substances

bouillies et contenues dans ces pots ou marmites ; dont l'étymologie se rapporte à *oille* et *olla podrida*. Plus récemment, on appelait pot-pourri ou potage, toutes les substances cuites pêle-mêle dans le pot-au-feu et divisées pour le service. Dans le langage moderne, on entend par pot-au-feu le bouillon, le bouilli et sa garniture. (Voir les articles BOUILLON, BŒUF BOUILLI, OILLE, OLLA PODRIDA, PETITE-MARMITE et CASSOULET.

POTAGE, *s. m.* All., *Suppe;* angl. *pottage* ; rus., *soupe pakhliébka* ; ital. *potâggio*. — Consommé ou bouillon dans lequel on a ajouté une garniture : *Potage à la Parmentier*, bouillon dans lequel on a ajouté de la purée de pommes de terre et des croûtons frits ; *potage printanier*, consommé dans lequel on a ajouté une macédoine de légumes. Soupe aux choux, soupe au lait, soupe à la bière, dont les substances sont cuites avec l'eau, le lait ou la bière, etc. (Voir SOUPE). Autrefois le contenu du pot-au-feu, de *pot* et par le diminutif *age*, potage. *Et desjeunions luy et moy tous les matins de potaje, de soupe Chaudière* (*Paré, IX, 14*). La *soupe* était le pain trempé de bouillon et le *potage* comprenait plusieurs mets substantiels cuits pêle-mêle et dressés de même ou séparément (Voir *oille*).

Vers le commencement du seizième siècle, l'antonomase de soupe pour tranche de pain semblait être abandonnée.

Je trouve un puriste déclarant en 1693 que « *cette manière de s'exprimer est familière et triviale* ; *le bel uzage*, ajoute-t-il, *veut que l'on dise un potage et non une soupe* ». (DE CAILLÈRE, *du ton et du mauvais usage dans les manières de s'exprimer, en quoy elles sont différentes de celles de la Cour*, page 39).

Quatre-vingts ans plus tard, l'usage du mot *potage* à la place de celui de *soupe* avait droit de cité ; le *Dictionnaire de Trévoux*, dans son édition de 1771, T. VII, p. 802, nous l'explique ainsi : « Le mot *soupe* est français, mais extrêmement bourgeois ; ceux qui parlent bien disent *servir le potage* et non pas *servir la soupe*. » Mais après avoir renversé roi et trône, fait la chasse à la noblesse, le peuple ne s'intéressa guère du beau langage de la Cour et continua à *tremper la soupe*, terme encore familier de nos jours. Dans les menus, on a soin cependant d'écrire : *potage au pain*.

Au commencement du dix-huitième siècle, le mot *potage* désignait encore des substances solides, comme on le voit dans Boileau :

> ..... Cependant on apporte le potage,
> Un coq y paroissoit en pompeux équipage,
> Qui, changeant sur ce plat et d'état et de nom,
> Par tous les conviés s'est appelé Chapon.

Devant les immenses progrès de la science culinaire française et son influence sur les nations étrangères, il s'établit une confusion grave pour les langues qui ne voulurent pas accepter la terminologie culinaire française. Pour l'anglais comme pour l'allemand, le mot *soup*, signifie le contenu du pot, potage cuit pêle-mêle et servi dans une soupière, sous forme de ragoût liquide contenant le plus souvent de la viande, des légumes ou du poisson, l'idée du consommé n'étant pas exprimée dans ces langues.



Fig. 962. — Soupière ou mieux *potagère*.

Indépendamment des *soupes* (voir ce mot), je divise les potages en *cinq genres* dont chacun fournit à l'exception du consommé, deux types et des nombreux dérivés. Les genres sont :

Les potages de consommé, *limpide garni*.
Les potages blancs, *perlés et crème liés*.
Les potages mixtes, *clairs et liés*.
Les potages de *poissons et de crustacés*.
Les potages *de gibiers*.

Quel que soit le genre de ces potages, ils doivent se distinguer par leur goût spécial et franc, par la suavité de l'arôme et l'exquisité du fumet. Car il ne faut pas perdre de vue que le potage d'un dîner, semblable au morceau d'ouverture d'une pièce de théâtre, est l'indice certain de la scène qu'on va nous servir.

> D'un bon dîner, quand l'on sert le potage,
> Un bon fumet dispose un bon gourmand :
> Pour l'écrivain, c'est la première page,
> L'avant-propos qui présage un talent.

C'est le prélude du repas, d'où en dépendra la sentence, bonne ou mauvaise, et partant la gaîté des convives ; qu'on ne l'oublie pas.

POTAGES DE CONSOMMÉ LIMPIDE GARNI. — Ces sortes de potages à base de consommé sont essentiellement français, ils doivent toujours accompagner les potages liés ou les potages à base de purée végétale ou animale. Dans la nomenclature suivante, ils seront donc classés sous la rubrique de *consommé* et pour éviter des répétitions, on se reportera à l'article consommé (voir ce mot).

Consommé aux œufs filés. — *Formule 4,345.* — Préparer des œufs filés selon la formule 2,763, et les glisser doucement dans une soupière de consommé.

En ajoutant aux œufs filés du jambon taillé en julienne, il s'appellera : *potage à l'Andalouse.*

Consommé à la royale. — *Formule 4,346.* — Aussi appelé *à la Deslignac.* Préparer un appareil à la royale, selon la formule 3633, le couper en losanges et le glisser dans une soupière de consommé.

En ajoutant à ce consommé des primeurs, il se nommera *potage printanier à la royale.*

Consommé aux profiterolles. — *Formule 4,347.* — Préparer selon la règle des profiterolles. (Voir ce mot); les égoutter et les mettre dans une quantité relative de consommé.

Consommé à la gênoise. — *Formule 4,348.* — Préparer une pâte gênoise selon la formule 2,237 en ayant soin de remplacer le sucre par une pincée suffisante de fines herbes hachées sans persil, coucher l'appareil d'un centimètre de hauteur, dans un grand plafond ; le cuire à four modéré, le laisser refroidir, le couper en petits dés et les mettre au moment de servir dans une soupière de consommé.

Consommé de volaille aux quenelles de gibier. — *Formule 4,349.* — Préparer des quenelles de gibier, (voir ces mots) pour potage et les mettre dans une quantité relative de consommé de volaille.

Consommé de volaille à la Sévigné. — *Formule 4,350.* — Ensevelir des petits pois fins et des pointes d'asperges dans de la farce à quenelle de volaille, selon la formule 1690 ; en former des quenelles, les pocher au bouillon et au moment de servir, les mettre dans du consommé de volaille limpide.

Consommé aux œufs pochés. — *Formule 4,351.* — Faire pocher des œufs dans l'eau acidulée, sans sel, selon la formule 3,573. (Voir POCHER), et les mettre au moment de servir dans une soupière de consommé bouillant.

Consommé à l'Italienne. — Aussi appelé *potage à la Dedriche.* (Voir ce mot).

Consommé au riz. — *Formule 4,352.* — Faire crever du riz dans de l'eau salée ; l'égoutter et le mettre dans une casserole avec du bouillon dégraissé ; le mettre dans une soupière avec une écumoire et verser du consommé dessus.

Consommé aux macaronis. — *Formule 4,353.* — Cuire des macaronis (Voir ce mot) selon la règle et les couper par petits morceaux réguliers d'un centimètre de longueur, les déposer dans une casserole contenant un peu de bouillon pour les faire chauffer ; les égoutter à l'aide de l'écumoire et les mettre dans une soupière contenant du consommé bouillant. — On l'a aussi appelé consommé *à la napolitaine.*

Consommé à l'A, B, C. — *Formule 4,354.* — Faire cuire dans de l'eau salée des pâtes d'Italie représentant les lettres alphabétiques ; les réserver dans une casserole avec du bouillon et, au moment de servir, les mettre dans une soupière avec du consommé dessus.

Cette opération de blanchir les pâtes dans un peu d'eau est absolument nécessaire, afin d'éviter qu'elles communiquent au consommé un goût d'aigre dans le cas où elles ne seraient pas de première fraîcheur ni de première qualité.

Consommé aux pâtes d'Italie. — *Formule 4,355.* — Pour toutes les variétés de pâtes d'Italie, étoiles, losanges, lazagnes, chiffres, etc., on procède exactement comme pour l'A, B, C.

Consommé aux nouilles. — Procéder selon la formule 3.556.

Consommé à la semoule. — *Formule 4,356.* — Aussi appelé *à la Chevreuse.*

Faire tomber en pluie de la semoule dans du consommé en ébullition ; après dix minutes, retirer sur l'angle du fourneau quelques minutes et servir.

Consommé au vermicelle. — *Formule 4,357.* — Faire cuire du vermicelle dans de l'eau bouillante salée, en l'écrasant légèrement ; remuer avec une fourchette, l'égoutter sur un tamis, le rafraîchir et le réserver dans une casserole avec du bouillon dégraissé ; au moment de servir, le mettre dans une soupière avec du consommé dessus.

Consommé aux perles du Japon. — *Formule 4,358.*— Faire cuire à moitié dans du bouillon les perles, les égoutter, les rafraîchir et les achever de cuire dans du consommé. (Voir *Perle*).

Consommé au tapioca. — *Formule 4,359.* — Mettre le consommé en ébullition et y faire tomber en pluie du tapioca fin; laisser cuire à point, écumer les impuretés qu'il pourrait y avoir autour de la casserole.

Consommé au salep. — *Formule 4,360.* — Le salep est un produit tiré des tubercules d'une variété d'orchidées (voir ORCHIS); réduit en poudre, il se présente sous une forme gélatineuse analogue au sagou. — Lorsque le consommé est en ébullition, on fait tomber le salep en pluie, une petite cuillerée à soupe par personne, et on laisse mijoter pendant vingt-cinq à trente minutes.

Consommé à l'orge perlé.— *Formule 4,361.* — Préparer de l'orge perlé selon la formule 3,805; au moment de servir, le mettre dans une soupière et verser dessus du consommé chaud.

Consommé à la parmesane. — *Formule 4,362.* — Faire cuire un appareil selon la formule 3.960, le couper en croûtons, les mettre dans une soupière et verser dessus une quantité relative de consommé.

Consommé à la brunoise. — *Formule 4,363.* — Préparer une brunoise selon la formule 726, et au moment de servir la mettre dans une soupière et verser dessus du consommé bouillant.

Consommé brunoise à la princesse. — *Formule 4,364.* — Ajouter au consommé à la brunoise qui précède quelques filets de volaille coupés en petits dés.

Consommé à l'impérial. — *Formule 4,365.* — Etendre sur un plafond beurré une couche de farce forte de deux centimètres, selon la formule 1,690; la faire pocher au four, en couper des petites rondelles à l'aide de l'emporte-pièce à colonne et les déposer dans une soupière avec la même quantité de rognons de coq préalablement cuits, et autant de pointes d'asperges et de petits pois fins; verser dessus le consommé bouillant.

Consommé à la Nilson. — Procéder selon la formule 3,498.

Consommé à l'espagnole. — On l'a improprement dénommé *consommé ollio;* c'est le bouillon résultant du cocido. (Voir OLLA PODRIDA.)

Consommé aux ravioles.— *Formule 4,366.* — Faire pocher des petites ravioles (Voir ce mot), les égoutter et les mettre dans du consommé bouillant.

Consommé au sagou naturel. — *Formule 4,367.* — Laver du sagou dans de l'eau tiède, l'égoutter sur un tamis et le jeter dans une quantité relative de consommé en ébullition; le laisser mijoter doucement pendant une heure et demie au moins; l'écumer avant de servir. — Le sagou naturel, lorsqu'il est cuit à point, s'augmente des deux tiers de son volume au moins.

Consommé aux pointes d'asperges. — *Formule 4,368.* — Faire blanchir des pointes d'asperges vertes, les mettre dans la soupière et, au moment de servir, verser dessus du consommé bouillant.

Consommé aux concombres. — Voir la formule 1,036.

Consommé aux concombres farcis. — Voir la formule 1,037.

Consommé à la Daumont. — *Formule 4,369.* — Garnir la soupière de champignons coupés en julienne, de palais de bœuf préablement cuit, dépouillé, refroidi sous presse et également coupé en julienne et verser dessus du consommé bouillant.

Consommé à la Christophe Colomb. — *Formule 4,370.* — Préparer un appareil à la royale avec de la purée de tomates très réduite et très rouge; quelques cuillerées de velouté et en quantité relative des œufs entiers et des jaunes; le tout assaisonné à point; le faire pocher dans de petits moules à baba, les démouler lorsqu'ils sont froids et en tailler de petites rondelles qu'on fait glisser avec précaution dans la soupière; verser du consommé dessus.

Consommé à l'ambassadrice. — *Formule 4,371.*— Aussi appelé *à la chancelière.*—Préparer un appareil à la royale, avec une égale quantité de petits pois frais et d'épinards passés au tamis; d'œufs entiers et de jaunes, et une quantité relative de velouté ou de sauce allemande, le tout bien assaisonné et poché dans des moules à baba; lorsque cet appareil est froid, tailler horizontalement des tranches de façon à former de petites rondelles, les déposer dans la soupière sans les briser et verser dessus du consommé chaud.

Consommé à la viennoise. — Voir la formule 1,072.

Remarque. — On peut étendre à l'infini le nombre des consommés en variant simplement les garnitures, soit en multipliant le nombre des éléments qui y entrent, ce qui permet d'utiliser ainsi un nombre considérable de termes de circonstance favorables à la rédaction du menu ; je ne m'étendrai donc pas plus loin, pour le consommé ordinaire, ayant décrit à leur genre ceux de poisson et de gibier.

D'ailleurs, une multitude de potages, dont les principaux suivent, sont accompagnés d'une soupière de consommé.

POTAGES MIXTES. — Ces potages sont les plus nombreux, trop nombreux même ; ils comprennent tous ceux qui ne peuvent être classés dans un genre spécial.

Potage croûte au pot. — Voir CROUTE.

Potage croûte gratinée. — Formule 1,401.

Potage velours. — *Formule 4,372.* — Préparer un potage au tapioca dans lequel on aura mélangé un peu de purée rouge de carottes passée à l'étamine.

Potage Xavier. — *Formule 4,373.* — Faire étouffer dans une casserole au four le rouge des carottes avec beurre et mirepoix, mouiller et passer au tamis ; faire cuire la purée pendant trente minutes, la passer à l'étamine et ajouter le consommé nécessaire. Garnir le potage de petits pois, de pointes d'asperges et de petits bouquets de choux-fleurs.

Potage à la Gounod. — *Formule 4,374.* — Je dédie le potage suivant au célèbre auteur de *Faust*.

Préparer des poids gourmands selon la formule 2,471, en y mettant braiser trois petits pigeonneaux ; lever les filets, les déposer sur une assiette, hacher et piler les carcasses et les passer au tamis avec les pois ; mettre la purée dans une casserole et l'allonger avec trois ou quatre litres de consommé. Tailler les filets de pigeons en julienne, les mettre au fond de la soupière et verser le potage dessus.

Potage Saint-Saëns. — *Formule 4,375.* — Je dédie ce potage à l'illustre compositeur parisien. — Préparer séparément et en quantité relative de l'orge perlé pour consommé ; des perles du Japon (Voir ce mot) préalablement blanchies, des pommes de terre négresses cuites et coupées en petits dés. Déposer ces garnitures chaudes dans une soupière et verser du consommé dessus.

Potage Gambetta. — *Formule 4,376.* — Le nom du grand patriote n'étant plus séditieux, en France, du moins, on peut décrire le potage qui lui fut souvent servi dans les banquets populaires où l'illustre tribun prenait la parole.

Procédé. — Apprêter une purée de pois verts cassés ; une purée de laitues braisées, avec beaucoup d'oignons ; une purée de haricots verts et une purée d'épinards. Mélanger, ajouter du consommé, lier avec jaunes d'œufs, lait, ciboules émincées, sommités de cresson et de cerfeuil. Garnir le potage avec des petits pois fins. Il doit être un peu relevé, de bon goût et d'un vert appétissant.

Potage Saint-Marceau. — *Formule 4,377.* — Préparer une purée de petits pois frais, l'allonger avec du consommé et l'amener à bon goût ; ajouter du blanc de poireau et du cœur de laitue taillés en julienne et braisés séparément.

Potage Sarah-Bernardt. — *Formule 4,378.* — Préparer selon la règle un potage tapioca au consommé de volaille ; ajouter des petites quenelles de poisson, des queues d'écrevisses et de la moelle de bœuf pochée et coupée en dés.

Ce potage a été créé par mon ami F. Gendre à *Army and Navy-Club*, à Londres, et publié pour la première fois dans la *Science culinaire* du 1er octobre 1882. Mais, pour se dispenser d'en mentionner l'origine, des compilateurs peu scrupuleux ont, depuis, tronqué la formule. Je tiens à le constater.

Potage Caroline au consommé de volaille. — *Formule 4,379.* — Passer au beurre fin dans une casserole une quantité relative de riz avec un oignon haché ; aussitôt que le beurre devient mousseux, retirer la casserole du feu, la laisser refroidir un instant ; mouiller le riz deux fois plus haut que sa hauteur avec du consommé de volaille, assaisonner et laisser cuire vingt minutes. D'autre part, préparer une macédoine de primeurs régulièrement taillés, dans laquelle on ajoute un piment doux émincé. Beurrer un légumier d'argent, coucher au fond un lit de riz, du fromage parmesan râpé et des primeurs ; continuer ainsi et terminer l'opération par une couche de riz et de parmesan. Faire gratiner au four et servir séparément un consommé de volaille et du fromage parmesan râpé.

Potage Raleigh à la négresse. — *For-*

mule 4,380. — Couper en dés des pommes de terre négresse, les faire cuire à part et à point, les mettre dans la soupière au moment de servir et verser dessus un potage parmentier blanc lié, préparé selon la formule 1,957.

Potage Parmentier.— Voir la formule 3,958.
Potage Oxtail. — Voir ce mot.
P. garbure aux carottes. — Formule 2,072.
Potage garbure. — Voir la formule 2,073.
P. garbure à la béarnaise. — Formule 2,074.
P. garbure au Xérès. — Formule 2,076.
P. garbure aux nouilles. — Formule 2,077.
Potage à la julienne. — Formule 2,792.
Potage julienne à la russe. — Form. 2,793.
Potage julienne à la polonaise. — F. 2,794.
Potage à la Longchamp. — Voir ce mot.
Potage à la Lucullus. — Voir ce mot.
Potage Malakoff. — Voir ce mot.
Potage à la Montmorency — Form. 3 337,
Potage à la nivernaise. — Voir ce mot.
Potage à la Saint-Germain. — Voir ce mot.
Potage giblets. — Formule 2,258.
Potage à la Lamballe. — Voir ce mot.
Potage à la Léopold. — Voir ce mot.
Potage de laitues. — Formule 2,904.
P. d'orties à la polonaise. — Formule 3,814.
Potage à la Holstein. — Voir ce mot.
Potage grenade. — Formule 2,528.
Potage aux nouilles. — Formule 3,557.
Potage de gombos. — Formule 2,445.
P. de concombre. — Formules 1,036 et 1,037
P. de macaroni aux truffes. — F. 3,080.
P. de macaroni aux bisques. — F. 3,081.
Potage à la Condé. — Voir ce mot.
Potage de pois jaunes. — Formule 4234.
Potage purée de garvance. — For. 2082.
Potage purée de gesse. — For. 2256.
Potage à la purée de lentilles. — For. 2978.

Potage à la Faubonne. — Voir ce mot et formule 2,658.

Potage garbure aux pois gourmands. — Formule 2,079.

Potage à la Valdèze. — *Formule 4,381.* — Préparer un consommé au tapioca dans lequel on ajoute de la purée de tomate et du parmesan râpé.

Potage à la purée de pois verts cassés. — *Formule 4,382.* — Préparer une purée de pois, selon la formule 4,236 ; ajouter une quantité relative de consommé et des croûtons de pain frits au moment de servir.

Potage à la Palestine. — Voir ce mot.

Potage à la Marigny. — *Formule 4,383.* — Préparer un potage à la Saint-Germain (Voir ce mot), et au moment de servir, ajouter une chiffonnade d'oseille.

Potage Windsor. — *Formule 4,384.* — Préparer un *fond brun* pour potage selon la formule 4,396, relever le tout de poivre et de vins fumeux, passer et garnir le potage de quenelles et de pieds de veau levé à l'emporte-pièce.

Potage à la Chantilly.— *Formule 4,385.* — Préparer un potage à la Saint-Germain avec des légumes frais ; au moment de servir, ajouter une chiffonnade de laitue et d'oseille, et du riz préalablement crevé. — On l'a aussi appelé *potage des Ambassadeurs.*

Potage à la Fontange. — *Formule 4,386.* — Préparer une purée à la Saint-Germain dans laquelle on aura mis beaucoup de tomates préalablement égrenées, soit une purée de tomates conservées. Garnir de peluches de cerfeuil.

Potage de santé aux orties. — *Formule 4,387.* — Emincer quelques feuilles d'orties nouvelles et la même quantité d'oseille ; faire étuver les herbes dans une casserole et mouiller avec moitié lait et moitié bouillon. Saler à point et lier au moment de servir avec beurre, jaunes d'œufs et crème.

Potage de santé aux laitues. — (*Cuis. frugalienne*). — *Formule 4,388.* — Passer au beurre frais oseille et laitues émincées, mouiller avec moitié eau et lait ; amener à bon goût, faire bouillir et lier avec fécule, lait, beurre frais. — On peut ajouter à ces potages des peluches de cresson au moment de servir.

Potage de bœuf à la Manhattan (*Beef Manhattan soup*). — *Formule 4,389.* — Faire un pot-au-feu avec assez de bœuf de façon à faire un bon bouillon et le clarifier. D'autre part émincer des choux et couper en rondelles des carottes, des navets du blanc de poireau et faire blanchir le tout, l'égoutter et mettre cuire doucement dans le bouillon.

D'autre part, faire dégorger de la moelle de bœuf dans de l'eau acidulée ; la couper en tranches et les mettre dans la soupière au moment de servir le potage, avec des quenelles de maïs que l'on prépare de la façon suivante :

Travailler 500 grammes de farine de maïs avec deux œufs entiers et 125 grammes de moelle de bœuf fondue au bain-marie et un peu de *Baking powder*. Couper des rondelles dans cette pâte et les faire pocher dans du bouillon.

Potage Rossolnick (*Cuisine russe*). — *Formule 4,390.* — Préparer un fond blanc de volaille ; y ajouter quelques agourcis coupés ainsi que de leur jus ; laisser dépouiller et passer à la serviette. D'autre part, préparer la garniture suivante : céleri et agourci enlevés à l'emporte-pièce rond, rognons de veau cuits entiers et émincés, filets mignons de volaille parés et de petites quenelles de volaille pochées ; mettre toutes ces garnitures chaudes dans la soupière, amener le potage à bon goût en le finissant avec un peu de crème et du beurre fin ; le verser bouillant dans la soupière, sur les garnitures.

Potage de gribouis. — Formule 2,544.

Potage aux cèpes. — Formule 842.

Potage de betteraves. — Formule 343.

Potage Tschy aigre (*Cuisine russe*). — *Formule 4,391.* — Préparer un fort bouillon de bœuf dans lequel on ajoutera une ou deux poules (selon la quantité de liquide que l'on aura auparavant fait saisir au four). Ciseler deux ou trois gros oignons, les mettre dans une casserole avec un fort morceau de beurre et de la choucroute, qu'on aura pressée et hachée ; quand le tout est bien étuvé, ajouter une ou deux cuillerées de farine, laisser roussir un instant, mouiller avec le bouillon et assaisonner d'un peu de poivre ; laisser cuire pendant trois ou quatre heures au moins, de façon à ce que la choucroute soit très cuite. Au moment de servir, accompagner le potage de culotte de bœuf émincée et en mettre dans chaque assiette.

Potage Tschi maigre (*Stschi posstnié*). — *Formule 4,392.* — Presser et hacher de la choucroute ; ciseler quelques oignons et les passer au beurre frais ; ajouter la choucroute et laisser étuver un instant, mettre alors une ou deux cuillerées de farine et la laisser un peu roussir ; mouiller avec du bouillon de gribouis selon la formule 2,544. Laisser cuire, et au moment de servir, ajouter dans le potage des gribouis taillés en julienne.

Potage de gombos à la créole (*Chicken gumbo creole style*). — *Formule 4,393.* — Employer :

Jambon cru maigre	grammes	250
Riz	»	125
Gumbo vert (okra)	kilo	1
Poules	nombre	2
Gros oignons	»	2
Piments verts ou rouges (green pepper)		2
Grosses tomates	nombre	8

Bouillon de volaille.
Sel, poivre et muscade.

Procédé. — Découper les poules en morceaux, les passer au beurre avec le jambon coupé en dés et les oignons ; ajouter les piments émincés et le riz ; mouiller avec du bouillon de volaille ou, à défaut, de bœuf. Lorsque les poules sont cuites, ajouter les tomates égrenées et coupées, ainsi que le gumbo ; assaisonner de sel, poivre, muscade et d'une pointe de Cayenne. Ce potage est fort goûté aux Etats-Unis, son pays d'origine. (Communiqué par mon ami Ed. BÉNARD, Président de la *Société culinaire cosmopolite* de San-Francisco).

Potage de gombo à l'indienne. — *Formule 4,394.* — Remplacer, dans le potage ci-dessus, le riz par du maïs frais coupé ; faire cuire et terminer de même.

Remarque. — On pourrait étendre à l'infini le nombre de ces potages en variant les garnitures ; ceux qui ne sont pas dans cette nomenclature, on les trouvera à leur lettre alphabétique. Je prie aussi le lecteur de se reporter au mot *soupe*.

POTAGES BLANCS LIÉS (*Perlés et crème*). Dans ce genre, je groupe tous les potages blancs perlés ou à la crème liés.

Fond blanc de volaille pour potage lié. — (*Haute cuisine*). — *Formule 4,395.* — Employer :

Coq	nombre	1
Poule	—	1
Abatis de poulets ou chapons	—	10
Tête de céleri rave	—	1/2
Oignons clouté	—	2
Pied de veau	—	1
Jarret de veau	grammes	500
Jambon cru	—	500
Orge perlé	—	500
Eau	litres	12

Sel et poivre en grains concassés.

Procédé. — Laver l'orge, nettoyer les volailles, et mettre le tout dans une marmite, sur le feu, en ayant soin de remuer au fond avec une spatule jusqu'à l'ébullition, pour ne pas laisser attacher.

Faire cuire doucement pendant cinq heures au moins.

Décanter le bouillon en le passant au tamis. D'autre part, faire cuire à blanc dans une casserole 300 grammes de farine de gruau de froment, avec 400 grammes de beurre fin, et mouiller avec le fond ; soumettre de nouveau à l'ébullition en remuant

au fond et faire cuire encore pendant quinze à vingt minutes ; écumer et amener à bon goût.

Remarque. — Ce fond très corsé, grâce aux principes glutineux de l'orge, peut être étendu par des consommés limpides de volaille ou de bœuf, selon le genre de potage que l'on veut servir. (Voir LIAISON.)

Fond brun pour potage. — *Formule 4,396.* — Faire un roux et mouiller avec le consommé ci-dessus. On peut aussi le mouiller avec du consommé de bœuf; le cas échéant, on le garnit d'un appareil mirepoix en quantité suffisante, de poivre en grains et de vin blanc sec.

Fond blanc pour potages liés. — (*Cuis. de Restaurant*). — *Formule 4,397.* — Délayer avec de l'eau froide dans une petite casserole une quantité relative de fécule de riz ou de pomme de terre, la verser dans une casserole contenant du bouillon blanc en ébullition de veau ou de bœuf, dans lequel on ajoute les abatis de volaille ; amener à bon goût et écumer. Ce fond sert pour la préparation de différents potages blancs liés.

Potage crème d'amandes (*Haute cuisine*). — *Formule 4,398.*

Procédé. — Préparer un lait d'amandes avec 300 grammes d'amandes douces mondées, pilées et humectées peu à peu avec du lait bouilli et un petit morceau de sucre, de façon à obtenir une pâte mollette; passer au tamis de métal, recueillir la purée et la faire bouillir dans un litre de lait pendant quinze minutes. Passer le lait d'amandes dans une autre casserole contenant 2 litres de fond blanc de volaille ; soumettre à l'ébullition, et, au moment de servir, lier le potage avec de la crème, un jaune d'œuf et du beurre frais.

Potage crème de volaille à la Reine Margot. — *Formule 4,399.* — Ajouter du riz cuit dans le potage crème d'amande.

Potage crème de volaille (*Haute cuisine*). — *Formule 4,400.* — Préparer un fond blanc de volaille, comme il est indiqué plus haut, et au moment de servir en opérer la liaison dans la soupière avec du beurre fin et de la crème s'il y en a ; ajouter des petits pains de volaille selon la formule 1,327 ou des petits croûtons de poulet taillés en petits dés.

Potage crème de coq (*Haute cuisine*). — *Formule 4,401.* — Ajouter un peu de consommé au fond blanc de volaille, soumettre à l'ébullition, et au moment de servir opérer une liaison dans la soupière avec du beurre fin et des jaunes d'œufs ; le garnir avec des rognons de coq.

Potage crème de dinde (*Haute cuisine*). — *Formule 4,402.* — Les abattis de dinde ayant cuit dans le fond blanc de volaille, on utilise une partie des filets pour faire des *pains de volaille* (voir ces mots) qu'on découpe, et on les dépose dans la soupière ; on lie au moment de servir le fond blanc de volaille avec des jaunes d'œufs et du beurre frais, et on passe au tamis.

Potage crème d'orties fraîches. — *Formule 4,403.*

Procédé. — Choisir une quantité relative de petites orties fraîches (Voir ce mot), et une égale quantité d'épinard, un peu de ciboule, de cerfeuil et d'estragon, ébouillanter le tout, rafraîchir, égoutter et piler au mortier; ajouter une cuillerée de fond blanc de volaille ; passer au tamis de métal, remettre la purée dans une casserole avec une quantité suffisante de fond blanc de volaille ; faire cuire, écumer et lier avec des jaunes d'œufs, beurre fin, lait ou crème. Ce potage doit avoir une couleur vert tendre.

Potage crème d'alénois. — Formule 59.

Potage crème d'avoine. — Formule 1,234.

Potage d'avoine au naturel. — Form. 236.

Potage crème à la Monaco. — Voir ce mot.

Potage au gruau d'avoine. — Form. 238.

Potage crème orge perlé. — Form. 2,591.

Potage crème de riz perlé. — *Formule 4,404.* — Faire cuire du riz à l'eau salée, et le mettre dans un fond blanc pour potage, formule 4,397, et le lier avec des jaunes d'œufs et du beurre frais.

Potage de maïs sucré. — Formule 3,127.

Potage crème à la Montglas. — *Formule 4,405.* — Préparer un fond de volaille selon la formule 4,395 ; lier avec de la crème fraîche, des jaunes d'œufs et un peu de beurre. Au moment de servir, déposer dans la soupière une garniture à la Montglas. (Voir ce mot) et verser le potage bouillant dessus.

Potage à la Rachel (*Blanc lié*). — *Formule 4,406.* — Préparer de la farce de volaille à la crème, l'étendre sur un plafond à rebord, la faire pocher au four, en lever des ronds avec l'emporte-pièce et les déposer dans une soupière avec des

petits pois et verser dessus un fond blanc de volaille lié.

Potage crème de chapon. — *Formule 4,407.* — Préparer un fond de volaille lié selon la règle; au moment de servir, ajouter dans la soupière des ailerons de chapons farcis selon la formule 37, de façon à ce qu'il y en ait un pour chaque convive.

Potage crème de poireaux. — *Formule 4,408.* — Emincer le blanc des poireaux, quelques oignons; les faire cuire au beurre, à l'étouffée; assaisonner d'un peu de sucre, poivre, sel, clou de girofle et muscade, mouiller avec un fond blanc pour potage lié et faire cuire; passer le tout au tamis de métal, recueillir la purée, la remettre sur le feu en lui additionnant une quantité suffisante de fond blanc et de consommé; au moment de servir, lier avec une quantité relative de crème, de lait, jaune d'œufs et beurre fin.

Potage crème de volaille au ris de veau (*Blanc lié*). — *Formule 4,409.* — Aussi appelé *à la Brillat-Savarin.* — Faire braiser à blanc des ris de veau, les parer, les découper par tranches, les déposer dans la soupière, et verser dessus un fond blanc de volaille lié au moment de servir.

Potage à l'amiral Gervais (*Blanc lié*). — Comme on le voit, je dédie ce potage au grand et dévoué patriote français. — *Formule 4,410.* — Employer :

Queue de bœuf.....	kilog.	1
Orge perlé.....	grammes	75
Riz.....	—	50
Coq ou poule.....	nombre	1
Blanc de poireau.....	—	2
Oignon clouté.....	—	1
Gousse d'ail.....	—	1
Céleri rave (petite tête)..	—	1/2
Sel et poivre en grains concassés.		

Procédé. — Mettre le tout dans une marmite et mouiller avec huit litres d'eau; saler légèrement et faire cuire doucement pendant cinq ou six heures, en ayant soin de ne pas laisser attacher au fond. Sortir la poule ou le coq, lever les filets et les réserver; hacher et piler au mortier le restant de la viande de poule et la remettre dans la casserole. Donner encore un instant d'ébullition et passer à l'étamine; amener le potage à bon goût. D'autre part, déposer dans la soupière des rognons de coq et des ris de veau coupés en petits dés; lier le potage avec de la crème fraîche, des jaunes d'œufs et du beurre fin, et le verser bouillant dans la soupière.

Ce potage doit être crémeux, parfumé, exquis.

Potage crème d'asperges au pigeon. — *Formule 4,411.* — Aussi appelé *à la d'Orsay.* — Préparer un fond blanc de volaille dans lequel on aura cuit quelques jeunes pigeons; lever les filets, piler les carcasses et passer à l'étamine; tailler les filets en julienne; les mettre au fond de la soupière avec des pointes d'asperges, lier le potage au moment de servir et le verser bouillant dans la soupière.

Potage crème de colombe (*Haute cuisine*). — *Formule 4,412.*

Procédé. — Pour dix personnes, faire cuire trois pigeons de nid, préalablement nettoyés, dans trois litres de fond blanc de volaille, dans lequel on aura ajouté un litre de consommé limpide; lever les chairs, les piler et les passer au tamis; avec cette purée faire un appareil à la royale poché au four dans des petits moules à baba. Au moment de servir, démouler les petits pains, les mettre entiers dans la soupière, lier le potage avec des jaunes d'œufs et du beurre, et le verser dessus. Servir un pain sur chaque assiette.

Potage crème de cérébréine (*Haute cuisine*). — *Formule 4,413.* — Ajouter une quantité relative de consommé au fond blanc de volaille, soumettre à l'ébullition, amener à bon goût, et, au moment de servir, faire une liaison, avec jaunes d'œufs et beurre fin. Déposer au fond de la soupière une quantité relative de cervelle de veau, préalablement cuite et coupée en petits dés; verser dessus le potage bouillant.

Potage O'Connor. — Voir ce mot.

Potage à la reine (*Coulis de volaille*). — *Formule 4,414.* — Faire cuire un poulet dans une quantité relative de riz et de fond blanc de volaille. Désosser les chairs, les piler au mortier avec le riz, les passer au tamis et à l'étamine ensuite; allonger le coulis avec du fond blanc de volaille et du consommé, l'amener à bon goût et lier avec des jaunes d'œufs et du beurre fin.

P. au coulis de poulet. — Voir la F. 1,211.

Potage de poule au lait d'avoine. — Voir la formule 237.

Potage au gluten. — Voir la formule 1,224.

Potage au macaroni. — Aussi appelé *Milanais.* (Voir ce mot.)

Potage crème d'asperge. — Formule 206.

Potage crème d'asperge à la royale. — Voir la formule 1,325.

Potage crème de choux-fleurs. — *Formule 4,415.* — Autrefois appelé *à la Dubarry.* — Faire cuire des choux-fleurs dans de l'eau salée et les passer au tamis ; ajouter la purée dans le fond blanc pour potage selon la formule 4,405 ; mettre de nouveau à l'ébullition, passer au tamis, le lier avec de la crème ou du lait, du beurre fin et des jaunes d'œufs.

Potage crème de haricots verts. — Voir la formule 2,641.

Potage crème d'oxalis. — Se reporter à la formule 3,838. Il pourra aussi être appelé *potage à la péruvienne.*

Potage crème de navets. — Form. 3,455.

Potage crème de céleri. — Form. 1,326.

Potage crème d'orge lié. — Form 3,803.

Potage crème de laitue. — Form. 2,903.

Potage coulis de céleri. — Form. 1,225.

Potage coulis d'asperges. — Form. 1,226.

Potage à la Parmentier. — Formule 3,957.

Potage à la fromentine. — Formule 1,982.

Potage crème au coulis d'artichauts. — *Formule 4,416.* — Faire cuire à blanc des fonds d'artichaut, les passer au tamis, mélanger la purée à un fond de potage blanc (formule 4,397) ; couper des fonds d'artichaut en petits dés, les déposer dans la soupière, lier le potage avec des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre fin, et le verser dessus.

Potage crème à la duchesse. — *Formule 4,417.* — Préparer un fond de potage blanc lié avec des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre fin ; garnir de pointes d'asperges et d'appareil à la royale en losanges.

Potage crème de volaille au vert-pré. — *Formule 4,418.*

Procédé. — Ebouillanter une quantité relative d'épinards, de cerfeuil, de ciboule, d'estragon ; les piler et les passer au tamis ; les ajouter dans du consommé de volaille selon la formule 4,400 ; lier le potage avec de la crème fraîche, des jaunes d'œufs et du beurre fin ; ajouter des pointes d'asperges vertes au fond de la soupière. Ce potage doit être d'un vert tendre et d'un goût exquis.

Potage à la Nélusko. — Voir ce mot.

Potage crème de poule à la châtelaine (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,419.*

Procédé. — Dans une timbale mettre un demi-décilitre de crème très fraîche, poivre, sel et un peu de muscade ; y faire couler le sang de la poule en remuant. Le faire pocher au bain-marie, au four ; au moment de servir, le démouler, le tailler en petits losanges et les mettre dans la soupière.

D'autre part, mettre dans un pot-au-feu ou marmite, la poule, deux poignées d'orge perlé, un oignon piqué, céleri, deux blancs de poireaux et carottes assaisonnées de poivre concassé et de sel ; mouiller avec de l'eau en quantité suffisante et faire cuire. Quand la poule est cuite, la sortir ; retirer également tous les légumes ; ajouter du lait en quantité suffisante pour faire un potage clair ; au moment de servir, lier avec des jaunes d'œufs et la crème, et verser dans la soupière contenant l'appareil au sang.

Potage de haricots blancs. — Form. 2,655.

P. crème de haricots au riz. — Form. 2,656.

Potage de haricots à la Soubise. — Faire une purée selon la formule 2,654 et terminer selon la formule 2,657.

Potage crème au coulis de chevreau. — *Formule 4,420.*

Procédé. — Faire cuire du chevreau dans un fond blanc pour potage, désosser les chairs, les piler et les passer au tamis de métal, ensuite à l'étamine ; les remettre dans la casserole, leur faire donner un bouillon, remuer pour que le coulis ne s'attache pas au fond, et le lier ensuite avec de la crème ou du lait, des jaunes d'œufs et du beurre frais.

Potage crème au coulis de lapereau. — *Formule 4,421.* — Procéder comme pour le potage ci-dessus en remplaçant le chevreau par du lapereau.

Potage crème au coulis de veau. — *Formule 4,422.* — Procéder selon la form. 1,210, piler le veau, le passer au tamis et lier le potage selon la règle ; on peut à volonté ajouter de la chair de veau coupée en petits dés.

Potage crème au coulis d'agneau garni d'animelles. — *Formule 4,423.* — Aussi appelé *à la Salvator.*

Procédé. — Opérer comme pour le potage ou coulis de chevreau, et, au moment de servir, tailler des animelles en rondelles (voir ce mot) préalablement cuites ; les déposer dans la soupière et verser dessus le potage bouillant.

Potage crème au coulis de grenouille. — *Formule 4,424.*

Procédé. — Passer les grenouilles au beurre dans une casserole sur le feu ; mouiller avec du fond de potage blanc; pour cinq litres, ajouter pieds et jarret de veau en quantité relative. Faire cuire pendant une heure et demie au moins, désosser ensuite les chairs des pieds et jarret de veau, les piler au mortier avec les grenouilles, passer le tout au tamis de métal, recueillir la purée et la remettre dans le fond ; passer le potage à l'étamine, le remettre sur le feu, le faire recuire et écumer; au moment de servir, le lier selon la règle ; on peut facultativement mettre quelques petites cuisses de grenouilles en guise de croûtons.

POTAGES DE GIBIER. — Je classe dans ce groupe tous les potages limpides ou liés à base ou contenant du gibier, qui constitue à lui seul un genre dont la particularité a complètement échappé à mes devanciers, qui l'ont trop assimilé aux viandes d'animaux domestiques, perpétuant ainsi une confusion regrettable; car il y a autant de différence entre du veau et du thon, qu'il y en a entre du veau et la bécasse. Je ne saurai donc trop le répéter : si l'on désire obtenir un aliment supérieur exquis et possédant l'arome qui lui est propre, pas un atome de substances étrangères ne devra entrer dans la préparation du gibier; l'eau et les condiments spéciaux doivent seuls faire les frais de la cuisine au gibier; on devra surtout en éloigner les jus, les bouillons provenant de viandes de boucherie; les légumes mêmes, indépendamment du céleri et des liliacés, doivent être rigoureusement écartés.

Consommé de gibier pour potages. — *Formule 4,425.* — Le gros gibier servant à faire le consommé doit être légèrement rôti; on peut se servir du gibier à poil, mais si l'on veut obtenir un produit suffisamment riche et de haut goût, il faut absolument avoir recours au gibier à plumes de haute futaie : le faisan, la perdrix, le coq de bruyère, des bois, le ganga, la gélinote, la bécasse, etc., donnent au consommé ce goût particulier qui le distingue.

Procédé général. — Foncer une lèchefrite de lard et condimenter de myrte-piment, de poivre en grains, de baies de genèvrier, de sauge, de basilic et d'un oignon ciselé; y faire rôtir avec soin et à petit mouillement les débris de chevreuil, de gazelle, de daim, de renne, etc. Lorsque le tout est bien rôti, le mettre dans une marmite, déglacer la lèchefrite avec un peu d'eau; ajouter un fort gibier à plumes, tel que coq de bois et une bécasse, ou faisan et perdrix, etc.; mouiller avec une quantité relative d'eau; quand le gibier à plumes est bien cuit, on le retire; laisser cuire encore, décanter et passer le bouillon au tamis. Le clarifier avec du sang de gibier, s'il y en a, ou de chair de gros gibier à poil hachée et mélangée à quelques blancs d'œufs. Laisser cuire doucement pendant une heure sur le coin du fourneau et le passer à la serviette.

Il doit être de bon goût, parfumé et de couleur brune.

Fond brun pour potage de gibier. — *Formule 4,426.*

Avec ce consommé on préparera un fond pour potage comme il est indiqué à la sauce espagnole pour gibier, formule 1,616; ou bien on l'emploiera pour allonger les potages à la purée de gibier décrits à la formule 2,259, en y ajoutant, selon les circonstances, des vins fumeux d'Espagne ou de Grèce, ou du vin blanc sec.

Consommé à la chasseresse. — *Formule 4,427.* — Préparer un appareil à la royale selon les indications de la formule 3,635, les tailler en losanges, et le glisser dans une soupière de consommé de gibier. (Voir ces mots).

Consommé de gibier aux quenelles de volaille. — *Formule 4,428.* — Préparer avec la farce de la formule 1690, des quenelles de volaille et les ajouter au moment de servir dans une soupière remplie aux deux tiers de consommé de gibier.

Consommé de bécasse. — *Formule 4,429.* — Aussi appelé *à la Castellane.* — Avec les intestins, préparer un appareil à la royale pour potage de gibier, selon la formule 3,635. Faire pocher, découper en losanges, les mettre dans la soupière avec les filets de bécasse cuits, taillés en julienne. Verser le consommé dessus.

Potage à la Metternich. — Voir ce mot.

Potage Xau. — Voir la formule 1,656.

Potage à la purée de caille. — Voir la formule 761. — Aussi appelé *à la Berchoux.*

Potage de macaroni à la purée de perdreau. — Voir la formule 3,079.

Potage de macaroni à la purée de volaille. — Voir la formule 3,078.

Potage crème de perdreau. — *Formule 4,430.* — Préparer un coulis de perdreau selon la formule 1,215; réserver les filets pour les couper en petits dés, les déposer dans la soupière et allonger le coulis avec du consommé de gibier.

Potage crème de bécasse. — *Formule 4,431.* — Aussi appelé *à la Mécène.* — Apprêter un coulis de bécasse, selon la formule 1,216; couper les filets en petits dés et les déposer dans la soupière; allonger le coulis avec du consommé de gibier et le verser sur les filets.

Potage crème de chevreuil. — *Formule 4,432.* — Préparer un coulis de chevreuil, selon la formule 1,217; l'allonger avec du consommé de gibier et le garnir de petites quenelles de gibier truffées.

Potage purée de grives. — Formule 2,559.

Potage au coulis de gélinotte aux truffes. — *Formule 4,433.* — Aussi appelé *à la périgourdine.* — Préparer un coulis, selon la formule 1,216; l'allonger avec du consommé de gibier, du vin de Madère; ajouter une purée de truffes cuites passées au tamis de métal et le garnir de rondelles de truffes émincées à l'emporte-pièce.

Potage à la Jules César. — *Formule 4,434.* — Tailler en julienne des truffes, des champignons et des filets cuits de gélinotte; les mettre dans la soupière et verser dessus un fond blanc de volaille; lier au moment de servir.

Potage au coulis de grouses. — *Formule 4,435.* — Préparer un coulis, selon la form. 1,216, l'allonger avec du consommé de gibier et du vin de Madère, et assaisonner d'une pointe de piment; couper en dés les poitrines de grouses, les déposer dans la soupière et verser le potage bouillant dessus.

Potage purée de gibier au riz. — *Formule 4,436.* — Aussi appelé *à la Saint-Hubert.* — Préparer un coulis de gibier, selon la formule 1,216; l'allonger avec du consommé de gibier, du Madère et ajouter une pointe de piment. Déposer dans la soupière des croûtons de gibier, des champignons coupés en petits dés et une quantité relative de riz préalablement cuit.

Remarque. — Pour la variété des menus, on pourra, à volonté, dénommer ce potage du nom du gibier qui en fait la base; *crème de râle de genêt à la Saint-Hubert; coulis de pluvier à la Saint-Hubert*, etc.; mais, si plusieurs gibiers devaient composer ce coulis, il serait préférable de lui donner le nom générique de *Saint-Hubert.*

Potage Potrochka (*Cuisine russe*). — *Formule 4,437.* — Cuire des abatis complets d'oie et de dinde, les parer, les mettre dans la soupière avec du fenouil haché; verser dessus du fond blanc de volaille dans lequel on aura ajouté un peu de vin blanc; passer dessus, à la serviette, du jus d'agourci; ajouter un peu de crème aigre (*smitane*) et servir. — Ce potage doit être peu lié.

Potage Bigos (*Cuisine russe*), — *Formule 4,438.* — Hacher trois oignons et des choux aigres; les passer au beurre avec un peu de farine; faire cuire à blanc, mouiller avec un bon consommé de volaille et faire cuire; ajouter ensuite des petites saucisses chipolata, des filets de perdreau, de faisan, de chevreuil, du maigre de jambon, le tout coupé en petits dés; donner une nouvelle ébullition au tout; amener à bon goût en le relevant avec un peu de poivre s'il y a lieu.

Potage aux nids d'hirondelles. — Voir SALANGANE.

POTAGES DE POISSONS. — Je groupe ici tous les consommés et potages à base ou contenant une garniture de poissons ou de crustacés, dont un grand nombre sont des potages russes et américains.

Bouillon de poisson. — *Formule 4,439.* — On prépare ce bouillon avec toutes sortes de poissons à chair ferme; mais il sera supérieur si l'on peut le faire avec trois ou quatre des variétés de poissons dont on se sert pour la bouillabaisse, tels que congre, grondin, mulet, daurade, rascasse, sard, baudroie, dorée, turbot, barbue, loup, merlan, anguille de mer, cabillaud, rouget, langouste ou homard. On devra écarter soigneusement la tanche, le brochet, la carpe pêchés dans les eaux stagnantes et ayant un goût de *vase*; la condition indispensable pour ce bouillon, c'est la fraîcheur du poisson.

Par la même méthode, on peut aussi préparer du bouillon d'amphibies, tels que caïman, crocodile, tortue, etc.

Procédé. — Préparer un appareil mirepoix (voir ce mot) de couleur blonde et en quantité relative à la quantité de poissons. Mettre le mirepoix dans une casserole, mouiller avec trois litres de vin blanc de Chablis, de Sauternes ou de Graves et dix litres d'eau, ajouter 80 grammes de sel, 10 grammes de myrte piment, et un piment. Plonger dans le bouillon six kilogs de poissons coupés en gros tronçons et préalablement nettoyés, en ayant soin de réserver quelques filets de cabillaud ou de merlans, et faire cuire doucement pendant trente à quarante minutes. Après cuisson, sortir

le poisson qui, d'ailleurs, peut être utilisé pour être mis en purée pour les potages ou être servi entier.

Clarification. — Piler au mortier les chairs de merlan ou de cabillaud que l'on a réservées, ajouter deux œufs, une feuille de sauge, basilic, verveine, cerfeuil et estragon. Fouetter le tout dans une terrine avec une fourchette, en ajoutant un peu de bouillon, verser dans le bouillon de poisson, remuer et soumettre à l'ébullition ; laisser clarifier doucement pendant une demi-heure, décanter et passer à la serviette. — Ce bouillon, aussi appelé *consommé de poisson*, s'emploie pour la préparation des potages de poissons liés ou limpides. Il doit être de goût franc, aromatique et légèrement relevé ; on le colore facultativement.

Remarque. — Dans les grandes maisons de commerce, on peut faire du bouillon de poisson avec les têtes et débris de poissons ; mais on devra, en tous les cas, écarter les têtes des poissons dont la fraîcheur laisse à désirer, entre autres celles des raies, des soles, et autres poissons plats de mer qui exhaleraient une odeur ammoniacale s'ils n'étaient pas de la première fraîcheur. — Ce bouillon peut servir pour potages de poissons liés *blancs* ou *bruns* ; la fécule de riz ou d'arrow-root, par la neutralité de son goût, convient surtout à la place de farine pour préparer le fond de ces potages.

Fond blanc de poisson. — *Formule 4,440.* — Délayer de la fécule à froid dans un bol avec un peu d'essence de poisson ; la verser dans le bouillon de poisson et lier le fond avec jaunes d'œufs et beurre fin.

Fond brun pour potage de poisson. — *Formule 4,441.* — Faire un roux en quantité relative à la dose de bouillon que l'on veut employer ; le mouiller avec du bouillon de poisson. D'autre part, nettoyer, désosser et passer au tamis avec du beurre frais, quelques anchois de Norvège marinés ; les mettre dans le bouillon, faire cuire, écumer et passer au tamis. Ce fond doit être brun et légèrement lié.

Consommé de poisson aux huîtres. — *Formule 4,442.* — Ebarber et faire pocher de petites huîtres dans du consommé de poisson ; les déposer au fond de la soupière et verser dessus du consommé de poisson tel qu'il est indiqué plus haut.

Consommé de poisson à la cardinal. — *Formule 4,443.* — Avec de la farce de saumon, de la formule 1.675, apprêter de petites quenelles rosées au corail, les faire pocher, les déposer dans la soupière et verser dessus du consommé de poisson.

Consommé de poisson au homard. — *Formule 4,444.* — Tailler de la queue de homard en petits dés, les déposer dans la soupière et verser dessus un consommé de poisson.

Consommé de poisson aux moules. — *Formule 4,445.* — Faire ouvrir des moules dans une casserole avec sel et jus de citron ; les sortir de la coquille, les déposer dans la soupière et verser dessus du consommé de poisson bouillant et limpide.

Consommé de poisson aux laitances de carpe. — *Formule 4,446.* — Faire pocher des laitances dans de l'eau salée acidulée ; les diviser par morceaux, les déposer au fond de la soupière et verser du consommé de poisson dessus.

Consommé de poisson au foie de lotte. — *Formule 4,447.* — Cuire les foies de lotte dans de l'eau salée et acidulée ; les diviser par morceaux réguliers, les déposer dans la soupière et verser le consommé de poisson dessus.

Consommé de Silure au foie. — *Formule 4,448.* — Préparer un consommé de poisson avec du silure dont on aura réservé le foie et fait cuire séparément dans de l'eau acidulée et salée ; déposer le foie, divisé en morceaux, dans la soupière et verser le consommé dessus.

Consommé de lotte (*Potage ouka*). — Formule 3,827.

Consommé d'écrevisses (*Ouka d'écrevisses*). — Formule 3,828.

Remarque. — On pourra étendre à l'infini la nomenclature des consommés de poisson par la multiplicité et la variété des garnitures.

Potage crème aux bisques. — *Formule 4,449.* — Châtrer deux douzaines d'écrevisses ; les faire cuire dans une casserole avec poivre blanc concassé, sel, cerfeuil, céleri, estragon et un peu de bon vin blanc. Aussitôt cuites, sortir les bisques et les déposer dans un bol, avec un peu de consommé ; piler les carcasses, les remettre dans la casserole avec trois litres de fond blanc de volaille ; ajouter trois ou quatre tomates égrenées ou de la purée de tomates au naturel.

Faire cuire doucement pendant une demi-heure, ajouter quelques cuillerées de béchamelle fraîche très réduite ; laisser donner un bouillon et passer à l'étamine ; recueillir la crème et la remettre dans une casserole ; elle doit être de bon goût et de couleur rose-tendre ; au moment de servir, déposer les

bisques dans la soupière et lier avec jaunes d'œufs, crème fraîche et beurre fin.

Potage aux bisques. — Formule 470.

Potage bisques à la cardinal.— Form. 472.

Potage coulis de homard. — Form. 1,218.

Potage coulis de crevettes.— Form. 1,219.

Potage coulis de crabes. — Form. 1,220.

Potage coulis d'écrevisses. — Form. 1,221.

Potage coulis de lotte. — Form. 1,223.

Potage coulis de saumon. — Form. 1,222.

Potage aux moules (*Brun rouge*). — Formule 3,377.

Potage à l'ostendaise (*Rose lié*). — *Formule 4,450.* — Aussi appelé *à la brabançonne.* — Préparer un appareil à la royale avec un peu de consommé de poisson et de rose de corail; le couper selon la règle et le déposer dans une soupière avec une égale quantité d'huîtres d'Ostende pochées et parées. D'autre part, préparer un fond blanc de poisson lié, dans lequel on aura mis quelques tomates fraîches ou de la purée de tomates pour donner une légère teinte rosée; le relever d'une pointe de piment. Lier, selon la règle, au moment de servir.

Potage de poisson à l'andalouse (*Blanc lié*). — *Formule 4,451.* — Avec de la farce à quenelles de poisson, préparer des quenelles roses, en y incorporant du corail de crustacés, de la tomate réduite et des piments doux d'Espagne hachés. Les mouler, les faire pocher, les déposer dans une soupière. Verser dessus un potage de poisson lié à blanc, dans lequel on aura mis un peu de purée d'oignon, le tout relevé d'un peu de piment de Cayenne. On aura soin de déposer un œuf poché sur chaque assiette avant de servir le potage.

Potage à la matelote (*Brun lié*). — *Formule 4,452.* — Aussi appelé *à la marinière* et *à la batelière.* — Préparer, selon la règle, une matelote de poisson au vin rouge; au moment de servir, désosser et nettoyer les tronçons de poisson et les déposer dans la soupière. Passer le restant au tamis, recueillir la purée, l'allonger avec du consommé s'il y a lieu, l'amener à bon goût et verser dans la soupière.

Potage de poissons à la Bercy. — *Formule 4,453.* — Couper la tête et les arêtes, écailler, vider et enlever la grosse arête intérieure à deux douzaines de goujons; farcir l'intérieur avec de la farce de poisson; les refermer, leur donner une forme aussi naturelle que possible et les mettre dans un sautoir beurré; les pocher avec vin blanc et bouillon de poisson; les mettre au fond de la soupière avec du céleri préalablement blanchi et levé avec la cuillère à légumes cannelée; verser dessus un fond brun de poisson légèrement pimenté.

Potage de homard au carry (*Rose lié*). — *Formule 4,454.* — Aussi appelé *à l'indienne.* — Avec les coffres des homards, préparer un coulis que l'on ajoutera à un fond blanc de poisson, selon la formule 4,439; ajouter un peu de carry, le lier selon la règle. Déposer dans la soupière du riz cuit à point et des tranches de queues de homards, et verser le potage dessus.

Potage d'anguilles à la hollandaise. — *Formule 4,455.* — Préparer un court-bouillon ou *Watter fish*, selon la formule 4,112 en ayant soin de remplacer le vinaigre par du vin blanc et l'eau par du bouillon, et le tenir faible en sel; faire cuire le bouillon et les garnitures pendant trente minutes; ajouter cinq ou six petites anguilles vidées, limonées et coupées en petits tronçons. D'autre part, émincer des feuilles de bette poirée, un peu d'oseille et de cerfeuil, les faire étuver dans une casserole avec du beurre frais; y déposer les tronçons d'anguilles et passer dessus l'eau de poisson ou *Watter fish.* Faire donner un bouillon, amener à bon goût, déposer au fond de la soupière quelques *biscottes de Bruxelles* ou à défaut, quelques petites tranches de pain grillées et verser le potage dessus. — Lorsque les anguilles sont un peu grosses, il est préférable de les désosser une fois cuite, et de les déposer ainsi dans la soupière.

Potage aux filets de sole (*Blanc lié*). — *Formule 4,456.* — Aussi appelé *à la Bagration.* — Lever du beau côté des soles une quantité de filets suffisante pour garnir le potage; les parer, les assaisonner et les faire pocher au four dans un sautoir avec beurre et vin blanc. D'autre part, avec le restant des soles préparer une essence de poisson; retirer les arêtes et passer le restant au tamis; ajouter cette essence dans un fond blanc de poisson dans lequel on aura ajouté un peu de carry délayé. Couper les filets en losanges, les déposer dans la soupière avec une quantité relative de queues de crevettes ou d'écrevisses et verser le potage dessus.

Potage crème d'oursin (*Blanc lié*). — *Formule 4,457.* — Aussi appelé *aux fruits de mer.* — Préparer une bonne purée d'oursins, selon la formule 3,831. Mettre cette purée dans un fond blanc de poisson légèrement coloré avec un coulis de

crustacés, de façon à lui donner une teinte rosée. Relever légèrement le potage avec du piment ; le passer à l'étamine, l'amener à bon goût et le lier dans la soupière en déposant un peu de purée d'oursins selon la formule 3,833 ; lier avec jaunes d'œufs et beurre fin.

Potage crème de homard. — *Formule 4,458.* — Aussi appelé *à la Nelson.* — Coucher de de la pâte à choux sur une plaque, en former de petits choux de la grosseur d'une demi-noix ; les dorer, les faire cuire et les laisser refroidir ; les farcir à l'aide de la poche à douille avec un salpicon de homard, lié au carry, jaunes d'œufs et corail de l'estomac. Les faire pocher un instant au four dans un plafond. Ajouter dans un fond blanc de potage à poisson un coulis de homard (Voir COULIS) et au moment de servir ajouter dans la soupière un peu de vin de madère, les choux et verser le potage dessus.

Potage de poisson au pain de homard. — *Formule 4,459.* — Aussi appelé *à la Britannia.* — Préparer un pain de homard ou de langouste, selon la formule 3,893 ; le faire pocher dans un moule plat évasé ; le couper à l'emporte-pièce en forme de petits pains ronds ; les mettre dans la soupière et verser dessus un fond blanc de poisson. — Ce potage doit être légèrement relevé d'un peu de poivre de Cayenne.

Potage de poisson (*Fish chowder shelley style*). — *Formule 4,460.* — Ce potage, très en vogue aux Etats-Unis, se prépare de la façon suivante :

Employer :

Chair crue de homard	grammes	500
Chair crue de bass (loup de mer)	—	500
Chair crue de saumon	—	500
Beurre fin	—	100
Oignon doux d'Espagne	nombre	12
Piments verts	—	6
Tomates moyennes	—	12
Vin blanc	bouteille	1
Sherry vieux	décilitre	1

Sel et poivre de Cayenne.

Procédé. — Faire six litres de fond de poissons gélatineux. Emincer les oignons, les piments et les passer au beurre. Enlever la peau et les semences des tomates, les couper en dés et les ajouter ; mouiller avec le fond passé au tamis, ajouter la bouteille de vin blanc et la chair des poissons débarrassée de la peau et coupée en dés ; laisser le tout cuire doucement ; au moment de servir ajouter le cherry, s'assurer du goût et lier avec le beurre.

On peut ajouter si l'on veut quelques cuillerées de *Worcestershire* sauce au moment de servir.

Potage d'huîtres de crabes au gombo (*Oysters crabs gumbo*). — *Formule 4,461.*

Employer :

Jambon un peu fumé	grammes	60
Riz	—	100
Oignons	nombre	2
Piments verts	—	2
Petits gombo	—	24
Tomates	—	6
Bouillon de veau	litres	2
Chair crue de crabes d'huîtres avec leur eau	—	1/2
Fond blanc de poisson	—	3
Gombo pilé	cuillerée	1

Bouquet garni n° 2 et sel.

Procédé. — Couper le jambon en dés, émincer les oignons, les piments et passer le tout au beurre ; mouiller ensuite avec le bouillon ; ajouter les gombo coupés en tranches, le bouquet garni, les tomates pelées, égrenées et coupées en deux et le riz préalablement lavé. Faire cuire le tout et écumer. Vingt minutes avant de servir, ajouter les crabes d'huîtres avec leur eau ; s'assurer du goût et au moment de servir, ajouter une cuillerée de gombo pilé. Ce potage doit être gluant et d'un haut goût.

Remarque. — Les crabes d'huîtres, fort communs en Amérique, sont de petits crabes qui se trouvent dans l'intérieur des grosses huîtres.

Potage de poisson à la Baltimore (*Fish chowder Baltimore style*). — *Formule 4,462.* — Faire un mirepoix (Voir ce mot) et ajouter les têtes et les arêtes de bars de mer ; mouiller avec quatre litres d'eau ; couvrir la casserole et laisser cuire.

Emincer quatre oignons de moyenne grosseur et les passer au beurre ; ajouter la chair de bars coupée en dés et mouiller avec le bouillon préalablement passé à la serviette ; assaisonner de bon goût et faire cuire 25 à 30 minutes.

Le potage une fois cuit, ajouter un litre de crème que l'on aura fait bouillir et 250 grammes de beurre frais. Mélanger le tout dans la casserole au potage sans laisser bouillir ; casser dans la soupière des *soda crakers* et verser la soupe dessus.

Potage bisques, de crabes d'huîtres (*Bisques of oysters crabs*). — *Formule 4,463.* — Ce potage est un des plus recherchés parmi les potages américains.

Employer :

Petits crabes d'huîtres	litre	1/2
Crème	—	1
Vin de Sauterne	décilitre	2
Vieux Cherry	—	1
Jaunes d'œufs	nombre	8
Beurre fin	grammes	225

Poivre et sel.

Procédé. — Faire pocher les crabes d'huîtres sur un feu vif, avec 125 grammes de beurre fin et de vin de Sauternes; une fois pochés, les passer à l'étamine; faire ensuite la liaison avec des jaunes d'œufs, la crème et la purée de crabes; la vanner vivement sur le feu sans la laisser bouillir; s'assurer du goût, ajouter le sherry et le restant du beurre fin. Mettre quelques petits crabes entiers et pochés dans la soupière, verser le potage dessus et servir très chaud.

Potage de clovisses (*Little neck clam's stew*). — *Formule 4,464.* — Mettre une douzaine de *clam's* dans une casserole dite *stew pan*; assaisonner de sel et de poivre; mettre à grand feu, écumer, et, au moment de servir, lier avec un morceau de beurre, une pincée de biscuit en poudre et un verre de lait, et servir très chaud. On peut facultativement ajouter un peu de muscade râpée.

Potage de clovisses (*Clam chowder creole style*). — *Formule 4,465.* — Ouvrir une centaine de clovisses de moyenne grosseur en conservant leur liqueur et la réserver dans une terrine. Couper en dés cinq cents grammes de lard gras et douze oignons; faire cuire le tout ensemble dans une casserole et mouiller ensuite avec de l'eau, ou, de préférence, avec du bouillon maigre.

D'autre part, couper en gros dés douze grosses pommes de terre, douze tomates pelées et égrenées; mettre le tout dans la casserole, assaisonner de sel et poivre, et ajouter un bouquet garni forcé en thym; laisser cuire à petit feu.

Lorsque le tout est cuit à point, ajouter les clovisses coupées en dés, faire bouillir quelques minutes, goûter si l'assaisonnement est à point, et, au moment de servir, casser dedans quelques petits morceaux de biscuit de *soda*. Dresser dans une soupière et servir chaud. Ce potage doit être assaisonné de haut goût.

Remarque. — Ce potage est fort en vogue dans toute l'étendue des États-Unis et se sert sur la table du riche comme sur celle du pauvre, mais préparé selon les ressources et selon les pays. Très souvent, en été, il se fait des *chowder party* en pleine campagne.

Potage de clovisses à la bostonnienne (*Clam chowder Boston style*). — *Formule 4,466.* — Couper en dés environ une douzaine de grosses pommes de terre et autant d'oignons; faire cuire le tout dans un litre d'eau; aussitôt cuit, ajouter dix-sept douzaines de clovisses avec leur eau; faire donner quelques bouillons et remuer.

D'autre part, faire bouillir du lait, l'ajouter au potage au moment de servir, assaisonner de haut goût et finir avec un morceau de beurre frais. Casser en petits morceaux de *soda crakers* que l'on met dans la soupière au moment de servir.

Potage de clovisses à la philadelphienne (*Clam chowder Philadelphia style*). — *Form. 4,467.*

Employer :

Oignons	nombre	2
Carottes	—	2
Grosses pommes de terre	—	2
Tête de céleri rave	—	1
Ppnais	—	1
Tomates	—	4
Clovisses coupées en quatre	douzaines	4
Clovisses hachées	—	4
Crème double	décilitres	2
Bouillon de veau	litre	1

Sel, poivre et sauge.

Procédé. — Éplucher et couper en dés les oignons, les carottes, les pommes de terre, le céleri, le panais et faire cuire le tout dans le bouillon avec l'assaisonnement. Lorsque le tout est cuit, ajouter les tomates pelées, égrenées et également coupées en dés, les clovisses coupées en quatre, les clovisses hachées très finement; faire donner quelques bouillons, et, au moment de servir, lier avec la crème double.

La sauge doit dominer dans ce potage.

Potage de poisson (*Fish chowder family style*). — *Formule 4,468.* — Dépouiller et nettoyer quelques petits cabillauds; faire cuire les arêtes et les têtes avec un bouquet garni n° 1 et quelques litres d'eau. Couper en gros dés la chair des cabillauds; émincer 3 gros oignons; couper en tranches 12 pommes de terre épluchées. Mettre le tout dans une casserole, assaisonner de poivre et sel et d'un bouquet garni n° 2.

Mouiller avec le bouillon préalablement passé au tamis fin. Laisser le tout bouillir pendant trente minutes, en ayant soin de ne pas briser les morceaux de cabillaud.

Au moment de servir, ajouter un peu de *worcestershire sauce*, de tomate *catsup* et un morceau de beurre fin. Accompagner de biscuits cassés dans la soupière.

Potage de poulet au Gombo (*Chicken gumbo*). — *Formule 4,469.*

Employer :

Jambon maigre	grammes	200
Poitrine de poulets cuits	nombre	2
Gumbo	—	30
Grosses tomates	—	4
Oignons	—	2
Piments verts	—	2
Cuillerée à bouche de riz	—	3
Bouquet garni	—	1
Fond blanc de volaille	litres	4

Sel et poivre de Cayenne.

Procédé. — Emincer les oignons et les piments verts (*green pepper*) et les passer au beurre et lorsqu'ils sont dorés, mettre le jambon coupé en dés et mouiller avec le bouillon de volaille; ajouter les tomates préalablement épluchées, égrenées et coupées en dés; ensuite le riz après l'avoir lavé à l'eau fraîche et les gombos, coupés en lames d'un centimètre d'épaisseur; mettre le bouquet garni, assaisonner de poivre et sel et laisser cuire doucement pendant quarante minutes; un quart d'heure avant sa parfaite cuisson, ajouter la poitrine des deux poulets cuits coupée en dés. Ce potage doit être relevé et un peu épais.

Potage à la Penobscot (*Cuisine américaine*). — *Formule 4,470.* — Faire un potage de gombo selon la formule 4,393; y ajouter des crabes mous coupés en quatre et de grosses huîtres du Massachusetts. Servir dans une soupière.

Potage aux huîtres (*Oyster soup*). — *Formule 4,471.* — Mettre dans une casserole quatre douzaines d'huîtres fraîchement ouvertes avec leur liqueur, en ajoutant la même quantité d'eau froide; les mettre en ébullition à feu vif. Ecumer, assaisonner de blanc de céleri haché finement, de sel, poivre et d'un peu de noix muscade râpée, de quelques cuillerées de biscuit pilé, ajouter un litre de lait préalablement bouilli et au moment de servir, finir avec un morceau de beurre frais.

Potage d'huîtres à la crème (*Oyster creamed stew*). — *Formule 4,472.* — Mettre dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais une douzaine d'huîtres fraîchement ouvertes; les porter à l'ébullition à feu très vif; assaisonner de sel et poivre blanc du moulin et d'une pointe de Cayenne. Faire bouillir un demi-litre de crème, l'ajouter et finir avec un morceau de beurre frais.

Servir sur une tranche de pain grillé (*toast*) que l'on dépose dans le fond de la soupière.

Ces potages américains me sont communiqués par mon ami FERNAND FÈRE, ancien président de la *Société culinaire cosmopolite française* de New-York, et mon collaborateur dans la fondation de l'*Union universelle pour le progrès de l'Art culinaire.*

Potage de tortue. — Voir ce mot.

Bouillabaise. — Voir ce mot et *soupe de poissons.*

POTAGES FROIDS.—Je groupe ici les quelques potages froids plus connus à l'étranger sous le nom de *soupes froides,* et en usage surtout dans quelques parties de la Russie et aux Etats-Unis.

Potage Batvinia, (*Cuis. russe*). — *Formule 4,473.* — Faire fondre dans le beurre, sur le feu, un kilo d'oseille; la passer au tamis de Venise et la déposer dans une soupière froide sur la glace. Faire la même opération à un kilo d'épinard et 500 grammes de feuilles de bettes nouvelles; couper en salpicon une douzaine d'agourcis (voir ce mot) frais. Remplir la soupière avec du Kisslé-schi (voir ce mot); à défaut de celui-ci, avec une quantité relative de vin blanc et d'eau. Hacher menu quelques échalotes, un peu d'estragon, de fenouil et de cerfeuil, les mettre dans la soupière avec un morceau de sucre et quelques minutes avant de servir, ajouter quelques morceaux de glace lavée, de la grosseur d'un œuf de pigeon. — Ce potage s'accompagne généralement de darnes de saumon, de filets de sterlet, ou d'esturgeon froids et de raifort râpé.

Potage de bettes à l'esturgeon (*Swekolnik kolodnye s'Assetrow*). — *Formule 4,474.* — Ebouillanter et passer au tamis les feuilles d'une dizaine de betteraves nouvelles; couper en petits dés une demi-douzaine d'agourcis frais ou salés et la même quantité de betteraves cuites. Déposer le tout dans une soupière sur la glace, avec cerfeuil, fenouil, estragon et persil hachés; remplir la soupière avec moitié kwas et moitié jus de betterave aigre; ajouter un petit morceau de sucre, assaisonner à point avec sel et poivre; au moment de servir, ajouter quelques petits morceaux de glace lavés. Servir à part quelques filets d'esturgeons très minces garnis de branches de persil et de raifort râpé.

Remarque. — Le jus aigre de betterave s'obtient en faisant cuire une quantité suffisante de betteraves, en les coupant par tranches et en les mettant dans un pot de grès avec de la mie de pain de seigle émiettée; on remplit le pot d'eau bouillante, on laisse fermenter pendant deux ou trois jours et on décante ensuite.

Bouillon de clovisses (*Clam Broth*). — *Formule 4,475.* — Mettre dans une casserole une centaine de clovisses fraîchement ouvertes, avec leur liqueur et un peu d'eau froide, de façon à les recouvrir ; assaisonner de poivre concassé et d'une pincée à trois doigts de sel marin ; couvrir la casserole et soumettre à l'ébullition pendant vingt-cinq minutes, en ayant soin de les écumer. Passer ensuite à l'étamine et le servir chaud ou froid, en envoyant séparément des tranches de citron.

Ce potage est fort en usage en Amérique où on le sert froid ou chaud, selon les circonstances.

Potage klodnich. — Formule 2,849.
Potage okrochka. — Formule 3,707.
Potage okrochka. — Formule 3,708.
Potage de sterlet. — Formule 3,485.

POTAGÈRE, *adj.* — Terme générique des plantes qui entrent dans les potages. — Logiquement le vase dans lequel on sert le potage devrait se nommer *potagère*, la soupière étant réservée pour la soupe.

POTIRON, *s. m.* Allemand, *Melonen-Kürbiss, Centner-Kürbiss* ; angl , *Pumpkin* ; russe, *Tiekwa* ; ital, *Zucca* ; esp., *Calabaza totanera.* — En botanique, on a réuni sous ce nom un grand nombre de variétés sorties du *Cucurbita maxima* ou *Courge*, (Voir ce mot) dont les fruits sont remarquables par leur grosseur. Le potiron est cultivé en grand pour la consommation des fermes ; aux Halles de Paris, on en voit fréquemment qui ne pèsent pas moins de cinquante kilos.

Parmi les potirons, on distingue le *gros jaune*, le *gros blanc*, le *rouge d'Etampes*, le *gros vert*, le *vert d'Espagne*, etc., qui se confondent plus ou moins avec les courges et les melons.

Confiture de potiron. — Formule 1,234.
Soupe au potiron. — Formule 1,232.
Potiron au gratin. — Formule 1,231.
Graines de potiron contre le ver solitaire. (*Tœnia.*) Formule 1,229.

POT-POURRI, *s. m.* — Ancien ragoût composé de plusieurs sortes de viandes, de légumes, etc., qu'on faisait cuire très longtemps, et qu'on servait dans le pot même, sur la table.

POUCHIRY, *s. f.* — Boisson que les Indiens de l'Oyapock obtiennent par la fermentation du manioc et du *cachiri*, qu'ils se procurent par la fermentation de la patate douce.

POUD, *s. m.* — Poids russe équivalant à seize kilogrammes et demi.

POUDING, *s. m.* (*Se prononce pou-dingh*). — Etymologie anglaise, *pudding*, dérivé du Gaélique *putag*, *putagan*. — Entremets à base de raisins, de graisse de bœuf, de fruits confits et d'épices.

Voici les meilleurs poudings anglais :

Pouding à la Beucelleuch. — Ce nom a été donné en mémoire de la famille Beucelleuch. — *Formule 4,476.* — Employer.

Mie de pain	grammes	500
Sucre en poudre ou cassonade	—	500
Graisse de bœuf hachée	—	500
Epices mélangées	—	25
Marmelade d'oranges	décilitres	2
Œufs entiers	nombre	6

Procédé. — Mettre tous les ingrédients dans une terrine et bien mélanger ; laisser ensuite reposer pendant deux heures. Beurrer des moules, les saupoudrer de mie de pain, les emplir et faire cuire deux heures au bain-marie. Servir ensuite accompagné de marmelade d'oranges.

Pouding de pain à l'anglaise. (*Bread pudding*). — *Formule 4,477.* — Couper en tranches des petits pains de fantaisie, frais ; beurrer un plat à tarte à l'anglaise ; y mettre une couche de pain et par dessus une couche de raisins de Smyrne et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit au trois-quarts plein.

Faire ensuite un appareil en mettant deux jaunes d'œufs dans une casserole, une pincée de sucre et verser petit à petit du lait bouillant en remuant toujours ; passer dessus le pouding à travers une passoire chinoise ; mettre cuire au four un quart d'heure à vingt minutes en laissant légèrement colorer.

Pouding de tapioca à l'anglaise. — *Formule 4,478.* — Mettre dans une casserole sur le feu un demi-litre de lait ; lorsqu'il prend l'ébullition, y verser trois cuillerées à bouche de gros tapioca, un zeste de citron, et une cuillerée de sucre en poudre, laisser cuire doucement environ trois-quarts d'heure ; retirer la casserole du feu ajouter deux jaunes d'œufs, verser dans un plat beurré, à tarte à l'anglaise, et mettre au four. Faire cuire environ trois-quarts d'heure et laisser prendre une belle couleur.

Remarque. — Par le même procédé et dans les mêmes proportions, on prépare le pouding au sagou,

à la semoule, aux macaronis, au riz, au vermicelle, etc.; ils doivent tous être tenus un peu clairs.

Le tapioca que l'on emploie pour ces poudings est aussi vendu sous le nom de *perles du Japon*, il est de la grosseur d'un petit pois.

Pouding au gingembre (*Ginger pudding*). — *Formule 4,479.* — Employer :

Farine	grammes	200
Sucre	—	200
Gingembre confit au sirop	—	250
Beurre fin	—	200
Sel fin	—	10
Œufs	nombre	5
Lait	environ décilitre	1

Procédé. —Mettre le lait, le sucre et le beurre dans une casserole sur le feu, jusqu'à l'ébullition; jeter la farine dedans en travaillant vivement pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'appareil se détache du fond de la casserole; ajouter les jaunes d'œufs, retirer la casserole du feu, et mettre le gingembre coupé en dés et mélanger le tout; ajouter alors blancs d'œufs fouettés avec les précautions d'usage. Beurrer un moule uni à timbale, le saupoudrer de sucre et verser l'appareil dedans aux deux tiers de sa hauteur; le mettre au bain-marie dans une casserole et soumettre à l'ébullition sur le feu; couvrir d'un papier blanc beurré, mettre un couvercle et, dessus, un poids d'un kilo; faire cuire ainsi pendant 1 heure et demie sur le coin du fourneau, en ayant soin, de maintenir l'eau à une douce ébullition. Découvrir le moule et faire glacer le pouding pendant dix minutes dans un four chaud. Démouler sur un plat rond et servir avec un sirop de gingembre allongé et chaud et contenant du gingembre coupé en dés.

Pouding à la noix de coco. — (*Coconut pudding. Cuisine anglaise.*) — *Formule 4,480.*

Procéder exactement et avec les mêmes doses que le pouding au gingembre, mais remplacer celui-ci par de la noix de coco hachée ou coupée en petits dés. Ce pouding se sert avec la sauce suivante :

Mettre dans une bassine 3 œufs, 60 grammes de sucre, un demi-décilitre de lait; mettre la bassine dans un bain-marie sur le feu, rendre mousseux en fouettant; verser ensuite l'appareil dans une casserole et au moment de servir, ajouter un peu de kirsch dans la sauce, masquer un peu le pouding et servir le restant de la sauce à part.

On trouve chez les grands épiciers du coco conservé en boîte.

Pouding de maïs. — Voir *Hasty pudding.*

Pouding d'abricots. — V. *Appricot pudding.*

Pouding de pommes. — V. *Apples pudding.*

Pouding bouilli. — Voir *Boi'ed pudding.*

Pouding de pain. — Voir *Bread pudding.*

Pouding de fruits. — Voir *Fruits pudding.*

Pouding de prunes. — V. *Damson pudding*

Pouding de cassis. — Voir *Black currant pudding.*

POUDINGS A LA VIANDE ET AU POISSON. — Parmi les mets, en outre des poudings sucrés, on fait, en Angleterre, des poudings de bœufs, de veau, d'huîtres et d'autres coquillages, pour lesquels on procède de la façon suivante :

Pouding de bœuf et d'huîtres (*Steak and oysters pudding*). — *Formule 4,481.* — Couper un morceau tendre de bœuf en escalopes, les assaisonner de sel, poivre, muscade, persil et échalottes hachées; sur 500 grammes de bœuf ajouter une douzaine de belles huîtres. D'autre part, préparer la pâte dans les proportions suivantes :

Graisse de rognon de bœuf.	grammes	250
Farine	—	500
Sel fin	—	10

Procédé. — Dénerver et hacher la graisse; former la fontaine, mettre au milieu un peu d'eau, le sel, la graisse et faire la détrempe de façon à obtenir une pâte ordinaire. Beurrer un moule qui est le plus souvent un bol demi-sphérique, le foncer avec la pâte en laissant dépasser la pâte sur les bords, avec les huîtres et le bœuf, de façon à former la pyramide; mettre une rondelle de pâte dessus, relever les bords, les souder hermétiquement; envelopper le tout d'un linge mouillé et fariné, le ficeler autour du moule et faire cuire à la vapeur pendant quatre heures, sinon bouillir dans l'eau.

Pour le servir, on enlève le linge, on nettoie le bol, on le pose sur un plat; on l'enveloppe d'une serviette à hauteur en entaille la pâte; on s'assure que l'assaisonnement est à point et qu'il y ait suffisamment de jus; s'il en manquait on ajouterait un peu de bouillon.

Pouding de mauviettes (*Laark pudding*). — Procéder comme ci-dessus en remplaçant les huîtres par des mauviettes.

Remarque. — On peut faire par la même méthode des poudings avec toutes sortes de gibier à plumes, il ne s'agit que de les assaisonner et de suivre pour le restant les prescriptions de la formule 4,481.

Il existe, en outre, un grand nombre de poudings d'origine suisse et française qui se distinguent par leur légèreté et ne sont pas les moins exquis, sans cependant ressembler aucunement aux poudings anglais. Voici les plus estimés :

Pouding à la parisienne (*Entremets chaud*). — *Formule 4,482.* — Doses pour deux services. Employer :

Sucre	grammes	150
Graisse de rognons de bœuf	—	50
Moelle de bœuf	—	50
Mie de pain blanc	—	50
Raisins de Smyrne	—	170
Fruits confits	—	85
Sel fin	—	5
Marmelade d'abricots	cuillerées	2
Œufs entiers	nombre	2
Jaunes d'œufs	—	5
Zeste de citron râpé	—	1
Crème fraîche	décilitres	2
Cognac	—	1

Procédé. — Eplucher la graisse de rognons de bœuf, la hacher avec la mie de pain, piler au mortier avec la moelle et passer au tamis de métal. Déposer dans une terrine et ajouter en travaillant la crème crue. D'autre part, on aura fait ramollir les raisins et les fruits confits sur le feu ; les égoutter, y mettre de la marmelade d'abricots et le cognac, laisser imbiber un instant. Ajouter progressivement dans la terrine en travaillant toujours les œufs entiers, les jaunes, le zeste de citron, raisins et fruits confits, de façon à faire une pâte homogène.

Essayer l'appareil dans un petit moule à baba pour s'assurer de sa consistance ; s'il n'était pas assez ferme, ajouter un œuf et un peu de fécule de pomme de terre ; s'il l'était trop, un peu de crème et de marmelade d'abricots. Beurrer et fariner deux moules à dôme unis, les remplir aux trois quarts, et les faire cuire au bain-marie pendant quarante à cinquante minutes environ. Démouler et accompagner d'une sauce abricot au cognac.

Remarque. — Ce pouding quoiqu'un peu lourd est néanmoins très savoureux ; il constitue un excellent entremets d'hiver. C'est le pouding anglais des pâtissiers, approprié aux estomacs français.

Pouding au citron (*Entremets chaud*). — *Formule 4,483.*— Pour deux services, employer :

Beurre fin	grammes	165
Sucre en poudre	—	165
Farine	—	165
Fécule	grammes	10
Œufs	nombre	6
Citron	—	1

Procédé. — Mettre le beurre, le sucre, les jaunes, le zeste et le jus de citron avec la fécule dans une casserole sur le feu et remuer jusqu'à ce que cela forme une sauce bien liée ; faire refroidir en remuant quelquefois. Battre les blancs, les incorporer avec précaution en même temps que la farine en pluie. Coucher la pâte dans des moules à timbale beurrés et unis ; les faire cuire au bain-marie dans un four chaud dessous. Démouler sur un plat rond et saucer avec une purée de fruits.

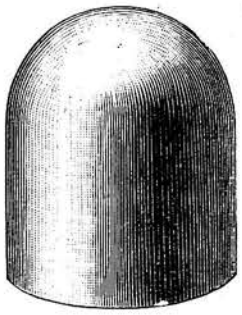


Fig. 963. — Moule uni à dôme pour pouding.

Pouding à l'orange. — *Formule 4,484.* — Remplacer le citron par du jus et du zeste d'orange et procéder exactement selon les mêmes doses indiquées dans la formule précédente.

Pouding à l'Américaine. — *Formule 4,485.* — Pour deux services ou vingt personnes, employer :

Moelle de bœuf	grammes	200
Graisse de bœuf	—	200
Mie de pain trempée au lait	—	100
Sucre	—	200
Farine	—	100
Citronnat	—	200
Clou de girofle	—	2
Cannelle en poudre	—	12
Œufs entiers	nombre	4
Jaunes d'œufs	—	3
Zeste de citron	—	1
Noix muscade moyenne	—	1/4
Rhum	petit verre	1

Procédé. — Hacher la moelle et la graisse ; ajouter le sucre et travailler avec les œufs entiers et les jaunes ; ajouter les autres ingrédients, mélanger en dernier lieu les blancs montés, avec les précautions d'usage. Beurrer des moules à timbale et faire cuire au bain-marie environ une heure.

Servir en même temps un sabayon au rhum.

Pouding à la marquise. — Voir ce mot.

Pouding de marrons. — Voir ce mot.

Pouding à la moelle. — Voir ce mot.

Pouding de navets. — Voir ce mot.

Pouding à la diplomate. — Voir ce mot.

Pouding à la Nesselrode. — Voir ce mot.

Pouding à la Metternich. — Voir ce mot.

Pouding à la suissesse. — *Formule 4,486.* — Les doses suivantes sont pour deux services :

Employer :

Sucre pilé	grammes	250
Farine de riz	—	200
Beurre fin	—	100
Jaunes d'œufs	nombre	10
Blancs d'œufs fouettés	—	10
Œuf entier	—	1
Zeste de citron	—	1
Gousse de vanille	—	1

Procédé. — Travailler dans une terrine les jaunes, la vanille et le zeste ; lorsque la masse devient blanche et légère, ajouter du beurre fondu et la farine de riz ; mélanger légèrement et incorporer ensuite les blancs d'œufs avec les précautions d'usage. Beurrer deux moules unis à timbale, les glacer au sucre, y coucher la pâte, les faire pocher pendant quarante minutes au bain-marie au four chaud dessous. Servir un sabayon très corsé au vin aromatisé de vanille et d'un zeste de citron.

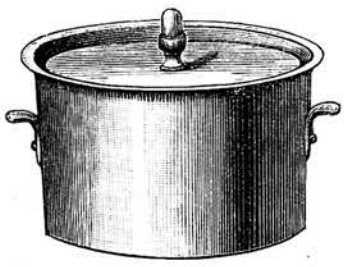


Fig. 964
Moule à charlotte ou à timbale.

Remarque. — A peu de choses près, ce pouding est du même genre que celui au citron et à l'orange; on peut les aromatiser au curaçao, au marasquin, à la framboise, à l'orange, à la fraise, à la groseille. Lorsqu'il s'agit de parfum aux fruits, on se sert plus communément d'essences, et on colore légèrement la masse, rose, rouge, etc., selon le fruit ; on remplace alors le sabayon par un jus de fruit que l'on sert dans une saucière.

Ce même appareil sert pour les trois poudings suivants en variant l'arome. Lorsqu'on ajoute des purées de fruits, on peut y mettre un peu de fécule de pomme de terre.

Pouding aux pommes. — *Formule 4,487.* — Couper en quatre, sortir le cœur, éplucher, émincer et faire fondre une quantité relative de pommes calvilles ou reinettes ; passer la purée au tamis de Venise. D'autre part, préparer un appareil à pouding selon la formule 4,486 ; ajouter un peu de cette purée dans la terrine en même temps que les jaunes d'œufs et terminer selon l'usage. — Avec ce pouding on sert une gelée de pommes ou une purée de fruits.

Pouding d'abricots. — *Formule 4,488.* — Passer au tamis de Venise quatre cuillerées de marmelade d'abricots ; l'ajouter dans la masse de la formule 4,486 pour remplacer la vanille et le zeste de citron et terminer selon l'usage. — On sert ce pouding avec une marmelade d'abricots étendue de cognac.

Pouding au chocolat. — *Formule 4,489.* — Faire dissoudre 125 grammes de chocolat fin sans sucre, avec une gousse de vanille, ou un peu de sucre vanillé ; l'ajouter en même temps que les jaunes d'œufs à l'appareil décrit à la formule 4,486 et terminer selon la prescription.

Pouding à la maréchale. — *Formule 4,490.*

Employer :

Raisins de Malaga épépinés	grammes	100
Raisins de Smyrne et de Corinthe	—	250
Amandes douces non mondées	—	175
Graisse de rognon de bœuf	—	175
Mie de pain blanc en chapelure	—	125
Rhum	décilitres	1

Procédé. — Faire macérer les raisins avec le rhum. D'autre part, hacher la graisse avec la mie de pain. Procéder alors à la confection d'un appareil à biscuit de la façon suivante :

Sucre	grammes	250
Farine	—	250
Jaunes d'œufs	nombre	9
Blancs d'œufs fouettés	—	5
Rhum	décilitre	1

Travailler les jaunes, le rhum et le sucre ; ajouter la farine en pluie, les raisins et la graisse hachée ; travailler encore le tout et ajouter en dernier lieu les blancs fouettés ; coucher l'appareil dans un ou deux moules beurrés et panés et faire cuire au bain-marie. Les démouler et servir à part une sauce abricot au vin de Madère.

Pouding Salvator. — *Formule 4,491.* — J'ai ainsi dénommé cet entremets, parce qu'il fut servi pour la première fois dans une agape qui eut lieu l'hiver de 1875-1876 à Lugano (Tessin-Suisse), au pied du mont Salvator qui se baigne dans le lac *del Cerisio* ; à la suite d'un conciliabule entre les citoyens Benoît Malon, Arthur Arnould, Malatesta, Jules Guesde, Elisée Reclus, Michel Backounine et moi ; à l'issue de la conférence je fis la cuisine.

Procédé. — Beurrer et chemiser un moule uni avec du papier blanc. Couper transversalement un gâteau de Compiègne en cinq abaisses ; les abricoter largement avec une marmelade d'abricots ramollis au marasquin ; hacher menu de l'angélique et

du gingembre confits au sucre; mettre au fond du moule une abaisse, en réserver une autre pour le dessus; couper les autres par morceaux et les mettre pêle-mêle dans la timbale avec les fruits; faire cuire 3 décilitres de lait avec un peu de sucre; casser dans un saladier 3 œufs entiers, ajouter un décilitre de marasquin et le lait bouillant en fouettant avec une fourchette; verser dans la timbale et faire pocher au bain-marie au four pendant trente minutes. Accompagner d'un sabayon au marasquin.

N.-B. — Cuisine hétérogène s'il en fut, elle se composait d'*agonis* frits (poissons du lac) d'un *risotto* et d'un *pouding*; Malon et Arnould buvaient du vin rouge de Farolo; Malatesta, Jules Guesde et moi du vin blanc d'Asti et Élisée Reclus de l'eau. Backounine, après avoir bu un verre de bière et avant que l'entremets fut servi, se mit à boire, à mesure qu'il s'animait, des rasades de tasses de thé, comme s'il y avait puisé sa verve chaude et éloquente, en même temps qu'il nous fumait vivants avec ses cigarettes de tabac turc; ce qui n'avait rien d'agréable ni pour Élisée Reclus, ni pour moi, ayant été obligés d'ouvrir, par un temps froid, les fenêtres du local non chauffé.

Jamais réunion aussi peu nombreuse n'avait offert pour moi autant de diversité de goûts que celle-ci; et, chose remarquable, si l'entente a été impossible sur les grandes questions humanitaires, sur la solution à donner au *modus vivendi* à suivre pour le bonheur des peuples, les six ou sept doctrinaires, abstèmes, créophages, végétariens et gastrosophes, se trouvèrent d'accord pour reconnaître l'exquisité du pouding. (J.-F., mes notes privées.)

Pouding à la bohémienne. -- *Formule 4,492.* — Aussi appelé *à la Roquelaure.* — Apprêter un salpicon de fruits variés, frais et confits, lié avec une marmelade de pommes serrées.

Apprêter également une douzaine de pannequets très minces; les étaler sur un torchon et garnir le milieu de chaque avec une partie du salpicon. Fermer les pannequets en forme de ballotines, ou de Cromesquis, et les ranger dans le fond d'un moule à bordure beurré. Finir d'emplir le moule avec un appareil de crème au bain-marie à la vanille, et le pocher comme une crème. Servir ce pouding froid, entouré à sa base d'une gelée de pomme rose hachée. (PH. GILBERT.)

Pouding à la bergère. — *Formule 4,493.* — Broyer dans un torchon 500 grammes de pain d'épice ou pavé de Venise; tamiser dans une grosse passoire; ajouter une pincée de myrthe pimenté moulu et une pincée d'anis haché. Faire cuire 3 décilitres de lait avec un peu de sucre; ajouter la chapelure du pain d'épice, travailler avec la spatule de façon à obtenir une pâte homogène et un peu ferme; laisser refroidir un peu et ajouter alors quatres jaunes d'œufs, les uns après les autres en travaillant hors du feu. Fouetter les blancs et les incorporer dans la masse. Beurrer deux moules unis, les paner à la chapelure de pain d'épice, y coucher la pâte et faire cuire les poudings au bain-marie. On les accompagne d'une crème caramélisée à l'anis ou d'une sauce anisée aux fruits.

Pouding de cabinet. — *Formule 4,494.* — Employer :

Citronnat et orangeat	grammes	125
Raisins de Malaga épépinés	—	125
Sucre	—	60
Angéliques confites	—	75
Madeleine de 10 centimes	nombre	6
Macarons	—	8
Œufs	—	4
Zeste de citron	—	1
Lait	décilitres	4
Kirsch ou cognac	—	1/2

Procédé. — Hacher l'orangeat, le citronnat et l'angélique; faire tremper les raisins à l'eau tiède et les épépiner; les déposer dans une assiette, et les faire macérer dans un peu de kirsch ou cognac. Beurrer et chemiser de papier blanc un moule uni; casser les madeleines en deux ou en trois morceaux et les mettre dans le moule par couches alternées avec les macarons également brisés et les fruits hachés. Faire cuire le lait avec le sucre et le zeste de citron. Casser dans un saladier les quatre œufs et verser le lait bouillant dessus (dont on aura retiré le zeste), en fouettant avec une fourchette ou avec le fouet; lorsque le tout est bien mélangé verser dans le moule. Couvrir d'un papier beurré et faire pocher doucement au bain-marie au four pendant quarante minutes environ. Le démouler sur un plat rond creux, et le masquer avec un sabayon (voir ce mot); servir le restant de la sauce à part.

Remarque. — Avec les doses prescrites ci-dessus on obtiendra un fort pouding et très délicat. Toutefois on peut remplacer les madeleines par n'importe quelle autre pâtisserie, à la condition qu'elle ne soit pas rance. On peut au besoin se servir de pains au lait, mais on ne saurait se priver de macarons qui sont indispensables ainsi que les fruits.

Pouding de cabinet aux cerises. — *Formule 4,495.*

Procédé. — Beurrer et chemiser avec du papier blanc un moule uni à timbale; aligner au fond une couche de cerises mi-sucre, sur laquelle on mettra une abaisse de génoise d'un centimètre d'épaisseur; l'arroser de vin vieux de Marsala; parsemer le biscuit de cédrat confit taillé en petits

dés; recommencer l'opération, en alternant ainsi les couches jusqu'à hauteur du moule; finir par le cédrat.

Faire bouillir de la crème fraîche ou du lait avec une quantité relative de sucre; verser en fouettant bien dans une casserole contenant cinq jaunes d'œufs et deux œufs entiers; passer au tamis; remplir le moule avec cet appareil en versant doucement pour imbiber le biscuit; faire pocher au bain-marie au four, sans ébullition, pendant une demi-heure environ. Au moment de servir, renverser le pouding sur un plat creux, saucer sur le plat sans masquer, avec la crème ci-dessous et envoyer le restant dans une saucière.

Pouding de semoule. — *Formule 4,496.* — Aussi appelé *à la Chevreuse.*

Employer :

Lait	décilitres	6
Œufs frais	nombre	3
Vanille	gousse	1
Sucre	grammes	50
Semoule	—	100

Procédé. — Faire bouillir le lait avec sucre et vanille; ajouter la semoule en pluie, laisser cuire vingt minutes en remuant pour que la pâte ne s'attache pas au fond. Retirer du feu et ajouter les trois jaunes d'œufs en travaillant jusqu'à ce que la pâte soit presque froide, elle doit être alors mollette, lisse et de bon goût. Fouetter les blancs et les incorporer à la masse avec précaution; retirer la vanille, beurrer et passer à la semoule un moule uni et y couler la pâte. Faire cuire au bain-marie pendant une heure environ et l'accompagner d'une sauce aux fruits.

Remarque. — Lorsqu'on prépare l'appareil pour plusieurs poudings, on augmente les doses bien entendu, on peut mettre un œuf entier par service avec les jaunes qu'on travaille ensemble. On doit aussi augmenter ou diminuer la fécule selon qu'elle épaissit, plus ou moins.

Pouding de semoule aux fruits. — *Formule 4,497.* — A la formule précédente on ajoute des fruits confits, citronnat, orangeat, hachés et du raisin de malaga épépiné, le tout ramolli dans un sirop aromatisé, dans la proportion de 100 grammes par service. On les ajoute à la masse après la semoule de façon à les laisser cuire un peu. On accompagne ce pouding d'un jus de fruit au kirsch.

Pouding de semoule aux noisettes. — *Formule 4,498.*

Employer :

Lait frais	litre	1
Œufs frais	nombre	6
Sucre	grammes	125
Semoule	—	250
Noisettes torréfiées		150

Procédé. — Torréfier les noisettes au four, les piler avec du sucre et les passer au tamis de crin. Faire cuire ensemble le lait, les noisettes et le sucre; y faire tomber la semoule en pluie; laisser cuire vingt minutes; ajouter deux œufs entiers un à un en travaillant et quatre jaunes. Lorsque l'appareil est presque froid, battre les quatre blancs et les y mélanger avec précaution. Beurrer deux moules unis, les chemiser avec un mélange de noisettes hachées de sucre en poudre et de semoule; coucher l'appareil devant et cuire au bain-marie au four pendant une heure.

Pouding de semoule aux amandes. — *Formule 4,499.* — Dans la formule précédente remplacer les noisettes par des amandes douces mondées pilées avec le sucre. On procède de la même façon quant au reste.

Pouding de riz (*Entremets chaud*). — *Formule 4,500.* — Employer :

Riz	grammes	125
Sucre	—	60
Sel fin	—	3
Vanille	gousse	1
Lait	litre	1/2
Œufs	nombre	3
Crème fraîche.		

Procédé. — Faire cuire le riz avec le lait, le sucre et la vanille; retirer du feu, sortir la gousse de vanille, ajouter la crème, les quatre jaunes d'œufs et remuer. Fouetter les blancs d'œufs. Pendant ce temps beurrer et saupoudrer un moule uni à timbale d'un mélange de sucre et de farine; incorporer dans le riz les blancs d'œufs avec les précautions d'usage; remplir le moule aux trois quarts, couvrir d'un papier beurré et faire cuire au bain-marie au four chaud dessous pendant quarante-cinq minutes au moins.

Servir accompagné d'une sauce aux fruits.

Pouding de riz aux fruits. — *Formule 4,501* — Aussi appelé *à la Condé.* — Préparer un pouding de riz exactement comme il est décrit ci-dessus, mais remplacer la vanille par le zeste râpé d'une orange et d'un citron. Faire cuire dans un peu d'eau 100 grammes de raisins de Corinthe épluchées, citronnat, orangeat, et angélique confites le tout taillé en petits dés; les ajouter dans l'appareil en même temps que la crème; ter-

miner par les blancs d'œufs comme il est prescrit plus haut ; beurrer le moule et le saupoudrer d'amandes douces hachées ; le remplir avec l'appareil, et faire cuire selon la prescription sus-énoncée. Servir ce pouding avec une sauce d'abricots alongée avec du rhum ou avec une autre sauce aux fruits.

Pouding au lait d'amande. — (*Entremets chaud*). — *Formule 4,502.* — Proportions pour deux services.

Employer :

Farine tamisée	grammes	100
Farine de riz	—	100
Amandes	—	150
Beurre	—	165
Sucre en poudre	—	200
Sel	—	5
Œufs frais	nombre	8
Zeste d'orange râpé	—	1
Lait	décilitre	7
Crème fraîche	—	1 1/2

Procédé. — Hacher ou piler les amandes, et les faire bouillir pendant dix minutes avec le lait ; passer le lait d'amande dans une petite casserole ; ajouter le beurre et mettre en ébullition ; ajouter alors les farines et travailler avec une spatule ; lorsque la pâte sera lisse, ajouter un à un deux œufs entiers, en continuant de travailler hors du feu, comme une pâte à choux ; mettre l'appareil dans une terrine et ajouter un à un les jaunes d'œufs, le sucre, le sel, le zeste râpé et la crème. Bien homogénéiser le tout et s'assurer du bon goût ; fouetter les blancs d'œufs et les incorporer à la masse avec les précautions d'usage. Beurrer deux moules à dômes unis, les saupoudrer intérieurement d'amandes hachées et y verser l'appareil. Couvrir d'un papier beurré, faire cuire au bain-marie pendant une heure environ, et préparer la sauce suivante :

Mousse à l'amande. — *Formule 4,503.* — Mettre dans une casserole, un demi-litre de lait d'amande, trois œufs entiers et une quantité relative de sucre : fouetter sur le feu sans laisser bouillir jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une crème mousseuse. Démouler les poudings, le masquer de cette mousse, et servir le restant à part.

Remarque. — Cette sauce inédite et de ma création convient surtout pour remplacer le sabayon dans les entremets chauds à base d'amande. On peut aussi la préparer au pralin, à la noix, à la pistache, à la noisette, en pilant et en faisant cuire les substances d'avance avec le lait.

Les aromes qui réussissent le mieux sont : la noisette grillée, le pralin et l'amande douce.

Pouding à l'archiduc. — *Formule 4,504.* — Employer :

Amandes douces	grammes	300
Amandes amères	—	6
Raisins de Malaga	—	300
Cédrat, orangeat, citronnat	—	300
Angélique confite	—	100
Biscuits	—	300
Moelle de bœuf	—	500
Sucre en poudre	—	150
Farine	—	100
Jaunes d'œufs	nombre	8
Œufs entiers	—	4
Eau de noyau	décilitre	1
Rhum	—	1/2

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec un peu de blanc d'œuf ; hacher la moelle avec la farine, l'ajouter aux amandes et passer le tout au tamis de métal ; mettre dans une terrine, ajouter le biscuit écrasé, les œufs entiers et les jaunes, le sucre en poudre, l'eau de noyau, le rhum et les fruits confits ; bien travailler le tout ; le coucher dans deux moules à dôme unis et beurrés ; faire cuire doucement au bain-marie pendant deux heures et les accompagner d'un sabayon au kirsch.

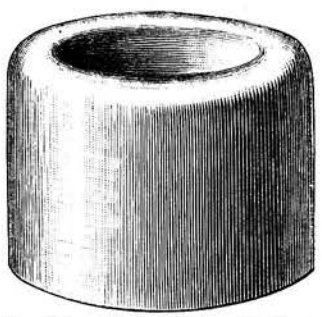


Fig. 965. — Moule à dôme cylindrique pour pouding.

Pouding praliné. — *Formule 4,505.* — Beurrer un moule uni à timbale ; le cheminer de papier blanc ; couvrir le fond avec une couronne de macarons et en mettre un au milieu ; continuer la couronne de macarons jusqu'en haut. Faire ramollir dans un sirop de fruits confits : angélique, chinois hachés et raisins de Smyrne ; les égoutter et les mettre dans le puits. D'autre part, faire cuire 4 décilitres de lait avec 50 grammes de sucre, une prise de sel et 30 grammes d'amandes pilées ; verser le lait bouillant sur trois œufs cassés dans une terrine, en ayant soin de battre avec le fouet ; verser dans le moule et faire pocher au bain-marie, au four pendant vingt minutes. (Communiqué par CH. LE SÉNÉCHAL.)

Pouding de brioche (*Entremets chaud*). — *Formule 4,506.*

Employer :

Brioche fine	grammes	200
Sucre en poudre	—	125
Raisins de Corinthe et de Smyrne épluchés	—	125
Beurre fin	—	125
Marmelade de pommes et d'abricots	cuillerées	2
Lait	litre	1/2
Rhum vieux	décilitres	2
Œufs	nombre	1
Ecorce d'orange hachée	—	1

Procédé. — Faire bouillir le lait avec le sucre et l'écorce d'orange hachée, ajouter la brioche brisée et travailler avec la spatule. D'autre part, faire ramollir les raisins dans du sirop, ajouter progressivement en travaillant, l'œuf, les raisins et le beurre fondu; laisser reposer une demi-heure. Beurrer un moule uni, le parsemer d'amandes pralinées, ajouter un peu de rhum dans l'appareil, mélanger et le coucher dans le moule. Faire cuire dans un four, l'arroser avec le restant du rhum en le sortant du four. L'abricoter et l'accompagner d'une sauce à l'abricot au rhum.

Pouding au Malaga. — *Formule 4,507.* — La composition suivante est pour deux services.

Employer :

Raisins de Malaga	grammes	100
Sucre en poudre	—	125
Beurre fin	—	125
Œufs frais	nombre	7
Biscuits fins	—	5
Marmelade d'abricots	cuillerées	2
Vin de malaga blanc naturel	litre	1/2

Procédé. — Ramollir les raisins sur le feu avec un peu d'eau; les épépiner et les imbiber sur le feu avec la marmelade d'abricots et du malaga; laisser refroidir. Travailler le beurre en pommade dans une terrine avec un œuf entier, les jaunes et le sucre; ajouter les raisins, fouetter les blancs et les mélanger à l'appareil; imbiber les biscuits de malaga; beurrer un moule à cheminée, le saupoudrer de biscuit écrasé, mettre au fond une couche d'appareil, puis du biscuit en miettes et continuer ainsi en finissant par l'appareil; couvrir d'un papier beurré et faire cuire au bain-marie au four. Dresser le pouding, le masquer avec un sabayon au malaga, et l'accompagner du restant dans une timbale.

Crême au Marsala pour pouding. — *Formule 4,508.* — Mettre dans une casserole autant de cuillerées de sucre en poudre que de jaunes d'œufs très frais. D'autre part, faire bouillir une quantité relative de crême fraîche; verser sur les jaunes et le sucre en travaillant; faire épaissir sur le feu en fouettant sans laisser bouillir: passer au tamis et y mélanger une quantité suffisante de vieux vin de Marsala. Verser dans la saucière et servir.

On peut remplacer le vin de Marsala par du vieux vin de Madère authentique.

POUDINGS GLACÉS. — On *dénomme* ainsi divers entremets froids dont voici les meilleurs.

Pouding de fruits glacés au marasquin (*Entremets froid*). — *Formule 4,509.*

Procédé. — Apprêter en les conservant blanches une purée de pommes calvilles ou reinettes, dans laquelle on ajoutera la même quantité de marmelade d'abricots, et un zeste d'orange râpé; la déposer dans une terrine. D'autre part, faire ramollir des raisins de Corinthe dans de l'eau chaude et les égoutter sur un tamis; les mettre macérer ensuite dans du marasquin avec des cerises mi-sucre. Tailler en petits dés et en quantité égale du cédrat, de l'ananas confit et des amandes vertes également confites, et faire macérer le tout dans du marasquin.

D'autre part, préparer une bonne gelée limpide, au marasquin, avec une partie de laquelle on chemisera le moule sur la glace; établir alors une couronne de cerises et une rosace au fond du moule; mélanger les fruits à la purée et les mettre par couches alternées jusqu'à hauteur du moule; y couler alors de la gelée de marasquin pour garnir les interstices. Faire glacer; faire congeler également le restant de la gelée de marasquin sur un plafond à rebord. Une demi-heure avant de servir, chauffer légèrement le moule pour le renverser sur un plat froid; entourer le moule de croûtons de gelée au marasquin et mettre sur chacun, ou entre chacun d'eux, une cerise mi-sucre.

Pouding glacé à la Richelieu (*Entremets froid*). — *Formule 4,510.*

Procédé. — Faire cuire 500 grammes de pruneaux brugnoles (voir ce mot) sans noyaux, avec eau et sucre; passer les pruneaux au tamis et faire réduire le jus avec deux feuilles de gélatine, le passer sur la purée, ajouter du marasquin, de façon à obtenir un appareil pouvant se congeler. Avec cet appareil, chemiser sur glace une timbale unie en commençant par le fond; poser alors un second moule de la même formule, sans oreilles mais plus petit, de manière à laisser autour un vide de deux centimètres que l'on remplit avec l'appareil. Mettre un couvercle et sangler le moule.

Aussitôt que l'appareil sera congelé, retirer le moule intérieur en y mettant de l'eau chaude dedans pour le faire détacher.

Remplir le puits avec un appareil bavarois au marasquin, contenant des biscuits fins à la cuillère, brisés, un salpicon d'ananas, de cédrat, d'orangeat d'abricots confits cuits et macérés dans le marasquin. On mélange avec le tout et on y ajoute de la crème chantilly de façon à rendre le pouding exquis et léger. — On le fait refroidir encore une heure sur la glace et on démoule sur une serviette à franges.

Remarque. — Il y a trois méthodes de faire le pouding à la Richelieu : 1° de le chemiser en noir ou brun et de mettre au milieu l'appareil blanc comme je viens de le décrire, 2° de chemiser le moule avec un appareil blanc et de le garnir avec un appareil de fruit à la gelée ; 3° de garnir le moule par couches alternées de glace à la vanille et de fruits ; soit en chemisant avec de la glace et en garnissant l'intérieur de fruits. Mais les deux premières méthodes me paraissent préférables.

Pouding d'hiver (*Entremets glacé*). — *Formule 4,511.*

Procédé. — Préparer un riz à la crème avec sucre, vanille, orangeat et citronnat coupés en dés. Garnir un moule à double fond, en commençant par une couche de cerises mi-sucre garnies d'un peu de gelée de groseilles très ferme ; laisser glacer ; mettre par-dessus une couche de compote de pommes calvilles cuites au sirop et une gelée à l'orange très ferme ; laisser prendre et enfin finir par une couche de compote rouge de poires bon chrétien avec une gelée de poires très ferme. Retirer le cylindre de l'intérieur et tasser le riz dans le puits ; niveler le dessus de façon à ce qu'il soit très d'aplomb et laisser dans la glace pendant une heure au moins. Chauffer vivement le moule et démouler sur un plat froid ; couronner la base de l'entremets avec des croûtons de gelée à l'orange.

Servir à part un punch à l'orange fouetté sur glace.

Pouding glacé à la Stourdzza. — *Formule 4,512.*

Employer :

Marrons cuits et décortiqués	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Fruits confits	—	250
Œufs	nombre	6
Eau	litre	1/2
Marasquin	petit verre	2
Kirsch	—	1
Vanille.		

Procédé — Faire cuire les marrons avec un peu d'eau, les égoutter et les passer au tamis. D'autre part, mettre dans une casserole la vanille, deux œufs entiers, le sucre, quatre jaunes d'œufs et l'eau. Travailler sur le feu avec le fouet, pour laisser épaissir sans ébullition : retirer la casserole, ajouter la purée de marrons et fouetter encore ; lorsque cet appareil est froid, ajouter le kirsch et le marasquin, et faire glacer dans la sorbetière ; y mélanger les fruits confits hachés et préalablement ramollis dans du sirop, deux ou trois cuillerées de crème fouettée, s'il y en a ; mettre dans un moule à pouding et le sangler pendant une heure.

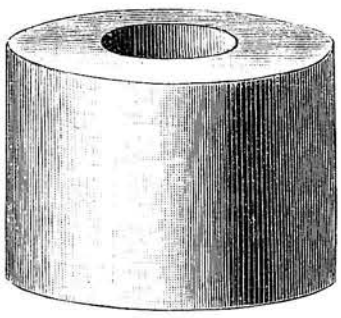


Fig. 966. — Moule à cylindre à puits pour pouding.

Pouding glacé à la d'Orléans (*Entremets froid*). — *Formule 4,513.*

Employer :

Sucre en poudre	grammes	200
Raisins de Corinthe	—	50
Raisins de Malaga épépinés	—	100
Gélatine	—	35
Biscuits à la cuillère	—	150
Jaunes d'œufs	nombre	8
Abricots confits coupés en dés	—	3
Vanille	gousse	1
Crème fraîche	décilitres	7
Marasquin	gousse	1/2

Procédé. — Faire bouillir la crème et le sucre avec la vanille ; aussitôt cuite, ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau ; faire fondre, opérer la liaison avec les jaunes d'œufs et passer le tout au tamis ; ajouter le marasquin et les fruits épépinés, préalablement ramollis dans un peu de sirop et égouttés. Chemiser un moule sur la glace avec l'appareil qu'on versera par couches alternées avec les biscuits émincés ; finir avec l'appareil.

Faire refroidir pendant deux heures, et servir froid.

Pouding de crème de riz au marasquin. (*Entremets glacé*). — *Formule 4,514.*

Employer :

Riz	grammes	125
Sucre en poudre	—	60
Raisins de Smyrne épluchés	—	50
Raisins de Corinthe épluchés	—	50
Macarons ordinaires	nombre	24
Feuilles de gélatine	—	2
Crème double fraîche	litre	1/2
Lait frais	—	1/2
Marasquin	décilitres	3

Procédé. — Faire cuire le riz avec le lait en remuant au fond pour ne pas laisser attacher ; lorsqu'il est cuit à point, l'égoutter avec une écumoire et le mettre dans une autre casserole avec la moitié de la crème, la partie la moins ferme ; achever de cuire pour rendre le riz en marmelade; passer au tamis fin. Bouillir la purée et la déposer dans une terrine. Pendant ce temps on aura fait tremper la gélatine dans de l'eau et dissoudre dans un peu de lait bouillant ; la passer au tamis sur le riz, ajouter la moitié du marasquin et remuer le tout. Fouetter la crème, l'incorporer dans l'appareil avant qu'il soit complètement refroidi, de façon à obtenir une masse légère très blanche et de bon goût. Faire l'essai dans un petit moule.

D'autre part, faire cuire les raisins pendant un quart d'heure, les égoutter et les arroser d'un peu de marasquin.

Huiler légèrement avec de l'huile d'amande douce un moule uni ; décorer le fond avec des raisins et des macarons, coucher dessus un peu d'appareil et semer par-dessus des raisins et des macarons brisés en ayant soin qu'ils ne touchent pas les parois afin qu'elles restent blanches ; continuer ainsi jusqu'à hauteur du moule ; couvrir d'un papier blanc et sangler le moule.

Huiler avec de l'huile d'amande douce un plafond à rebord, y coucher le restant de l'appareil et le mettre sur la glace. Au moment de servir, faire tremper le pouding dans de l'eau tiède, l'essuyer et le démouler sur un plat rond froid ; border la base du pouding avec des croutons taillés dans l'appareil en gelée et mettre sur chacun un grain de raisin ; masquer le tout avec du marasquin de premier choix. — Ce pouding doit être très blanc, léger, parfumé, exquis.

Remarque. — Avec les différentes doses prescrites dans cette nomenclature, on peut étendre à l'infini la variété des poudings, en variant les arome et en modifiant les doses.

POUILLY (*Géogr. gastr.*) — Vin blanc de Bourgogne renommé, dans l'arrondissement de Beaune (Côte-d'Or). — *Pouilly-sur-Loire*), dans la Nièvre, donne également un vin blanc estimé.

POUITCHKI *s. m. pl.* — On appelle ainsi en Russie une variété de petits pâtés que l'on sert comme hors-d'œuvre. Pour leur préparation voir la formule 4,080.

POULARDE *s. f.* All. *Fetthenne*; angl. *fattened pulled* ; russe *pouliarke* ; ital, *pollastra*. De *poule* et l'augmentatif *arde*. Jeune poule de bonne race soumise à la castration et traitée vers l'âge de six mois par des procédés spéciaux d'engraissement.

Les départements qui nous fournissent les poulardes les plus renommées sont dans l'Ain, celles de la Bresse, dans la Sarthe celles du Mans et de la Flèche ; dans l'Oise celles de Crèvecœur, dans le Calvados celles de Caen et dans la Charente celles de Barbezieux.

HYGIÈNE. — La poularde est d'une succulence très appréciée ; d'une tendreté parfaite, mais surchargée de graisse et partant d'une digestibilité équivoque pour les malades, les convalescents et les affaiblis ; surtout, lorqu'elle est simplement rôtie sans avoir été dégraissée. Les plus délicates sont celles qui réunissent le plus de chair et qui ont le moins de graisse.

USAGE CULINAIRE. — La poularde et le chapon sont soumis aux mêmes préparations culinaires ayant peu de différence entre eux ; les qualités du sexe ayant d'ailleurs disparu par la castration.

Habillage de poularde, chapon et poulet pour entrée, (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,515.*

Procédé. — Plumer, flamber, vider le volatile selon les règles ordinaires, laisser la peau du cou un peu longue, sortir les poumons avec soin ; couper les pattes au-dessus du genou, introduire le doigt par l'orifice postérieur et le glisser entre peau et chair de la cuisse jusqu'à l'extrémité de l'os ; et faire rentrer celui-ci sous sa propre peau, comme si l'on tirait un bras d'une manche de chemise ; détacher l'os de la poitrine avec le doigt en le glissant entre la chair et l'os ; dégager également la fourche de devant en détachant les chairs avec l'ongle du pouce ; et avec un coup sec de la pointe du gros couteau, le casser des deux côtés aussi près que possible de la carcasse et le retirer ; la pièce est

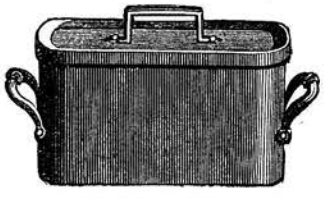


Fig. 967. — Braisière.

ainsi prête à farcir. On la bride alors ; la volaille étant tenue de la main gauche sur la table, le derrière en avant, on appuye du pouce et du doigt majeur sur les cuisses, et avec la main droite armée de l'aiguille enficelée, on pique au milieu et au-dessus de l'os ; on tourne la pièce, la poitrine en bas, on passe l'aiguille à travers le premier aileron, on pique la peau du coup avec celle du tronc, on continue à passer l'aiguille à travers le deuxième aileron et on ramène la ficelle au point de départ pour la lier avec deux nœuds. Après avoir rentré le croupion, on passe le doigt intérieurement pour lever les chairs de l'estomac, de façon à lui donner une forme arrondie et douce. Elle est alors prête à être bardée.

Lorsqu'elles sont *farcies aux truffes*, on introduit quelquefois des truffes entre peau et chair, ce que l'on appelle à la *demi-deuil*. On les décore aussi quelquefois en incrustant une partie des lames de truffes, levées à l'emporte-pièce rond, en pratiquant une incision sur les filets de la volaille ; on introduit à moitié les ronds de truffes, et on les recouvre de la peau ; cette opération se fait à crue.

Méthode pour cuire et conserver les volailles blanches. — *Formule 4,516.*

Procédé général. — Lorsque la volaille est habillée, bridée pour entrée selon la méthode précédente, on citronne copieusement l'estomac. Pour les chapons et poulardes, lorsqu'il est bien imbibé de jus de citron, on le recouvre d'une large et forte barde de lard ; on beurre du papier blanc d'office, on y ensevelit la volaille, on plie le papier de façon à fermer hermétiquement les ouvertures.

Foncer une braisière avec du lard, oignons cloutés, quelques branches de céleri-rave, thym, myrte, un peu de poivre blanc en grains et arroser copieusement le tout de beurre clarifié. Mettre la volaille dessus et faire saisir dans un four très chaud sans laisser roussir le papier et en laissant suffisamment d'ouverture au couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper. Lorsqu'elle aura été saisie, mouiller légèrement avec du bouillon d'abatis de volailles et le jus d'un beau citron ; ajouter un demi-pied de veau et faire cuire pendant une heure et quart environ, à petit mouillement à l'étouffée, en fermant hermétiquement la braisière ; le fonds doit rester blanc sans être attaché. Pour cela, on aura soin de faire cuire dans un four, de chaleur modéré.

Au moment de dresser, on enlève le papier et la barde de lard sous laquelle la peau de la volaille doit être d'une parfaite blancheur ; si les filets avaient été incrustés de truffes, on enlèverait la peau pour les laisser apparaître blancs à nu incrustés de truffes. On passe le fond qui doit être d'une parfaite blancheur, on le dégraisse et on l'ajoute aux sauces avec lesquelles on sert les poulardes.

Remarque. — Autrefois, on appelait cette opération *poêler*, parce qu'on préparait dans une poêle une garniture analogue à l'appareil mirepoix ; mais l'art culinaire moderne la dénomme plus justement *braiser à blanc* (Voir ce mot).

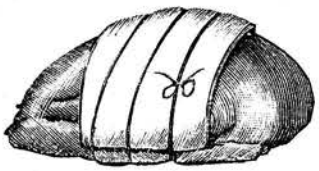


Fig. 968. — Poularde bardée, troussée pour entrée.

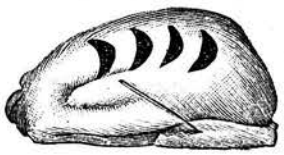


Fig. 969. — Poularde cuite à blanc, incrustée de truffes.

Poularde à la Vierge. — *Formule 4,517.* — Faire braiser à blanc une poularde, comme il est décrit ci-dessus ; ajouter de la sauce béchamelle à une partie de sa cuisson ; faire réduire et lier avec de la crème fraîche et deux jaunes d'œufs. Découper la poularde en laissant les morceaux à leur juxtaposition ; la mettre dans un plat rond muni d'une bordure d'argent, la garnir de riz de veau et de cervelles très blanches, le tout escalopé ; masquer avec un peu de sauce et envoyer le restant du ragoût à part dans une timbale.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit d'un repas à nombreux convives ou d'une table d'hôte, on découpe la volaille selon l'usage, on sauce légèrement et on passe la garniture dans une timbale à part.

Poularde à l'aurore. — *Formule 4,518.* — Faire cuire à blanc la poularde selon la formule 4,516. Lorsqu'elle est cuite, dégraisser le fond et ajouter la même quantité de sauce béchamelle et de purée de tomate très rouge ; un peu de poivre blanc en grains concassés et de la muscade. Faire réduire un instant et passer à l'étamine ; achever la sauce avec du beurre fin, ajouter une garniture de cervelles et de ris d'agneau cuits à blanc et escalopés. Découper et dresser la volaille dans un plat rond, muni d'une bordure d'argent ; la garnir, la saucer et envoyer le restant du ragoût et de la sauce à part dans une timbale d'argent.

Poularde à la vénitienne. (*Haute cuisine*). — *Formule 4,519.*

Procédé. — Incruster sous la peau des filets des deux poulardes, des truffes blanches du Piémont; les trousser pour entrée en ayant soin de mettre dedans quelques truffes blanches; les barder et les braiser à blanc selon la formule 4,516. D'autre part, ébouillanter à l'eau salée, en égales parties et en quantité suffisante, des sommités de cerfeuil, estragon, pimprenelle, fenouil, ciboulette et épinard; les égoutter, les rafraîchir, les piler au mortier avec beurre, poivre blanc moulu et muscade; passer les herbes au tamis de métal. Lorsque la poularde sera braisée, dégraisser le tout, ajouter un peu de fécule, mettre du jus de champignons frais, faire réduire et lier avec de la crème, des jaunes d'œufs et du beurre frais; amener la sauce à bon goût; la passer à l'étamine et ajouter la purée de fines herbes, qui lui donnera une couleur vert tendre et un goût de primeur relevé.

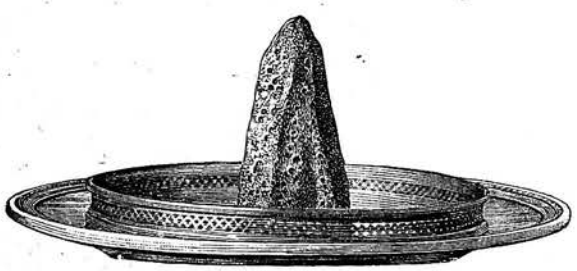


Fig. 970. — Plat avec croûton et bordure pour dresser les entrées chaudes.

Le dressage. — Dans une maison particulière, on peut dresser pour être présentées les deux poulardes entières sur un plat rond, muni d'une bordure d'argent, appuyée contre un croûton collé au centre du plat et sur lequel on plantera un attelet. Garnir les deux côtés des poulardes avec des champignons tournés, des truffes blanches du Piémont et des rognons de coqs; établir sur la bordure une couronne de crêtes de coqs blanches. Seules, les garnitures des deux côtés doivent être masquées de la sauce; envoyer dans une timbale à part, le restant de la garniture et de la sauce.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de repas à nombreux convives où l'on passe le plat, on découpe les poulardes, en ayant soin d'enlever la peau; on les dresse sur un plat rond avec la garniture, on les masque de sauce et on envoie le restant à part. On peut aussi servir les garnitures saucées dans une timbale à part; ce qui facilite le choix des morceaux dans le plat.

Poularde à l'ivoire. — Voir ce mot.

Poularde à la périgourdine (*sauce blanche*). — *Formule 4,520.*

Préparation. — Procéder à l'habillage de la poularde selon la formule 4,515; coudre le côté postérieur après avoir rentré le croupion; la farcir alors avec des truffes tournées en olives et mélangées avec de la panne fraîche de porc, préalablement hachée et passée au tamis et saupoudrée avec du myrte piment ou *poivre de la Jamaïque* en poudre, le tout légèrement fondu dans une casserole et refroidi; incruster sous la peau des rondelles de truffes selon la figure 969. Achever l'habillage de la poularde en la bridant en entrée; citronner la poitrine et la recouvrir d'une barde de lard. Cette préparation se fait la veille.

La cuisson. — Le lendemain, l'envelopper de papier et la faire cuire selon les indications prescrites à la formule 4,516.

Sauce suprême. — *Formule 4,521.* — Dégraisser le fonds, y ajouter du jus de champignons frais, le passer, y délayer un peu de fécule et faire réduire; opérer une liaison avec jaunes d'œufs, beurre fin et crème de façon à obtenir une sauce très corsée et de bon goût, la passer à l'étamine par expression.

Le dressage. — Au moment de servir, déballer la poularde, découper seulement les jointures des cuisses, du pilon et des ailes; la mettre sur un plat rond, saucer légèrement le fond, napper de sauce les parties blanches en conservant noire l'incrustation des truffes; établir tout autour une couronne de truffes qu'on aura fait chauffer dans le fond de la cuisson. Accompagner le plat d'une saucière de sauce avec des lames de truffes.

On peut aussi découper la poularde, dresser les premiers morceaux en pyramide, tailler les truffes en lames, les mélanger à la sauce, en masquer la poularde et envoyer le restant dans une saucière.

Suprêmes de poulardes à la périgourdine. — *Formule, 4.522.* — Lever les filets, les cuisses et les ailes de la poularde; enlever la peau, supprimer le pilon des cuisses et les désosser, citronner les morceaux, leur incruster des lames de truffes et envelopper chaque suprême dans du papier blanc beurré; les mettre dans un sautoir beurré, le côté décoré en haut, mouiller avec un peu de consommé de volaille et de jus de champignons frais, couvrir le sautoir et faire pocher au four pendant vingt à trente minutes. Coller un croûton de pain frit taillé en pyramide au fond d'un plat rond muni d'une bordure d'argent, mettre

la garniture autour et ranger dessus symétriquement les suprêmes historiés ; surmonter le tout d'un attelet avec une truffe et crête ; mettre une papillotte garnie d'une truffe à chaque moignon de filet, envoyer à part de la sauce suprême aux truffes.

Remarque. — Comme on le voit, dans les formules braisées à blanc, il n'entre que du bouillon de volaille, du jus de citron et des condiments. Ce fond très réduit, qui se distingue des autres sauces blanches, ne contient qu'un peu de jus de champignons frais, de fécule, est lié avec du beurre fin, crème et jaunes d'œufs frais ; ce qui constitue la vraie *sauce suprême*, qui doit accompagner les filets de volaille également appelés *suprêmes*. Il n'est pas admissible, en effet, que l'on fasse entrer dans cette préparation supérieure, les sauces allemandes, veloutées, à base de viande de boucherie. D'ailleurs il est toujours possible, lorsqu'on prépare des suprêmes, d'obtenir avec les carcasses et les abatis de volaille un fond blanc que l'on fera réduire pour la préparation de la sauce. La vraie science culinaire consiste, à maintenir la pureté des éléments que l'on emploie.

Poularde à la périgourdine (*Sauce brune*). — *Formule, 4.523.* — Habiller une poularde pour entrée ; la remplir avec des truffes coupées en quatre et incorporées dans une farce à gratin selon la formule 1692, la barder. Cette opération se fait la veille.

Cuisson. — Foncer une braisière de lard, oignons et carottes, y mettre la poularde et la faire saisir ; préparer alors un appareil Mirepoix (voir ce mot) l'ajouter à la poularde ainsi que des abatis de volaille et faire cuire au four à petit mouillement en ajoutant une demi-bouteille de vin de Madère ou de Marsala authentique, de façon à obtenir, lorsque la poularde est cuite, un jus très corsé.

Dégraisser le fond, ajouter des truffes hachées, de la demi-glace et de l'essence de truffes dans laquelle on aura cuit vingt-quatre petites truffes tournées en olive. Au moment de servir, déballer la poularde, découper les jointures des membres, la dresser sur un plat rond, la couronner de petites truffes au madère, masquer légèrement avec la sauce et envoyer le restant à part. Si on veut la servir plus richement, on découpe la volaille, on la dresse autour d'une croustade en forme de coupe, collée sur un plat rond muni d'une bordure de métal, on sauce par dessus et on dresse sur la coupe un buisson de truffes. Quel que soit l'éclat de cette méthode, je ne puis la conseiller au praticien, parce qu'elle réveille l'idée d'une trop longue manipulation et offre toujours de la difficulté de service dans le choix des morceaux.

On peut encore simplifier le dressage et le rendre plus pratique, en découpant la volaille, en mettant au fond du plat rond muni d'une bordure de métal, la farce en pyramide, sur laquelle on appuie les morceaux de volaille ; on les garnit d'une couronne de truffes en mettant la plus grosse au-dessus ; on masque avec la sauce et on envoie le restant à part.

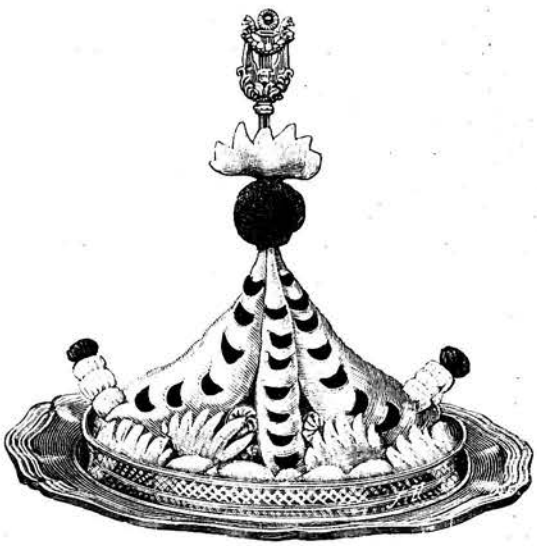


Fig. 971. — Suprême de poularde à la périgourdine (Formule 4,522).

Remarque. — Les formulaires de cuisine décrivent tous, à peu de chose près, les mêmes recettes, sous les dénominations illogiques de poularde à la *périgord* ou à la sauce *périgueux*, tandis que la vraie appellation est à la *périgourdine* (Voir PÉRIGORD) ; expression qui pourrait être simplifiée encore, si l'on voulait être plus précis, en écrivant *poularde aux truffes*.

Poularde à la Maison d'Or (*Haute cuisine*). — *Formule 4,524.* — Ou mieux *Foularde à la Casimir*.

Procédé. — Trousser pour entrée, barder une poularde et la faire braiser à petit mouillement avec un appareil mirepoix, du consommé de volaille et du vin de Madère. D'autre part, préparer une demi-glace avec le fond de la volaille dégraissée et du blond de veau ; y ajouter des crêtes et rognons de coqs, des petites quenelles de volaille truffées, et des truffes épluchées coupées en quartiers. Escaloper du foie gras, le saupoudrer et

le faire cuire au beurre ; l'égoutter et le saucer avec du vin de Madère et de la demi-glace.

Au moment de servir, découper la poularde, la dresser en pyramide sur un plat, ou dans une timbale ; mettre dessus sauce et garniture, et border d'une couronne d'escalopes de foie-gras ; saucer copieusement. (Cette recette m'a été communiquée par mon ami Casimir Moisson, de la Maison Dorée. — Paris).

Poularde à l'Ambassadrice. — Aussi appelée à l'*impératrice*. (Voir ce mot).

Poularde au vert-pré. — Aussi appelée à la *ravigote chaude*. — *Formule 4,525.* — Trousser une poularde pour entrée et la braiser à blanc, selon la formule 4,535, en ajoutant un appareil mirepoix ; mouiller avec du bouillon d'abatis de volaille, en ayant soin de conduire à petit mouillement en maintenant blanche la cuisson.

Sauce vert-pré. — Formule 4,526. — Découper la volaille et réserver les plus beaux morceaux au chaud dans une casserole couverclée ; désosser les chairs du pilon et les piler au mortier avec la carcasse ; remettre dans une casserole et passer le fond dessus, dégraisser et lier avec un peu de fécule, faire réduire. D'autre part, ébouillanter dans l'eau salée, une égale quantité de cerfeuil, d'estragon, d'épinard et de ciboulette ; rafraîchir, égoutter ces herbes, et les piler au mortier, avec une quantité relative de cornichons, de câpres, et de capucines, confits au vinaigre ; en pilant, mouiller légèrement avec un peu de sauce, passer le tout au tamis de métal, et réserver dans un bol.

Passer la sauce à l'étamine, dans une casserole, la lier avec jaunes d'œufs, crème et beurre fin, ajouter la purée d'herbe et faire épaissir sans laisser bouillir. Cette sauce doit être d'un vert tendre et de bon goût.

Au moment de servir, enlever la peau à chaque morceau de poularde, les dresser en pyramide, dans un plat creux à bordure, ou dans un légumier, les masquer avec la sauce et envoyer le restant à part.

Remarque. — On peut à volonté garnir cette poularde de quenelles de volaille verdies par les herbes. Pour toutes les sauces vertes *vénitienne*, *ravigote*, *vert-pré*, il est important de ne pas ajouter de colorants, autres que ceux produits par les herbes.

Suprêmes de poulardes au vert-pré. — *Formule 4,527.* — Lever les filets, les cuisses et les ailes des poulardes ; enlever la peau, les citronner, et les incruster de petites lames de cornichons verts, et très fermes, les mettre dans un sautoir beurré avec un peu de jus de champignons frais, les couvrir d'un papier beurré, remettre le couvercle du sautoir, et faire pocher au four pendant quinze à vingt minutes. Dresser avec la sauce les quenelles de volailles verdies, préparées comme il est dit plus haut, et mettre symétriquement les suprêmes dessus. Envoyer le restant de la sauce à part.

Poularde à la Montmorency. — *Formule 4,528.* — Brider deux poulardes pour entrée, enlever la peau de l'estomac et piquer les filets avec truffes et lardons ; remettre la peau, barder la poularde et la faire braiser dans un fond de volaille et madère ou malaga, en arrosant souvent et ayant soin de laisser tomber à demi-glace.

Préparer une garniture de truffes, de champignons tournés, crêtes et rognons de coqs, qu'on liera avec une sauce demi-glace et le fond de la poularde réduit ; coller un croûton au milieu d'un plat rond muni d'une bordure d'argent. Déballer les volailles, enlever la peau pour laisser paraître le piquage à nu ; les dresser la poitrine en haut en les appuyant l'une contre l'autre sur le croûton ; les garnir des deux côtés avec le ragoût brun sur lequel on posera de chaque côté une belle quenelle de volaille blanche décorée aux truffes ; glacer les volailles et surmonter le tout d'un attelet garni de truffes et de crêtes doubles ; envoyer le restant du ragoût à part dans une timbale d'argent.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de repas où les convives sont nombreux, on peut se dispenser de piquer les poulardes, on les fait braiser dans un bon fond de madère, on les découpe et on les garnit avec le ragoût à la demi-glace.

Suprêmes de poulardes à la Montmorency. — *Formule 4,529.* — Lever les filets, les cuisses et les ailes des poulardes ; leur enlever la peau et les piquer avec lardons et truffes ; les étendre dans un sautoir beurré, faire couler un peu de jus de citron dessus et ajouter du jus de champignons frais ; couvrir d'un papier beurré et faire pocher au four pendant 25 à 30 minutes, en ayant soin de les maintenir blancs. D'autre part, préparer un ragoût à la sauce demi-glace au madère, comme il est prescrit plus haut, dresser en légumière ou sur un plat rond et mettre les suprêmes dessus ; envoyer le restant de la sauce à part.

Poularde à la Mornay. — *Formule 4,530.* — Trousser pour entrée et braiser à blanc une poularde selon la formule 4,516. Dégraisser et faire réduire le fond ; y ajouter une égale partie de sauce béchamelle réduite avec du jus de champignons frais (voir la *remarque* de la formule 313, Ier vol.) et liés avec quelques jaunes d'œufs ; rehausser le tout d'une pointe de piment de Cayenne.

D'autre part, préparer dans une casserole un petit ragoût composé de ris de veau, de champignons, de quelques lames de foie gras frais, préalablement pochées au four, si c'est la saison ; le tout allongé avec un peu de sauce. Découper la poularde en conservant la carcasse entière, de façon à pouvoir garder les morceaux à leur juxtaposition ; mettre la carcasse sur un lit de farce préalablement pochée au four, de façon à la consolider ; reformer la poularde en la remplissant de ragoût ; la masquer d'une forte couche d'appareil, qui doit être assez épais pour rester dessus, et en quantité suffisante pour en remplir le fond du plat. Décorer le dessus de la poularde avec quelques têtes de champignons tournées et légèrement masquées de sauce ; mettre quelques petits morceaux de beurre par dessus et faire saisir dans un four chaud.

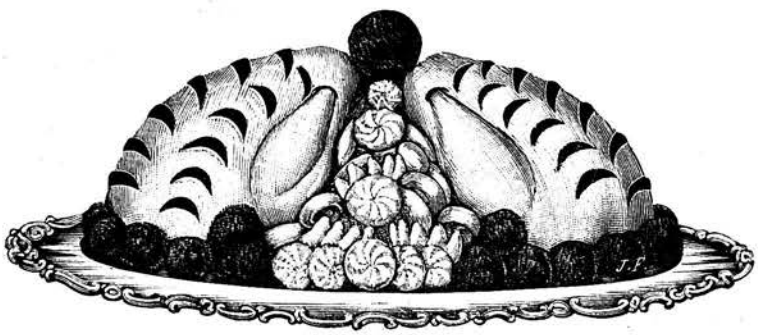


Fig. 972. — Poulardes à l'Elysée.

Remarque. — On peut aussi découper la volaille, lui supprimer la carcasse et établir une bordure de farce pochée, au milieu de laquelle on dresse le ragoût et la poularde en pyramide. Cette méthode, plus pratique pour le service des repas à nombreux convives, n'a pas l'avantage d'offrir la poularde entière, qui doit être préférée lorsque cela se peut.

Poulardes à l'Elysée. — *Formule 4,531.* — Choisir deux belles poulardes ; leur ôter le bréchet et la fourchette. Préparer la farce suivante. — Employer :

Farce selon la formule 1,690...	grammes	500
Truffes épluchées.....	kilogr.	1
Beau foie gras.....	nombre	1
Œufs entiers.....	—	4

Procédé. — Hacher 300 grammes de truffes épluchées, les mettre dans une terrine avec le foie gras épluché, coupé en dés, les jaunes d'œufs, l'assaisonnement et la farce ; bien mélanger le tout avec la spatule ; fouetter les blancs, les incorporer dans la farce et en remplir les deux poulardes : fermer les ouvertures en les bridant pour entrée et en leur donnant une jolie forme arrondie.

Citronner les poitrines, faire sur chacune d'elles deux lignes d'incision dans lesquelles on incrustera de petites lames de truffes. Envelopper les poulardes de crépine, les couvrir de larges bardes de lard, les envelopper de papier beurré et les faire braiser à blanc selon la formule 4,516.

Faire chauffer les truffes dans du vin blanc de Samos ou de Chypre. Avec le fond réduit et dégraissé préparer une sauce suprême selon la formule 4,521. D'autre part, on aura préparé un ragoût composé de quenelles, de rognons de coqs, de têtes de champignons tournées ; le tout copieusement arrosé de sauce suprême. Au moment de servir, déballer les poulardes, les dresser sur un grand plat rond et les entourer d'un cordon de truffes ; dresser de chaque côté le ragoût blanc, et poser au-dessus une grosse truffe. Envoyer le restant de la sauce et du ragoût dans une timbale.

Remarque. — Cette poularde peut être servie froide. On sauce légèrement le fond avec la sauce dans laquelle on a mis un peu de gelée ; on glace la poularde de gelée limpide ainsi que les garnitures ; on envoie en même temps une sauce ravigote.

Poularde soufflée (*Autre méthode*). — *Formule 4,532.* — Enlever le bréchet et farcir de truffes et paner une poularde, la trousser pour entrée et la barder. Cette opération se fait la veille.

Le lendemain, faire braiser à blanc la poularde, selon la formule 4,516. La laisser refroidir ; avec son fond, préparer une sauce suprême très réduite. Lever l'estomac de la poularde en laissant les cuisses adhérer à la carcasse ; retirer les truffes.

Enlever la peau de la poitrine de la poularde et la tailler en grosse julienne, ainsi que les truffes; ajouter la même quantité de foie gras taillé froid, escalopé et cuit au four. Lier cet apprêt avec la sauce suprême chaude, laisser refroidir et en remplir le creux de la poularde en reformant la poitrine; consolider la garniture en l'enveloppant d'une couche de farce fine de volaille à la crème (formule 1,690), de façon à fermer toutes les ouvertures; unir en donnant exactement l'apparence de la poitrine naturelle. Poser la poularde sur un petit plat long, en terre cuite, de façon à l'assujettir; poser le plat dans une braisière, ajouter, à hauteur du plat, du consommé de volaille et un peu de madère, couvrir de papier beurré, couvercler et laisser recuire à la vapeur pendant trois quarts d'heure.

Décorer la poitrine de truffes, mettre la poularde sur un plat contenant un berceau de farce, préalablement pochée, napper avec la sauce suprême et envoyer le restant en saucière. Accompagner la poularde d'un foie gras braisé au madère et d'un buisson de truffes à la serviette.

Poularde ou chapon à la Godard (*Relevé*). — *Formule 4,533.*

Procédé. — Trousser pour entrée, barder selon la règle et braiser à blanc la poularde ou le chapon, selon la formule 4,516.

Dégraisser et faire réduire le fond en demi-glace; l'ajouter à la sauce de la garniture *Godard* (Voir ce mot). Découper la poularde, la remettre à sa juxtaposition, la garnir du ragoût, saucer et envoyer le restant à part.

Poularde ou chapon à la chipolata (*Relevé*). — *Formule 4,534.*

Procédé. — Oter le bréchet ou *sternum* et la fourchette d'une poularde ou d'un chapon. Farcir avec de petites saucisses chipolata aux truffes cuites à la poêle et des châtaignes également cuites et épluchées; trousser la volaille pour entrée, la barder et la faire cuire à blanc selon la formule 4,516; dégraisser, faire réduire le fond en demi-glace et l'ajouter à la garniture à la *chipolata* (Voir ce mot). Découper la poularde en laissant les morceaux à leur juxtaposition, l'entourer de la garniture, la saucer et servir le restant en saucière.

Poularde à la Régence. — *Formule 4,535.* — Eplucher huit belles truffes; piler dans le mortier les épluchures avec deux truffes entières, de la panne fraîche, un ou deux foies de volaille, sel et une pointe de cayenne; passer le tout au tamis: ajouter deux jaunes d'œufs et en farcir la poularde; la trousser pour entrée, la barder, la faire braiser à blanc selon la formule 4,516. Lorqu'elle est cuite, décanter le fond, le dégraisser, ajouter du jus de champignon frais, un peu de fécule, délayée à froid et la faire réduire; la lier avec beurre fin, jaunes d'œufs et la passer à l'étamine; préparer un ragoût composé de têtes de champignons tournées, de rognons et de crêtes de coqs, le tout lié avec cette sauce.

Escaloper et cuire dans un sautoir un foie gras. Déballer la poularde, la dresser sur un plat et la garnir d'une couronne d'escalopes et mettre sur chacune une demi-truffe; à chaque extrémité mettre le ragoût blanc; le saucer légèrement ainsi que la poularde; garnir d'attelets et envoyer à part le restant du ragoût avec la sauce dans une timbale d'argent.

Poularde à la cardinal. — *Formule 4,536.*

Procédé. — Trousser pour entrée une poularde et la faire braiser à blanc, comme il est prescrit plus haut; lorsqu'elle est cuite, dégraisser le fond et procéder à une sauce suprême, sans truffes, selon la formule 4.521, en y ajoutant de la purée de tomates très réduite relevée d'un peu de piment de Cayenne; elle doit être d'un beau rose.

Découper la poularde, la dresser contre une pyramide de *risotto*, cuit avec de la purée de tomates contenant un salpicon de jambon. Masquer de la sauce et servir le restant à part.

Poularde ou chapon à la toulousaine. — *Formule 4,537.* — Improprement dénommée à la Toulouse par certains auteurs.

Procédé. — Oter le bréchet et trousser pour entrée une belle volaille; la barder et la faire braiser à blanc, selon la formule 4,516. Faire réduire le fond; le lier avec jaunes d'œufs et beurre fin et l'ajouter dans une garniture à la *toulousaine* (Voir ce mot). Dresser la poularde, l'entourer du ragoût, saucer légèrement dessus et envoyer dans une timbale le restant du ragoût et de la sauce.

Remarque. — On peut aussi découper la poularde, la dresser dans un plat rond d'entrée, muni d'un croûton et d'une bordure; garnir du ragoût et surmonter d'un attelet.

Poularde à l'estragon (*Sauce blanche*). — *Formule 4,538.*

Procédé. — Oter le bréchet à une poularde; la

trousser pour entrée en lui mettant intérieurement du beurre pétri avec une poignée de feuilles d'estragon haché ; le tout assaisonné de sel et de jus de citron ; citronner la poitrine de la poularde, la barder et la faire braiser à blanc, selon la formule 4,516, dans laquelle on aura mis une quantité suffisante de branches d'estragon.

Lorsque la poularde est cuite, la laisser dans la braisière, passer et dégraisser le fond, lui ajouter un peu de fécule délayée à froid ; faire réduire sur le feu en remuant ; lorsque la sauce sera très réduite, la lier avec jaunes d'œufs, beurre fin et un peu de crème, s'il y en a ; la passer à l'étamine et lui ajouter quelques feuilles d'estragon blanchies et ciselées.

Déballer la poularde, la dresser sur un plat rond à bordure, décorer avec des feuilles d'estragon très vertes, préalablement blanchies et rafraîchies.



Fig. 973. — Poularde à l'estragon.

Napper un peu le fond du plat et servir le restant de la sauce à part.

Poularde à l'estragon (*sauce demi-glace*). — *Formule 4,539.* — Brider une poularde pour entrée en la garnissant intérieurement de beurre, estragon haché et jus de citron ; la barder et la faire braiser comme il est indiqué à la rubrique *cuisson* de la form. 4,523, en ajoutant dans la braisière une poignée de branches d'estragon. Passer le jus, le dégraisser, y ajouter un peu de demi-glace et le faire réduire en plein feu ; mettre une poignée de feuilles d'estragon émincées.

Au moment de servir, déballer la poularde, la décorer avec des feuilles d'estragon très vertes préalablement blanchies et rafraîchies ; napper le fond du plat avec un peu de demi-glace et envoyer le restant à part.

Remarque. — Comme on le voit, il y a deux façons de préparer les volailles à l'estragon ; l'une *à blanc*, l'autre *brune ;* aussi délicates l'une que l'autre.

Pour l'une et l'autre de ces méthodes, l'on peut découper la volaille, la dresser en timbale, saucer dessus et envoyer le restant de la sauce à part. On peut aussi, lorsqu'elle est découpée, la dresser dans un plat rond muni d'un croûton sur lequel on plante un petit attelet garni d'une corbeille de légumes contenant un buisson d'estragon. On doit toujours accompagner ces mets d'une saucière de sauce chaude.

Poularde aux œufs d'or. — *Formule 4,540.* — Brider pour entrée une poularde, la barder et la faire braiser à petit mouillement, selon la formule 4516 ; dégraisser le fond et le lier avec un peu de fécule ; ajouter un peu de jus de champignons frais et de la purée de tomates réduite. Lier la sauce avec une pointe de cayenne, des jaunes d'œufs, beurre fin et le jus d'un citron ; la passer à l'étamine.

D'autre part, préparer des croquettes d'œufs, selon la formule 3623, en y ajoutant un peu de la sauce que je viens de prescrire ; faire de belles croquettes de forme ovoïde (une par personne). Au moment de servir, les plonger dans la friture chaude. Dresser la poularde sur un fond de riz ou de farce, l'entourer des œufs frits, napper le tout de sauce et envoyer le restant à part.

Remarque. — On peut aussi découper la poularde, la dresser au milieu d'une bordure de riz, sur laquelle on met les œufs en couronne ; saucer et envoyer le restant à part ; ce qui est préférable pour le service des hôtels.

Dans les restaurants, la sauce se réserve au bain-marie, la poularde se maintient au chaud, et au moment de servir, on moule un peu de riz cuit avec un peu de sauce, on dresse la poularde dessus et on met un œuf par personne ; on masque le tout avec la sauce.

Poularde à la d'Albuféra. — *Formule 4,541.* — Préparer un riz bien assaisonné et cuit avec du bouillon de volaille. Lorsqu'il sera cuit ajouter des truffes épluchées, coupées en gros dés ; tailler également en dés des escalopes de foie gras frais préalablement cuites au four et les ajouter au riz. Retirer le bréchet de la poularde et la farcir avec une partie de cet appareil ; la trousser pour entrée et la faire braiser à blanc selon la formule 4516. Lorsqu'elle est cuite, préparer une sauce suprême selon la formule 4521 ; préparer aussi un petit ragoût composé avec un salpicon de rognons, crêtes de coqs, truffes et champignons, le tout coupé en petits dés.

Mouler un lit de riz sur le plat et mettre la poularde dessus ; la napper avec la sauce suprême et

dresser tout autour des petites croustades en forme de coupe, remplies du ragoût préparé ; envoyer le restant de la sauce à part,

Poularde à l'Argenteuil. — *Formule 4,542.* Trousser une poularde, la brider pour entrée et la faire braiser selon la formule 4516. Faire une sauce suprême selon la formule 4521, dans laquelle on ajoute des pointes d'asperges en quantité suffisante pour former un ragoût. Dresser la poularde, l'entourer de la garniture et envoyer le restant à part.

Poularde à l'anglaise. — *Formule 4,543.* — Faire braiser à blanc une poularde, selon la formule 4,516. D'autre part, faire cuire à l'eau salée et séparément, carottes nouvelles, choux-fleurs, haricots verts et petits pois. On aura fait cuire en même temps que la poularde une langue de bœuf salée.

Découper la poularde, la dresser en pyramide sur un plat, la border d'une couronne de langue, contre laquelle on groupe les légumes égouttés, en alternant les couleurs. Dégraisser, lier le fond avec un peu de fécule, beurre fin, jaunes d'œufs, une pointe de cayenne et le faire réduire; napper légèrement la poularde et envoyer le restant de la sauce à part.

Remarque. — Si les légumes étaient liés au beurre fin, comme on le fait en France, elle pourrait être plus justement dénommée *poularde à la jardinière.*

Poularde ou chapon à la financière. — *Formule 4,544.* — Trousser pour entrée et braiser au madère une volaille, selon la formule 4,523. Dégraisser et faire réduire le fond en demi-glace; l'ajouter dans le ragoût à la *financière* (Voir ce mot).

Découper la poularde, la garnir du ragoût et envoyer le restant à part.

Filets de poularde à la reine. — *Formule 4,545.* — Lever les filets, ainsi que les filets mignons d'une belle poularde; enlever la peau, les citronner légèrement, les incruster de truffes et les mettre dans un sautoir beurré; mettre un peu de jus de champignons, couvrir d'un papier beurré et réserver.

Farcir les ailerons avec un peu de farce aux truffes; les cuire avec les abatis, la carcasse et les cuisses de la poularde; le tout mouillé d'un consommé et assaisonné de façon à faire un fond très corsé.

Lorsque le tout est cuit, retirer toutes les chairs des cuisses et de la carcasse et les hacher avec la même quantité de champignons cuits; mouiller légèrement avec la sauce suprême qu'on aura faite avec la moitié du bouillon. Avec l'autre moitié, mouiller un peu de riz, juste la quantité nécessaire pour dresser une pyramide en forme de croûton dans le centre du plat; ajouter le hachis, du beurre fin et tenir le riz très ferme. Faire pocher les filets, les dresser en pyramide en les appuyant contre le riz, les surmonter d'une belle tranche de truffes sur laquelle on mettra une tête de champignon tournée. Garnir la base d'une couronne de champignons tournés; masquer la base et les parties non décorées et envoyer le restant de la sauce à part.

Ailerons de poularde à la toulousaine. — Voir formule 39.

Galantines suprêmes de poularde. — Voir formule 2,024.

Poularde en Demi-deuil. — Voir ce mot.

Poularde à la Demidoff. — Voir ce mot.

Filets de poularde à la parisienne (*Entrée froide*). — *Formule 4,546.*

Procédé. — Lever les filets, les cuisses, sans pilon, d'une ou plusieurs poulardes ; supprimer l'os des cuisses; faire cuire dans un sautoir mouillé du jus d'un demi-citron, d'un peu de jus de champignons frais; saler. Lorsque les filets et les cuisses seront pochés, leur enlever la peau et les faire refroidir sous une presse légère.

D'autre part, faire braiser à blanc, selon la formule 4,516, le restant de la poularde avec les abatis; ajouter le jus des filets. Lorsque la carcasse, les pilons et les ailerons seront parfaitement cuits, en extraire les chairs, les hacher avec une égale quantité de champignons et réserver sur une assiette.

Passer et dégraisser le fond, avec une partie duquel on fait une forte gelée; ajouter à l'autre partie, faire une sauce, en ajoutant un peu de fécule et faire réduire; elle doit être très gélatineuse, corsée et de bon goût; la lier avec jaunes d'œufs et beurre fin; la faire épaissir, la passer à l'étamine, la mettre dans un sautoir, avec le hachis, et la vanner.

Couper les filets de volaille en forme de petites épigrammes régulières, pointues d'un bout. Lorsque la sauce est à peu près froide, napper les filets sur un tamis posé sur la glace; les tourner et les garnir copieusement de l'autre côté. Lorsqu'ils seront

froids, les glacer avec de la gelée à demi-prise; avant qu'ils soient complètement raffermis, rouler les filets dans de la mie de pain blanche passée au tamis, dans laquelle on aura ajouté une truffe hachée; les façonner et ajouter une papillotte à chacun d'eux; les dresser en turban sur un fond de plat garni de gelée. Mettre au centre un sujet et croûtonner de gelée. — Ces filets, excellents, conviennent surtout pour les soirées et les grands buffets de réception.

Remarque. — En passant les filets de poulets deux fois à l'appareil anglais et à la mie de pain, et en les plongeant dans une friture chaude, on obtient des *suprêmes de volaille à la parisienne*, que l'on sert sous forme de beignets, sur une serviette pliée, ce qui constitue une entrée chaude très agréable et très délicate.

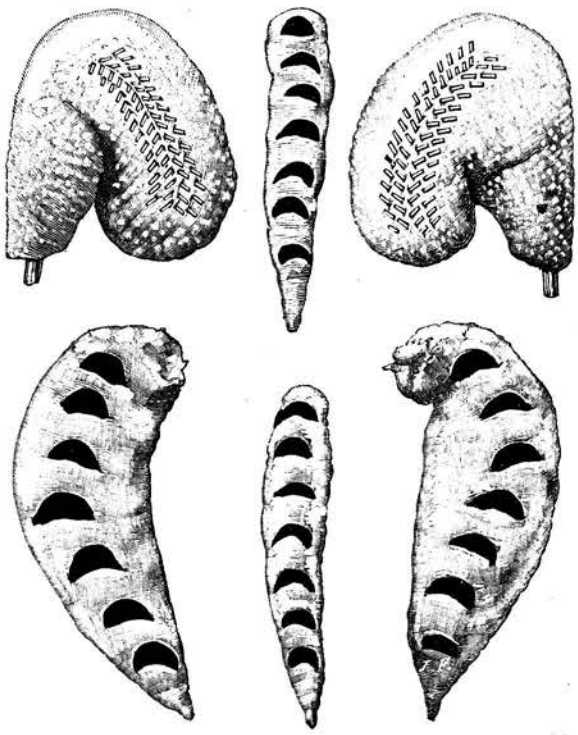


Fig. 974. — Deux cuisses piquées. Deux filets incrustés de truffes. Deux filets mignons ou suprêmes également incrustés.

Poularde à la chevalière (*Haute cuisine*). *Formule 4,547.*

Préparation. — Pour lever les filets de la poularde, on coupe d'abord la peau au milieu de l'estomac longitudinalement en suivant le bréchet; la renverser en la rabattant vers les cuisses, que l'on écarte de la carcasse en les rompant sans les en détacher. Avec un couteau très tranchant, détacher les filets de chaque côté du sternum ou bréchet, en les détachant d'abord du côté de la pointe et rasant les os avec une lame effilée, sans endommager les filets; venir sortir à la jointure qui unit l'aile à la carcasse et l'en séparer.

Dégager la jointure, tourner les filets sur le dos et en séparer les filets mignons qui doivent se détacher tout seuls; les parer légèrement, les citronner, les incruster de petites lames de truffes et les étendre dans un sautoir beurré; faire subir la même opération aux filets, et les coucher à côté des filets mignons; verser dessus un peu de beurre frais fondu, saupoudrer de sel, verser dans le sautoir un peu de jus de champignons, y faire couler le jus d'un citron et couvrir le tout d'un papier beurré. Réserver.

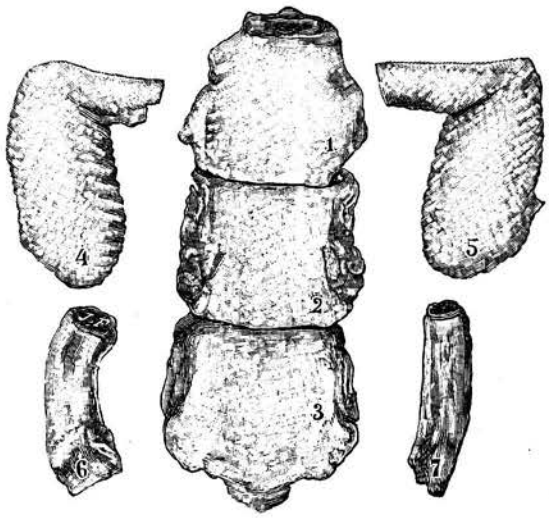


Fig. 975. — 1 et 2. Carcasse. — 3. Sot-l'y-laisse. 4 et 5. Ailerons. — 6 et 7. Cou.

Enlever les deux cuisses, en supprimant l'os jusqu'à la première jointure, les piquer de lard fin; supprimer les poumons de la carcasse, la parer et la couper en trois morceaux très réguliers.

Procédé culinaire. — Faire dégorger les débris à l'eau tiède avec les ailerons dont on aura cassé les os et coupé le cou en deux; les mettre dans une petite casserole avec les deux cuisses dessus, de façon à ne pas endommager le piquage; le tout assaisonné d'oignon clouté, bouquet de persil, poivre blanc concassé et de jus d'un demi-citron. Mouiller avec du consommé limpide ou bouillon blanc et soumettre à l'ébullition.

Lorsque les cuisses sont cuites, faire cuire à blanc avec du beurre fin une cuillerée de farine dans une petite casserole; mouiller avec le bouillon de la poularde, de façon à faire une sauce corsée; la lier avec trois jaunes d'œufs et beurre fin; la faire épaissir, sans laisser bouillir; la passer par expression à l'étamine.

Faire pocher alors les filets dans un four très chaud; dix à quinze minutes suffisent.

Préparer dans une petite casserole un ragoût de rognons et crêtes de coqs, de champignons blancs, avec un peu de sauce et le jus des filets.

Le dressage. — Poser les carcasses à la base d'un croûton de pain collé au milieu d'un plat rond muni d'une bordure en métal; entre lesquelles on mettra les ailes, le foie et un peu de ragoût; dresser par dessus et contre le croûton, d'une façon parallèle et symétrique, les deux cuisses et un filet mignon au milieu, puis les deux filets entre lesquels on mettra également un filet mignon. Saucer légèrement en mettant une partie du ragoût; garnir les filets et les cuisses de papillottes, et surmonter le tout d'un attelet garni d'une truffe et crête de coq; ajouter le restant de la sauce dans le ragoût et l'envoyer à part dans une timbale chaude.

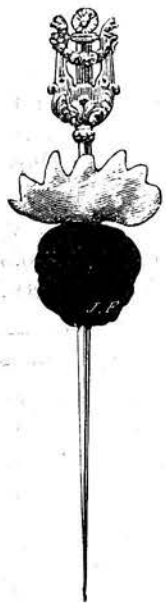


Fig. 956. Attelet à crête rose et truffe noire.

N. B. — Lorsque les filets ne sont pas incrustés de truffes, on décore deux belles quenelles que l'on place entre les filets et les cuisses; mais, dans aucun cas, il ne doit entrer dans cette composition des substances panées ou frites. L'adjonction d'une écrevisse dans l'attelet est également une méthode surannée, un abus discordant que l'on ne saurait perpétuer.

Pour les crêtes d'attelet j'ai trouvé le moyen d'en reproduire la couleur primitive (voir la formule 1,326). Lorsqu'on s'en sert pour le chaud, on ne les glace pas.

Remarque. — Dans toutes les méthodes qui précèdent, on peut par les mêmes procédés faire des filets ou des suprêmes; c'est dans l'intention de bien le démontrer que j'ai classé quelques filets ou suprêmes immédiatement après les recettes des poulardes.

On peut aussi préparer des entrées froides de poulardes, notamment des filets dont la base est le glaçage et le décor; quelques-unes de ces descriptions suffiront pour donner essor à l'imagination de l'artiste qui se règlera selon les exigences du service.

Filets de poularde à la monarque. (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,548.*

Procédé. — Lever les filets et les filets mignons d'une ou plusieurs poulardes; les citronner et les incruster de lames de truffes; les mettre dans un sautoir beurré, y ajouter du jus de champignons frais, les couvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four, en les maintenant très blancs.

Escaloper du foie gras frais, le saler et le cuire dans un sautoir beurré; quand les escalopes sont cuites, les dresser sur un plat long. Déglacer le sautoir avec un peu de vin de Madère, ajouter une pointe de cayenne, un peu de jus de citron, de la glace de viande, un peu de jus des filets, faire fondre et au moment de servir ajouter un bon morceau de beurre fin; lier et en napper les escalopes; dresser les filets dessus qui doivent être très blancs.

Ambroisie de poularde. (*Haute cuisine*). — *Formule 4,549.*

Procédé. — Lever les filets d'une belle poularde; les couper longitudinalement de façon à obtenir sept à huit petits filets de mêmes grosseur et longueur, les citronner et les incruster régulièrement de lames de truffes à l'exception d'un. Les coucher dans un sautoir grassement beurré, faire couler dessus le jus d'un citron de façon à ce qu'ils soient très blancs; les couvrir et les faire pocher au four.

Hacher ou passer à travers un gros tamis de métal, deux beaux foies gras dénervés; ajouter à cet appareil un œuf entier légèrement battu, un jaune et cent cinquante grammes de truffes crues, épluchées et râpées, assaisonner de myrte et d'une pointe de piment de Cayenne; mélanger avec la spatule.

Beurrer et chemiser de papier blanc, également beurré, un moule uni à charlotte; décorer le fond avec le filet blanc et des lames de truffes; coller sur les parois, les filets en spirale ou debouts, le côté décoré contre les parois; remplir le centre avec la purée de foie gras truffée et faire pocher au bain-marie pendant environ quarante minutes. Lorsque l'ambroisie est cuit, ce qu'on reconnaît à l'élasticité, en appuyant au centre avec le doigt, on renverse avec précaution le moule sur un plat rond, on égoutte la graisse qu'il pourrait y avoir avant de lever le moule; démouler et ôter le papier. Border la base d'une couronne de truffes épluchées tournées en olives. Servir à part une sauce demi-glace (à l'essence de truffe) faite avec du bouillon de volaille. — On peut aussi la servir froide à la gelée.

Ce mets de ma création est un des plus exquis de la cuisine éclectique.

POULARDES GLACÉES. — Voici donc quelques méthodes des meilleures pour les poulardes froides.

Poularde à la Néva (*Entrée froide*). — *Formule 4.550.*

Procédé. — Vider et flamber, ôter le bréchet et la fourchette à une belle poularde. Eplucher et couper en dés un beau foie gras frais, l'assaisonner, lui incorporer un jaune d'œuf, lui ajouter 250 gr. de truffes épluchées et coupées en quartiers selon leur grosseur. Trousser la poularde pour entrée, la barder et la faire braiser à blanc, à petit mouillement selon la formule 4,516. La laisser refroidir; la découper, la reformer en mettant les morceaux à leur juxtaposition; la masquer avec une sauce chaufroid; l'autre moitié servira à faire une gelée pour la glacer; la poser et la dresser sur un fond de plat; la garnir d'une jardinière de légumes glacés à la russe. Accompagner d'une sauce mayonnaise.

Cette poularde a été servie pour la première fois le 24 octobre 1893, au dîner offert à l'amiral Avelan et aux officiers de l'escadre russe, par le cercle de l'*Union artistique*, dont la table et la cuisine sont dirigées par M. Ch. Brobeck.

Poularde glacée à la Wladimir. — (*Entrée froide*). — *Formule 4,551.*

Employer :

Purée de marrons.....	grammes	400
Foie gras.....	—	300
Truffes épluchées	—	250
Poivre, sel et épices.....		

Procédé. — Inciser, cuire, décortiquer et passer les marrons au tamis de métal; mettre la purée dans une terrine, avec le foie gras paré et coupé en dés, les épices et les truffes coupées en quartiers. Oter le bréchet et la fourchette à une belle poularde ; la border de farce, de façon à ce qu'elle soit toute ronde; la brider en laissant dépasser les deux petits bouts de jambes, de façon à pouvoir mettre des papillottes. Piquer les deux filets de la poitrine avec des lardons fins ; recouvrir la poularde de crépine et l'envelopper dans du papier beurré. La faire braiser selon la formule 4,523 dans laquelle on ajoutera un demi-pied de veau.

Développer la poularde en ayant soin de maintenir les lardons intacts; faire réduire le fond, le clarifier, et passer la gelée ; lorsqu'elle sera sur le point de se coaguler, glacer la poularde sur un tamis en faisant couler de la gelée dessus; cette opération doit se faire en lieu froid.

Poser la poularde sur un fond de plat, mis au fond d'un plat rond muni d'une bordure en métal argenté. Garnir d'un cordon de gelée hachée, avec des truffes épluchées, lui mettre facultativement deux truffes ou deux papillotes aux pattes, ainsi qu'un petit attelet soutenant une truffe sur le devant.

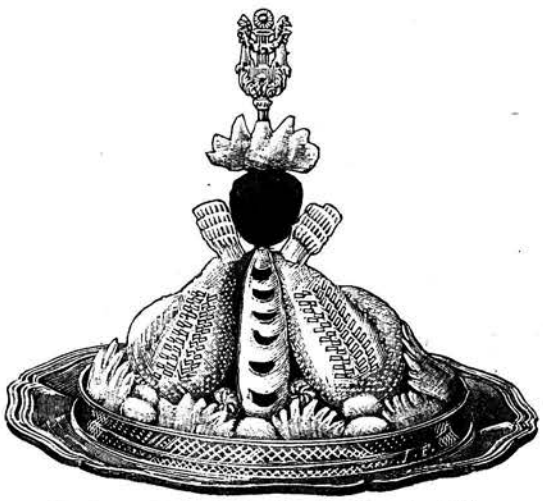


Fig. 977. — Poularde à la Chevalière (formule 4,547).

Poularde glacée au vin de Champagne. — *Formule 4,552.* — Dégraisser un peu la volaille et la trousser pour entrée; la faire saisir dans une braisière foncée selon la formule 4,516, ajouter peu à peu une demi-bouteille de champagne *dry* première marque; laisser réduire un peu et continuer de mouiller avec du bouillon d'abatis de volailles. Lorsque la poularde est cuite, faire réduire le fond, le clarifier avec un blanc d'œuf, de façon à obtenir une gelée consistante.

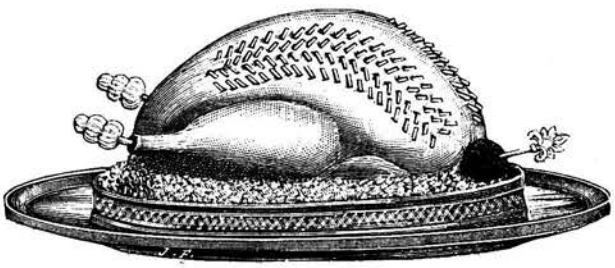


Fig. 978. — Poularde à la Wladimir (formule 4,551).

Procéder à la dissection de la poularde en la maintenant entière, la glacer avec une partie de sa gelée et la garnir avec des croûtons et de la gelée hachée.

Remarque. — On peut aussi découper cette poularde, glacer chaque morceau et les dresser dans un plat rond à bordure, appuyés contre une flûte de champagne contenant de la gelée mousseuse battue sur la glace. On garnit le bas avec une couronne de cornichons très verts et de piments rouges alternés et, facultativement, avec des croûtons de gelée ou de la gelée hachée.

Ambroisie de suprêmes glacés (*Haute cuisine*). — *Formule 4,553.*

Procéder exactement comme dans la formule 4,549, en ayant soin de mettre l'appareil dans un moule à cheminée. Faire cuire comme il est indiqué, le démouler lorsqu'il est froid en trempant le moule dans de l'eau chaude. Mettre le plat sur la glace et couler dans le puits une gelée dans laquelle on aura mis un fort morceau de glace de viande et une pointe de poivre de cayenne. Décorer la base avec des petites truffes glacées, alternées avec de la gelée hachée.

Ce mets ne supporte pas d'attelet ni aucune autre garniture étrangère à sa composition.

Remarque. — On pourrait étendre à l'infini les méthodes plus ou moins hétérogènes, de préparations de la poularde; il était surtout essentiel de décrire d'une façon précise, les formules de la haute cuisine; le praticien se trouvant plus souvent dans le cas d'en diminuer la richesse par le manque de ressources, que de joindre l'esthétique à l'exquisité du goût.

En général, toutes ces préparations s'appliquent aussi bien au chapon, au poulet, qu'à la poularde. Je laisse donc le choix de la dénomination au rédacteur du menu qui en saura faire son profit. Toutefois le poulet subit des préparations plus spéciales décrites à son article.

POULCRÉ ou **PULQUÉ**, *s. m.* — Boisson enivrante que l'on tire de l'agave, (Voir ce mot). La sève est nommée *marguey*; en la laissant fermenter au soleil, on en fait du vinaigre, et en la distillant, on en fait l'eau-de-vie appelée *poulcré*.

POULE, *s. f.* (*Gallina*). All. *hün*; angl. *hen*; russe *kouritsa*; ilal. *gallina*. — Femelle du coq. (Voir ce mot); elle est assez connue pour que je me dispense d'en faire une longue description.

La poule de Bankiva, ou poule naine, est celle qui fournit la chair la plus estimée. Les poules de Houdan, de Crèvecœur et de La Flèche sont les races qui donnent les œufs les plus gros. La poule de Nankin ou de Cochinchine est aussi une des plus grosses et bonne pondeuse.

La poule est d'une tendreté passable jusqu'à l'âge de deux ans; ce temps passé, sa chair devenant dure, elle est considérée comme vieille; seul le bouillon reste sapide au détriment de sa chair, C'est la raison pour laquelle on la met dans les bouillons pour bonifier les consommés.

En Russie, les poules des environs de Pétersbourg sont les plus recherchées; celles qui arrivent du gouvernement de Rostoff sont toutes apportées gelées et partant moins estimées.

Poule au riz. — *Formule 4,554*, — Plumer, flamber, vider et trousser une poule après lui avoir coupé les abatis; les nettoyer et mettre le tout dans une casserole, avec de l'eau, condimenter avec poireau, oignon clouté, carotte, poivre en grains concassés, une gousse d'ail, un peu de céleri et sel; écumer comme un pot-au-feu et faire cuire doucement jusqu'à ce que la poule soit tendre; le temps de la cuisson étant subordonné à l'âge de la poule.

Mettre dans une casserole, deux cent cinquante grammes de riz avec cent vingt-cinq grammes de lard de poitrine maigre, dessalé et coupé en petits dés. Lorsque le riz devient blanc, mouiller deux fois plus haut que le riz avec la partie grasse du bouillon, en le passant; mettre en ébullition en plein feu; retirer et laisser cuire pendant vingt-cinq minutes. Procéder alors à la sauce suivante :

Faire cuire à blanc deux cuillerées de farine fine, dans une petite casserole, avec du beurre fin; quand elle est mousseuse, passer du bouillon dessus, remuer; laisser cuire un instant, ajouter le jus d'un demi-citron, et laisser cuire un peu; la lier avec trois jaunes d'œufs, et beurre fin. Laisser épaissir en remuant sans laisser cuire. Si elle n'était très lisse on la passerait à la passoire ou à l'étamine par expression.

Dresser le riz en pyramide sur un plat. Découper la poule et la dresser sur le riz; masquer avec la sauce et envoyer le restant à part.

Remarque. — La poule peut être cuite dans le pot-au-feu; on procède, pour quant au restant, absolument de la même façon.

Poule à l'estragon. — Procéder exactement comme pour la poularde (Voir ce mot).

Poule aux olives (*Cuis. provençale*). — *Formule 4,555.*

Procédé. — Nettoyer, flamber, trousser et farcir une poule avec une farce composée de panne,

mie de pain, son foie et cœur hachés, jaunes d'œufs, le tout bien homogénéisé et la même quantité d'olives préparées selon la formule 3,718. La faire braiser à blanc comme il est indiqué à l'article poularde; lorsqu'elle est tendre, passer le fond dans une autre casserole, la dégraisser, sortir les os de la braisière, la nettoyer un peu, remettre le jus dedans qui doit être à demi-glace avec une quantité suffisante d'olives farcies; laisser mijoter un petit quart d'heure. Dresser la poule, la masquer de la demi-glace et l'entourer de sa garniture.

Poule aux choux. — *Formule 4,556.* — Couper en quartiers, faire blanchir un gros choux, enlever le trognon; le rafraîchir, l'égoutter.

Mettre dans une casserole profonde la poule troussée, ou pour plus de facilité coupée en deux, un oignon clouté et mouiller à hauteur avec du bouillon et ajouter un peu de liquide.

Ajouter un morceau de poitrine de porc dessalée et laisser cuire encore une heure. Les choux doivent être abaissés, très cuits et de bon goût. Les dresser sur un plat, les garnir de lard et de la poule découpée.

Remarque. — Cette même opération peut se faire avec de la choucroute cuite de la veille.

Poule-au-pot. — Poser le titre, c'est décrire la formule; la poule peut être mise seule au pot-au-feu ou avec de la viande de boucherie.

POULE D'EAU, *s. f.* — Voir FOULQUE.

POULE SULTANE, *s. f.* — Sorte de poule d'eau qui habite les rivages; à plumage brillant et à chair coriace, analogue à celle de la poule d'eau, dont elle subit les mêmes préparations culinaires.

POULE DE MARAIS, *s. f.* — Nom vulgaire de la gélinote *ganga* (Voir ce mot).

POULÈRE, *s. f.* — Liqueur spiritueuse que l'on fait au Mexique avec la fève de l'agavé.

POULET, *s. m.* (*gallus domesticus*). All., *Hühnchen*; angl., *cock-chicken*; rus., *tsiplionok*; ital., *pollastro*. — Petit du coq et de la poule de l'âge de trois à six mois, époque à laquelle on distingue les sexes. Dès lors les femelles prennent le nom de *poulette* et les mâles celui de *coq*. En séparant les coqs des poulettes et en les traitant largement au grain, on obtient cet aliment exquis et parfumé, appelé *coq vierge*. Les poulettes comme les poulets, spécialement nourris pour être tués, prennent le nom de *poulets de grains*.

HYGIÈNE. — Depuis longtemps le poulet est considéré à la campagne comme aliment de luxe et comme l'aliment par excellence des malades; mais pour qu'il réunisse les qualités de sa réputation, il doit être surtout gras et avoir été nourri à l'état libre ou parqué dans un endroit aéré. Je ne connais rien de plus désagréable qu'un poulet étique, dont les longues jambes, l'exiguité du sternum laissent apparaître le squelette décharné; il y a donc tout avantage de laisser engraisser les volailles avant de les tuer.

USAGE CULINAIRE. — Le nombre des préparations culinaires du poulet est considérable, parmi lesquelles la plus simple n'en est pas la moins bonne; c'est-à-dire le poulet rôti, qui est toujours savouré avec plaisir par tout le monde, lorsqu'il est préparé dans la règle.

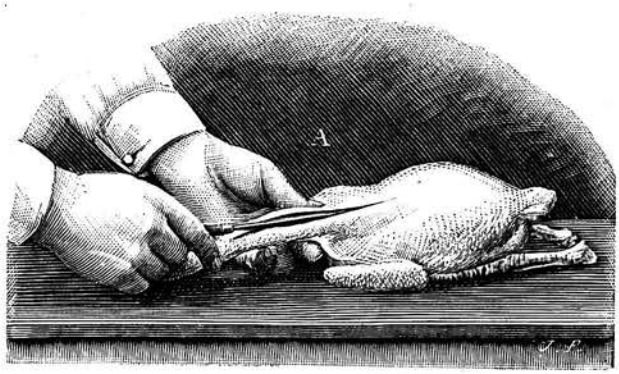


Fig. 979. — A. — Incision du cou du poulet.

Habillage du poulet pour rôtir. — *Formule 4,557.* — Le poulet étant plumé et flambé (voir ce mot), les tuyaux arrachés s'il y en a, on procède au vidage.

Etendre le poulet sur la planche, la poitrine en bas, les pattes tournées à gauche; serrer avec la main gauche la peau du cou près du tronc, et avec la droite, munie du couteau, faire sur le cou une incision longitudinale, dessin A; dégager le cou de la peau et retirer la *poche*, en la coupant au-dessous des aliments, afin de ne pas la crever; la couper également près de la tête.

Avec le doigt, détacher par devant les entrailles et les poumons, afin de faciliter leur expulsion du côté postérieur; couper la rosette, appuyer par pression de la main gauche pour refouler les intestins à l'extrémité et les extraire en les tirant avec

la main droite. Couper alors le cou près du tronc en laissant à la peau un appendice de cinq ou six

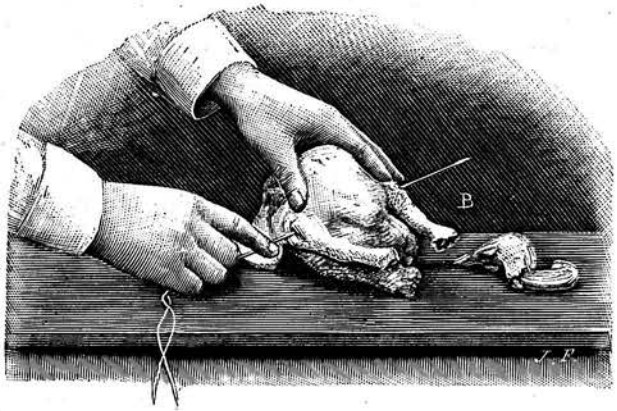


Fig. 980. — B. — Première opération du troussage.

centimètres; couper les extrémités des ailerons ainsi que le tendon des jambes au-dessus des

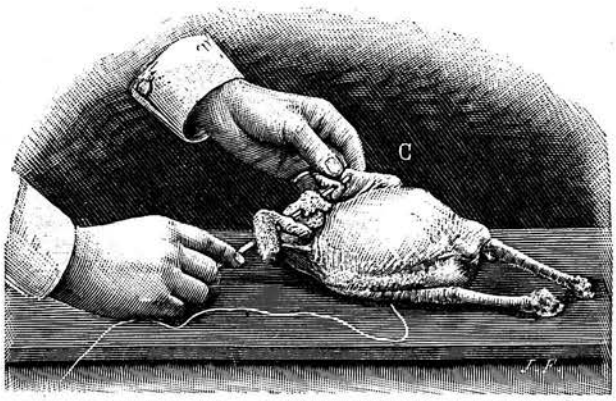


Fig. 981. — C. — Deuxième opération du troussage.

genoux pour en établir la flexibilité; couper les pattes aux moignons, à l'endroit des jointures.

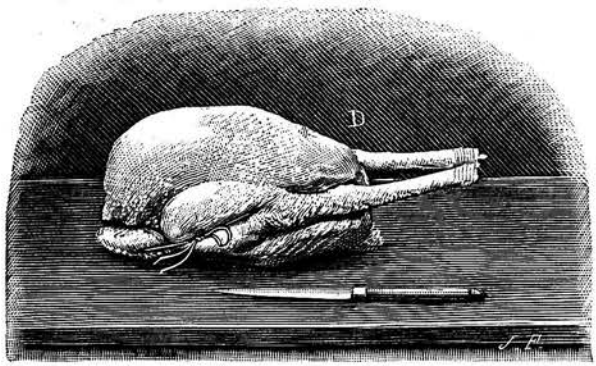


Fig. 982. — D. — Poulet bridé, prêt à rôtir.

Poser le poulet devant soi, le dos sur la table, le devant-à gauche; avec la main droite appuyer sur les cuisses et avec la main gauche soulever la poitrine en introduisant un doigt intérieurement. Piquer avec une aiguille enficelée, au milieu de la cuisse droite du poulet au-dessus de l'os, l'enfoncer afin de la faire sortir parallèlement sur l'autre cuisse dessin B. Tourner le poulet sur le côté, replier les deux ailerons gracieusement sur le dos; piquer l'aile gauche de la volaille entre les deux os de l'aileron et faire sortir à l'extrémité du même aileron en piquant par-dessous; piquer la peau du cou en l'attachant au tronc, dessin C, continuer la même opération dans le sens inverse à l'autre aileron, de façon à amener la ficelle à son point de départ; serrer les deux extrémités en faisant un double nœud; la seule traction de la ficelle suffit alors pour donner au poulet une forme gracieuse (dessin D). Le poulet est ainsi prêt à être rôti. On peut aussi le barder si on le désire. Cette méthode de trousser avec une seule ficelle est la plus expéditive et celle qui donne le plus de grâce.

Dégager alors le gésier, couper le cou en deux; dépouiller la tête de la peau, couper le bec, extirper les yeux et l'œsophage; laver la tête, l'essuyer. Dans la cuisine ménagère, on met le tout avec un un peu de beurre fin dans l'intérieur du poulet avec le foie débarrassé du fiel, assaisonné de poivre et sel. Au contraire, dans la haute cuisine les abatis sont utilisés à part.

Rôtissage. — *Formule 4,558.* — Le rôtissage à la broche est préférable à tout autre; cependant on peut rôtir le poulet dans une lèchefrite en l'arrosant souvent et en ayant soin de le mettre dans un four suffisamment chaud pour le saisir. On peut aussi le rôtir dans une casserole avec du beurre et à petit mouillement, lorsqu'il a pris couleur.

Découpage du poulet rôti. — *Formule 4,559.* — Il y a deux méthodes de découper le poulet; la méthode usitée dans les maisons de commerce, hôtels, cafés, restaurants, qui consiste à laisser les os adhérer aux morceaux : le poulet est d'abord coupé par le milieu en long; on lève ensuite les cuisses, on les coupe en deux et on divise les filets et l'aile en deux ou trois morceaux selon la grosseur désirée; le poulet est rangé symétriquement sur un plat, quelquefois garni de cresson et accompagné d'une saucière de son jus chaud.

Une autre méthode a été décrite à l'article *découper* (voir ce mot); mais en voici une troisième plus élégante qui réclame un peu plus d'adresse et qui peut être pratiquée en famille et en petit comité.

Le plat sans jus est placé devant soi; on pique le poulet dans le dos avec la fourchette et on le tient en l'air de la main gauche; avec un couteau bien affilé on détache d'abord les cuisses, en en séparant les pilons et on laisse tomber les morceaux les uns après les autres dans le plat; on détache ensuite les ailes, en les attaquant du haut dans les jointures, et on lève les filets que l'on détache du sternum. Dans cette méthode la carcasse reste entière. Cette opération doit se faire avec élégance et agilité.

Habillage du poulet pour entrée. — Suivre exactement les indications prescrites pour la poularde.

Poulet à l'Anglaise (*Pâté de*). — Voir *Chicken-pie*.

Poulet (*Pâté de*). — Formule 4,067-4,068. — Vol. IV.

Poulet (*Abatis de*). — Pour les différentes manières de préparer les *abatis*, voir ce mot.

Poulet à la Chipolata (*Ailerons de*). — Procéder comme pour les ailerons de chapon. — Formule 40.

Poulet à la Charcutière (*Ailerons de*). — Formule 42.

Poulet truffé (*Ailerons de*). — Formule 43.

Poulet (*Coulis de*). — Voir For. 1,210. Vol. II.

Poulet en fricassée. — Form. 1,903-1,904. Vol. II.

Poulet au foie gras (*Galantine de*). — Formule 2,025. Vol. II.

Poulet à la Marengo. — For. 3,170. Vol. III.

Poulet à la niçoise. — For. 3,492. Vol. III.

Poulet à la Demidoff. — Voir ce mot.

Poulet à la Diable. — Form. 1,464. Vol. II.

Poulet farci à la Duroc. — Voir ce mot.

Poulet à la Favre. — Voir ce mot.

Poulet à la parisienne (*Pilaf de*). — Formule 4,190. Vol. IV.

Poulet à la toulousaine. — Voir *Poularde*.

Poulet à la Régence. — Voir *Poularde*.

Poulet à la Chevalière. — Voir *Poularde*.

Poulet à l'estragon. — Voir *Poularde*.

Poulet au riz. — Voir *Poularde*.

Poulet à la Parisienne (*Filets de*). — Même opération que pour les filets de poularde.

Poulet à l'Aurore. — Voir ce mot.

Poulet à la vénitienne. — Voir *Poularde*.

Poulet au Vert-Pré. — Voir *Poularde*.

Poulet à la Mornay. — Voir *Poularde*.

Poulet à la diable. — Procéder comme pour le *pigeon à la diable* (voir ces mots).

Poulet (*Friture de*). Voir formule 1912.

Poulet à la Carnot. — *Formule 4.560.* — Choisir de préférence un coq vierge; l'habiller et le trousser pour entrée. Avec une lame effilée lever alors l'estomac ou *sternum* en forme de cuirasse et le renverser en l'air à la façon d'un pigeon à la crapaudine (Voir ces mots); retirer le bréchet, aplatir doucement avec l'abatte de façon à briser les jointures, donner un coup avec la pointe du couteau dans les centres nerveux, afin d'empêcher ceux-ci de réagir. Fixer les membres avec un attelet.

Le poulet étant ainsi préparé, on le sale, on le saupoudre légèrement de piment pulvérisé et on l'arrose de beurre fraîchement fondu, on l'enveloppe de crépinette et on le dépose dans un sautoir que l'on glisse dans un four chaud. Lorsqu'il est cuit et de belle couleur, on enlève sa robe et on l'aromatise avec de la glace de viande fondue dans une petite casserole dans laquelle on a mis un beurre à la maître d'hôtel aux fines herbes et au jus de citron. On masque le poulet et on envoie le restant de la sauce à part en ayant soin de la maintenir très chaude.

Remarque. — Cette méthode que j'ai inspirée à M. Tabernat, ex-chef des cuisines de l'Elysée National, a paru sous ma signature en 1890 dans le journal *L'Alimentation*, dirigé par M. A. F. Steenackers, qui me disait : « Mon cher, ton poulet à la Carnot, devrait être aussi *organisateur de la victoire.* »

Poulet à la paysanne — *Formule 4,561.* — Aussi appelé *à la fermière*.

Découper un poulet de grains selon la règle; le poivrer et le saupoudrer; beurrer un sautoir avec du beurre fin, y mettre le poulet et lui faire prendre vivement couleur sur un feu vif avec 125 grammes de poitrine de lard maigre très dessalé et coupé en lames; ciseler une laitue sanguine, tourner des petites carottes et ajouter une quantité relative de pois sucrés fraîchement écossés; mélanger ces légumes, les saupoudrer légèrement de sel et d'une pincée de sucre; les mettre sous le poulet avec du beurre frais, ajouter une goutte d'eau, couvrir le sautoir et faire cuire au four à l'étouffée.

Dresser les légumes en pyramide, sur un plat rond à bordure d'argent et mettre les morceaux de poulet en couronne alternés de lames de lard.

Poulet à la Bergère. — *Formule 4,562.* — Trousser en entrée, un ou plusieurs petits poulets, selon l'importance de l'entrée, et introduire dans l'intérieur un morceau de beurre manié, avec sel, poivre, persil et champignons hachés.

Passer au beurre du lard de poitrine très maigre, coupé en petits lardons (blanchis au préalable, et à raison de 100 grammes par poulet).

Egoutter le lard et faire revenir doucement les poulets à la place. Ceux-ci étant colorés, ajouter oignons, échalottes, et champignons de pré (à défaut de ceux-ci, des champignons de couche), hachés, et passer le tout pendant deux minutes.

Mouiller simplement avec un peu de vin blanc et consommé, et braiser au four pendant vingt-cinq minutes, la casserole hermétiquement fermée.

Dresser les poulets en les exhaussant légèrement par des croûtons frits au beurre. Réduire le mouillement aux deux tiers, et lier le fonds hors du feu avec un bon morceau de beurre.

Masquer les poulets, saupoudrer de persil haché, et les entourer d'un cordon de pommes paille, de façon à simuler des oiseaux au nid. (PH. GILBERT.

Poulet sauté à la hongroise. — *Formule 4,563.* — Découper un poulet selon la règle; le saupoudrer et lui faire prendre couleur dans un sautoir avec du beurre fin, un oignon ciselé, une demi-gousse d'ail, ajouter de la purée de tomate, de la crème fraîche et une pointe de Paprika (Voir *Piment*). Couvercler le sautoir et faire cuire à l'étouffée.

Si la sauce était trop épaisse, on la liquéfierait avec un peu de crème fraîche, en lui faisant redonner un bouillon. Lorsque le poulet est cuit, le dresser dans un plat rond.

Poulet sauté à la normande. — *Formule 4,564.* — Découper le poulet selon la règle; le poivrer et le saler; lui faire prendre couleur sur un feu vif, dans une casserole évasée contenant du beurre fin; le poudrer de farine de gruau; lui ajouter des salsifis coupés d'une longueur de cinq centimètres; aromatiser avec *myrte-piment* ou poivre de la Jamaïque en poudre; mouiller avec du cidre pur appelé *gros cidre*; faire réduire de façon à former une bonne demi-glace lorsque le tout est cuit à point.

Remarque. — Le cidre est quelquefois remplacé par de la crème fraîche appelée *fleurette*; dans ce cas, on s'abstiendra de mettre du cidre et du jus de citron qui feraient tourner la sauce.

Poulets à la Villeroy. — *Formule 4,565.* — Pour dix personnes, trousser et faire cuire à blanc deux poulets, selon la formule 4,516. Lorsqu'ils seront un peu refroidis, les découper très régulièrement en supprimant les gros os et les faire refroidir sous presse légère.

Pendant ce temps, on aura préparé une sauce Villeroy tomatée, dans laquelle on aura ajouté le fond du poulet réduit à demi-glace; parer les morceaux, les mettre sur un plafond sur lequel on aura mis un peu de sauce; en remettre par-dessus, de façon à ce qu'ils soient ensevelis dans la sauce; mettre en lieu froid. Lorsque le tout sera congelé, faire chauffer légèrement sur le fourneau, retirer aussitôt; couper l'excédent de la sauce autour de chaque morceau et les paner deux fois à l'appareil anglais et à la mie de pain blanche. Faire la même opération à des têtes de champignons farcies avec un salpicon de truffes et champignons.

Disposer les morceaux de poulets dans le panier à friture et les plonger dans la friture chaude; les égoutter et frire également les champignons. Dresser le poulet en pyramide, contre un croûton de pain collé sur un plat rond à bordure de métal; le surmonter d'un attelet garni et couronner la base avec des champignons frits.

Remarque. — A la rigueur cet apprêt peut être fait avec du poulet froid de la veille.

Poulet sauté à la Stanley (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 4,566.* — Découper le poulet selon la règle; saupoudrer de poivre et de sel, beurrer un sautoir suffisamment grand, ou mieux un plafond; y établir une couche d'oignons émincés forte de quatre à cinq centimètres de haut, y ajouter une pointe d'ail, poivre en grains concassés, basilic, un ou deux clous de girofle et un peu de muscade.

Etendre le poulet par dessus, beurrer et glisser le plafond au four; lorsque les morceaux de poulet auront pris couleur, les tourner un à un; quand les oignons auront exsudé l'eau, remuer au fond pour qu'ils ne s'attachent pas; mouiller peu à peu avec de la crême fraîche, demi-litre par poulet, et laisser mijoter doucement. On aura réservé les carcasses que l'on aura fait cuire dans un sautoir spécial.

Lorsque le poulet sera cuit, le sortir dans une casserole, le réserver au chaud. Passer le fond au tamis; recueillir la sauce dans un sautoir (elle est

alors grisâtre et comme tournée) ; la faire réduire pour faire évaporer l'eau ; ajouter du jus de champignons, de la glace de viande, une pointe de piment de cayenne, et au dernier moment du beurre fin, un verre de vieux vin de Madère. Ajouter des têtes de champignons tournées coupées en quatre ; dresser le poulet dans un plat rond d'entrée ; le masquer de la sauce et envoyer le restant à part.

Remarque. — Cette méthode est la primitive, je l'ai publiée dans *La Science culinaire* en 1878, et elle se pratique encore dans les hôtels de premier ordre de Suisse et les stations balnéaires françaises, hollandaises et belges ; mais un auteur irrespectueux des convenances et des droits littéraires, l'a récemment tronquée, en y faisant entrer des tartelettes de farce et je ne sais quoi encore, dans le seul but de s'approprier la création ou de ne pas en mentionner l'origine.

Poulet à l'archiduc. — *Formule 4,567.* — Pour douzes personnes, découper deux poulets gras ; les saler, les poivrer.

Foncer un sautoir beurré, d'une forte couche d'oignons, ranger les morceaux dessus, ajouter un demi-litre de crème et faire cuire au four. Retirer es morceaux de poulet et les maintenir au chaud dans une petite casserole. Ajouter dans le sautoir un verre à bordeaux de cognac, de madère, et d'Oporto vieux et une cuillerée de *velouté* ; faire réduire, passer la sauce au tamis, la mettre dans la casserole avec glace de viande, jus de citron, pointe de Cayenne et beurre fin.

Dresser le poulet en pyramide et lo garnir par groupes alternés de truffes chaudes et des pointes d'asperges vertes.

Poulet sauté aux champignons (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,568.*

Procédé général. — Découper le poulet comme il est décrit à l'article *fricassé* formule 1,903 ; le saupoudrer de poivre et de sel, le faire saisir dans une casserole évasée, sauteuse ou plat à sauter ; retourner les morceaux, ajouter une petite cuillerée de farine, un soupçon d'ail ; faire colorer le tout ; mouiller avec un verre de vin blanc, du jus ou du bouillon, et un peu de tomate s'il y en a ; ajouter également des champignons frais qu'on aura cuits séparément avec du beurre frais, jus de citron et sel ; faire cuire à point, goûter la sauce, l'amener à bon goût, lier avec du beurre fin et la dresser sur un plat rond.

Poulet sauté à la crème (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,569.* — Découper le poulet pour sauter et l'assaisonner de poivre et sel ; mettre les morceaux dans un sautoir avec beurre fin ; les faire saisir sans laisser roussir ; *singer* avec de la farine, ajouter un peu de bouillon et les faire pocher ; les arroser avec de la crème douce, très fraîche ; laisser réduire.

D'autre part, faire cuire dans une petite casserole avec un peu de lait frais non écrémé, deux ou trois oignons coupés en rouelle, assaisonnés de poivre du moulin, sel et muscade, les passer au tamis et les ajouter au poulet ; lorsqu'il est cuit, la sauce doit être blanche et liée. Dresser le poulet sur un plat rond, saucer et garnir le tour avec des fleurons en pâtisserie.

Poulet à la Durand (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,570.*

Procédé. — Découper le poulet selon la règle ; le saler, le poivrer, le rouler dans la farine, le faire frire à l'huile d'olive et saindoux ; lorsqu'il sera à moitié cuit, ajouter deux ou trois oignons taillés en rouelles et également roulés dans la farine et les faire dorer en les retournant.

Peler, égrener des tomates, les tailler par tranches, les saler les pimenter légèrement et les faire cuire dans une casserole avec du beurre fin. Dresser les oignons en pyramide sur un plat et le poulet en couronne autour ; sur les oignons et dans le centre, former une espèce d'entonnoir avec des lames de jambon taillées régulièrement, verser les tomates dans le creux et les saupoudrer de fines herbes hachées.

Poulet sauté chasseur (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 4,571.* — Il se prépare de la même façon que le poulet aux champignons, mais on le saupoudre de fines herbes. On le prépare quelquefois avec des poulets cuits de la veille, dans ce cas la sauce doit être faite avec une bonne demi-glace tomatée.

Poulet sauté à la Mascotte (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,572.* — Découper un poulet pour sauter ; faire saisir les morceaux à l'huile d'olive, en plein feu ; les retourner et lorsqu'ils sont cuits, égoutter l'huile ; déglacer le sautoir avec un verre de vin de Xérès ou de Madère authentiques ; ajouter de la sauce demi-glace, un soupçon de purée de tomates, des truffes coupées en lames.

Lorsque le poulet est cuit, la sauce parfumée et de bon goût, le dresser au milieu d'un plat long ;

le masquer avec les truffes et la sauce ; dresser aux deux extrémités des fonds d'artichauds, les garnir de petites pommes de terres, coupées en dés, frites et passées au beurre.

Poulet sauté aux truffes d'Inde. — *Formule 4,573.* — Faire sauter un poulet selon la règle habituelle ajouter piment et jus de champignons frais et demi-glace. Lorsqu'il est cuit, le dresser en pyramide sur un plat et le garnir de truffes d'Inde selon la formule 4,331 ; masquer avec la sauce et envoyer le restant à part.

Poulet sauté à la Marseillaise. — *Formule 4,574.* — Faire sauter le poulet découpé et assaisonné, dans un sautoir avec de l'huile d'olive et une gousse d'ail. D'autre part, ciseler une égale quantité de *poivrons* ou piment doux d'Espagne, encore verts ; des tomates pelées et égrenées ; passer le tout dans une autre poêle avec de l'huile ; poivrer, saler et ajouter quelques gousses d'ail ; égoutter l'huile du sautoir contenant le poulet, ajouter la garniture. On peut mouiller avec un peu de bouillon s'il était nécessaire. Dresser le poulet et le saupoudrer de fines herbes.

Poulet frit à la toulonnaise (*Aussi appelé à la lyonnaise*). — *Formule 4,575.*

Procédé. — Découper le poulet selon la règle, mettre les morceaux pendant une heure dans la *macération* décrite à la formule 3,105, en les faisant sauter de temps en temps. Les retirer, les rouler dans la farine et les plonger dans la friture chaude ; aussitôt cuits, les retirer, les égoutter et faire subir la même opération à des rouelles d'oignons, également marinées et roulées dans la farine.

Dresser sur un plat à bordure les oignons en pyramide, contre lesquels on appuyera les morceaux de poulet et entourer le tout de quartiers de citrons.

Poulet en cinq minutes. — *Formule 4,576.* — Il s'agit de tuer, plumer, flamber, découper, cuire et servir un poulet, en cinq minutes. C'est à dire en moins de temps que j'en mets pour le décrire.

On a à sa disposition une sauce demi-glace tomatée avec jus et champignons frais, relevée d'une pointe de piment et d'ail ; une casserolée d'eau bouillante et une friture chaude, une assiette contenant de l'esprit-de-vin. Ces apprêts faits, on choisit un poulet de cinq à six mois et on commence l'opération, montre en main :

Procédé. — Saisir de la main gauche, les deux ailes et les pattes du poulet ; de la main droite armée d'un gros couteau lui trancher la tête sur la planche, d'un seul coup et avant que le sang ait jailli, le plonger dans la casserole d'eau bouillante, le retirer après trente secondes ; arracher vivement les plumes, le flamber à l'esprit-de-vin, le découper en commençant par les deux cuisses, séparer la poitrine, couper le cou et la carcasse en trois, séparer les deux ailes et les filets en deux en jetant les morceaux, au fur et à mesure dans la friture d'huile d'olive chaude, munie d'un panier, les y laisser une minute, après avoir jeté le dernier morceau ; sortir le panier, égoutter le poulet, le mettre dans la sauce en ébullition, sauter et dresser sur un plat. Le poulet est ainsi cuit à point, succulent et d'une tendreté parfaite.

Suprêmes de poulets à l'écarlate. — *Formule 4,577.* — Lever les filets à plusieurs poulets, comme il est indiqué pour la *poularde à la chevalière*, en les citronnant et les incrustant de langue écarlate.

Avec les cuisses préparer une farce à quenelles de volaille à la crème ; colorer en rouge avec un peu de tomate ; préparer quatre quenelles longues, sur lesquelles on aura fait adhérer de la langue écarlate très rouge taillée en petits dés. Faire pocher le tout dans un sautoir au four, avec du jus de champignons. Avec le fond des débris, faire une sauce suprême aux champignons sans truffes.

Dresser les suprêmes contre un croûton collé debout sur un plat ; alterner des quenelles ; garnir la base de champignons, masquer de la sauce et envoyer le restant à part.

Filets de poulets à l'indienne. — *Formule 4,578.* — Procéder exactement comme il est indiqué dans la formule précédente, mais sans incruster les filets et en ayant soin d'ajouter dans la sauce suprême un peu de poudre de cary. On prépare séparément un riz, mouillé avec du bouillon de poulet ; on le dresse au milieu du plat, et on le garnit des filets.

Poulet de grains sauté à la Bartelasse. — *Formule 4,579.* — Cette recette a été publiée par M. Marius Morard :

La Bartelasse est une petite île dans le Rhône, entre Avignon et Villeneuve-lez-Avignon ; c'est là que se rendent les amateurs, le dimanche, pour manger le poulet sauté que dans les restaurants de l'île on accommode si bien.

Procédé. — Découper un poulet de grains pour sauter ; faire chauffer 150 grammes, environ, d'huile d'olive dans un sautoir ; lorsqu'elle commence à pétiller, y ranger les morceaux du poulet, assaisonnés de sel et poivre ; les tourner à mesure qu'ils se colorent ; ajouter ensuite un demi-verre de vin blanc de Tavel, laisser réduire de moitié et finir avec une forte pincée d'ail et de persil hachés, laisser prendre goût et servir.

Poulet à la vendéenne. — *Formule 4,580.* — Découper, saler, poivrer un poulet et le faire sauter à l'huile. Lorsqu'il est presque cuit, ajouter de très petits oignons en quantité suffisante et leur faire prendre couleur ; saupoudrer de farine et mouiller avec un verre de vin blanc et faire cuire à point.

Dresser alors le poulet en pyramide, l'entourer de petits oignons ; déglacer le sautoir avec un peu de consommé, jus de citron ; ajouter du beurre fin et des fines herbes hachées, bien lier le tout et verser sur le poulet.

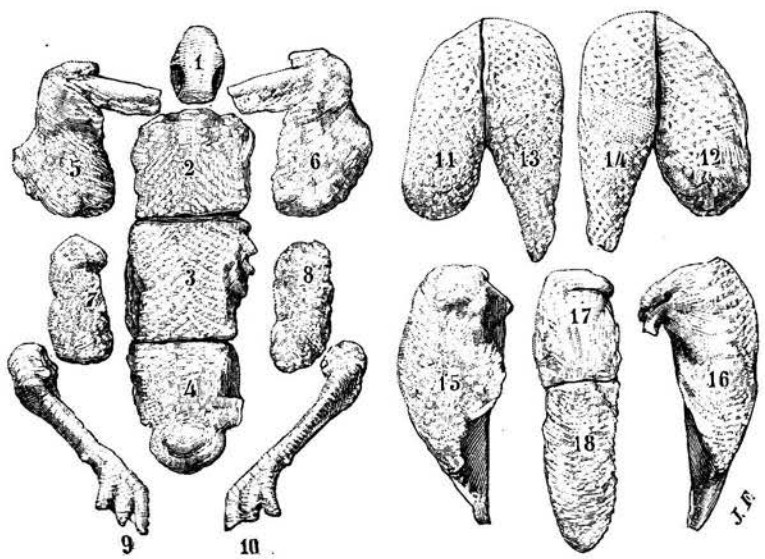


Fig. 983.

Poulet découpé pour sauter. Pour la description, voir *Fricassée*.

1. Tête. — 2 et 3. Carcasse. 4. Sot-l'y-laisse. — 5 et 6. Ailerons. 7 et 8. Cou. — 9 et 10. Pattes. 11 et 12. Cuisses. — 13 et 14. Pilons. 15 et 16. Filets. — 17. Fourchette de poitrine. — 18. Palette de poitrine.

Poulet grillé Alamartine. — *Formule 4,581.* — Ce mode de préparation est celui que préférait, mon regretté et sympathique collègue Alamartine, fondateur de l'importante maison de comestibles *Au Coq d'Or*, à Genève.

Procédé. — Choisir un jeune poulet charnu ; lui couper les pattes et faire rentrer l'os du pilon sous la peau ; avec un couteau bien affilé couper en travers sous le sternum et le soulever comme pour le pigeon à la crapaudine ; aplatir légèrement le poulet ; fixer les ailes à la peau de la carcasse à l'aide d'un attelet, le saupoudrer, le mettre sur un grand plat long avec la macération décrite à la formule 3,105 ; lorsqu'il sera suffisamment mariné, le faire griller et le servir avec une sauce ainsi composée :

Glace de viande, jus de citron, moutarde française, beurre fin, et estragon haché. Dresser le poulet sur un plat très chaud, le masquer légèrement et envoyer le restant de la sauce dans une timbale ou une saucière très chaude.

Poulet sauté à la piémontaise. — *Formule 4,582.* — Découper un poulet pour sauter comme pour le poulet à la chevalière ; citronner les filets et les incruster de truffes blanches du Piémont ; les étendre dans un sautoir et couvrir d'un papier beurré.

Préparer un *risotto* qu'on mouillera avec du bouillon de volaille et dans lequel on ajoutera une quantité suffisante de truffes blanches du Piémont taillées en julienne, et faire cuire.

Faire cuire également le restant du poulet et les filets, modeler le riz dans un moule à bordure beurré, le démouler sur un plat rond et dresser au centre le poulet et les filets en pyramide. Etablir sur la bordure un cordon de petites truffes du Piémont, de grosseur régulière et chauffer. Masquer avec un peu de sauce suprême légèrement pimentée et tomatée ; envoyer le restant à part.

Poulet sauce carry. — *Formule 4,583.*

Procédé. — Le poulet peut être cuit à blanc dans un bouillon assaisonné, entier ou découpé cru ; dans ce dernier cas, on fait cuire tous les morceaux dans une petite casserole avec de l'eau, poivre, sel, et assaisonnement de légumes. Avec une partie du liquide on fait une sauce, avec beurre, farine, dans laquelle on ajoute une petite quantité de carry ; on

mouille avec le bouillon de volaille et on laisse cuire; on la lie avec beurre fin et jaunes d'œufs et on la passe.

D'autre part, avec le restant du bouillon, on a fait cuire du riz au naturel. On dresse facultativement, le riz en bordure et le poulet en pyramide au milieu, soit le riz en pyramide et le poulet en couronne tout autour. On masque légèrement et on sert le restant de la sauce à part.

Poulet à l'indienne. — *Formule 4,584.* — Voici comment mon ami Lauzel a vu faire le poulet à l'indienne, à Madras, par un indigène du pays :

Découper le poulet selon la règle, le mettre dans une casserole avec très peu de sel, le couvrir d'eau et le laisser cuire à ébullition lente. D'autre part, émincer deux ou trois oignons moyens, les mettre dans une casserole avec du beurre, une gousse d'ail et une feuille de laurier, les faire cuire sans les laisser roussir, ajouter ensuite une demi-cuillerée à bouche de curie de Madras, et le double de farine; bien délayer le tout, afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Le poulet étant cuit, passer son consommé dans la casserole au curie, ajouter le lait frais d'un coco et remuer avec le fouet; en conserver une partie dans la casserole pour maintenir le poulet au chaud.

Vingt-cinq minutes avant de dresser, faire cuire du riz à grande eau, sans sel, de façon à ce que les grains se détachent; l'égoutter ensuite dans une passoire et le faire sécher à l'étuve. Dresser dans un plat creux les morceaux de poulet, passer dans la sauce qui doit être peu liée, accompagner du riz au naturel. On peut, selon les goûts, augmenter ou diminuer la dose de curie.

Avec ce mets, les Indiens ne boivent que de l'eau.

Remarque. — Il est important pour cette préparation de se servir de curie préparé selon la méthode indienne, de *M. Veneatachellum, curie powder* (Madras — Inde anglaise), et non de produits secondaires déversés chez les épiciers de quatrième ordre et qui ne sont autre chose que de la farine de moutarde anglaise.

Poulet ou poularde à la Monte-Carlo (*Haute cuisine*). — *Formule 4,585.* — Habiller trois poulets de grains, un chapon ou une belle poularde pour entrée; la faire cuire à blanc selon la formule 4,516. Préparer une sauce suprême dont on aura coloré la moitié en rose avec de la belle purée tomate et une pointe de cayenne; passer et réserver les sauces dans deux petites casseroles.

D'autre part, préparer une douzaine de quenelles de volaille, dont la moitié blanche et la moitié rose. Dresser les poulets ou la poularde; masquer la moitié au blanc et l'autre en rose; garnir avec les quenelles blanches du côté rose et *vice-versa*. Envoyer les sauces séparément. On peut aussi les servir en chaudfroid.

Poulet sauté mousquetaire (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 4,586.* — Découper un poulet pour sauter, le saupoudrer et le poudrer de poivre; le faire cuire à moitié dans un sautoir avec une quantité suffisante de beurre et une gousse d'ail entière. Egoutter le beurre et déglacer le sautoir avec du vin de Madère, du cognac et de la demi-glace; ajouter quelques truffes crues émincées et des fonds d'artichauts coupés en quatre. Achever la cuisson, dresser le poulet et masquer avec la sauce et la garniture. (Ces deux dernières formules me sont communiquées par A. Arnaudy.)

Poulet de grains à la roumaine (*Ostropelù de puiul*). — *Formule 4,587.* — Faire rôtir à la broche, de préférence, deux petits poulets de grains, bien croustillants et bien colorés; les découper vivement en six morceaux.

D'autre part, mettre dans un sautoir un décilitre de bon vinaigre, un peu de piment et une gousse d'ail hachée; faire réduire jusqu'à siccité, sans laisser brûler; ajouter alors un petit verre de cognac, un bon morceau de beurre fin et les morceaux de poulets; les faire sauter et servir aussitôt. — Ce mets est souvent servi dans les soupers, à la sortie des théâtres, dans les premiers restaurants de Bucharest (Communiqué par A. Chevaller).

Poulet sauté à la varsovienne (*Kurcze smarzone po Warszawsku*). — *Formule 4,588.*

Procédé. — Découper un poulet pour sauter; le saler et le poivrer et le mettre dans un sautoir, lui faire prendre couleur et ajouter un oignon coupé en gros dés, le mouiller légèrement avec un verre de vin blanc, couvrir et le faire cuire au four.

D'autre part, faire cuire à la friture des petites pommes de terre levées à la cuillère, les passer au beurre frais et les ajouter au poulet lorsqu'il sera cuit. Faire sauter le tout, dresser le poulet en pyramide sur un plat et le garnir des pommes de terre. Mettre dans le sautoir un fort morceau de beurre fin, une gousse d'ail et du fenouil haché; déglacer avec un peu de bon jus et verser le tout sur le poulet.

Poulet rôti à la cracovienne (*Kurcze pieczone po Krakowsku*). — *Formule 4,589.* — Préparer d'abord l'appareil suivant :

Procédé. — Cuire un demi-litre de bouillon et y faire tomber en pluie une quantité relative de semoule ; assaisonner copieusement de poivre, fenouil et persil hachés ; couvrir la casserole et la mettre au four pendant vingt minutes environ ; l'appareil doit être alors consistant ; ajouter un fort morceau de beurre et remuer avec la fourchette.

Vider un poulet, lui ôter le bréchet, le farcir avec l'appareil, coudre les ouvertures et le cuire à la broche. Au moment de servir, le saupoudrer de chapelure, le dresser sur un croûton de pain cuit dans la lèchefrite et l'arroser d'un peu de beurre fondu à la noisette.

Poulet rôti à la polonaise (*Kurcze pieczone po Polsku*). — *Formule 4,590.* — Préparer d'abord l'appareil suivant :

Procédé. — Mettre dans une casserole : mie de pain, lait, beurre fin, poivre et sel, persil et fenouil hachés ; travailler le tout sur le feu de façon à faire une pâte homogène avec laquelle on farcit un poulet sans bréchet. Faire rôtir le poulet à la broche ; au moment de le retirer, le saupoudrer de chapelure et lui faire prendre belle couleur. Le dresser sur un plat très chaud, faire couler dessus du beurre à la noisette et le garnir de bouquets de laitues. (Ces trois dernières recettes me sont communiquées par Stanislas Tarkowski. — Varsovie).

Chaufroid de poulet à l'estragon. — *Formule 4,591.* — Préparer une poularde à l'estragon, comme il est indiqué à la formule 4,539. Lorsque la poularde est cuite et le fond dégraissé et réduit à glace, ajouter une quantité relative de forte gelée ; faire réduire un instant afin de former une bonne sauce chaufroid. Lorsqu'il sera presque froid, découper le poulet par morceaux réguliers de façon à faciliter le dressage ; les glacer sur un tamis avec la sauce, les décorer avec blancs d'œufs et truffes découpées à l'emporte-pièce. Le dresser en buisson sur un fond à gradins ; masquer avec la gelée de chaufroid hachée ; garnir d'attelets et croûtonner de gelée.

Poulet en mayonnaise au céleri. — *Formule 4,592.* — Lorsqu'il reste du poulet de la veille, on peut le réhabiliter de la façon suivante :

Couper très régulièrement les restants de poulet en supprimant les os autant que possible ; les soumettre à la macération de la formule 3,105, pendant ce temps, faire cuire une grosse tête de céleri-rave ; la couper en carrés longs de cinq centimètres, assaisonner de poivre et de sel, de vinaigre et d'un peu de mayonnaise. Mettre le céleri sur un plat et le tasser en lui donnant une forme de cylindre ; appuyer tout autour et dessus le poulet, presser encore, pour donner au tout, une forme solide et régulière ; masquer le tout d'une forte couche de mayonnaise très ferme ; lui donner la forme cylindrique d'un moule à charlotte, garnir le tour, avec œufs, cœurs de salade et céleri cuit levé à la cuillère, décorer le dessus avec piments, filets d'anchois, et câpres.

Cette mayonnaise inédite est excellente.

Remarque. — Le poulet se prépare encore à de nombreuses méthodes qui, par des noms fantaisistes, frappent d'abord l'imagination, mais qui, dans le fond, se rapprochent toutes de celles que je viens d'énumérer.

En général, on applique au poulet, toutes les méthodes usitées pour le chapon et la poularde.

POULETTE, *s. f.* Jeune poule. (Voir *Poulet*).— *Sauce poulette*, se disait autrefois pour la fricassée de poulet, dans laquelle on ajoute des fines herbes hachées (Voir *Fricassée*), et notamment pour la sauce blanche des pieds de mouton ; cette expression est surannée.

POULPE, *s. m.* (*Octopus*). All. *Achtfuss* ; angl. *pulp ;* ital. *polpa ;* esp. *pulpa ;* provençal, *pourprioun.* — Mollusque céphalopode, pourvu de huit grands tentacules, dont une espèce, l'*octopus vulgaris*, est alimentaire, mais de peu de saveur, dure et coriace. (Voir aussi *Actinie).*

Nettoyage du poulpe. — (*Cuisine préparatoire*). — *Formule 4,593.* — Débarrasser l'animal des tentacules et de la peau brune qui l'enveloppe. Vider la poche à encre, en la retournant en sens inverse pour nettoyer l'intérieur ; selon le genre de préparation, on enlève aussi l'osselet de la bouche ; on coupe le poulpe par morceaux ; puis, on les éponge dans un linge.

Poulpe à la provençale. — *Formule 4,594.*

Employer :

Poulpe coupé en morceaux.	grammes	500
Lard	—	100
Ail	gousses	5
Cognac	décilitre	1/2
Vin blanc	litre	1/2
Petits Oignons		12
Tomates pelées, égrénées		2
Feuiles de laurier	nombre	1
Poivre et sel.		

Procédé. — Mettre le cognac, le vin blanc, le laurier, poivre et sel dans une terrine, ajouter les morceaux de poulpe et les laisser macérer pendant deux heures

D'autre part, mettre dans une casserole de terre, un filet d'huile d'olive, le lard haché, l'ail, les petits oignons, et faire roussir; ajouter les poulpes, les faire roussir un instant avec ces ingrédients et mettre en dernier lieu les tomates et le vin blanc. Couvercler et faire cuire deux heures à *l'estouffade* en d'autres termes, étuvée, ébullition lente.

Poulpe frits. — *Formule 4,595.* — Choisir de petits poulpes et les préparer comme il est décrit plus haut; les éponger dans un linge, les saler et les passer à la farine; les plonger dans une friture chaude et leur donner dix minutes de cuisson.

Remarque. — On doit avoir soin de couvrir la friture avec un linge, ou se mettre à l'abri d'un objet quelconque, pour se soustraire aux éclaboussures de la friture, provoquées par les globules d'eau qui se dégagent des poulpes.

Poulpe au riz (*Cuis. prov.*). — *Formule 4,596.*

Procédé. — Le poulpe étant nettoyé et l'os de la bouche enlevé comme il est décrit plus haut; faire roussir un oignon, un poireau dans une casserole de terre avec de l'huile d'olive; ajouter les poulpes, faire exsuder l'humidité un instant, arroser avec un verre de cognac et faire prendre feu. Ajouter deux tomates pelées, égrenées et émincées; trois gousses d'ail, un oignon clouté, une feuille de laurier, et une pointe de piment, saler, poivrer et laisser mijoter une heure et demie environ.

Ajouter alors une quantité relative de riz, en veillant qu'il y ait suffisamment d'eau pour qu'après vingt-cinq minutes de cuisson, le ragoût se trouve de consistance parfaite.

POUMON, *s. m.* (*Pulmo*), Dérivé d'un mot grec qui signifie respirer. All. *Lunge*; angl. *lung*; ital. *polmone*; esp. *pulmon*. — Organe de la respiration chez les mammifères, les oiseaux et un petit nombre de reptiles; c'est une double poche spongieuse, molle, flexible, qui continue les bronches et reçoit l'air servant à la transformation du sang veineux en sang artériel. (Pour les préparations culinaires, voir *Mou.*)

POUPART, *s. m.* — Espèce de crabe aussi appelé tourteau. (Voir ce mot.)

POUPELIN, *s, m.* — Ancienne pâtisserie, dont l'appareil est une pâte à choux, que l'on peut cuire dans un moule uni, mais comme les trois quarts de cette pâte sont déversés hors du moule pendant la cuisson, il ne reste qu'une croustade que l'on peut garnir avec n'importe quel appareil: crème Chantilly, purée de fruits, mousse ou glace.

Je ne rappelle que pour mémoire cette pâtisserie absolument primitive et dont la prodigalité dans sa confection n'a pas sa raison d'être.

POURCEAU, *s. m.* — Porc, cochon. Le sens étymologique de pourceau est *jeune porc*; mais ce sens a tout à fait disparu. Pourceau ne se dit plus que dans quelques locutions particulières. — *Pourceau de mer*, nom vulgaire du marsouin.

POURPIER, *s. m.* (*Portulaca*). All. *Portulack*; angl., *purslain*; ital. *portulaca*; esp. *verdolaga*. — Plante originaire des Indes, cultivée en France, dont on connaît plusieurs variétés, l'une sauvage et les deux autres cultivées pour l'alimentation. On attribue au pourpier des propriétés calmantes, rafraichissantes et diurétiques.

Pourpier de mer se dit d'une espèce d'arroche que l'on trouve sur le bord de la mer et dont les feuilles alimentaires ont un goût salé très sensible.

Les feuilles épaisses, charnues du pourpier cultivé, *portulaca oleracera*, se préparent cuites comme les laitues ou les épinards et en salade.

> A côté de ce plat paraissaient deux salades;
> L'une de *pourpier jaune*, et l'autre d'herbes fades.

On les conserve aussi, confites au vinaigre ou au sel, comme les câpres et les capucines. Pour leur préparation, voir ces mots. (Voir CLAYTONNE.)

POUSSE-PIEDS, *s. m.* — Nom vulgaire de l'*anatife*, aussi appelée *conque anatifère*; ce coquillage, qui a la forme d'un cône aplati, s'attache aux galets, à la quille des barques et des navires.

Pousse-pieds. — *Formule 4,597.* — Mettre les coquillages dans de l'eau condimentée de poivre, sel, bouquet garni et jus de citron. Faire cuire. Les égoutter et les servir avec citron et mignonnette.

POUSSIN, *s. m.* — Poulet nouvellement éclos; ainsi appelé jusqu'à l'âge de trois mois.

Le poussin se trousse généralement en entrée et se fait cuire rôti *à la broche*, bardé ou dans des feuilles de vignes; *en cocotte*, bardé et cuit à

l'étouffée; quelquefois *à la paysanne*, comme les pigeons; d'autrefois, *aux petits pois*, soit encore *braisé*, avec des pois gourmands. On peut aussi *le griller* et lui appliquer toutes les méthodes du poulet.

PRAIRE, *s. f.* (*Venus verucosa*). — La praire double est un coquillage comestible à chair blanbhe, épaisse, molle et savoureuse, que l'on recherche pour la table, sur le littoral de la Provence, notamment du Var, aux Baléares, à Alger. Elle comporte un grand nombre de variétés connues sous les noms divers de bucarde, clovisse et Vénus (Voir ces mots); il y en a de grandes, de moyennes et de petites.

L'une de ces variétés, très recherchée en Amérique, est connue sous le nom de *clams*, dont on fait des ragouts et des potages (Voir ce mot). Elles se servent et se préparent, en outre, comme les huîtres.

PRALIN, *s. m.* (De *Praslin*). — Le chef d'office du maréchal Duplessis-Praslin fût le premier, qui enveloppa l'amande de sucre (Ménage), et lui donna le nom de son maître. Par altération *pralin*, qui, aujourd'hui, désigne, par antonomase, les préparations suivantes :

Pralin d'amandes grillées *A.* — *Formule 4,598.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	300
Sucre concassé	—	500

Procédé. — Effiler ou hacher les amandes selon les besoins, les faire torréfier au four. Faire cuire le sucre au *gros boulé* et ajouter les amandes. Cette préparation sert pour la confection des entremets à la crème pralinée et pour les gâteaux.

Pralin blanc d'amandes effilées *B.* — *Formule 4,599.* — Employer :

Amandes mondées et effilées	grammes	500
Sucre pilé	—	60
Blanc d'œuf	nombre	1
Eau de fleur d'oranger		

Procédé. — Mettre le sucre sur le marbre, l'homogénéiser avec le blanc et l'eau de fleurs d'oranger, y ajouter les amandes et mélanger le tout. Il sert pour praliner des gâteaux, des pâtisseries et des petits fours, notamment pour le *gâteau danois*. On l'emploie frais en l'étendant dessus et l'on passe ensuite à l'étuve ou dans un four doux.

Pralin de noisettes ou d'avelines *C.* — *Formule 4,600.*

Employer :

Sucre concassé	grammes	500
Avelines ou noisettes	—	500

Procédé. — Faire cuire le sucre au *gros cassé* ; pendant ce temps faire torréfier les noisettes ou avelines au four ; les passer dans un torchon en leur faisant faire un mouvement de va-et-vient pour les débarrasser des pellicules, les verser chaudes dans le sucre ; remuer et verser sur le marbre ; on le pile fin lorsqu'il est froid.

Emploi. — On se sert de cette préparation pour les crèmes, les glaces aux noisettes et pour farcir des petits fours ; on le mélange le plus souvent avec crèmes, purée de marrons, marmelade d'abricots, etc.

Pralin d'amandes *D.* — *Formule 4,596.* — On procède exactement comme dans la formule précédente, en substituant aux noisettes des amandes torréfiées.

Pralin grené. E. (*Garniture de gâteau*). — *Formule 4,601.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	500
Sucre concassé	—	300

Procédé. — Couper les amandes au couteau en petits dés, les faire dessécher à l'étuve ; cuire le sucre au *gros boulé*, ajouter les amandes et travailler en pralinant pour maintenir les grains séparés. Quand ils seront pralinés, verser sur du papier d'office et séparer à la main les grains qui pourraient se coller. Cette préparation réussit surtout pour saupoudrer les gâteaux et entremets glacés au chocolat, au café, etc.

PRALINE, *s. f.* All *Zuckermandel* ; angl. *burnt almond* ; rus. *mindale priéjénnié*, ital. *mandorla tostata* ; Etymologie de *pralin*. — Amande recouverte de sucre cuit.

Il existe un grand nombre de pralines variant par les couleurs et les aromes, mais ayant pour base unique le même genre de manipulation. On les fait généralement avec des amandes brutes ; on peut aussi les faire avec les noisettes et les pignons. Il est bien préférable de monder les amandes ; la pellicule communiquant à la praline un goût d'amertume qui nuit à sa qualité.

Pralines à la vanille (*Confiserie*). — *Formule 4,602.* — Employer :

Sucre en pain	kilogrammes	4
Amandes flots, moyenne	—	1
Poudre de vanille	grammes	150

Procédé général. — Première charge. — Monder les amandes et les faire sécher à l'étuve ; mettre les deux tiers du sucre dans une bassine sur le feu avec une quantité suffisante d'eau pour le faire fondre.

Ajouter les amandes ; remuer avec la spatule en faisant bouillir à grand feu ; quand les amandes commencent à pétiller, les retirer du feu pour les *sabler* ; cette opération consiste à les travailler avec la spatule, pour faire adhérer à l'amande le sucre à l'état friable, sec et sableux ; on les jette alors sur un crible et on maintient en lieu chaud les amandes recouvertes d'une toile spéciale.

Deuxième charge. — On recueille le sucre grené sorti du crible, on ajoute le restant du sucre et une partie du sucre vanillé et on les remet dans la bassine pour le cuire au *gros cassé* en ayant soin qu'il ne grène pas. On recommence l'opération en réajoutant les amandes ; cette fois-ci on les fait cuire en travaillant avec la spatule jusqu'à ce que le sucre se caramélise, ce que l'on reconnaît par un fumet très agréable.

Troisième charge. — On opère enfin, cette dernière charge, en procédant comme pour la première et en mettant le restant des sucres ; les cuire au cassé ; quand les pralines sont sablées et criblées, on procède enfin au glaçage.

Le glaçage. — Déglacer la bassine avec un peu d'eau et mettre le déglaçage dans un poêlon en ajoutant le sucre grené et le restant de poudre de vanille, de façon à faire un sirop à 32 degrés environ ; y ajouter une quantité relative, soit de gomme arabique, du copahu en feuille ou shellac que l'on fait dissoudre dans de l'alcool. On ajoute les pralines dans la bassine, remuer sur le feu et les arroser doucement en les sautant, sur un feu couvert, jusqu'à ce qu'elles soient glacées et sèches. Les étendre sur un tamis pour les faire sécher dans une étuve tiède.

Remarque. — Anciennement on faisait cuire tout le sucre en commençant ; plus tard on a ajouté le tiers ou la moitié, ce qui dépend des méthodes adoptées par les différents ouvriers.

On peut également varier les colorations de la praline dans les différentes charges ; mais à moins d'un changement d'arôme qui exige une coloration spéciale, il est préférable de laisser la praline uniforme intérieurement ; toutefois, quand la variété est bien réussie, les goûts et les arômes bien tranchés, il est intéressant pour le consommateur d'avoir un bonbon qui change dans la bouche plusieurs fois de goût et de couleur.

Pralines au cacao, — *Formule 4,603.*

Employer :

Amandes flots	kilog.	2
Sucre	—	2.500
Cacao broyé	grammes	250

Procédé. — Suivre les indications sus-énoncées. A la *deuxième charge* on ajoute le cacao, et on sable. Commencer une dernière charge comme la première en laissant de côté cette fois-ci le sucre grené du crible. Glacer en teinte rosée. On procède dans les proportions qui sont ci-dessus.

Pralines caramélisées. — *Formule 4,604.* — On fait torréfier les amandes. Dans les deux premières *charges* on laisse caraméliser le sucre ; dans la troisième, enfin, on cuit le sucre au gros cassé, on colore légèrement au caramel, on les glace en leur donnant une teinte caramélisée.

Pralines blanches. — *Formule 4,605.*

Employer :

Sucre en pain	kilog.	2
Amandes flots, moyennes	—	2
Eau de fleurs d'oranger	décilitres	2

Procédé. — Monder les amandes et les faire sécher au four. Diviser le sucre en quatre parties ; faire fondre le quart avec une quantité relative d'eau ; ajouter les amandes et remuer avec une spatule jusqu'à ce qu'elles commencent à pétiller ; retirer du feu pour les sabler et continuer selon le procédé général plus haut indiqué, à l'exception qu'il faut avoir soin de laver la bassine à chaque charge avant d'ajouter le nouveau sucre pour éviter la caramélisation. On les glace à blanc, c'est-à-dire au sucre cuit au cassé.

Pralines à la rose. — *Formule 4,606.* — On les fait de la même manière que les blanches, en ajoutant un peu de carmin à chaque charge ; pour celle-ci, il n'est pas nécessaire de laver la bassine chaque fois ; on colore également en rose le glaçage.

Pralines à la parisienne. — *Formule 4,607.*

Employer :

Sucre	kilogr.	2.500
Amandes de Provence	—	2.500
Eau de rose	litre	1/2

Procédé. — Diviser le sucre en quatre parties, suivre les indications du *procédé général* et colorer en rose, avec du carmin, chaque *charge*, en ayant soin d'ajouter un peu d'eau de rose. Glacer en rose.

Pralines fondantes. — *Formule 4,608.*

Employer :

Sucre en pain	kilogr.	3
Amandes flots mondées séchées	—	2

Procédé. — Partager le sucre en quatre parties que l'on utilisera pour chaque charge. Mettre les amandes dans une bassine chaude. Cuire la première partie du sucre au gros boulé, dans un poêlon; le faire couler, par un aide, en filet au-dessus des amandes, pendant qu'on les fait sauter. Il faut éviter de trop les mouiller, parce qu'elles se peloteraient; dans ce cas, il faut les laisser sécher légèrement et les désagréger avec la spatule; continuer alors l'opération, et on les laisse sécher complètement.

On recommence ainsi *trois autres charges* en glaçant, aromatisant et colorant la dernière à volonté.

On fait des pralines de toutes les couleurs et à tous les aromes; les *blanches* sont parfumées à l'eau de fleurs d'oranger ou à la vanille; les *roses* à la rose ou à la framboise; les *jaunes* au citron zesté ou à la fraise; les *orangées* à l'orange zestée ou à l'ananas; les *violettes* à la vanille ou à la violette; les *cafés* au café. On les glace généralement à l'eau gommeuse; on peut aussi les mettre au candi.

Remarque. — On fait aussi des pralines très ordinaires dont je ne saurai prescrire ici les formules.

Pralines à la duchesse. — Formule 571.

Pralines à la Pompadour. — Formule 572.

Pralines caraques. — Formule 573.

PRATELLE, *s. f.* — Agaric comestible qui se cultive aussi sur couches.

PRÉCIEUSES, *s. f. pl.* — Petits fours et pâtisserie de détail. On en fait de plusieurs sortes, des petites et des grandes, en pâte à biscuit, et en pâte à foncer, on les garnit de l'appareil suivant, dont on modifie l'arome, selon le glaçage des précieuses.

Appareil à précieuses. — *Formule 4,609.* — Employer :

Sucre pilé	grammes	100
Fécule	—	50
Amandes hachées menues	—	30
Sel fin	—	5
Zeste râpé de citron	nombre	1
Œufs	—	3

Procédé. — Mettre dans une terrine la fécule, le sucre, deux jaunes, un œuf entier, les amandes, le sel, le zeste de citron; travailler le tout et ajouter les deux blancs fouettés. On se sert de cet appareil pour garnir les précieuses, dont on peut varier l'arome en ajoutant des amandes, de la vanille, de l'anis et même des jus de fruits.

Précieuses à la vanille. (*Petits fours*). — *Formule 4,610.* — Foncer des moules à petits fours de forme à son gré avec la pâte de la formule 4,024, les remplir de l'appareil à la vanille, les glacer à la vanille en les sortant du four.

Précieuses au kirsch (*Petits fours*). — *Formule 4,611.* — Préparer une pâte à génoise fondante, cuite dans un grand plafond, l'abricoter, la diviser en petits carrés ou en losanges; les vider, les garnir d'une gelée au kirsch et les glacer au fondant au kirsch.

Remarque. — On en fait de toutes les formes, de toutes les couleurs et de tous les aromes.

PRÉAUX (*Géogr. gastr*). — Le vin des Préaux (*Yonne*) est un vin de Bourgogne rouge de deuxième classe, d'une vinosité de *quinze* à *seize* degrés.

PREIGNAC (*Géogr. gastr.*) — Vin blanc de Bordeaux, de première classe, d'une force alcoolique de *dix-sept* à *dix-huit* degrés.

PRÉMAUX (*Géogr. gastr.*) — Vin rouge de Bourgogne (*Côte d'Or*), de deuxième classe, contenant *quine* à *seize* degrés d'alcool.

PRÉ-SALÉ, *s. m. De pré salé.* — On appelle ainsi les moutons qui ont pâturé dans les prés salés, ou arrosés par l'eau de mer et particulièrement sur le littoral de la Normandie. Cette viande est très estimée. Gigot de *pré-salé.*

PRÉSIDENT, *s. m.* — Nom d'un gâteau qui se prépare de la façon suivante :

Président. — *Formule 4,612.* — Foncer deux cercles à flan de la même grandeur en pâte brisée; garnir l'un de crème d'amande et l'autre de frangipane; les faire bien cuire dans un four moyen. Les superposer l'un sur l'autre, les glacer à la vanille et les décorer au cornet.

PRESSE, *s. f.* — En cuisine, machine destinée

à comprimer les substances pour en extraire les sucs.

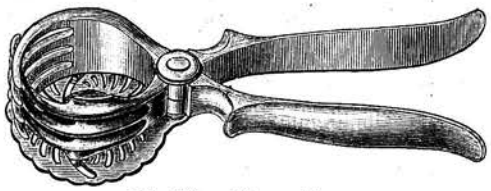


Fig. 984. — Presse citron.

Presse à citron. — On vient de créer un joli instrument qui en pressant le citron retient en même temps le pépin.

Presse à jus. — La presse indispensable dans une cuisine est la presse dont je donne le dessin et qu'on trouve chez tous les grands négociants en quincaillerie. Elle sert facultativement pour extraire les jus des viandes et les sucs des fruits en petite quantité.



Fig. 985. — Presse à jus.

PRÉSURE, *s. f.* (*Coagulum*). — Matière propre à cailler le lait, appelé aussi *caillette*; elle est renfermée dans le troisième ventricule des veaux ou des agneaux nourris uniquement de lait; elle est sous forme de grumeaux qu'on lave, sale et fait sécher pour la conserver. Pour l'emploi, on la prépare de la façon suivante :

Préparation de la présure. — *Formule 4,613.* — Employer:

Caillette séchée.....	grammes	100
Sel marin.....	—	50
Eau pure.....	litre	1
Alcool à 90°.....	décilitre	1

Procédé. — On fait macérer le mélange pendant cinq jours, on filtre et on augmente le volume par un litre d'eau contenant une solution de 10 0/0 de sel. Les montagnards de la Suisse, notamment ceux de la vallée d'Hérens en Valais, ajoutent chaque jour un peu de petit lait pour remplacer l'*azy* qui a servi à la préparation quotidienne du fromage.

Chimie culinaire. — Le mode d'action de la présure sur la caséine du lait est encore très discuté. Certains pensent que cette substance agit en transformant un peu de sucre de lait en acide acétique, auquel serait due réellement la coagulation, d'autres rapportent l'action coagulante à la pepsine contenue dans la caillette; mais il semble résulter de travaux plus récents que le principe actif est une matière albuminoïde particulière, la *chymosine*.

On peut aussi faire la présure avec des bases végétales, surtout avec le chardon d'Espagne et le caille-lait (voir ce mot).

PRÉVATS, *s. f. pl.* — Famille de champignons du genre agaric à chair piquante et laiteuse. On distingue la *girole blanche*, le *lilas*, le *verdoyant*, la *tournée*, le *rosé* ou *grande rougeole*, *gorge de pigeon*, *jaunâtre* et *blanchâtre* et le le *prévats* des dames qui est le meilleur.

PRICKA *s. f.* — Espèce de lamproie de quarante à cinquante centimètres de long, qu'on trouve en France dans les lacs et les rivières, elle est noirâtre en dessus, argentée en dessous. Pour sa préparation culinaire, voir *Lamproie*.

PRIMEURS, *s. f. pl.* — Premiers fruits et premiers légumes de l'année. Potage aux *primeurs*, printanier; se dit au lieu de *printanier* pour signifier que ces légumes sont les premiers de la saison.

PRINCESSE, *s. f.* — On a donné ce nom à plusieurs préparations culinaires, parmi lesquelles on distingue les suivantes :

Princesse (*Potage à la*) — Form. 4,364.

Princesse (*Garniture à la*) — *Formule 4,614.* —Faire cuire à l'eau salée des fonds d'artichauts très blancs et de grosseur régulière. Faire sauter à la poêle des tomates pelées, égrenées, émincées, avec ail, oignons, fines herbes, poivre et sel. En garnir les fonds d'artichauts; au moment de servir, on les coupe par moitié et on les alterne avec de petites pommes de terre levées à la cuillère, frites et passées au beurre.

Cette garniture sert pour les grosses pièces de relevés et aussi pour les filets de bœuf et les tournedos sautés.

Princesse (*Sauce à la*) — *Formule 4,615.* — Mettre dans une casserole un demi-litre de sauce béchamelle, avec un peu de jus de champignons frais, et faire réduire en lui incorporant un peu de glace de volaille et un morceau de beurre fin; la

remuer jusqu'au moment de la dresser et la servir très chaude.

Princesse (*Petits fours à la*) — *Formule 4,616.* — Employer :

Sucre pilé	grammes	300
Amandes mondées	—	125
Blancs d'œufs	nombre	2
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec deux blancs d'œufs; ajouter le sucre et la vanille, homogénéiser et coucher sur du papier blanc avec la seringue à douille à huit dents; les cuire, les couper à cinq centimètres et les gommer.

Princesse (*Pâtisserie*). — *Formule 4,617.* — Former des petits moules ovales à tartelette avec de la pâte sucrée, les remplir avec l'appareil à *Marie-Rose* (voir ce mot), et les faire cuire. En les sortant du four les garnir en dos d'âne avec de la purée de marrons à la vanille; les glacer à la vanille et semer dessus des amandes grillées, très fines.

PRINTANIER, IÈRE, *adj.* — On qualifie ainsi les préparations culinaires dans lesquelles entrent des primeurs, entre autres le potage suivant :

Printanier (*Potage*). — *Formule 4,618.* — Consommé dans lequel on a mis des petites carottes et des navets levés à l'emporte-pièce, des petits bouquets de choux-fleurs, des petits pois, des haricots verts coupés en dés et des pointes d'asperges et pluche de cerfeuil, le tout préalablement cuit à l'eau salée. En y ajoutant de l'appareil à la royale, on obtiendra le potage *printanier à la royale* etc.

PROCESSE, *s. f.* — Crustacé voisin de la salicoque, dont il diffère par l'inégalité de ses deux pieds de devant; on en consomme des quantités sur les côtes de la Méditerranée.

PROCOPE (*François*). — Célèbre glacier sicilien, né à Palerme; introduisit les glaces à Paris en 1660. Il ouvrit un café en face la Comédie-Française, qui se trouvait à cette époque rue Mazarine, et s'installa ensuite en 1689 rue des Fossés-Saint-Germain, qui est la rue de l'Ancienne-Comédie au moment où j'écris.

Dans ce café défilèrent toutes les célébrités politiques et littéraires de deux siècles. Depuis Diderot, Molière, Voltaire, J.-J. Rousseau, Mirabeau, Danton, Desmoulins, jusqu'à Gambetta. Il fut fermé en 1892.

PROFITEROLE, *s. f.* — Est le nom que l'on donnait autrefois à une pâte à choux cuite, très légère qu'on appelait *princesse*, connue aujourd'hui sous le nom d'*éclair*. On la servait facultativement farcie avec des appareils sucrés, ou avec des coulis de gibier, de poisson, pour garniture de potage.

Profiteroles garnies. — *Formule 4,619.* — Goucher sur une plaque beurrée des petits pains ronds ou longs, de deux centimètres avec la pâte à choux de la formule 962. Les dorer et les faire cuire dans un four moyen.

On les garnit intérieurement à l'aide de la poche à douille avec une farce fine à gratin cuite, de la purée de gibier ou de volaille; et on met ces pains dans la soupière au moment de servir.

Profiteroles pochées. — *Formule 4,620.* — Préparer une pâte selon la formule 962; y ajouter un peu de poivre et des fines herbes (non du persil) blanchies et hachées; coucher la pâte à l'aide d'une poche à douille, en poussant et en coupant, avec le couteau que l'on trempe dans l'eau chaque fois, des morceaux réguliers que l'on fait tomber dans un sautoir rempli d'eau bouillante salée; on couvre le récipient et on fait bouillir huit à dix minutes.

Remarque. — Ce mode de préparation, plus moderne, est beaucoup plus avantageux que le précédent, on obtient ainsi une garniture à divers usages.

On peut les faire au fromage, en ajoutant un peu de parmesan râpé; au cary pour les potages de poisson aux truffes hachées, etc. On peut aussi leur donner diverses couleurs, selon les exigences du service.

PROVENÇALE, *adj.* (*A la*). — On qualifie ainsi tous les mets préparés à la mode de Provence et particulièrement les sauces suivantes :

Provençale (*Sauce pour viandes*). — *Formule 4,621.* — Employer :

Oignons, tomates, ail, persil haché, feuille de laurier, un piment vert, farine, sel et poivre. Ciseler les oignons, émincer l'ail; les faire blondir dans une casserole avec de l'huile d'olive; ajouter une cuillerée de farine et faire roussir un peu; mettre ensuite les tomates pelées, égrenées et émincées, le piment ciselé, la feuille de laurier, le persil haché, le poivre et le sel; laisser cuire le tout un instant; mouiller avec un bol d'eau, de consommé où de jus et laisser cuire. Telle est la vraie sauce qui se pratique en Provence.

Remarque. — Dans les hôtels et restaurants où

les fonds de cuisine ne font pas défaut, on peut substituer à la farine une bonne demi-glace.

Provençale (*Sauce pour poisson*). — *Formule 4,622.* — Procéder avec les mêmes ingrédients, indiqués à la formule précédente ; on remplace le bouillon ou le jus par un fumet de poisson.

Provençale (*Garniture*). — *Formule 4,623.* — Farcir des têtes de champignons et des petites tomates égrenées, avec viande, ail, oignon et champignons hachés, le tout préalablement passé au beurre ; on les dresse dans un plafond beurré et cinq minutes avant de servir on les passe au four.

Ces garnitures servent pour les relevés et dans les établissements de commerce pour garnir toute viande de boucherie. On masque le mets avec la sauce provençale préparée comme ci-dessus ou on l'envoie séparément.

PRUNE, *s. f.* All. *Pflaume ;* angl. *plum ;* rus. *slive ;* ital. *prugna ;* esp. *ciruela.* — Fruit du prunier comestible, arbre de la famille des rosacées, cultivé en Europe de temps immémorial ; on en compte un grand nombre de variétés, qui diffèrent de goût, de couleur, de grosseur et de forme. En France, les plus estimées pour la table et le séchage sont les suivantes :

TABLEAU DES VARIÉTÉS DE PRUNES LES PLUS ESTIMÉES

PRUNES DE DESSERT	PRUNES DE SÉCHAGE
Reines-claude (la violette et la diaphane).	Quetsch.
Précoce de Tours.	D'Agen.
Monsieur hâtif.	Sainte-Catherine.
Des Béjonnières.	Reine-claude de Bavay.
Grosse mirabelle.	Perdrigons blanc et violet.
Jaune tardive.	Perdrigon hâtif.
Favorite hâtive.	Bonne de Bry.
De Kirke.	Damas violet.
Tardive musquée.	Damas de Tours.
Goutte d'or de Coé.	Grosse cornemuse.

Analyse chimique. — Il est difficile de déterminer d'une façon précise, l'analyse chimique de la prune, toutes les pulpes n'étant pas les mêmes ; cependant on peut établir d'une manière générale la composition suivante sur 100 parties :

Eau	75
Sucre et acide	20
Gomme	2
Cellulose	1
Substances azotées	1
Substances minérales et coloniales	1

HYGIÈNE. — On ne peut préciser les propriétés alimentaires de la prune, puisqu'elles varient comme dans l'analyse chimique, selon sa race, sa variété, le climat où elle mûrit et sa maturité. Cependant, sa composition indique un fruit sain, agréable et laxatif par la faible quantité de cellulose ; si l'on en mangeait avec excès, elle pourrait causer des diarrhées cholériformes. Les personnes bilieuses et les vieillards doivent donc s'en abstenir, si ce n'est en compote ; sous cette forme elle convient alors à tous les estomacs. La meilleure et la plus savoureuse est la reine-claude ; mais quelle que soit la variété, on doit toujours choisir ce fruit bien mûr, sain, à peau fine à pulpe sucrée et d'un goût agréable.

USAGE CULINAIRE. — On fait avec les prunes des compotes, des marmelades, des confitures, différents entremets et on les confit à l'eau-de-vie ou au sucre. Dans certains pays, on les fait sécher à l'étuve ou au soleil ; elles prennent alors le nom de pruneaux (voir ce mot).

Prunes à l'anglaise (*Pouding de*). — *Formule 4,624.* — Préparer une pâte selon la form. 2.000 (*Fruits pouding*), mettre dans le centre les prunes desnoyautées et terminer comme il est indiqué.

Prunes (*Tarte cuite à blanc aux*). — *Formule 4,625.* — Foncer un cercle à flanc sur une plaque beurrée avec une pâte selon la form. 2.583, mais contenant 100 grammes de sucre. Piquer la pâte pour éviter les boursouflures, et remplir l'intérieur avec des noyaux de cerises ou de pêches ; c'est ce que l'on appelle *cuire à blanc.*

D'autre part, faire une compote de prunes de Damas, de Sainte-Catherine, ou de Monsieur, après les avoir partagées en deux et leur avoir enlevé le noyau. Faire cuire à petite ébullition quelques minutes, les retirer, les égoutter et les ranger dans la croûte lorsqu'elle est cuite. Faire réduire le sirop à 32 degrés et lorsqu'il est froid arroser la tarte au moment de servir.

Prunes de mirabelles (*Marmelade de*). — Formule 3.194.

Prunes de quetsch (*Marmelade de*). — Formule 3.195.

Prunes mélangées (*Marmelade de*). — Formule 3.196.

Prunes de reine-claude (*Marmelade de*). — Formule 3.197.

Prunes sans sucre (*Marmelade de*). — Formule 3.198.

Prunes à l'anglaise (*Tarte de*). — Voir la *remarque* de la formule 2.583, vol. III.

Prunes (*Flans de*). — Voir la formule 1.759.

Prunes (*Pâte de*). — Procéder selon la formule 855.

Prunes confites. — Voir FRUITS et les formules des *Fruits confits au sucre*.

Prunes (*Ratafia de*). — Voir *Ratafia*.

Prunes à l'eau-de-vie. — Voir également l'article FRUITS et les formules des *Fruits à l'eau-de-vie*.

Prunes en compote. — *Formule 4.626.* — Choisir de belles prunes saines, de préférence des reines-claude; les partager en deux, ôter le noyau; procéder ensuite en tous points comme pour la compote aux cerises, formule 849 vol. II.

Prunes en compote à l'eau-de-vie. — Voir au mot *cerise* la formule 850.

Remarque. — On fait subir aux prunes les mêmes préparations qu'aux *cerises;* je prie donc le lecteur de se reporter à ce mot.

PRUNEAU *s. m.* All., *Zwetschgetrocknete Pflaume*; angl., *prune;* rus., *tscherna slive;* ital., *prugna ciruela pasa.* — Prune séchée au four ou au soleil, pour les conserver.

Toutes les prunes sont susceptibles de subir cette préparation; mais on trouvera dans le tableau ci-dessus celles qui nous donnent les pruneaux de premier choix.

En France, les meilleurs pruneaux nous viennent de la Touraine, du Lot-et-Garonne et du Var; connus sous le nom de pruneaux de *Tours*, *d'Ente* ou *d'Agen* et de *Brignoles*; ils sont faits avec les variétés de prunes de *Damas*, de *Sainte-Catherine*, *d'Agen*, la *grosse-cornemuse*, la *royale de Tours*, etc.; ceux de *Brignoles*, aussi appelés *pistoles* dans les Basses-Alpes, sont préparés avec la prune de *Perdrigon*; ils diffèrent des pruneaux ordinaires, en ce qu'on leur enlève le noyau avant de les faire sécher; leur saveur acidule est très agréable. Les pruneaux de Lorraine et d'Alsace, appelés *quetsch*, sont également fort goûtés.

HYGIÈNE. — Les pruneaux en compote sont laxatifs et se digèrent facilement, ils conviennent donc aux malades; on emploie quelquefois le jus ou l'eau de pruneaux comme purgatif: dans ce cas pour le rendre plus efficace, on le sucre avec de la mélasse ou du miel brun; dans cette circonstance on emploie des pruneaux acides, étant plus actifs. L'effet sera certain en y joignant une légère infusion de séné.

USAGE CULINAIRE. — Les meilleurs pruneaux ont une chair épaisse, molle, aromatique, renfermant un petit noyau, et sont *fleuris*, c'est-à-dire recouverts d'une poussière blanchâtre due à l'ardeur du soleil auquel on les expose pour les sécher; on les mange crus ou on les prépare en compote avec du sucre, de l'eau ou du vin, etc. Je donne ci-dessous les meilleurs modes de préparation.

Pruneaux (*Compote de*). *Formule 4,627.* — Employer :

Pruneaux	grammes	500
Sucre concassé	—	250
Zeste de citron ou d'orange	nombre	1
Cannelle	bâton	1
Vin blanc ou rouge	décilitres	2

Procédé. — Mettre les pruneaux avec une quantité suffisante d'eau froide sur le feu; à la première ébulition, agiter un peu les pruneaux et décanter l'eau; les remettre sur le feu et ajouter e sucre, le vin, la cannelle, le zeste et les couvrir d'eau. Faire cuire doucement à couvert; lorsque les pruneaux sont cuits, les sortir avec l'écumoire dans une terrine; faire réduire le sirop et le verser ensuite sur les pruneaux. On les laisse refroidir et on dresse sur compotier au moment de servir.

Remarque. — On sert de vin rouge pour les pruneaux communs; tandis que pour les *Brignoles* et les autres pruneaux de dernier choix, il est préférable de se servir de vin blanc sec. Les vins blancs fumeux d'Espagne et d'Italie réussissent admirablement bien; quant aux aromates ils sont facultatifs.

On fait aussi des compotes simplement à l'eau, dans ce cas on ajoute un verre à bordeaux d'eau-de-vie.

Pruneaux macérés (*Compote de*). — *Formule 4,628.* — Laver les pruneaux à l'eau tiède et les mettre dans un pot de grès dans les proportions de cinq cents grammes de pruneaux pour deux cent cinquante grammes de sucre, zeste de citron et cannelle; ajouter un demi-litre de bon vin rouge, ajouter de l'eau de façon à les faire baigner largement; laisser macérer ainsi pendant huit à dix jours, en ayant soin qu'ils baignent toujours, et les agiter de temps en temps.

Après ce temps, ils doivent être tendre et imprégnés du suc qui les aromatise. On les dresse sur compotier avec une partie de leur sirop.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de pruneaux pour malades, on ne met qu'un peu de sucre et d'eau.

PRUNE DE CACAO, *s. f.* — Fruit d'un arbrisseau qui croît à la Caroline; il est blanc, à noyau, et de la grosseur d'une grosse prune de Damas; il s'applique aux mêmes préparations culinaires que les reines-claude.

PRUNELLE, *s. f.* (*Prunus insititia*). All. *Schlehe*; angl. *slol*; ital. *prugnola*; esp. *endrina*. — Petite prune sauvage bleuâtre, d'un goût acerbe, qui est le fruit du *prunellier;* arbrisseau épineux qu'on trouve dans les haies et qu'on pourrait soupçonner d'avoir fourni le type de nos pruniers cultivés. On en fait une liqueur par le même procédé que le *ratafia* de prunes (Voir ce mot).

PTÉROÏS ANTENNE (*Scorpora antennata*). — Poisson d'eau douce; sa chair, exquise, se prépare comme celle de la perche ou du rouget.

Le ptéroïs volant, *Gasterstens volitans*, poisson des eaux douces du Japon, a également une chair excellente qui se prépare comme celle du précédent.

PUCHERO. — Voir OLLA-PODRIDA et CUCIDO.

PUDDING, *s. m.* — Voir POUDING.

PUITS, *s. m.* — Espace demeuré vide à la suite d'un dressage circonférenciel : *puits* d'une couronne de côtelette; *puits* d'un moule à cheminée, *puits* d'une bordure, etc.

PUITS D'AMOUR, *s. m.* — Sorte de pâtisserie que l'on prépare de la façon suivante :

Puits d'amour (*Pâtisserie*). — *Formule 4,629.* — Abaisser du feuillage à deux millimètres de hauteur; tailler trois rondelles à l'aide du coupe-pâte goudronné; la première de cinq centimètres de diamètre, la deuxième de quatre et la troisième de trois; faire un trou au milieu des deux plus petites rondelles à l'aide d'un quatrième emporte-pièce de deux centimètres de diamètre. Dorer chaque rondelle, les superposer les unes sur les autres en mettant au fond celle qui reste pleine. Faire cuire. Les garnir avec la confiture qu'on jugera nécessaire.

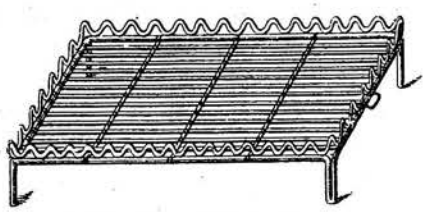


Fig. 986. — Grille à pâtisserie.

PULPE, *s. f.* (*Pulpa pulpamen*). All. *Brei*; angl. *pulp*; ital. *polpa*; esp. *pulpa*. — Chair ou partie molle et charnue des fruits et des légumes; elle est essentiellement formée de tissu cellulaire.

PULQUE, *s. m.* — Voir POULCRÉ.

PULVÉRISATION, *s. f.* (*Pulvérisation*). All. *Pulverisirung;* angl. *pulverisation*; ital. *pulverisazione;* esp. *pulverisacion*. — De *pulvis*, poussière. — Action de réduire en poudre. Il y a *sept* modes de pulvérisation en usage en cuisine, en confiserie et en pâtisserie.

A. *Contusion*. — Elle consiste à mettre la substance dans un mortier et à faire agir le pilon perpendiculairement dessus.

B. *Trituration*. — Elle s'exécute en comprimant la substance, avec un effort proportionné à la résistance qu'elle oppose entre le mortier et le pilon qu'on promène circulairement contre ses parois.

C. *Frottement*. — Il s'exécute en frottant les substances les unes contre les autres, comme deux morceaux de sucre, soit en les frottant sur un tamis, lorsque les matières sont à texture lâche ou peu cohérente.

D. Mouture. — Elle consiste à passer à la meule ou dans un moulin en fer. C'est ainsi qu'on réduit les graines oléagineuses et les matières féculantes.

E. Porphyrisation. — Elle consiste à broyer les corps contre une pierre mobile appelée *molette*, en marbre ou en pierre et une table fine nommée *porphyre*, en pierre très dure, verre ou marbre; cette méthode est usitée pour les couleurs.

F. Intermède. — Un grand nombre de substances ne saurait être pulvérisé sans l'intervention d'autres matières; ces dernières prennent le nom d'*intermèdes*, comme la vanille à l'aide du sucre, etc.

G. Sébilation. — Elle consiste à pulvériser à l'aide d'un boulet mis dans une sébile que l'on fait tourner par rotation de cette dernière.

PUMPERNIKEL, *s. m.* — Sorte de pain de seigle et de blé noir, très en usage en Allemagne. Voici comment il aurait pris ce nom.

En 1807, Napoléon Ier, monté sur son magnifique cheval blanc, qu'il appelait, par dérision, le *pope Michel*, arrivait à Cassel, dans la West-

phalie, qu'il érigea en royaume pour son frère Jérôme.

A l'heure du dîner, l'embarras du maître d'hôtel était grand, il lui avait été impossible de trouver dans la capitale un morceau de pain blanc pour la table impériale.

Enfin, tremblant, il présente à Sa Majesté le pain local, du plus beau noir. Napoléon en rompit un morceau, puis se tournant brusquement vers son officier de bouche, lui dit :

— Remportez cela, c'est *bon pour Michel.*

Le mot ne fut pas perdu pour l'entourage allemand qui se trouvait là.

— Mais qu'a-t-il dit? demandèrent ceux qui avaient vu le mouvement de dégoût de l'empereur.

— *Pum per Nikel*, répondirent les Tudesques.

Dès lors, le baptême impérial fut adopté (Voir formule 1,317 et 2,362 et le mot TARTINE).

PUNCH, *s. m.* (se prononce *Ponch*). All. *punch*; angl. *punch*; russe, *pounche*; ital. *Spungada*, spongieux, mousseux. — Etymologie dérivée du persan *panj*, cinq, a cause de *cinq* ingrédients qui entraient dans sa composition : thé rhum ou *tafia*, sucre ou *miel*, cannelle ou *cinnamome* et citron ou *limon*. — Boisson froide, mousseuse et très alcoolisée qui, selon les pays et les saisons, est devenue quelquefois chaude, par une fausse interprétation du sens primitif.

Le seul punch qui ait pris droit de cité dans la haute cuisine des Empereurs et des Papes Romains est le *punch à la romaine* dont on n'aurait jamais dû se départir.

Punch à la romaine. — *Formule 4.630.*

Employer :

Sucre blanc	grammes	375
Marmelade d'abricot	—	125
Pâte de meringue italienne	blancs d'œufs	6
Citrons	nombre	3
Oranges	—	3
Forte infusion de thé	tasse	1
Rhum tafia	décilitre	3
Champagne *dry*, 1re marque	bouteille	1/2

Procédé général. — Zester dans une terrine blanche, les citrons et les oranges, ajouter les jus ; cuire le sucre au *boulé*, l'ajouter dans la terrine et laisser infuser deux heures. Retirer les zestes, ajouter le thé de façon à ce que le sirop ait 17 à 18 degrés ; faire glacer en sorbetière, en travaillant avec la spatule ; quand l'appareil est glacé et bien homogénéisé, ajouter l'abricot en travaillant, le rhum, le champagne et quelques instants avant de servir ajouter la pâte à meringue italienne. Transporter la sorbetière à la portée de la salle à manger et au moment de servir, dresser dans des verres à sorbet. — Cette dose est pour *vingt-cinq* personnes.

Le punch glacé se sert au milieu du dîner, ou dans les buffets de soirée.

Remarque. — Voilà le vrai *punch à la romaine* ; mais en Italie, comme partout ailleurs, on l'a modifié et pour cette cause il prend les noms des méthodes usitées dans chaque localité.

Punch glacé à la florentine. — *Formule 4.631.* — Supprimer, aux doses décrites pour le punch à la romaine, le champagne et le rhum et les remplacer par de l'alkermès, une goutte de carmin et une infusion de pétales de roses ; à défaut, quelques gouttes d'essence de rose.

Punch glacé à la marquise. — *Formule 4,632* — Remplacer le jus et zeste d'oranges par du jus d'ananas à la vanille et le rhum par du vin de Marsala. Achever selon le procédé général du punch à la romaine.

Punch glacé à la royale. — *Formule 4,633.* — Aussi appelé à l'*Impériale.*

Opérer en suivant les prescriptions du punch à la romaine, en remplaçant le rhum par deux décilitres de marasquin. — Colorer en rose.

Remarque. — En Italie on a popularisé ou démocratisé ces punch ou *spungada* en supprimant le thé, le vin et les liqueurs alcooliques. On prépare un sirop à 17° au jus de fruit au choix, avec jus de citron ; on glace et on ajoute la pâte à meringue italienne. On en fait à tous les fruits.

Punch à l'anglaise (*Boisson chaude*). — *Formule 4,634.* — Dans les cafés, buffets de chemins de fer, les *bars* dans le Nord et les marchands de vins en France, on sert des punchs tout préparés dans lesquels il n'y a qu'à ajouter l'eau chaude, on les appelle quelquefois *grog américain.* (Voir ce mot). Voici comment on devrait opérer.

Employer :

Sucre blanc	kilog.	5
Rhum ou Rack	litres.	2 1/2
Alcool à 85°	—	1/2
Eau	—	1/2
Thé	gram.	50
Jus de citron	—	250

Procédé général. — Faire une infusion avec l'eau et le thé et le verser chaud sur le sucre ; ajouter les autres substances et faire dissoudre le sucre à froid et l'amener à 32 degrés. — Conserver en bouteilles.

Le service. — On verse dans le verre et on augmente de deux tiers d'eau chaude. Si on voulait le brûler, il faudrait y ajouter un peu d'alcool dessus en coulant doucement dans une petite cuillère.

Remarque. — On peut à volonté remplacer le rhum par du gin, du kirsch, du cognac ou de l'arack. En Angleterre on l'accompagne quelquefois avec le gâteau suivant.

Punch-cake (*Pâtisserie*). — *Formule 4,635.* — Préparer un biscuit à l'orange cuit dans un moule à flan. D'autre part préparer l'appareil suivant. — Employer :

Sucre pilé.....	grammes	125
Marmelade d'abricots ..	—	125
Blancs d'œufs.....	nombre	4
Curaçao et rhum.....	décilitre	1/2

Procédé. — Passer la marmelade au tamis et la mettre dans une casserole avec le sucre et les liqueurs; faire cuire; lorsque l'appareil est à peu près froid, fouetter les blancs et les incorporer à la crème. Garnir alors le gâteau en lui donnant une forme demi sphérique; décorer, le saupoudrer de sucre et le passer dans un four chaud pour le glacer.

PURÉE, *s. f.* All., *brei*; russe, *piouré*. — Substance passée au tamis et réduite en bouillie. On se sert quelquefois du mot coulis pour désigner les purées de poissons et de gibiers.

Les purées étant traitées à chacune des matières spéciales on est prié de s'y reporter.

PURIK, *s. m.* — Nom que les Anglais ont donné à une nouvelle race de mouton récemment découverte aux environs de Ladakh, ville du Thibet. Sa chair très savoureuse est agréablement aromatique.

PYRAMIDE, *s. f.*, de *puramis*. — Solide qui a pour base un polygone quelconque et pour faces latérales des triangles qui se réunissent au sommet. On dresse en pyramide les mets et les entremets.

PYRIFORME, *adj.* — Qui a la forme d'une poire.

PYTHAGORICIEN, *s. m.* — Partisan du régime alimentaire établi par le philosophe Pythagore, et qui consiste à ne pas manger de viande.

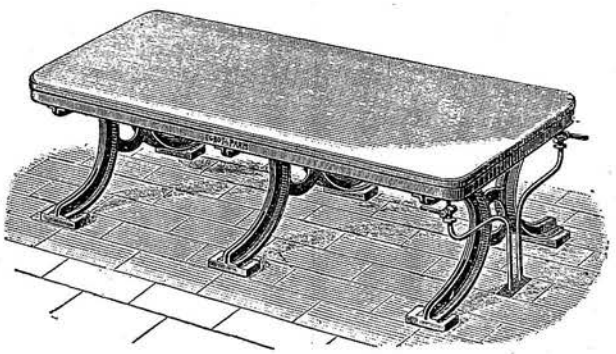
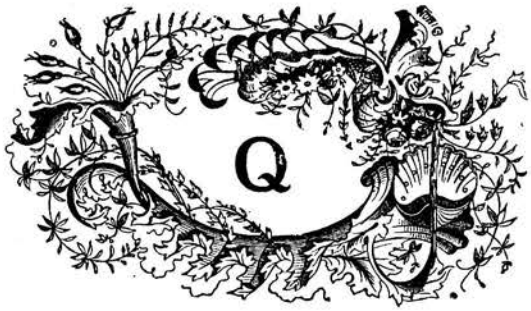


Fig. 987. — Table double à eau chaude pour le dressage des mets.



QUAM, *s. m.* — Oiseau de l'Inde de la grosseur d'une poule d'eau, qui se nourrit de baies et de grains. Sa chair savoureuse se prépare comme celle de la gélinotte.

QUANLAND, *s. m.* — Arbre de la Chine, variété de palmier qui contient, dans le tronc, une moelle friable et savoureuse qui sert à faire du pain et des soupes.

QUARTERON, *s. m.* — Autrefois, le quart de la livre, soit cent vingt-cinq grammes. Nombre de vingt-cinq, ou le quart de cent.

QUARTIER, *s. m.* — De *quartus*, le quart d'un entier : des quartiers de poires, de pommes, d'orange. En boucherie, quartier est le quart de l'animal; quartier de derrière, quartier de devant. Ce terme n'est plus guère employé dans la haute cuisine à l'exception des venaisons de gibier à poil ou des petites pièces de boucherie; il comprendrait le gigot et le filet.

Quartier de mouton en venaison. — La chèvre, le chevreuil, le chamois, la gazelle, le daim, le renne, le marcassin, se traitent selon la formule 2,293.

Quartier de mouton à la russe (*Barannié boke po Moskowski*). — *Formule 4,636.* — Aussi appelé *à la moscovite*.

Procédé. — Faire cuire le cœur, le foie et le poumon du mouton dans une casserole mouillée de bouillon garni de légumes, le tout bien assaisonné; lorsqu'ils sont cuits, les retirer et laisser refroidir. Réserver le bouillon.

Hacher le cœur et le poumon; râper le foie et mêler le tout avec du kache de sarrasin (Voir *Kache*); bien l'assaisonner et ajouter un bon morceau de beurre.

D'autre part, désosser un gigot et sa longe, poivrer, saupoudrer le vide et le farcir avec la farce précédente. Coudre les ouvertures et ficeler le quartier; le faire saisir dans une braisière beurrée et l'arroser à petit mouillement avec le

bouillon dans lequel on a cuit la fressure. Lorsque le quartier sera cuit et la cuisson réduite à glace, le dresser, dégraisser le fond et le servir à part.

Quartier de porc ou de sanglier à l'aigre-doux. — Voir la formule 3,169.

Remarque. — Dans l'ancienne cuisine du service à la française, on a dénommé *quartier de veau*, les longes ; mais quelle que soit l'une ou l'autre de ces dénominations, elles ne sont plus usitées dans la cuisine moderne où le service à la russe réclame le découpage et dans lequel les grosses pièces ne sont plus présentées. D'ailleurs elles sont plus connues sous le nom de cuissot ou noix de veau. (Voir ces mots).

QUAS. — Voir KWASS.

QUASI, *s. m.* — Morceau osseux qui se trouve entre la queue et le rognon du veau. On lui applique les mêmes préparations culinaires qu'à la noix et la sous-noix. (Voir ces mots).

QUASSIA-AMARA, *s. m.* All. *Quassie, Bitterholz*; angl., *quassia* ; ital., *quassia*, *quassio*; esp.. *cuasia.* — Bois et racine du quassier, arbrisseau que l'on trouve à la Guyane; on l'emploie comme apéritif, tonique et fébrifuge.

QUATELÉ, *s. m.* (*Lecythis*). — Arbre de la famille des myrtacées, propre à l'Amérique tropicale ; son fruit comestible qui contient des amandes bonnes à manger, ressemble à une marmite surmontée de son couvercle que les habitants du pays emploient aux usages domestiques sous le nom de *marmite de singes.*

QUATRE-ÉPICES, *s. f. pl.* All. *Vier-Gewürzen*; angl. *mixing-spice.* — Nom donné au fruit du *myrtus pimenta* ou myrte piment (voir *myrte)* réduit en poudre, parce qu'il réunit à la fois, l'arome et les propriétés, du poivre, du clou de girofle, de la cannelle et de la muscade.

Il est aussi appelé *piment de la Jamaïque* et en Normandie *clou piment.*

Avec ces quatre condiments, on compose une poudre qui prend aussi le nom de *quatre-épices.*

QUATRE-FLEURS, *s. m. pl.* — Mélange à parties égales des fleurs de mauve, de guimauve, de violette et de coquelicot ; dont on fait une tisane pectorale et calmante.

QUATRE-FRUITS, *s. m. pl.* — Mélange béchique et calmant, de dattes privées de noyau, de jujubes, de figues et de sebestes.

QUATRE-MENDIANTS, *s. m. pl.* — Voir MENDIANTS.

QUENÈFE ou **KNEPFLI.** — Voir KLOSZ.

QUENELLE, *s. f.* — Dérive de l'anglo-saxon *Knyll*, qui signifie piler, frapper ; parce que les chairs dont on fait les quenelles sont pilées au mortier. — Pâte de chair et de beurre ou de graisse. homogénéisés, de forme ovoïde et de différentes grandeurs.

On fait des quenelles avec toutes sortes de viandes ; veau, chevreau, porc, parmi les viandes de boucherie ; poulet, poularde, dinde, faisan, coq de bruyère, pintade, gélinote, perdreau, etc., parmi les volailles et le gibier à plumes ; renne, daim, gazelle, chevreuil, cerf, chamois, sanglier parmi le gibier à poil ; homard, langouste, crabe, etc., parmi les crustacés ; brochet merlan, cabillaud, rouget, rascasse, saumon etc., parmi les poissons.

On fait des grandes et des petites quenelles ; on en fait aussi de garnies intérieurement avec un appareil de légumes ou de salpicon ; lorsqu'elles servent pour garniture, on les décore avec des truffes.

On peut faire les quenelles de différentes compositions indiquées au mot *Farce ;* mais voici une formule générale de farce qui pourra servir à la confection des quenelles de toute viande et de tout poisson. Cette formule a été vulgarisée à Paris, par M. Victor Cassassus, ex-chef de la maison Noël et Péters.

Farce à quenelles. — *Formule 4.637.*

Employer :

Chair dénervée	grammes	500
Beurre fin	—	250
Jaunes d'œufs	nombre	4
Sauce réduite	décilitre	1/2
Sel et épices.		

Procédé général. — Piler vivement la chair au mortier ; ajouter les jaunes d'œufs et le beurre par intervalles et en dernier lieu l'assaisonnement. Ajouter aussi une partie de la sauce ; triturer encore, goûter, amener à bon goût et essayer la farce, en la faisant pocher dans un petit moule à tartelette. L'amener à consistance voulue et la passer au tamis.

La sauce. — Selon le genre de viande que l'on

emploie ; viande de boucherie, volaille, gibier ou poisson, on prépare un fumet avec les débris. On lie très légèrement avec un peu de fécule et on fait réduire à demi-glace, en la maintenant très blanche, pour les quenelles de veau, de volaille ou de poisson blanc ; et en laissant colorer pour les gibiers. Pour les quenelles de poulardes et de poulets, on se sert de la sauce suprême. A la rigueur, on peut remplacer ces sauces par du velouté très réduit ; mais j'engage le praticien à n'en faire usage que lorsqu'il y a impossibilité d'obtenir le fumet ou d'en faire la réduction ; car c'est là que se trouve tout le principe aromatique qui rendra le moelleux justement recherché dans les quenelles.

Remarque. — Cette farce peut servir, pour les pains, les soufflés et les bordures. On a soin, selon sa destination, de la rendre, plus ou moins ferme ou molle, en lui ajoutant une plus ou moins grande quantité de sauce ou fumet.

Cette méthode réussit surtout dans les grandes villes où il est difficile d'obtenir de la crème. Toutefois, l'on peut remplacer le beurre par de la crème double fraîche lorsqu'on peut s'en procurer ; on l'incorpore peu à peu en pilant les chairs.

Quenelles de foie de veau (*Leber Klosz*). — Voir la formule 1,696.

Quenelles de brochet. — V. la form. 1,670.

Quenelles de cabillaud. — V. la form. 1,671.

Quenelles de merlan. — V. la form. 1,672.

Quenelles de sole. — Voir la formule 1,673.

Quenelles de baliste. — Voir FARCE.

Quenelles de saumon. — V. la form. 1,674.

Quenelles de homard ou de langouste. — Voir la formule 4,696.

Toutes ces farces se dressent en poussant à la poche, en moulant à la cuillère ou dans un moule à charnière. On trouve des grands et petits moules à quenelles très pratiques.

Quenelles de volaille. — *Formule 4,638.* — On se sert de la farce prescrite à la formule 1,690 ou des doses indiquées dans la formule 4,696. On forme les quenelles à la main, à la cuillère ou dans un moule.

Quenelles de volaille garnies (*Pour potage*). — *Formule 4,639.*

Procédé à la cuillère. — Préparer une brunoise fine, la mélanger avec un peu de sauce suprême réduite et laisser refroidir. D'autre part remplir une cuillère à potage de farce ; tremper à l'eau chaude une cuillère à café et l'appuyer sur la farce de façon à faire un creux, que l'on remplit de l'appareil à la brunoise en le laissant bomber ; on couvre le tout d'une couche de farce et on la lisse. On trempe alors une cuillère mince dans l'eau chaude et on la glisse sous la quenelle pour la lever ; on la dépose dans un plafond le côté le plus lisse en haut, pour les pocher au moment.

Pour les pocher on verse dans le plafond du bouillon en ébullition.



Fig. 988. — Manière de faire les quenelles farcies à la cuillère.

Procédé par le moulage. — Ici le procédé est plus facile, le moule étant posé sur la table on opère avec les deux mains ; on beurre et fonce les deux coquilles du moule en établissant un creux que l'on garnit avec l'appareil ; on ferme le moule et on fait pocher à l'eau bouillante salée.

Quenelles farcies à la Montglas. — *Formule 4,640.* — Préparer un appareil à la Montglas (Voir ce mot) et l'incorporer dans une demi-glace de volaille ou de gibier (selon le genre de farce) très réduit ; lorsqu'il est froid on procède comme dans la précédente formule.

Remarque. — On fait des grandes et des petites quenelles garnies de salpicon de toutes sortes ; crustacés, truffes et champignons, foie gras, etc., selon le genre de mets qu'elles doivent accompagner.

Les quenelles de gibier farcies sont quelquefois frites.

Quenelles truffées (*Haute cuisine*). — *Formule 4,641.* — Dans la farce destinée aux quenelles on râpe des truffes épluchées le plus souvent crues, et on procède à la confection des quenelles.

Quenelles décorées (*Cuisine décorative*). — *Formule 4,642.* — Quel que soit le genre de farce on peut décorer les quenelles ; on leur donne différentes formes et on les décore aux truffes d'après

les inspirations de l'ouvrier et selon ce qu'on en veut faire. Pour les grosses quenelles à garnir les volailles et les gibiers d'entrées chaudes, il est préférable de ne pas trop charger le décor ; au contraire, quand les quenelles entrent comme garni-



Fig. 989.
Grosse quenelle de poularde décorée

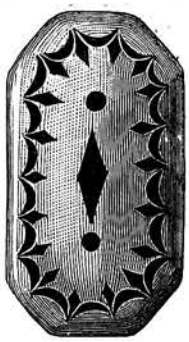


Fig. 990.
Grosse quenelle de gibier décorée

ture à border le mets et que ces quenelles sont servies entières sur l'assiette des convives, elles peuvent supporter un décor plus fin ; mais quel que soit ce décor il doit être régulier.

On forme d'abord la quenelle ; on humecte les parties que l'on veut décorer avec du blanc d'œuf légèrement battu, et avec la pointe du petit couteau on applique dessus le décor que l'on appuie légèrement pour faire pénétrer à niveau. On poche ensuite les quenelles avec les précautions d'usage.



A. — Petite quenelle truffée.



B. — Quenelle ronde décorée.



C. — Quenelle de poisson décorée

Fig. 991.

Quenelles de poisson à la lyonnaise. — *Formule 4,643.* — Employer :

Chair de brochet	grammes	500
Graisse et moelle de bœuf....	—	250
Pâte à choux.....	—	250
Coulis d'écrevisses.....	décilitre	1
Sel, poivre, espèces.		

Procédé. — Piler les chairs ; dénerver et hacher la graisse et la moelle et piler le tout au mortier avec l'assaisonnement et en ajoutant peu à peu du coulis d'écrevisse ; essayer la farce et la passer au tamis.

Faire des quenelles ; les pocher et les achever de cuire dans un coulis d'écrevisse à la crème, dans lequel on ajoute deux douzaines de queues d'écrevisses.

Quenelles de volaille à la Sévigné. — *Formule 4,644.* — Préparer un salpicon de volaille, de champignons et de truffes dans lequel on mélange une quantité relative de sauce soubise et de sauce suprême très réduite. Laisser refroidir l'appareil et en garnir intérieurement les quenelles en procédant comme il est indiqué plus haut.

Quenelles de gibier truffées à la périgourdine. — *Formule 4,645.* — Faire réduire un fumet de gibier, lui ajouter un peu de sauce espagnole pour gibier ; mélanger de cette sauce dans un salpicon de truffes épluchées ; faire refroidir et utiliser cet appareil pour garnir des quenelles selon le procédé plus haut indiqué.

QUESSOY, *s. m.* — La poire d'hiver de Quessoy a une chair demi-cassante, juteuse, très parfumée, d'une saveur acidule, sucrée et astringente ; elle se conserve jusqu'au mois de janvier.

QUETSCH, *s. f.* — Dérivé de l'allemand *Zwetschke ;* s'écrit aussi selon les contrées *Coëtche* ou *Kœtsche.*—Variété de prune, fruit du *Quetschier*, avec laquelle on fabrique une eau-de-vie appelée *Quetsch-wasser,* se rapprochant beaucoup du kirsch (Voir ce mot). Elles s'emploient comme les autres prunes (Voir ce mot).

QUEUE, *s. f.* All. *Schwanz, Schweif ;* angl. *tail ;* rus. *khvaste ;* ital. *coda ;* esp. *cola, rabo.* Du latin *cauda*, pour *skanda ;* radical sanscrit, *ska ;* dresser, lever en l'air. — Prolongement plus ou moins étendu des os coccyniens, qui termine postérieurement le tronc dans la plupart des animaux vertébrés.

Queue se dit vulgairement en botanique pour le pétiole d'une feuille ; la *queue* d'un fruit, son pédoncule.

Queue de crocodile. — Voir CROCODILE.

Queues de porcs. — *Formule 4,646.* — On fait cuire les queues à l'eau salée, assaisonnées de poivre concassé et de légumes, comme pour le pot-au-feu. Quelquefois les queues sont mises huit jours à la saumure, elles prennent alors le nom de *petit salé.* Les queues de porcs non salées peuvent être passées et grillées ou rôties au four. On les accompagne d'une sauce tartare, d'une sauce poivrade ou d'une sauce piquante.

Elles sont excellentes, autour d'une purée de pois jaunes.

Queues de mouton d'Afrique. — Cette race de mouton à queue monstrueuse habite particulièrement la Buckarie, l'Ethiopie, l'Egypte, on en trouve au Cap Bonne-Espérance, en Perse et dans l'Inde. Leur queue est tellement renflée de graisse de chaque côté, qu'ils ont de la peine à marcher.

La graisse sert en Orient, selon la loi de Mahomet, à remplacer le lard et le beurre pour tous les usages culinaires.

Queues de moutons à l'Indienne. — *Formule 4,647.* — Dégraisser les queues ; en supprimer la pointe et les couper par tronçons; les faire prendre couleur dans une casserole et ajouter une cuillerée de karic pour deux cuillerées de farine.

Mouiller avec de l'eau, ajouter sel, oignon clouté et une gousse d'ail. Faire cuire.

D'autre part, faire cuire du riz à l'eau. au naturel, sans sel ni poivre, en le conservant entier ; l'égoutter, le faire essuyer un instant au four et le servir ainsi, en même temps que les queues.

Queues de moutons d'Europe grillées. — *Formule 4,648.* — On supprime l'extrémité pointue. On les cuits dans le pot-au-feu ; ou les égoutte et on les panne chaudes. On les fait griller et on les accompagne d'une sauce relevée.

Queue de mouton aux olives. — *Formule 4,649.* — Supprimer l'extrémité des queues ; les faire braiser, dégraisser le fond, le passer et faire tomber à demi glace. Ajouter des olives noires farcies, faire donner un bouillon et dresser.

Queue de bœuf braisée. — *Formule 4,650.* — *Préparation.* — Supprimer l'extrémité de la queue, la couper à chaque vertèbre et partager en deux les plus gros tronçons.

Procédé général. — Foncer une braisière selon la règle (F. 684 1er vol.), ajouter un demi-pied de veau et cuire doucement de trois à quatre heures. Dégraisser, ajouter de la purée tomate, faire réduire à demi-glace, passer la sauce et remettre les tronçons dans la casserolle avec la sauce.

Dans cet état la queue de bœuf peut être servie avec toutes sortes de garnitures. C'est un mets succulent à la condition qu'il soit bien cuit.

Queue de bœuf à la milanaise — *Formule 4,651.* — Braiser les tronçons de queue et les dresser au centre d'une bordure de risotto aux tomates.

Queue de bœuf braisée aux marrons. — *Formule 4.652.* — Faire braiser une queue de bœuf selon la formule 4,650. Trente minutes avant de servir, dégraisser, passer la sauce et la remettre dans la casserole, avec une quantité relative de marrons décortiqués et pelés. Quand le tout est cuit, dresser les tronçons et les entourer de marrons.

Queue de bœuf braisée à la fermière. — *Formule 4,653.* — Lorsque la queue de bœuf est braisée selon la formule indiquée plus haut, on l'entoure d'une garniture à la fermière, en l'arrosant avec sa demi-glace.

Queue de bœuf farcie. — *Formule 4,654.* — Faire désosser par le boucher, un gros morceau de queue de bœuf de quinze à vingt centimètres de longueur ; la remplir avec une farce de bœuf cru ainsi composée :

Filet de bœuf	grammes	500
Lard ou panne	—	350
Panade de pain	—	200
Champignons frais hachés	—	125
Œufs entiers	nombre	2
Poivre, sel, épices.		

Piler la farce au mortier selon les procédés ordinaires et la passer au tamis ; en garnir intérieurement la queue de façon à former une ballotine ; coudre les ouvertures aux deux extrémités, l'envelopper dans un linge à beurre et la ficeler comme une galantine ; la faire braiser comme il est indiqué à la formule 4,650, en la faisant tomber à glace.

Lorsqu'elle est cuite la sortir, la déballer, la parer, la dresser sur un plat long, passer la sauce ; l'entourer d'une garniture à la chipolata, financière ou autre. On peut aussi la garnir d'olives farcies, de truffes, de champignons ou de cèpes, de légumes ou de purée.

Ce mets a été servi pour la première fois par *Georges Bouzou*, chez le prince Orloff, ambassadeur de Russie à Paris.

Queue de bœuf *(Potage de).* — Voir OXTAIL.

QUEUX. *s. m.* De l'Italien *cuvco*, dérivé du latin *cognus*, de *coquere*, cuire. — Autrefois, *queux* se disait pour cuisinier chez les citoyens romains. *Grand queux de France*, nom d'un officier de la maison du roi qui commandait à tous les officiers de la cuisine et de la table. *Maître queux*, chef de cuisine.

Plus tard, sous le régime oligarchique du militarisme on l'appela *officier de bouche*. Dans les maisons princières de notre époque, *chef de bouche*.

QUICHE. — Voir *Kiche.*

QUILLET. — Voir *Gâteau-Quillet*, form. 2,133.

QUIMBOMBO. — Nom américain du *Gombo* (Voir ce mot).

QUINOA, *s. m.* — Chénopodée du Pérou dont les graines alimentaires pourraient remplacer le riz (Voir *Ansérine*).

QUINQUE-PORTE, *s. m.* — En terme de pêche verveux présentant cinq portes ou entrées.

QUINQUINA, *s. m.* (*Cinchona, péruvianus cortex*). All. *China. Chinarinde;* angl. *bark, péruvian bark ;* ital. *china-china ;* esp. *quina cascarilla.* Du Péruvien *quinaquina*, écorce par excellence, manteau. — La Condamine a donné ce nom au genre *chinchona* de Linné ; du nom du comte de *Chinchon*, vice-roi du Pérou, qui en favorisa l'emploi ; ce genre comprend un grand nombre de variétés.

Les *vrais quinquinas* sont des arbres de la famille des rubiacées qui se trouvent dans les forêts de l'Amérique tropicale et dont les propriétés médicinales varient selon l'espèce et les variétés.

Voici selon le *Codex* les trois genres de quinquinas officinaux :

Les *quinquinas gris*, qui se subdivisent en un grand nombre de variétés, qui se distinguent par des écorces grises et fendillées extérieurement, jaunâtres intérieurement, plus astringentes qu'amères, donnant une poudre d'un fauve grisâtre plus ou moins pâle, contenant surtout de la *cinchonine* et peu ou pas de *quinine.* Il est tonique et astringent plutôt que fébrifuge.

Les *quinquinas rouges* comprennent également un grand nombre de variétés, de teinte rouge plus ou moins vive ; ils contiennent à la fois de la *quinine* et de la *cinchonine.* Ils sont très amers, très astringents et les plus fébrifuges.

Les *quinquinas jaunes*, d'un jaune fauve ou orangé selon la variété, contenant surtout de la *quinine* et peu de *cinchonine*, intermédiaires aux deux autres, ce sont les plus employés.

Vin de quinquina *A.* — *Formule 4,645.*

Employer :

Quinquina jaune *calisaya*.....	grammes	30
Alcool à 60°.....	—	60
Vin rouge de Bordeaux.....	litre	1

Procédé. — Concasser le quinquina et le mettre macérer dans l'alcool pendant vingt-quatre heures dans un bocal fermé. Ajouter le vin, agiter le bocal et laisser macérer pendant dix ou douze jours en agitant de temps en temps. Passer avec expression et filtrer.

Ce vin se prend à la dose de 30 à 60 grammes par jour, un peu avant le repas.

Vin de quiquina *B.* — *Formule 4,656.* — Procéder comme pour le vin simple ci-dessus, mais mettre macérer en même temps que le quinquina *quinze* grammes d'écorce sèche d'oranges amères et *dix* grammes de racines de gentiane.

Remarque. — Si on veut l'obtenir plus tonique, on emploie des vins fumeux de Grèce, d'Espagne ou d'Italie.

QUINTAL. *s. m.* — Nom vulgaire d'un poids de cent kilogrammes.

QUINTESSENCE, *s. f.* — All. *Quintessenz* ; angl. *quintessence* ; russe *kvintesseintzia* ; ital. *quintessenza;* esp. *quintœsencia.* — De *Quintus*, cinquième et *essencia*, essence ; cinquième essence.

Principe très subtil provenant de cinq distillations successives. La meilleure qualité d'une liqueur, d'une substance quelconque.

QUISQUALE, *s. f.* (*Quisqualis*). — Plante de la famille des combrétacées, qui croît aux Indes. Ses feuilles, de saveur piquante comme le raifort, se mangent crues ou cuites comme l'oseille.





RABES, *s. m. pl.*— On appelle *rabes* ou *raves* de morue les œufs de ce poisson salés et mis en barrique.

RABIOULE, *s. f.* — La racine du *brassica rapa*, L; c'est le turneps des Anglais, on l'appelle aussi rave.

RABLE, *s. m.* All. *Rückenstück*; angl. *back*; ital. *lombo*; esp. *lomo*. — Terme générique de la partie des quadrupèdes, qui s'étend depuis le bas des épaules jusqu'à la queue. En d'autres termes: partie du corps essentiellement formée par les muscles sacro-lombaires, long dorsal ou ilio-spinal et transversaire épineux. Râble de mouton, de veau, de chevreuil, de daim, de sanglier, de rennes, d'élan de lapin, de lièvre, etc.; on l'a aussi vulgairement appelé *selle*.

Dans les viandes noires le râble est presque toujours piqué.

Selon le genre, le râble se prépare rôti, accompagné de différentes garnitures, braisé, dans différentes sauces, selon la place qu'il occupe dans le menu; c'est une pièce qui doit être servie à la française, c'est-à-dire être présentée sur table.

RABOTE, *s. f.* — Se dit ainsi dans les Ardennes et à Genève d'une ancienne pâtisserie, qui consiste à envelopper une poire ou une pomme dans la pâte, et qui n'est autre que le douillon normand (Voir POIRE).

RACAHOUT, *s. m.* (*Cuisine arabe*). Farine qui sert à préparer une bouillie analeptique; elle est ainsi composée. — Employer :

Sucre blanc	grammes	550
Sucre vanillé	—	5
Cacao	—	60
Glands doux	—	60
Farine de riz	—	60
Fécule de pommes de terre	—	45
Salep	—	15

On la délaye à froid, et on la fait cuire dans de l'eau, du lait, ou du bouillon.

RACANETTE, *s.f.* — Nom vulgaire que les chasseurs donnent à un petit canard de passage, et aussi à la sarcelle.

RACARIER, *s. m.* (*Racaria*). — Nom d'un fruit de la Guyane, de la grosseur et de la forme d'un gland, à pulpe acidule rafraîchissante. L'amande que renferme ses noyaux est également bonne à manger.

RACÉMIFORME, *adj.* De *racemus*, grappe et *forma*, forme. — En forme de grappe.

RACINE, *s. f.* (*Radix*) All. *Wurzel* ; angl *root* ; rus. *Korène* ; ital. *radice* ; esp. *raiz*. — Partie inférieure d'un végétal plongée dans la terre, qui croît toujours en sens contraire de la tige, et sert tant à fixer la plante au sol, qu'à y puiser les matériaux nécessaires à son accroissement. Suivant sa forme et sa constitution, la racine est dite *pivotante*, telle que la carotte ; *fasciculée*, l'asphodèle ; *tubéreuse*, la pomme de terre ; *fibreuse*, le poireau, etc. Un grand nombre de racines sont comestibles, et font en général la base de l'alimentation de diverses peuplades ; notamment en temps de disette.

RACK, *s. m.* — L'un des noms de l'*arac* (Voir ce mot).

RACOON, *s. m.* — Petit quadrupède de l'Amérique septentrionale. Sa chair se prépare comme celle de l'écureuil.

RADIS, *s. m.* (*Raphanus sativus*). All. *Retlig ;* angl. *radish* ; rus. *radice* ; ital. *ravanello* ; esp. *rabanito*. Du latin *radicem*, *radix*, qui signifie racine. — Racine de la famille des crucifères.

Il y a un grand nombre de variétés de radis, qui diffèrent par la forme et la couleur ; il y en a des ronds, des longs, des demi-longs, des roses, des blancs, des violets.

Hygiène. — Les radis contiennent en abondance, de l'eau, des ligneux, du soufre et de l'huile essentielle, à laquelle on doit ses propriétés âcres ; il est considéré comme somnifère, légèrement excitant, diurétique et antiscorbutique.

Usage alimentaire. — Les radis se mangent crus avec du sel ou du beurre ; c'est surtout à la fraîcheur de ce dernier, qu'ils devront de paraître plus ou moins bons. Les feuilles peuvent être mangées crues en salade ; on les prépare quelquefois cuites comme les épinards.



Fig. 992.
Petit radis rose.

RADIS NOIR. All., *Schwarzer Rettig* ; angl. *radish black* ; holl. *Lange zwarte rammenas*. — On distingue plusieurs variétés de radis noir, de petits ronds, des demi-longs et des grands longs ; des précoces, mûrs en été et d'autres en automne, mais les plus remarquables indépendamment des petits radis roses et les plus appréciés, étant donnée la saison, sont : le grand radis long noir d'hiver, le grand radis violet et le grand radis blanc, tous recherchés pendant l'hiver.



Fig. 993. — Grand radis noir.

Les gros radis se mangent avec du poivre et du sel, on les épluche et on les coupe en rondelles, mais un mode très pratique de préparer le radis est de le dresser en collerette.

Radis noir macéré. — *Form. 4,657.* — Eplucher et couper en rondelles le radis noir, le saupoudrer de sel et poivre, d'un filet de vinaigre et de ciboulette hachée. Après une demi-heure de macération, on les dresse dans les hors-d'œuvriers.

Radis noir en collerette. — *Formule 4,658.* A cet effet on se sert d'un petit ustensile que l'on vend pour cet usage : on enfonce la pointe au bout

du radis et l'on tourne en appuyant. On prend les deux extrémités du jabot et on les rejoint en les entrelaçant l'une dans l'autre ; le radis forme alors une collerette très gracieuse.



Fig. 994. Collerette de radis violet.



Fig. 995. Tire-bouchon.



Fig. 996. Collerette de radis noir.

Radis noir en tire-bouchons. — *Formule 4,659.* — On peut aussi perforer le radis en long, à l'aide d'un autre petit instrument que l'on tourne comme si l'on enfonçait un tire-bouchon, on les retire et on a alors des tire-bouchons très agréables.

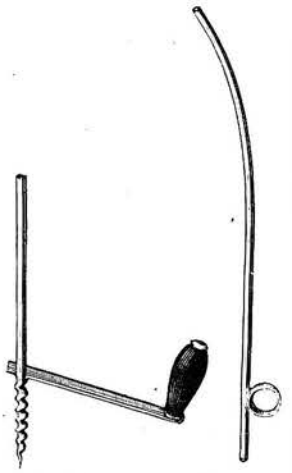


Fig. 997. Lame à collerette.

Fig. 998. Anneau à tire-bouchon.

RAFLE, *s. m.* — Nageoires salées du *Flétan* (Voir ce mot.)

RAFLE, *s. f.* — Pellicule colorée qui sert d'enveloppe extérieure aux grains de raisins.

Rafle. — Grappe de raisin qui n'a plus de grains : conservation du raisin à *rafle sèche* ou à *rafle verte.* Se dit par analogie de l'axe des épis égrenés du blé, du maïs, etc.

Rafle, sorte de verveux, ayant plusieurs entrées à l'usage des pêcheurs et des oiseleurs.

RAFRAICHISSANT, ANTE, *adj.* — En alimentation, toute substance propre à diminuer la température du corps, à calmer la soif ; les laitues, certains fruits et certaines boissons acidulées sont rafraîchissantes.

Rafraîchissement se dit aussi par euphémisme de tout ce qui est laxatif.

RAFRAICHIR, *v. a.* — En cuisine, rafraîchir des légumes, c'est les plonger dans l'eau froide en les sortant de l'eau bouillante, soit pour leur ôter l'âcreté, comme aux choux, ou les faire reverdir comme les haricots verts. On rafraîchit une viande que l'on a fait blanchir dans l'eau bouillante, comme pour la blanquette, afin de lui enlever l'écume qui pourrait y adhérer.

RAFRAICHISSEMENTS, *s. m. pl.* — Boissons que l'on sert dans un bal, dans une soirée.

RAGOT, E, *adj.* — Nom donné au sanglier mâle ou femelle entre deux et trois ans.

RAGOULE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de l'agaric panicaut, qu'on appelle aussi *Barigoule* (Voir ce mot).

RAGOUT, *s. m.* All. *Eingemachtes* ; angl. *ragoo ;* rus. *ragou*, *padlivka* ; ital. *intingolo.* — Etymologie de *ragoûter*, qui vient de *re* et *agoûter*, forme inusitée de *à* et *goûter ;* c'est-à-dire remettre en goût, en appétit, réveiller le désir. — Ce terme s'étend à différentes préparations culinaires, telles que garnitures à la *financière*, à la *toulousaine*, *salpicon*, etc. Comme ce sont les substances qui en sont la base qui leur donnent leurs dénominations différentes, c'est au nom de chacune d'elles que je prie le lecteur de se reporter. Mais le mot RAGOUT réveille plus spécialement l'idée du *ragoût de mouton.*

Qu'ils appartiennent aux animaux de boucherie, à la volaille, ou au gibier, les ragoûts ont toujours une sauce pour base, *brune* ou *blanche*, et se servent seuls ou comme garniture d'autres mets. (Voir *Navarin* et *Haricot.*)

Ragoût de mouton aux pommes de terre (*Opération préparatoire*). — *Formule 4,660.* — En général, on se sert, pour cette préparation, des basses viandes de mouton, telles que poitrine, épaule ou collet. On coupe ces parties en carrés réguliers ; mais il est préférable, avant d'en opérer la section, de les désosser ; dans la poitrine, on n'ôte que les petites côtes plates, tandis que le cou et l'épaule se désossent complètement.

Procédé culinaire. — Mettre dans une casserole, sur un feu vif, une quantité suffisante de beurre ou de graisse ; quand elle est chaude, mettre les morceaux de mouton ; les retourner et leur laisser prendre une belle couleur dorée. Décanter la graisse dans un bol.

Pour un kilo de mouton, ajouter deux cuillerées de farine de gruau, une pincée de sucre en poudre pour faciliter la coloration de la farine ; remuer

encore un instant jusqu'à ce que la farine ait pris une couleur dorée; mouiller largement avec de l'eau, de façon à surpasser tous les morceaux; ajouter une quantité suffisante de sel et soumettre à l'ébullition en plein feu, en remuant; écumer, ajouter poivre blanc du moulin, un bouquet garni, deux oignons moyens dont un piqué de deux clous, trois gousses d'ail et deux décilitres de bon vin blanc sec, si on en a à sa disposition. Faire cuire à ébullition lente pendant une heure et demie.

Dégraisser soigneusement le ragoût et ajouter alors des petites pommes de terre nouvelles ou des pommes de terre taillées en forme *château*. Couvercler la casserole et laisser achever la cuisson. Retirer le bouquet garni et dresser les pommes dans un plat creux en les appuyant sur les bords et le ragoût en pyramide au milieu. — La viande doit être tendre, la sauce réduite à point et sans graisse, et les pommes de terre entières.

Ragoût de mouton à la printanière. — *Formule 4,661.* — Préparer un ragoût de mouton comme il est indiqué plus haut, et le faire cuire pendant une heure et demie environ; ajouter alors des petites carottes nouvelles, des petits pois, fraîchement écossés, des petites pommes de terre nouvelles, des fèves fraîchement écossées, des navets et des petits oignons que l'on aura fait glacer à la poêle, avec beurre et sucre. Achever la cuisson et dresser.

Remarque. — Ce ragoût, qui peut être fait avec de l'agneau, est excellent; le seul inconvénient qu'il ait dans sa pratique, c'est qu'il ne peut être fait que dans la saison des primeurs.

Ragoût de mouton aux navets. — Voir NAVARIN.

Ragoût de mouton au riz. — *Formule 4,662.* — Préparer un ragoût de mouton, comme il est indiqué à la formule 4,660, en ayant soin d'ajouter trois ou quatre poivrons doux d'Espagne; une quantité relative de tomates bien mûres, pelées, égrenées et émincées. Vingt-cinq minutes avant de servir, ajouter, pour un kilo de viande, cent soixante-quinze grammes de riz. — Les Grecs le dénomment *azème pilaff*.

Ragoût de mouton à l'irlandaise. — Voir IRISH-STEW.

Ragoût d'agneau. — Voir AGNEAU.

Ragoût de mouton aux haricots. — *Formule 4.663.* — Préparer le ragoût de mouton comme il est indiqué à la formule 4,660, le dégraisser, l'assaisonner, le mouiller, et lui ajouter des haricots de Soissons ou autres haricots blancs, que l'on aura fait tremper la veille, s'ils n'étaient pas frais; ajouter un peu de purée de tomate et achever la cuisson du ragoût. — On peut aussi se servir des haricots cuits séparément que l'on ajoute au ragoût dix minutes avant de servir.

Ragoût moutgetos Rougeos. — *Formule 4,664.* — Employer :

Haricots rouges de Chartres..	litre	1
Vin de Roussillon.....	—	1
Lard de poitrine de porc.... .	grammes	700
Saucisson de Lorraine.....	—	500
Gousses d'ail.....	nombre	2
Feuilles de laurier.....	—	2
Vin blanc sec.....	décilitres	2

Thym, sel et paprika.

Procédé. — Faire tremper les haricots pendant une nuit dans le vin de roussillon avec une quantité suffisante d'eau.

Les égoutter et les mettre dans une casserole de terre avec l'ail, le vin blanc, deux feuilles de laurier cloutées sur un oignon, un fragment de thym; poivre blanc frais moulu, sel et une pointe de piment, le tout largement mouillé d'un bouillon blanc fait avec abatis de volaille et pieds de veau. Laisser cuire doucement pendant une heure, puis ajouter le saucisson, le lard et continuer de faire mijoter pendant une heure et demie.

Lorsque tout est cuit à point, passer au tamis quelques cuillerées à pot de haricots, retirer les viandes, ajouter le vin blanc, mélanger la purée aux haricots; les dresser sur un grand plat et les entourer du lard et du saucisson découpé.

Ce mets, qui fait le régal des Toulousains, serait aussi l'un des préférés de M. Constans, l'ancien ministre.

Ragoût de mouton à l'indienne. — *Formule 4,665.* — Couper en morceaux carrés un kilo d'épaule de mouton désossée; les faire roussir dans du beurre, ou mieux dans la graisse de queue de mouton, préalablement fondue, lorsqu'ils ont pris couleur, égoutter la graisse, *singer* avec deux cuillerées de farine et une cuillerée de cary; ajouter deux oignons, dont l'un clouté et un bouquet garni. Faire cuire à point.

Vingt minutes avant de servir, faire cuire au naturel, dans de l'eau salée, deux cent cinquante grammes de riz, en le conservant un peu ferme, de façon à ce que les grains restent entiers. L'égoutter dans une passoire et le faire essuyer cinq minutes à

l'étuve ; le dresser ainsi dans un légumier. Sortir les oignons et le bouquet du ragoût, le dresser dans un plat creux et servir le tout en même temps.

Ragoût de mouton aux châtaignes. — *Formule 4,666.* — Préparer un ragoût selon la formule 4,660. D'autre part, on aura décortiqué des châtaignes en procédant comme il est indiqué à la formule 3,682 ; et une demi-heure avant de servir dégraisser le ragoût, ajouter les châtaignes et achever de cuire le tout ensemble.

Remarque. — Comme je l'ai déjà dit en tête de cet article, le mot ragoût s'applique à toutes les substances alimentaires aussi bien végétales qu'animales. De l'amphibie au plus gros des poissons, du gibier à la viande de boucherie, de la graine aux tubercules, qui selon leur genre prennent des dénominations diverses.

La *bouillabaise*, comme le *veau sauté*, ne sont que des ragoûts de formes variées, d'ailleurs traités à chacun des articles spéciaux qui les concernent.

Ragoût de ventre de chameau. — Voir CHAMEAU.

RAQUET, *s. m.* — Espèce de morue verte.

RAIE, *s. f.* (*Raja*). All. *roche ;* angl., *ray*, *thornback ;* rus. *skate ;* ital. *razza ;* esp. *raya.* — Genre de poissons de mer chondroptérygiens, dont le corps, large et plat, a la forme d'un disque et atteint quelquefois de très grandes dimensions. La queue longue est relativement volumineuse et pourvue, d'après Ch. Robin, d'un appareil électrique sous-musculaire et sous-cutané.

Presque toutes les espèces de raies sont alimentaires, mais les principales sont : la raie bouclée, *R. clavata L ;* la raie blanche, *R. batis*, et la raie rousse, *R. rubus*. Quoique ces poissons habitent la haute mer, ils viennent frayer au bord des rochers et remontent quelquefois les eaux douces. Les raies de la Méditerranée, sont moins estimées et plus petites que celles de l'Océan Atlantique.

Analyse chimique. — On a constaté sur 100 parties :

Eau	83
Carbone	11
Azote	4
Graisse	2

On extrait du foie de la raie une huile un peu plus riche en phosphore que celle de foie de morue, mais contenant en moindre quantité du soufre et de l'iode.

HYGIÈNE. — La raie ovipare est considérée impure par la loi mosaïque. Trop fraîche, elle est filandreuse et coriace ; elle a besoin d'être un peu mortifiée, mais le degré de sa mortification est difficile à saisir, car de cet état trop dur elle passe spontanément à l'état de décomposition et exhale une odeur ammoniacale, aussi désagréable que malsaine, qui doit la faire rejeter. Il vaut donc mieux la manger dure que de s'ingérer une nourriture équivoque.

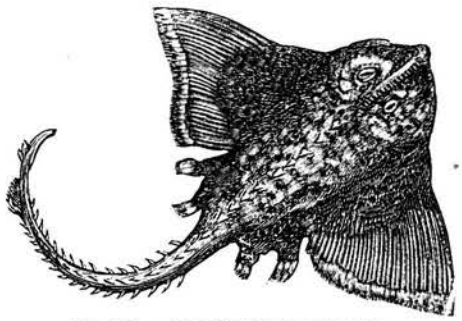


Fig. 999. — Raie bouclée ou commune.

A l'état frais, pour tous ceux qui ne sont pas herpétiques, la raie est un aliment de premier ordre, aussi riche en azote que la viande ; par la grande quantité de phosphore qu'elle contient, elle constitue un puissant aliment des organes de la pensée, convenant surtout aux gens de lettres et aux savants.

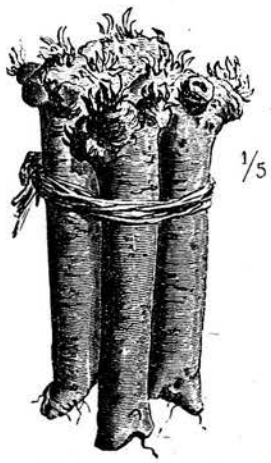


Fig. 1,000. — Raifort.

USAGE CULINAIRE. — On prépare la raie de plusieurs manières, mais ceux des apprêts qui lui conviennent le mieux, c'est au beurre noir ; à la sauce aux câpres et en bourride. (Voir ce mot).

Cuisson de la raie. — *Formule 4,667.* — Essuyer la raie pour lui enlever les mucosités ; couper les deux ailes en long aussi près que possible du tronc et en supprimer les bords ; puis détacher les deux noix blanches qui se trouvent de chaque côté de la bouche. Diviser les ailes en plusieurs morceaux, selon qu'ils doivent être servis au détail du restaurant où être passés à table.

Extraire le foie du coffre, le débarrasser de son fiel et le réserver, conserver aussi la partie pos-

térieure du tronc seulement avec le gros bout de sa queue. Tremper les morceaux dans l'eau bouillante pour les limoner; aussitôt que la peau noire s'en détache, l'enlever avec le couteau; les mettre ensuite dans l'eau fraîche.

Marquer selon la règle un court-bouillon de haut goût. (Voir *Court-bouillon*); et après quelques minutes de cuisson ajouter la raie; laisser cuire à point et retirer du feu. Selon le mode de préparation, le foie peut être cuit en même temps en lui donnant dix minutes d'ébullition. — On conserve la raie dans son court-bouillon.

Remarque. — Quelques personnes font cuire la raie et enlèvent la peau noire après la cuisson.

Dans les restaurants, on conserve la carcasse, que l'on divise en plusieurs morceaux; mais dans les maisons privées, en raison de peu de chair qui y adhère, ils sont plus encombrants qu'utiles; surtout si l'on veut soigner le court-bouillon.

Raie au beurre noir. — *Formule 4,668.* — La raie très chaude est dressée sur un plat, également chaud, avec un peu de son foie et des câpres; le jus d'un citron, ou un filet de vinaigre. Le beurre étant chaud à point (Voir *Beurre noir*), on le verse sur la raie. On peut l'entourer de persil frit.

Raie en bourride. — Voir ce mot.

Raie sauce aux câpres. — *Formule 4,669.* — Faire cuire la raie selon les prescriptions sus-énoncées; la dresser sur un plat, avec tout ou partie de son foie, des pommes de terre à l'anglaise, et une branche de persil; l'accompagner séparément d'une sauce aux câpres.

Raie sauce raifort. — *Formule 4,670.* — Faire cuire la raie selon la formule 4,667 et la servir accompagnée d'une sauce raifort, selon la formule 4,674.

RAIFORT, *s. m.* (*Cochlearia armorica*). All. *Meerrettig*; angl. *horse-radish*: rus. *khrènne*; ital. *raffano*; esp. *taramago, vagisco*. — Plante de la famille des crucifères, appelée *cran* en Bretagne (voir *Cochlearia*). Sa racine cylindrique, très longue, a une peau rugueuse, d'un blanc jaunâtre; sa chair est blanche et fibreuse.

Hygiène. — Le raifort a un goût âcre et brûlant, une odeur pénétrante due à l'huile sulfurée volatile qu'il contient. Les anciens le considéraient comme propre à guérir un grand nombre de maladies. On en fait un sirop et un vin antiscorbutiques et antiscrofuleux; il entre aussi dans l'alcoolat de cochléaria composé.

En cuisine, c'est un condiment agréable, qui dans le régime alimentaire, a l'avantage de diminuer le volume de la rate et de combattre l'hydropisie. On le sert sous différentes formes pour accompagner les viandes froides et les viandes bouillies.

Raifort au naturel. — *Formule 4,671.* — Eplucher la racine du raifort, la râper en sens inverse des fibres et mettre la pulpe sur des hors-d'œuvriers.

Sauce raifort pour les viandes bouillies. — Voir la formule 514.

Sauce raifort à la mayonnaise. — *Formule 4,672.* — Râper le raifort comme il est indiqué plus haut et en ajouter une quantité suffisante dans une mayonnaise. Cette sauce se sert avec le poisson et les viandes froides.

Sauce raifort à la russe. — *Formule 4,673.* — Râper du raifort comme il est indiqué plus haut, le déposer dans une terrine avec une même quantité de mie de pain blanche, préalablement trempée au lait et exprimée, ajouter poivre et sel, jus de citron ou un filet de vinaigre et de la crème aigre; bien mélanger le tout. — On s'en sert pour accompagner les viandes froides.

Sauce raifort pour poissons. — *Formule 4,674.* — Faire cuire à blanc un peu de farine avec du beurre frais; mouiller avec un peu de court-bouillon de poisson; ajouter du raifort râpé, poivre et sel, s'il est nécessaire, laisser bouillir et lier avec beurre frais et jaunes d'œufs. — Cette sauce sert pour accompagner les poissons cuits au court-bouillon.



Fig. 1,001. — Raiponce, feuilles et racines.

RAIPONCE, *s. f.* (*Campanula rapunculus*). All. *Rapunzel*; angl. *rampion*; ital. *raperonzo*; Esp. *repoche*. — Plante campanulacée, bisannuelle

cultivée dans les jardins, elle croît aussi sans culture dans les prés.

La racine fusiforme et blanche de la raiponce ainsi que ses feuilles laméolées et sessiles, se mangent cuites ou crues. On leur applique toutes les préparations des navets ou des raves ; les feuilles cuites comme les épinards passent pour apéritives et rafraîchissantes.

RAISIN, *s. m.* All. *Weintraube* ; angl. *grape* ; rus. *vinagradnoï iagada* ; ital. et esp. *uva*. — Fruit en forme de baies globuleuses, agglomérées en grappes, de diverses espèces d'arbrisseaux sarmenteux cultivées, de la famille des *ampélidées ou vitacées*.

J'ignore si le raisin faisait partie des fruits du paradis terrestre, mais ce que je sais bien, c'est que de tout temps il fut un aliment des dieux et des grands de la terre. D'après Moïse et la Bible, Bacchus en était le dieu et Noé le premier cultivateur :

Cœptique Noé vir agricola, exercera terram et plantavit vineam, bibensque vinus inebriatus est. Et Menestrier, de chanter :

Aux feux de l'aurore,
La grappe se dore,
Mûrit, se colore,
Invite au larcin ;
Amis, qu'on se range,
Courons en vendange,
Chanter la louange
Du dieu du raisin.

Les raisins de Célœ, Syrie ou Syrie Creuse, au pied du Liban, sont d'une grosseur énorme, quant à leurs grappes et à leurs grains ; il faut deux hommes pour les porter quand ils sont détachés du cep, si on les veut intacts : les espions que Josué avait envoyés dans la terre promise, pour en faire secrètement l'exploration, étant arrivés vers le Midi, vinrent jusqu'à Hébron et coupèrent près du torrent d'Escol, une grappe de raisin d'une dimension telle qu'ils durent la suspendre à un bâton dont chaque bout fut placé sur l'épaule d'un homme. (Nom., XIII, 24).

Ces raisins gigantesques pèsent jusqu'à dix kilogrammes ; les grains sont de la grosseur d'une grosse prune reine-claude. En Judée, il y a un raisin appelé *sorek* ou *soreka*, de qualité excellente, dont les grains sont fort petits, très doux, sans pépins, dont le moût sert à faire un sirop qui remplace le sucre ou un vin cuit qui ressemble à une liqueur.

En France, parmi les principaux raisins qui paraissent sur nos tables, nous citerons les suivants :

TABLEAU DES PRINCIPAUX RAISINS DE TABLE

JAUNES ET ROSES	VIOLETS ET NOIRS
Chasselas doré de Thomery.	Chasselas violet.
Chasselas rose.	Morillon hâtif.
Chasselas Vibert.	Muscat noir.
Chasselas de Bar-sur-Aube.	Frankental.
Chasselas de Pouilly-sur-Loire.	Œillade.
Clairette.	Olivette.
Vionnier.	Malvoisie rouge.
Précoce, Malingre et musqué.	Pascal de Provence.
Muscat blanc.	Poulsard.
Madeleine.	Baude.
Olivette.	Terret.
Panse musquée.	Pis de chèvre.
	Ribier.

Le Frankental, originaire d'Allemagne, est cultivé en France, en Hollande, en Belgique et en Angleterre, uniquement comme raisin de serre, pour la beauté de sa grappe.

En Suisse, les Fendants verts, noirs et roses du canton de Vaux, et les Muscats du Valais, sont d'excellents raisins de table.

En Perse, le Kechmishs, à grains sans pépins, base des fameux vins d'Orient, le Darkaia noir, un des plus beaux et des meilleurs raisins de table, également cultivé à Clermont de l'Hérault.

En Autriche, le Kolner, le Laska noir, le Grün Muscateller, de goût fin et relevé ; et en Hongrie, le Ketsketsetsu, le Kadarkas ou raisin noble, etc. Le Karabournou de Smyrne, à grains de la grosseur et de la forme d'une datte.

En Grèce, le Frappa, le Moscotafilo, le Cipro bianco de l'île de Chypre, tous délicieux raisins de table ; le Drodelabi du Caucase est un superbe raisin noir. En Egypte, le Droukine, sans pépins, est aussi fort estimé.

En Espagne, le Crujidero, le Fintendo noir et le Listan blanc d'Andalousie, sont de magnifiques raisins. En Afrique, le Merbi est remarquable par sa grosseur : le Karan, le Grilla, le Gelb el Their et le Feranah, sont délicieux. En Sardaigne, l'Arbumannu ; le Paradisa de la Bologne ; l'Avarengo, le Bellino, le Bermestia blanc, le Corvina, la Malvasia musquée, etc., sont tous des raisins d'Italie très estimés pour la table. Les variétés américaines fort nombreuses, en fournissent aussi de très bons.

Analyse chimiqae. — Elle varie selon le cépage, le sol, le climat, la maturité, etc. ; mais, sans l'établir d'une façon précise, un raisin à complète maturité contient cependant sur 100 parties :

Sucre..... de 12 à 30
Matières azotées..... de 1 à 2

Albumine végétale	
Acides tartrique et malique	
Bitartrate et bimalate de potasse	
De chaux, de magnésie, d'alumine	
Phosphates, sulfates, oxide de fer	
Eau net tanni	

HYGIÈNE. — Le raisin à maturité a une grande valeur nutritive ; d'après Herpin, il est comparable au lait de la femme, et selon Bouchardat, à celui de jument. N'est-il pas, en Allemagne, un raisin qui produit le *Yung frauen-Milch* (lait de jeune femme)? Il a en outre des propriétés nombreuses :

Etes-vous échauffé ? dit le docteur Vigouroux, mangez du raisin, il vous rendra la plus chère de toutes les libertés, celle du ventre. Etes-vous maigre ? mangez beaucoup de raisins, ils vous nourriront, exciteront votre appétit et vous mettront à même de mieux digérer. Etes-vous obèse ? mangez encore du raisin, en vous lavant bien à l'intérieur, il vous débarasseront rapidement des tissus graisseux qui vous gênent.

Etes-vous languissant, apathique ? mangez des raisins, ils stimuleront toutes vos fonctions, et vous aurez bientôt l'activité qui vous faisait défaut. Le sommeil vous fuit-il ? mangez aussi des raisins. Etes-vous dyseptique ? mangez également du raisin ; les digestions se feront sans difficulté et l'appétit reviendra. On le préconise dans les maladies de foie, l'hypertrophie de la rate, etc.

Le raisin convient donc à tout le monde, sans dictinction d'âge ni de tempéramment, et c'est sans doute pour ces nombreuses raisons qu'on a préconisé la *cure de raisins*.

Cure de raisin. — *Formule 4,675.* — Ce régime consiste à se nourrir presque exclusivement de raisin pendant la saison d'automne. La dose varie de deux à cinq kilogrammes par jour. La *première* partie de huit cents grammes à un kilogramme de six à huit heures du matin, la *deuxième* partie avant le repas de midi et la *troisième* une heure avant le dîner ; l'exercice est nécessaire pour favoriser les bons effets de cette cure et empêcher la glycosurie.

Le raisin doit être pris sans répugnance, dans le cas contraire on diminuerait la quantité et les pellicules et les grains seraient rejetés. L'alimentation sera réglée selon le genre de maladie.

Moyen de préserver les raisins des guêpes. — *Formule 4,676.* — Il suffit de planter à cinq ou six mètres de la treille quelques pieds d'anis ; les guêpes iront s'enivrer sur les fleurs d'anis et respecteront les raisins. On les repique en automne.

Un autre moyen. — *Formule 4,677.* — Il consiste à mettre du miel et de l'eau dans une quantité relative de graines d'anis. On accroche ces bouteilles à quelques mètres de distance, et, attirées par l'odeur de l'anis et du miel, elles s'introduiront fatalement dans la bouteille et laisseront les raisins. Cette dernière méthode peut s'appliquer pour tous les fruits.

Culture des raisins de table. — *Formule 4,678.* — Le meilleur mode de conservation pour les raisins de table est la méthode employée à Thomery pour les chasselas dits de Fontainebleau.

Il consiste d'abord à produire de beaux fruits uniformes par le grain et la maturité. Pour cette obtention, la culture réclame des soins de tous les instants ; on les étaye, on enlève les grains qui pourrissent, ceux qui ne mûrissent pas et le trop plein d'une grappe, de façon à les tenir dégagés les uns des autres pour permettre la circulation de l'air autour de chacun d'eux ; on supprime les petites grappes existant au détriment des plus belles ; on dégage les feuilles à l'approche de la vendange pour favoriser les rayons du soleil. Cette opération se nomme *cisèlement*.

Au moment où ils mûrissent, on arrose le matin le raisin ou les espaliers à l'aide de pompes pour que le soleil ait plus d'action sur la maturité et le coloris.

Comme moyen antiseptique et aussi pour éloigner les guêpes, les producteurs de Thomery soufrent les raisins, trop fortement peut-être, au détriment de la santé.

Conservation des raisins à rafle verte. — *Formule 4,679.* — Lorsque le raisin est à maturité, la cueillette doit se faire par un beau temps ; on cueille le raisin avec le sarment qui le porte ; on coupe avec le sécateur à un œil au-dessus de la grappe et à environ dix centimètres au-dessous ; on le plonge dans une bouteille contenant de l'eau et une petite quantité de charbon pulvérisé pour empêcher la putréfaction. Ces flacons à large goulot, distants entre eux de dix à douze centimètres, sont accrochés, inclinés en avant, aux *râteliers*, disposés dans une chambre spéciale à fruits ; c'est ce qu'on appelle conservation à *rafle verte*.

Les chambres à raisins que j'ai visitées à Thomery, sont des chambres au premier et au deuxième étage ; faciles à aérer, mais ayant de

petites fenêtres, permettant de calfeutrer, de façon à éviter toute pénétration de jour et d'air ; mais ces chambres ne réunissent pas l'idéal de ce que l'on pourrait faire pour la conservation de ce fruit précieux ; elles devraient être à doubles parois, garnies intérieurement de charbon de bois pilé, ce qui constituerait un immense *timbre* qui aurait le triple avantage d'être réfractaire au froid, à la chaleur, et à la putréfaction. J'attire l'attention des spécialistes sur ce sujet; ils trouveraient certainement un avantage précieux dans ce mode que je préconise.

Pendant les premiers mois de conservation, on aère de temps en temps, la nuit ; pendant les mois suivants on la maintient close et obscure, on fait la visite toutes les semaines pour enlever les grains qui se gâtent et les grappes avariées et on prévient la moisissure, en faisant brûler une mèche soufrée.

On doit maintenir dans la chambre de conservation munie d'un thermomètre et d'un hygromètre, une température régulière et basse de quatre à six degrés au dessus de zéro ; et quand l'hygromètre dépasse soixante-quinze degrés, on combat l'humidité par l'emploi de pierres à chaux récemment sorties du four, ou par le chlorure de calcium à l'état anhydre ; on a soin de remplir les flacons à mesure qu'il y a déperdition d'eau. En suivant ces indications, on conserve les raisins très frais jusqu'au mois d'avril.

Conservation à rafles sèches A. — *Formule 4,680.* — Les grappes de raisins sont coupées avec leur pédoncule à ras du sarment, mises au fruitier le jour même, sur des claies recouvertes de pailles ou de fougères sèches, et sans qu'elles se touchent. On peut aussi suspendre les grappes à des baguettes de bois distantes les unes des autres, en attachant à l'aide d'une ficelle, le pédoncule pour maintenir le raisin dans le vide. Les conditions à observer quant à l'aération et à l'obscurité, sont les mêmes que dans la formule précédente.

Conservations à rafles sèches B. — *Formule 4,681.* — Un autre procédé consiste à tremper du papier pelure dans une solution d'acide salycilique, de le faire sécher à l'air ; on enveloppe ensuite chaque grappe avec ce papier, sans laisser d'ouverture ; on les suspend ainsi enveloppées ou on les met dans des caisses dont le fond est garni d'une couche de charbon de bois pulvérisé, on en met aussi entre chaque couche de raisin, en garnissant bien toutes les interstices et on termine par une couche de charbon.

Il faut avoir soin de fixer des liteaux dans les caisses, de façon à séparer chaque couche, pour éviter l'écrasement.

Compote de raisins frais. — *Formule 4,682.* Choisir de beaux raisins, les égrener et les jeter dans une quantité suffisante de sucre cuit au *petit boulé* ; faire cuire une minute seulement, les débarrasser dans une terrine et les dresser sur compotier lorsqu'ils sont froids.

Raisins à l'eau-de-vie, au naturel. — *Formule 4,683.* — Choisir de beaux raisins frais, très propres, les mettre dans un bocal et verser de l'eau de-vie dessus, ajouter au besoin quelques morceaux de sucre.

Raisins à l'eau-de-vie. — *Formule 4,684.* — Choisir de beaux raisins blancs, muscats, trier les plus beaux et les mettre à l'eau-de-vie en procédant comme il est indiqué au mot *Fruits à l'eau-de-vie*, formule 1,995.

Raisins glacés. — *Formule 4,685.* — Détacher de beaux raisins, sans humidité, par bouquets d'égale grandeur ; faire cuire du sucre au *gros cassé*, les plonger dedans, les sortir aussitôt et les déposer sur un tamis. On s'en sert pour garnir les entremets et la décoration des pièces montées.

Raisins givrés. — *Formule 4,686.* — Battre une quantité relative de blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils commencent à mousser ; y plonger les raisins entiers ou par bouquets, les sortir aussitôt et les égoutter ; les ensevelir sous une couche de sucre en poudre, les secouer en les tenant par le pédoncule, les coucher sur une grande plaque et les passer une seconde en lieu tiède et les sécher. — On s'en sert pour garnir les entremets et décorer les pièces montées. On peut aussi, pour panacher les couleurs, les dresser en entier dans les corbeilles de fruits à dessert.

RAISINS SECS, *s. m. pl.* — Indépendamment des raisins de Corinthe et de Smyrne qui nous arrivent de ces pays tout apprêtés, on fait en France des raisins secs, à l'instar de ceux de Malaga.

Deux espèces de raisins sont surtout propres à être conservées par dessication, en d'autres termes à être *passarillées*, selon la méthode employée à Frontignan :

1° La *Clairette blanche,* cultivée dans tout le midi de la France, surtout dans l'Hérault, et qui

ne tardera pas à remplacer tout à fait l'œillade blanche ou Picardan;

2° Le *Jubi* ou *Augibi*, aussi appelé *passerille blanche.*

La *Grenache* et les *Panses* se passarillent aussi facilement, ainsi que le Muscat d'Alexandrie, qui est surtout employé, en Espagne et en Italie, pour cette préparation.

Préparation des raisins secs. — *Formule 4,687.* — Dans le Midi on appelle *passarilles* les raisins qui ont subi cette préparation.

Procédé général. — On tamise d'abord une quantité suffisante de cendre de sarments et on emploie :

Eau.....	litres	50
Cendres..... ..	—	5

Mettre les cendres dans l'eau et soumettre à l'ébullition.

Les raisins sont attachés deux par deux avec du jonc; ces paquets se nomment *lians*; une personne, qu'on appelle *trempeur*, se met devant la chaudière, reçoit les paquets d'une main, les trempe dans l'eau cendrée et les retire après quinze à vingt secondes; les passe de la main gauche à une autre personne qui les trempe dans un baquet d'eau fraîche; celle-ci les passe à une quatrième personne qui les retrempe dans une autre eau; enfin, une cinquième personne va les exposer au soleil, sur des *trantes* ou *claies*, où on les laisse pendant trois ou quatre jours, en les retournant tous les matins.

En retirant chaque *lian*, le *trempeur* observe si la grappe a plusieurs grains flétris, ce qui est un indice que l'opération est bonne; si, au contraire, il y a des grains gercés, il est trop cuit; il le laisse alors tremper moins longtemps. Après les premiers essais, il règle ainsi les mouvements des personnes qui le servent, selon le temps nécessaire au trempage; cette opération demande une certaine expérience.

Lorsque les raisins sont suffisamment desséchés, on les met dans des caisses, en les pressant légèrement. Ils sont connus sous le terme générique de *raisins de Malaga.*

Ils diffèrent des vrais malagas en ce qu'à Malaga les raisins ne sont pas lessivés; ils sont préférés pour la fabrication des boissons ou vins artificiels.

USAGE ALIMENTAIRE. — Ces raisins de Malaga secs servent comme dessert en hiver; ils font surtout partie des *mendiants*; on en fait du vin et des tisanes; ils entrent dans la composition d'un grand nombre d'entremets et de pâtisseries, notamment dans les plumpuddings; mais ils doivent subir une préparation préalable qui consiste à les nettoyer, et, à quelques-uns, enlever les pépins.

Epluchage des raisins de Malaga. (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 4,688.* — On égrène d'abord les raisins, on les met dans l'eau bouillante, on les retire du feu et on les laisse tremper pendant un petit quart d'heure; ensuite on les épépine; on presse le grain entre les deux doigts, pour attirer les pépins à une extrémité du grain, on presse ensuite avec deux autres doigts pour attirer le jus liquide à l'autre extrémité; on rompt alors la pellicule avec l'ongle et on en extirpe les pépins. On les coupe quelquefois en deux ou en quatre selon leur emploi, ils sont mis dans des pâtes, ou quelquefois trempés dans des sirops aromatiques.

Epluchage des raisins secs de Corinthe. (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 4,689* — Mettre dans un torchon, cinq cents grammes de raisin de Corinthe avec cinquante grammes de farine, relever les quatre coins du torchon, de façon à former une boule et frotter dessus avec la main droite de façon à détacher les queues; verser les raisins dans une grosse passoire, et tamiser en frottant avec les doigts de façon à faire descendre la farine, les pierres et les queues; verser les raisins dans une terrine d'eau et les laver en les frottant légèrement entre les mains. Cette opération a pour but d'en détacher et de faire tomber au fond du vase les petites pierres qui sont adhérentes. On recueille les raisins, et on les fait sécher à l'étuve, pour les conserver dans des bocaux s'ils ne sont pas employés de suite.

Epluchage des raisins de Smyrne. — On procède comme pour le raisin de Corinthe.

Gelée de raisin. — Voir la formule 2,213.

Sauce aux raisins secs. (*Cuis. italienne*). — *Formule 4,690.* — Aussi appelé *agro-dolce.*

Garnir le porte-épices d'une petite tige de thym, d'une feuille de laurier, d'un oignon clouté, de poivre en grains concassés; mettre le tout dans une petite casserole avec une quantité relative de vinaigre, faire réduire de trois quarts, ajouter alors du jus ou du bouillon, selon l'usage qu'on en veut faire, des raisins de Smyrne et de Malaga; lier avec un peu de fécule de pommes de terre. On y ajoute quelquefois de la gelée de groseille.

RAISIN D'AMÉRIQUE, *s. m.* (*Phytotacca escubuta*). — En Amérique, on accommode les jeunes pousses de cette plante comme les épinards.

RAISINÉ, *s. m.* All. *Eingesottene Dampf-Trauben*; angl. *preserved grapes*; ital. *mosto cotto*. — Confiture que l'on obtient par l'évaporation du suc de raisin, jusqu'à consistance de gelée ou marmelade et à laquelle on mélange quelquefois d'autres fruits à pépins ou à noyaux.

On peut employer pour faire le raisiné toutes sortes de raisins noirs ou blancs. Lorsqu'ils sont doux comme les muscats, et à parfaite maturité on n'ajoute pas de sucre; ils contiennent en eux-mêmes une suffisante quantité de principe sucré. Mais l'adjonction du sucre est nécessaire lorsque les raisins sont encore verts, ou de qualité médiocre.

Raisiné de choix. — *Formule 4,691.* — Egrapper les raisins et en rejeter les grains pourris; les mettre sur le feu dans une bassine pour les faire crever en les écrasant un peu avec la spatule. Les passer ensuite à travers un tamis de crins; recueillir le jus, en remettre la moitié dans la bassine sur le feu; le faire bouillir en écumant, ajouter par petites doses l'autre moitié du moût au fur et à mesure qu'il tend à monter et remuer au fond pour éviter qu'il s'attache. Lorsque le raisiné arrive à l'état de parfaite cuisson, il est susceptible de brûler ou de se cristalliser; tout le soin de l'opérateur doit être porté à cet instant.

Lorsqu'il est réduit de deux tiers, c'est-à-dire que quinze litres de jus doivent donner environ cinq à six litres de raisiné, on en fait tomber un peu sur une assiette et s'il se tient ferme et qu'il ne se forme pas autour un cercle humide, la réduction est à point.

Mettre alors le raisiné dans des pots de faïence ou de grès et laisser refroidir; recouvrir ensuite de papier imprégné de cognac sur lequel, et sans qu'il le touche, on ficelle un parchemin ou un papier huilé. Placer les pots dans un endroit sec et frais et à l'abri de la lumière.

Remarque. — Comme on le voit, ce raisiné de premier choix ne contient pas de sucre; on pourrait toutefois en ajouter si les raisins n'étaient pas assez doux. Ainsi dépouillé de la matière extractive, de la peau et des pépins, tout en étant meilleur, ce raisiné a l'avantage de se conserver plus longtemps que les autres.

Raisiné aux fruits. — *Formule 4,692.* — Eplucher, enlever le cœur, les pépins et les noyaux à des poires non pierreuses, des pommes, des coings, des prunes, etc., en un mot aux fruits dont on dispose selon les localités.

D'autre part, monder, égrapper, fouler des raisins et les presser au travers d'un sac en toile sous une presse. Mettre la moitié de ce jus ou moût dans la bassine sur le feu; lorsqu'il est en ébullition, l'écumer et à mesure qu'il a tendance à monter, ajouter chaque fois une louche de l'autre moitié de moût, jusqu'à complète absorption.

Lorsque le raisiné est réduit de moitié environ, ajouter les fruits coupés en quartiers, laisser cuire à point en remuant au fond avec la spatule et terminer comme il est dit ci-dessus.

Raisiné de Bourgogne (*Produit industriel*). — *Formule 4,693.* — Employer :

Moût de raisin.....	litres	13
Poires ou pommes..	kilogrammes	5
Betterave rouge râpée.....	—	5
Fécule de pommes de terre.	—	2,500

Procédé. — Mettre le moût sur le feu; ajouter les pommes ou les poires coupées en quartiers, la betterave préalablement râpée et faire cuire trois quarts d'heure environ en ayant soin de remuer. Ajouter alors la fécule préalablement délayée à froid et laisser cuire encore un quart d'heure.

Remarque. — Lorsque les industriels emploient pour ce raisiné des raisins qui ne sont pas parvenus à maturité, ils suppléent au sucre qui manque par la mélasse et doublent la dose de betteraves. Quelquefois même le jus de raisin est remplacé par du jus de pomme ou de poire.

RAISINIER, *s. m.* — Grand arbre d'Amérique qui n'est autre que le *coccolaba uvifera* de Linné, dont le fruit, en forme de grappe, est appelé *raisin de coudre;* son goût acidulé ressemble un peu à la groseille; on en prépare des confitures, des gelées et une boisson fermentée.

RAITON, *s. m.* — Nom de la jeune raie. — On les prépare au beurre noir ou le plus souvent frits.

Raitons frits. — *Formule 4,694.* — Vider les raitons, les couper par le milieu, en supprimer la tête, la queue et les bords. Tremper chaque moitié dans du lait, les rouler dans la farine et les plonger dans une friture chaude; les sortir, les saler, les dresser sur une serviette pliée et les servir entourés de persil frit et de quartiers de citron.

RALE, *s. m.* (*Rallus*). Oiseau ainsi appelé à

cause de son cri *crex*, du latin *rallus*. — Genre d'oiseau de l'ordre des échassiers et de la famille des macrodactyles de Cuvier et de celle des rallidées de Vigors.

On distingue en Europe, où ils ne font que passer, comme les cailles, trois variétés de râles : le râle de genêt, *rallus crex ;* le râle d'eau, *rallus aquaticus*, plus petit que le précédent d'un brun noirâtre, se nourrit d'insectes et de petits poissons. Du même ordre que celui-ci, le marouette porzane, *rallus porzana*, qui n'est pas plus gros qu'une alouette et dont le plumage vert foncé est parsemé de petites taches blanches. La chair de ces deux derniers, plus huileuse, n'a aucune analogie avec la chair du *râle de genêt* qui est un gibier très agréable et très recherché se préparant comme la grive et la caille.

Les râles d'eau s'accommodent de préférence en salmis et comme les pluviers (voir ce mot).

RAMBOUR, *s. m.* — Belle espèce de pommes verte d'un côté et rouge de l'autre, que l'on mange au mois d'août ; sa chair acidule est de qualité médiocre.

RAMEQUIN, *s. m.* De l'allemand *Rham*, crème, avec le suffixe diminutif néerlandais *Kin* ou *Ken* ; allemand *chen*. — Autrefois, sorte de mets qui se composait de rôties, sur lesquelles on étendait du rognon de veau haché, des oignons pilés, ou bien encore du fromage, que l'on faisait gratiner à la pelle rougie : quelquefois même on les saupoudrait de suie de cheminée (Lavarenne, *Le Cuisinier François, p. 104*). Aujourd'hui espèce de pâtisserie dont la base est le fromage et l'œuf.

Pâte à ramequin. — *Formule 4,695.* — Préparer une pâte à choux comme il est indiqué à la formule 962 ; lorsqu'on aura mis le dernier œuf, ajouter cent grammes de bon fromage de Gruyère râpé. Coucher cet appareil en forme de petits pains ovales à la poche sur des plaques beurrées, les dorer et les saupoudrer de fromage de Gruyère taillé en petits dés.

Ramequin. (*Gâteau*). — *Formule 4,696.* — On fait aussi des ramequins de la façon suivante :

Préparer une pâte à choux, en coucher une partie dans un moule à biscuit cylindrique, préalablement beurré, et haut de quatre à cinq centimètres ; garnir l'intérieur avec de la crème fraîche cuite, salée et poivrée : ajouter par-dessus une forte couche de fromage de Gruyère sans croûte taillé en lames ; recouvrir avec la pâte, souder les bords, piquer avec l'aiguille, dorer et faire cuire. — Ces gâteaux se servent chauds.

RAMIER, *s. m.* (*Columba palumbus L.*) De *rame*, avec la terminaison *ier*, qui exprime la manière d'être, le ramier est proprement un oiseau qui vit dans les branches ; l'usage a particularisé le sens. — Gros pigeon sauvage qui niche sur les arbres, tandis que le biset, *columba*, *liva* ou *œnas* de *Linné*, vit dans les rochers. Ils peuvent fréquenter les mêmes lieux, mais ils ne produisent pas ensemble.

> Je riais de le voir avec sa mine étique,
> En lapins de garenne, ériger nos clapiers.
> Et nos pigeons cauchois en superbes ramiers,

dit Boileau, dans son *Repas ridicule*, mais il oublie de nous parler de sa chair tendre et parfumée lorsqu'il est jeune. Pour les préparations culinaires, voir PIGEON.

RAMERON, *s. m.* Pigeon ramier du Cap.

RAMOUTCHI, *s. m.* (*Flacurtia*). — Sorte de prunier de *Madagascar* en forme d'arbrisseau ; ses fruits en forme de prune un peu âcre servent aux mêmes usages culinaires que la prune d'Europe.

RAMOUSTAN, *s. m.* — Fruit rafraîchissant d'un arbre dont la plus belle espèce croît à l'île de Sumatra, royaume d'Achen ; de forme ovoïde, contient au milieu de ses pulpes un noyau renfermant une amande.

RANCIO, *adj.* De *rancidus*, rance, à cause de l'altération de sa couleur et de l'insipidité du goût. — Vin d'Espagne dépouillé par l'âge de ses propriétés primitives

RAPE, *s. f.* Angl. *rasp* ; russ. *tiorka* ; ital. *raspa*. — De l'allemand *rappe*, grappe et de l'italien *raspa* dérivé de *raspo* dont la confusion semble exister, surtout si l'on tient compte que dans l'ancien français on appelait *râpe* la rafle du raisin (Voir RAFLE).

Ustensile de cuisine fait d'une plaque ou d'un cylindre de métal hérissé d'aspérités, pour réduire en miettes les substances que l'on frotte dessus.

On a créé des râpes cylindriques, contre lesquelles on met la substance à râper et il n'y a plus qu'à tourner la manivelle.

Râpe, se dit aussi d'un petit agaric d'automne qui croît aux environs de Paris ; il est ainsi appelé parce qu'il est hérissé de petites aspérités.

RAPÉ, *s. m.* — Petit vin obtenu au moyen de rafles sur lesquelles on a mis de l'eau ; ainsi appelé parce qu'autrefois on disait *râpe* au lieu de rafle.

RAQUETTE, *s. f.* (*Cactus opuntia*, *L.*). — Fruit d'un arbre d'Amérique, du goût et de la forme de la figue. Il a la curieuse propriété de rougir les urines. Au Mexique, on extrait de ses semences une farine blanche qui sert à faire du pain et des bouillies. On mange aussi les jeunes bourgeons.

RASCASSE, *s. f.* (*Scorpæna porcus*, *L.*) — Petit poisson de la Méditerranée acanthoptérigien à joues cuirassées ; on en trouve de plusieurs espèces ; la grande, *scorpæna scrofa*, et la petite qui nous occupe. Sa forme a de la ressemblance avec la perche ordinaire ; son dos est vouté, son ventre saillant ; la couleur du ventre et des nageoires est rougeâtre ; ce poisson est surtout estimé pour la bouillabaisse.

....
Et langouste, et merlan et Saint-Pierre et surtout
De la rascasse.

Ce poisson se prépare surtout bouilli.

RASIERE, *s. f.* — Ancienne mesure de capacité usitée en Flandre, dont la contenance était environ soixante-dix litres. Elle est encore usitée aujourd'hui en Normandie. — Ancienne mesure agraire d'environ deux cents ares.

RASON, *s. m.* (*Coryphæna novacula*, *L.*). — Poisson acanthoptérygien, qui habite la Méditerranée. Sa chair, blanche et de bon goût, se prépare comme celle du cabillaud.

RASPAIL (*Liqueur hygiénique de*). — Voici, d'après le *Manuel de la Santé*, de Raspail, la composition de sa liqueur hygiénique.

Raspail (*Liqueur anticholérique de*). — *Formule 4,697.* — Faire macérer pendant huit à dix jours, dans un litre d'alcool, les subtances suivantes. — Employer :

Alcool à 21° Cartier.....	litre	1
Racines d'angélique.....	grammes	30
Calamus aromatique.....	—	2
Myrrhe.....	—	2
Cannelle.....	—	2
Aloès.....	—	2
Clou de girofle.....	—	1
Camphre.....	—	1
Vanille.....	centigrammes	50
Noix de muscade.....	—	25
Safran.....	—	5

Procédé. — Lorsque ces substances sont macérées, transvaser rapidement le liquide dans une autre bouteille, ou, si la liqueur est trouble, passer à travers un linge ; ajouter ensuite au liquide un petit verre d'eau-de-vie ; boucher hermétiquement et coller sur la bouteille une étiquette portant ces mots : *Liqueur anticholérique.*

On fait usage de cette liqueur contre le choléra, le typhus, la fièvre jaune, la dysenterie et les épreintes vermineuses.

RASTIGAÏS, *s, m. pl.* — Sortes de petits pâtés russes servis le plus souvent comme hors-d'œuvre. (Voir la formule 4,084 et la figure 877.)

RATA, *s. m.* — Apocope de *ratatouille*. Par dénigrement : ragoût du soldat.

RATAFIA, *s. m.* De *Res rata fiat* parce qu'autrefois on ratifiait les actes en buvant un verre de la meilleure liqueur, de là *rata fiat*, ratifié, ou tout court *ratafiat*, enfin, par la suppression du *t* dans le français moderne *ratafia* puis par altération *tafia*. — Nom que l'on a donné aux liqueurs alcooliques macérées et sucrées.

Ratafia de reines-claude. — *Formule 4.698.* — Choisir des reines-claude bien mûres ; leur enlever les noyaux et les presser dans un sac de toile sous une presse pour en extraire le suc ; le mélanger à du bon cognac dans la proportion de deux litres de cognac pour un litre de jus. Laisser reposer le tout ensemble pendant un mois dans un bocal fermé ; ajouter alors 125 grammes de sucre ; filtrer et mettre en bouteilles.

Remarque. — On peut faire des ratafias avec tous les fruits, en procédant de la même façon ; on augmente ou on diminue la dose de sucre selon l'acidité du suc que l'on emploie. Certaines personnes le font même sans sucre.

Ratafia de tous fruits. — *Formule 4.699.* — Choisir des fraises, des cerises, des groseilles, des framboises, et des merises, en quantité égale et à parfaite maturité ; enlever queues et rafles ; les broyer et les laisser reposer vingt-quatre heures ; en exprimer le jus à la presse ; mesurer ce jus et employer :

Jus de fruits.....	litres	2
Eau-de-vie.....	litre	1
Sucre concassé.....	grammes	250
Vanille.....	gousse	1/2

Faire macérer le tout, selon la quantité dans un tonnelet ou une marie-jeanne, pendant un mois ;

soutirer doucement pendant qu'il vient clair et mettre en bouteilles. Filtrer le restant au papier.

Ratafia de raisin. — *Formule 4.700.* — Faire macérer pendant un mois deux kilos de raisins, égrenés et écrasés, dans un litre d'eau-de-vie; après ce temps, exprimer le jus à la presse et ajouter 125 grammes de sucre par litre de liqueur; laisser reposer trois semaines ou un mois dans une grosse bouteille; décanter et mettre en bouteilles.

Ratafia d'orange. — Voir ORANGE.

Ratafia de noix vertes. — Voir NOIX.

Ratafia de fraises. — Voir FRAISE.

Ratafia de groseille. — Voir GROSEILLE.

Ratafia de coing. — Voir COING.

RATIS, *s. f.* — Graisse que les charcutiers retirent des boyaux en les ratissant.

RATISSOIRE, *s. f.* — En confiserie se dit d'une sorte de spatule en fer dont on se sert pour nettoyer ou *ratisser* les bassines à dragées.

RAUCOULÉ (*vin de*). — Cru de l'Hermitage Dauphiné (Drôme). C'est un vin rouge de première classe.

RAVE, *s. f.* (*Rapa*). All. *rübe;* angl. *rape;* rus. *rèpa;* ital. *rapa;* esp. *nolsa.* — Nom que l'on a donné à différentes racines de la famille des crucifères. On distingue surtout le chou-rave; *Brassica-Gongilodes;* le radis-rave, *Raphanus Sativus* et le navet, *Brassica napus.* Chacune de ces espèces fournissent un grand nombre de variétés (voir CHOU-RAVE, RADIS, CHOU-NAVET). On donne en outre le nom de *rave sauvage* aux racines de la *raiponce* et du *raifort* (voir ces mots).

RAVENALA, *s. m.* — Arbre très haut des forêts de Madagascar, voisin des palmiers par sa conformation; il est aussi cultivé en France dans les serres. Ses semences fournissent une huile alimentaire; elles se mangent aussi sous forme de bouillie.

RAVENSARA, *s. m.* (*Agalophyllum aromaticum*). — Genre de laurier de Madagascar, son fruit, appelé *noix de girofle*, ainsi que ses feuilles et ses fleurs, ont une saveur aromatique et brûlante. Les Indiens les emploient comme condiment.

RAVIER, *s. m.* De *rave*, parce qu'on y sert les radis. On dit plus communément *hors-d'œuvrier.* — Petit vase de table en forme de bateau dans lequel on sert les hors-d'œuvre.

RAVIGOTE, *s. f.* De *ravigoter* qui vient de l'ancien verbe *ravigorer*, remettre en vigueur. — Sauce relevée ainsi appelée parce qu'elle réveille l'appétit.

On distingue plusieurs sortes de sauces ravigotes; des sauces chaudes et la sauce froide qui a pour base la mayonnaise. Ces sauces chaudes prennent quelquefois le nom de *vénitienne*, *vert-pré.* La froide se nomme quelquefois simplement *sauce verte.* Toutes ces sauces ont pour base l'assaisonnement suivant :

Appareil à ravigote. — *Formule 4,701.* — Ebouillanter à l'eau salée une quantité relative de cerfeuil, d'estragon, de pimprenelle, de fenouil vert, de ciboulette, d'épinard; les rafraîchir, les égoutter, les piler au mortier avec un peu de beurre fin, du gros sel, une gousse d'ail, muscade râpée, poivre blanc et myrte piment frais moulus, quantité suffisante de câpres non-pareilles, un ou deux petits cornichons et quelques capucines au vinaigre. Bien piler le tout et le passer au tamis de soie.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit d'une sauce vénitienne ou ravigote pour poisson, on ajoute une certaine quantité de filets d'anchois de Norwège; à défaut de ceux-ci, des anchois ordinaires salés.

Lorsque cet appareil doit servir pour une sauce mayonnaise, on remplace le beurre qu'on a mis dans le mortier par un peu de cette sauce.

Ravigote à la mayonnaise (*Sauce froide*). — *Formule 4,702.* — Ajouter dans la mayonnaise une quantité suffisante de l'appareil sus-mentionné avec ou sans anchois, selon qu'elle doit accompagner une viande ou un poisson froid.

Ravigote chaude. — *Formule 4,703.* — Aussi appelée *vert-pré.*

Ajouter en quantité suffisante de l'appareil dans une sauce suprême et la garnir, selon l'opportunité. (Voir *Poularde au vert-pré*).

Ravigotes à la vénitienne (*Sauces chaudes*). — *Formule 4,704.* — On en distingue deux sortes: l'une pour les poulardes, formule 4,519, et l'autre pour le poisson.

Pour cette dernière, on a soin de mettre dans l'appareil une quantité suffisante de filets d'anchois et on l'ajoute à la sauce de poisson. (Voir VÉNITIENNE).

RAVIOLES, *s. m. pl.* Ital., *raviuoli*, de *rabiau*, restant des provisions alimentaires sur un navire, après la distribution des repas. Au commencement du XIX^e^ siècle, on écrivait encore *rabiole*, dérivé de *rave* et de *babiole*, dont le sens exprime quelque chose de peu de valeur, d'insignifiant; de là, la formation du mot *raviole*. — Petits carrés de pâte de la grandeur de trois centimètres, renfermant une farce, pochés à l'eau bouillante.

Pâte fine à ravioles *A*. — *Formule 4,705.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Sel	—	10
Œufs entiers	nombre	2
Jaunes d'œufs	—	2
Lait	décilitres	2

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre les œufs et le sel au milieu; détremper en ajoutant un peu de lait, juste ce qu'il en faut pour former une pâte ferme; la mouler, c'est-à-dire la former en boule et la laisser reposer une demi-heure au moins, couverte, avant de l'abaisser.

Pâte à nouilles pour ravioles *B*. — Voir la formule 3,555.

Pâte commune à ravioles *C*. — *Formule 4,706*. — Employer :

Farine	grammes	500
Beurre	—	100
Sel	—	10
Jaune d'œufs	nombre	3
Œuf entier	—	1
Eau		

Procédé. — Tamiser la farine, former la fontaine, mettre les œufs et le sel au milieu et opérer la détrempe avec de l'eau, de façon à obtenir une pâte ferme; la laisser reposer, couverte environ une heure.

Ravioles à l'italienne. — *Formule 4,707*. — Composer une farce, avec une égale quantité de chair de volaille et de ris de veau braisés, et le quart de leur volume de fromage blanc; une quantité suffisante d'épinards blanchis de marjolaine et de basilic frais, de fromage de Parme râpé, muscade, sel, poivre et quelques jaunes d'œufs.

On pile les viandes au mortier, on ajoute le fromage blanc et on passe au tamis de métal, on pile ensuite les épinards avec le basilic, la marjolaine et les jaunes d'œufs et on passe également au tamis de métal et on les ajoute à la purée de viande; on mélange le tout et on assaisonne. Cette farce doit être de bon goût.

Confection des ravioles. — Formule 4,708. — Prendre la moitié de la pâte de la formule précédente, la diviser en deux et l'abaisser aussi mince que possible, en donnant aux deux abaisses une forme très régulière.

A l'aide de la poche à douille, coucher la farce de la grosseur d'une belle aveline, par intervalles de deux centimètres, en établissant sur toute l'abaisse des rangées très régulières; mouiller avec de l'eau à l'aide d'un pinceau les espaces vides; mettre l'abaisse dessus; abaisser avec le doigt la pâte entre chaque raviole et les couper à l'aide de la roulette à pâte en carrés de deux centimètres et demi.

Mettre les ravioles sur un linge fariné, les couvrir, et recommencer l'opération avec l'autre partie de la pâte, jusqu'à épuisement du tout. Les réserver couvertes.

Cette pâte doit suffire pour trente douzaines de ravioles.

Un instant avant de servir, plonger les ravioles dans un sautoir d'eau bouillante et salée, de façon à ce qu'ils nagent facilement; laiser cuire trois minutes; retirer la casserole et la tenir couverte pendant cinq minutes. Egoutter les ravioles sur un tamis sans les rafraîchir et les remettre aussitôt dans un sautoir; les arroser avec deux ou trois cents grammes de beurre cuit *à la noisette*, ajouter poivre et sel et les lier avec du parmesan râpé.

Les dresser dans un légumier, mettre entre chaque couche de parmesan râpé en l'arrosant de demi-glace tomatée. Envoyer en même temps un consommé de volaille.

Remarque. — Autrefois, on ajoutait dans cette farce de la bourrache; mais je ne vois pas la nécessité d'introduire dans ce mets cette plante médicinale qui est un sudorifique puissant.

Ravioles à la Rossini. — *Formule 4,709*. — Préparer une farce composée moitié foie gras et foie de volaille et truffes hachées, le tout bien assaisonné. Opérer selon le procéde indiqué plus haut avec la pâte fine à ravioles *A*.

Remarque. — Les ravioles se servent quelquefois dans le consommé en guise de croûtons; on les sert aussi comme garniture pour accompagner certaines viandes.

Ravioles à la française. — *Formule 4,710*. — Préparer une farce de volaille à la crème, selon la formule 1,695, en y ajoutant des truffes hachées. Avec les pâtes fines à ravioles, les préparer comme

il est indiqué dans la *Confection des ravioles*. On leur donne trois minutes d'ébullition et on les laisse pocher pendant sept minutes.

READING-SAUCE, *s. f.* — Ainsi dénommée, parce qu'elle servait surtout à exciter l'appétit aux hommes de lettres anglais. On la sert sur table, permettant ainsi aux convives de se confectionner une cuisine plus ou moins épicée. Elle fait partie de la collection de ces nombreuses sauces anglaises, si en vogue en Angleterre et aux Etats-Unis.

RÉAL, *s. m.* Au pluriel *réaux*. — Monnaie d'argent espagnole, valant environ vingt-sept centimes; on l'appelle quelquefois réal de *vellon* ou de *vëillon*.

A Montevideo et au Chili, le réal d'argent vaut soixante-sept centimes.

On a quelquefois donné, à tort, ce nom au gâteau friand ou *Marcelin*. (Voir ce mot).

RÉCHAUD, *s. m.* All. *Wærmpfanne*; angl. *chafing-dish*; russe, *kannforka*; ital. *scaldavivande*. — Ustensile de table et de buffet, munie d'une caisse à eau chaude, à gaz ou à esprit de vin, sur lequel on maintient les aliments chauds.



Fig. 1,002. — Réchaud de table.

Réchaud de table; celui qui est représenté par le dessin est en métal argenté, contenant une boîte à eau chaude maintenue en ébullition par une lampe à esprit-de-vin.

Chez les pâtissiers et dans les buffets de chemins de fer; ces réchauds qui rendent de grands services sont maintenus chauds par l'esprit-de-vin ou le gaz. Le seul défaut qu'on puisse leur repprocher, c'est de communiquer à la pâtisserie un goût qui n'a rien d'exquis. Il faudrait donc, pour qu'ils soient parfaits, isoler complétement la flamme.

RECOUPE, *s. f.* — Deuxième farine tirée du son, séparée du gruau et remoulue, c'est-à-dire recoupée.

RECTIFIER, *v. a.* — De *rectificare*, dérivé de *rectus* droit, épuré. — Action de distiller une seconde fois des liquides, afin de les obtenir à l'état le plus pur possible.

RECUITE, *s. f.* — Espèce de fromage blanc aussi appelé *sera* ou *serac*, que l'on obtient en faisant recuire le petit lait. Lorsqu'il est au moment de l'ébullition, on y ajoute un peu de présure ou *azy* et du lait frais.

Le lait est précipité et après avoir ramassé tous les atomes du fromage et du sérum en suspension, il revient dessus en une masse compacte. Avant qu'il ait bouilli, on le lève alors avec une écumoire pour le transporter sur une étamine afin de le faire égoutter.

Ces fromages blancs sont faits dans les Alpes-Maritimes, près de Grasse, dans le Jura, et en Suisse, où l'on fait le gruyère.

RECULET (C.). — Cuisinier français, né vers 1820; chef des cuisines de Mme la comtesse d'Auteroche et de Mme la marquise de Courtarvelle; auteur d'un livre, *Le Cuisinier praticien*, qu'il dédia à la vierge Marie (1859).

Dans cet ouvrage, l'auteur propose de classer la science culinaire par similitude d'opérations. Ex. : bouilli : *cuisson par dissolution équilibrique;* rôtis : *cuisson par résorption*, etc. Il divise les viandes en *temporatives*, celles qui changent comme le veau, et en *permanentes*, comme les gibiers et autres viandes noires qui ne changent pas. Sa méthode théorique trop absolue et sans tenir compte des propriétés et de la composition chimique de chaque aliment, repose sur le mode d'application culinaire uniforme dans chaque genre; ainsi pour lui tous les rôtis sont égaux devant la loi du principe. Cet ouvrage écrit dans un style grammatical, mais prétentieux est néanmoins l'une des premières tentatives faites par un praticien pour donner à la cuisine une base scientifique.

RÉDUCTION, *s. f.* All. *Herstellung*; angl. *réduction*; russe, *oumeinchenye*; ital. *reduzione*; esp. *reduccion*. *Reductionem* de *reducere*, ramener. — En cuisine, évaporation de l'eau, jusqu'à un degré déterminé; réduit à glace, réduit à demi-glace. Autrefois, pour expliquer la densité on disait aussi *serré*, *rapproché*; sauce béchamelle *serrée*; espagnole; *rapprochée*, mais ces termes surannés ne sont plus guère usités aujourd'hui.

Les réductions forment des sauces ou des condiments substantiels, étant ainsi dépouillés de l'eau et des corps extractifs. Non seulement on réduit les sauces et le jus des viandes et des végétaux, mais les sucs des fruits, les légumes, et on en obtient ainsi des vrais principes aromatiques, des fumets délicats et des essences exquises. La réduction est donc indispensable dans la haute cuisiue.

RÉDUIRE, *v. tr.* — Action de faire évaporer l'eau par l'ébullition à grand bouillon, pour obtenir la réduction.

RÉFECTOIRE, *s, m.* Dérivé du bas latin *refectorum*, de *reficere*, refaire, restaurer. — Salle à manger dans les communautés, chez les moines, dans les collèges et les pensionnats.

RÉFRIGÉRANT, ANTE, *adj.* et *s.* All., *Kaltend;* angl., *refrigérant;* ital., *réfrigérante;* esp., *refrescante*; de *refrigeratorius*, rafraîchissant; de la particule *re* et *frigus*, froid. — Se dit des substances propres à produire un froid artificiel; tels que l'acide sulfureux en hydre, dont on se sert pour faire les grandes chambres réfrigérantes sur les navires et dans les maisons de commerce; et le bain chimique de la formule 2,338, plus spécialement appliqué pour les glaces, pour rafraîchir l'eau et frapper les vins. (Voir *Glace* et *Timbre*).

RÉGENT, ENCE, *s. m.* et *f.* — On a donné ce nom à plusieurs substances alimentaires.

Régence se dit en Normandie des petits pains blancs qui se mangent avec le café.

Régence se dit quelquefois de la mâche d'Italie.

Régence se dit aussi du potage à la crème d'orge.

Régence (*Sauce blanche à la*). — Cette sauce blanche s'applique surtout pour la préparation des poulets ou poulardes. Voir la formule 4,535.

Régence (*Garniture à la*). — *Formule 4,711.* — La garniture à la régence se compose d'escalopes de foie gras pochées au four, de truffes tournées, de crêtes et de rognons de coqs. Cette garniture s'applique facultativement avec une sauce blanche, ou une sauce brune.

Lorsqu'il s'agit de poularde, poulet ou chapon, braisés à blanc ou à brun; c'est le fond de ces braisières qui sert à faire la sauce. Toutefois on peut faire la sauce neutre, c'est-à-dire de toute pièce.

Régence (*Sauce brune à la*) — *Formule 4,712* — Hacher un oignon, quelques échalotes, ajouter un fragment de thym, des épluchures de truffes pilées, un peu de jambon crû émincé, du vin blanc sec et un peu de jus de champignons frais; faire réduire à moitié, ajouter de la sauce demi-glace et de la glace de volaille, de veau ou un fumet de gibier selon sa destination. Passer la sauce à l'étamine.

Cette sauce doit surtout se distinguer par ses qualités essentiellement aromatiques.

Régence. (*Salpicon à la*). — *Formule 4,713.* — Ce salpicon se compose de laitances de carpes ou de foie de lotte, de queues d'écrevisses ou de crevettes et de champignons coupés en petits dés, le tout lié avec un fumet ou sauce de poisson. Cette garniture sert pour les petites bouchées, les croustades, les petits pâtés, etc.

Régence. (*Sauce et garniture pour poisson*). — *Formule 4,714.* — On sert surtout à la régence les filets pochés au four au vin blanc, beurre et jus de champignons, ou les poissons bouillis au court-bouillon au vin blanc.

La sauce se fait avec ce court-bouillon, ou avec l'essence ou fond des filets; elle est liée avec des jaunes d'œufs et du beurre fin; acidulée s'il y a lieu avec du jus de citron.

La garniture se compose de laitances en morceaux, de truffes en quartiers et de têtes de champignons entières, le tout lié avec la sauce. Le dressage se fait facultativement dans le puits, au milieu d'un turban de filets ou par groupes alternés autour d'un poisson bouilli, le tout légèrement masqué de la sauce; dans ce dernier cas le poisson doit être désossé, s'il y avait impossibilité, on servirait la garniture et la sauce en timbale et on garnirait le poisson de pommes de terre à l'anglaise ou de queues d'écrevisses ou de crevettes.

Régent. (*Gâteau*). — *Formule 4,715.* — La maison Chiboust, célèbre pâtissier parisien, a ainsi dénommé le gâteau que l'on prépare de la façon suivante:

Employer :

Amandes mondées	grammes	200
Sucre en poudre	—	400
Farine	—	150
Fécule de pommes de terre	—	100
Beurre fin	—	200
Kirsch	décilitre	1
Œufs entiers	nombre	12
Jaunes d'œufs	—	12
Un grain de sel.		

Procédé. — Piler les amandes avec trois ou quatre blanc d'œufs; mettre l'appareil dans une bassine, avec le kirsch, les douze œufs entiers, les douze jaunes; battre sur un feu doux de façon à le faire doubler de volume; ajouter alors le beurre fondu, la farine et la fécule en pluie.

Les coucher dans trois ou quatre cercles à flans, selon la hauteur et la largeur que l'on veut donner aux gâteaux. Les cuire, et aussitôt froids, couper chaque abaisse par le milieu, les fourrer copieusement de marmelade d'abricots, remettre chaque

abaisse à sa juxtaposition et monter les gâteaux les uns sur les autres, en mettant entre chacun d'eux de la marmelade d'abricots. Unir le tout, abricoter et glacer, au kirsch, Garnir le tour avec des pistaches hachées, mettre dessus et au milieu, un chinois ou une prune verte et l'entourer d'une auréole de pistaches.

RÉGLISSE, *s. f.* (*Glycyrrhisa glabra*, *L.*) All. *Süssholz ;* angl. *licorice ;* ital. *regolizia* ; esp. *regaliz*. — Plante de la famille des légumineuses, de plus d'un mètre de haut, dont la racine, de la grosseur du doigt est brune au dehors, jaune à l'intérieur ; elle contient de l'*asparagine* et de la *glycyrrhizine*.

Cette racine sert à édulcorer les tisanes ; sa décoction fait une boisson agréable et rafraîchissante. Le suc de réglisse caramélisé prend le nom de *réglisse noire*. On la prépare en Espagne, en Italie et en Calabre. On procède de la façon suivante.

Réglisse noire *(Préparation de la)*. — *Formule 4,716*. — Couper par morceaux les racines de réglisse, les laver, les mettre dans une chaudière à vapeur avec quatre fois leur volume d'eau. Soumettre d'abord à l'ébullition et maintenir l'eau pendant vingt-quatre heures à 80 degrés. On rajoute de l'eau et on soumet encore pendant vingt-quatre heures à une ébullition lente. On retire les racines, et on fait évaporer à consistance de pâte ; on remue constamment au fond pour qu'elle ne s'attache pas. C'est le point essentiel pour maintenir à la réglisse son bon goût et ses qualités émollientes.

A l'état de parfaite cuisson, la réduction de réglisse se présente en pâte analogue à de la glace de viande ; on la décante, on la met dans des moules en forme de fromage rond, et on l'expédie ainsi aux dépositaires qui la moulent en petits bâtons et y mettent leur marque.

Remarque. — Pour que cet extrait de réglisse soit bon, il doit être sec, cassant, noir, lisse, brillant dans sa cassure, sucré, légèrement âcre, mais sans aucun goût de brûlé. (Voir EXTRAIT.)

REIMS. (*Géographie gastronomique*). — Ville du département de la Marne, sous-préfecture et chef-lieu d'arrondissement. Ses principales productions gastronomiques sont les biscuits justement renommés, les pains d'épices sous toutes les formes, et les pâtés d'abats de porcs frais ; mais la plus riche de ses productions est le vin de champagne mousseux, dont l'industrie occupe les trois quarts de sa population.

REINE, *s. f.* — On a donné ce nom à un grand nombre de préparations culinaires, dont la base est le poulet ; purée de poulet, *coulis à la reine*, *bouchées à la reine*, *potage à la reine* etc. (Voir ces mots).

REINE-CLAUDE, *s. f.* — Fruit du *Prunus claudiana* ou *insititia* de Linné ; qui doit son nom à la reine Claude de France, fille de Louis XII et d'Anne de Bretagne. On en distingue plusieurs variétés : la reine-claude ordinaire, la transparente ; ou diaphane, la rouge de Van Mons, la violette et celle de Bavay.

La reine-claude est la meilleure de toutes les prunes, par son goût excellent, sa chair fondante, son suc abondant et sucré et son parfum exquis. A raison de ses qualités et de sa beauté, on la mange surtout fraîche comme dessert. On en fait des flans, des compotes, des marmelades, etc. (Voir ces mots et PRUNE).

Confiture de reines-claude. — *Formule 4,717*. — A la formule générale des confitures (Voir ce mot) on ajoute pendant la cuisson dix grammes de thé vert par kilogr. de reines-claude. Cette adjonction donne à la confiture un arome exquis.

Reine-claude confite. — Voir le mot FRUIT CONFIT, formule 1,991.

REINETTE, *s. f.* — Variété de pomme ainsi appelée parce qu'elle est considérée comme la meilleure de toutes les pommes et celle qui se conserve le plus longtemps. Il y a la reinette d'Angleterre, mûre de novembre à mars ; la reinette des reinettes, de décembre à février, la reinette d'Espagne, la reinette du Canada etc. ; mais la meilleure de toutes est la reinette grise.

RELENT, *s. m.* De *lentus* visqueux, glutineux, et le préfixe *re*. — Odeur de renfermé ; se dit particulièrement du mauvais goût que contracte une viande renfermée dans un lieu humide.

RELEVÉ, *s. m.* — En cuisine, mets de résistance, pièce qui rehausse, qui relève un repas ; quatrième service d'un dîner : *potage*, *hors-d'œuvre*, *poisson*, *relevé*.

Toutefois, avec les vrais relevés, rosbif, dinde, chevreuil, etc., on a compris les grosses pièces de poisson, telles que saumon, turbot, sterlet, etc., qui se servent après de menus poissons, filets ou crustacés, servis immédiatement après les hors-d'œuvre ; ce qui les a fait quelquefois dénommer *relevés de poisson.*

Lorsque la nomenclature trop restreinte des mets ne permet pas la rédaction du menu avec les titres au complet, il est préférable de ne pas en faire la classification ; on évitera ainsi l'écueil des errements, qui rendent le plus souvent inintelligibles certains menus qui ont la prétention d'être parfaits.

RELIGIEUSE, *adj.* (*A la*) — Ce nom a été donné à différents entremets et pâtisseries, dont les formules suivent :

Religieuse (*Bavarois à la*) — *Formule 4,718.* — Chemiser un moule avec un appareil de chocolat, sucre et gélatine, le tout passé au tamis ; cet appareil doit être noir.

D'autre part on aura préparé une crème bavaroise à la vanille dans laquelle on aura mis des macarons aux avelines concassées ; emplir le moule, mettre le couvercle et le sangler.

Le reste des appareils, chocolat et vanille seront pris séparément, sur des plafonds sur la glace, et serviront à faire des croûtons dont on garnira le bavarois à la religieuse, après le démoulage.

Religieuse (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 4,719.* — Abaisser du feuilletage et en faire des bandes de 8 centimètres de large. Garnir le milieu sur toute la longueur et à un centimètre des bords de la bande, d'une marmelade de pommes, dans laquelle on aura mis un peu de marmelade d'abricots et des raisins de Corinthe préalablement ramollis. Etablir un treillage sur la marmelade, humecter les bords et coller dessus une bande de feuilletage d'un centimètre de largeur. Mouiller légèrement, saupoudrer de sucre et faire cuire.

Religieuse (*Flan à la*) — Voir form. 1,754.

REMOULADE, *s. f.* De *remoudre*, moulu deux fois; parce que, à l'origine, les substances étaient pilées au mortier comme dans la ravigote ; on l'appelait autrefois *remolade.* Sorte de mayonnaise assaisonnée de différents condiments. — On en fait des chaudes et des froides, des plus spéciales pour le poisson, des vertes appelées ravigotes, et enfin la rémoulade ordinaire, la plus usitée qui peut au besoin remplacer toutes les autres.

Remoulade ordinaire. — *Formule 4,720.* — Ciseler une échalotte, ajouter des câpres et cornichons hachés, ciboules, estragon, cerfeuil, pimprenelles fraîches exprimés dans un torchon et de la moutarde de Dijon. Mettre cet assaisonnement dans une quantité suffisante de mayonnaise, le tout relevé d'une pointe de piment ou *poivre de Cayenne.* Cette sauce doit être de haut goût et très parfumée.

Remarque. — En Russie, en Pologne et dans tout le Nord, on peut y ajouter une forte quantité de fenouil vert haché. Dans le Midi, l'ail doit dominer.

Mais quel que soit le pays, si la sauce doit accompagner le poisson, on doit y ajouter une purée d'anchois de Norvège passés au tamis, ou à défaut de ces derniers, une purée d'anchois ordinaires.

Remoulade à la provençale. — *Formule 4,721.* — Elle se compose d'ail, d'échalotte ciselée, persil, cerfeuil, pimprenelle hachés ; moutarde, mayonnaise et une pointe de cayenne. L'ail doit dominer.

Remoulade à l'indienne. — *Formule 4,722.* — Dissoudre avec un peu d'huile, une quantité suffisante de caric de premier choix ; ajouter câpres, cornichons hachés, fenouil, estragon et ciboule, également hachés ; mettre le tout dans la quantité nécessaire de mayonnaise.

Remoulade chaude. — *Formule 4.723.* — Toutes ces remoulades peuvent se faire chaudes, avec les mêmes ingrédients, en ayant soin de procéder comme pour la mayonnaise chaude de la formule 3,258, vol. III[e].

Remoulade à la ravigote. — Voir ce mot.

RENAISSANCE, *s. f.* — On dénomme quelquefois ainsi les garnitures de primeurs, pour exprimer le renouveau. Elles se composent de fonds d'artichauts, garnis de petits pois, de carottes et de pommes nouvelles. On dit plus communément *printanier, printanière.* — *Renaissance* se dit aussi du gâteau suivant :

Renaissance (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 4,724.*

Employer :

Amandes mondées	grammes	500
Sucre concassé	—	500
Blancs d'œufs	nombre	15
Lait d'amande	décilitres	2

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec

le sucre ; passer le tout au tamis de métal, le recueillir dans une terrine et ajouter le lait d'amande douce ; travailler un peu et ajouter les blancs d'œufs fouettés très fermes. Coucher cet appareil dans des plafonds à petits rebords ou dans des cercles à flans beurrés et farinés. Faire cuire à four moyen. Découper les abaisses, de forme octogone, de la grosseur que l'on désire faire le gâteau, laisser refroidir. Préparer l'appareil suivant :

Macarons pulvérisés.....	grammes	250
Beurre fin.....	—	200
Sucre cuit au boulé.....	—	250

Mettre le beurre et les macarons dans une terrine et verser le sucre dessus en remuant, de façon à former une pâte. Couper chaque abaisse par le milieu, les fourrer dans cet appareil, les monter les unes sur les autres masquant le gâteau dessus et autour et les saupoudrer d'amandes effilées. Le réserver en lieu frais.



Fig. 1,003. — Renne.

RENNE, *s. m.* (*Cervus tarandus*). All. *Renn* ; angl. *rein-deer* ; russe *alène* — Quadrupède du Nord du même genre que le cerf ; il sert dans certains pays de bête de somme. Il habite l'extrême nord de l'Europe, abonde surtout en Norvège, en Laponie, au Spitzberg et au Canada. Sa chair est excellente, lorsqu'il est jeune, surtout en automne et lorsque l'animal a été châtré, il constitue un aliment de premier ordre ; rivalisant et même dépassant en succulence le chevreuil.

La femelle du renne donne un lait plus nourrissant que celui de vache, on en fait du beurre et un excellent fromage.

Un cuisinier intelligent, trouve dans le renne une grande ressource culinaire, étant donné son prix relativement bon marché. C'est dans une cuisine du nord que j'ai eu l'avantage de l'étudier *de visu* et de mettre en pratique les différentes méthodes décrites dans cet ouvrage sur le gibier. (Voir ce mot).

Le renne s'achète presque toujours entier, il s'agit d'en utiliser toutes les parties.

Jus pour sauce espagnole. — *Formule 4,725.* — Après avoir dépouillé le renne on le divise ; les *abats*, comme jarrets, cou, tête, après en avoir extrait la *cervelle* et la *langue*, poitrine, os et débris, seront rôtis dans la règle, pour en marquer un jus assaisonné d'oignons, de baies de genévrier ; après parfaite cuison de ce jus, on le passera et on en fera une sauce espagnole pour gibier. (Voir ESPAGNOLE).

Les *cuisses* et les *épaules* peuvent être lardées et braisées comme le bœuf. La *noix* peut être servie sous forme de fricandeau ou taillée en petits filets mignons. On peut aussi les conserver dans une marinade pour gibier. (Voir MARINADE).

Le *cimier* constitue une pièce gigantesque pour buffet, le plus souvent il est désossé à la façon d'un rosbif, piqué et mariné.

Les *filets* se préparent indifféremment frais, à la crème aigre, ou marinés, à toutes les sauces qui ont pour base la *sauce espagnole pour gibier*. La langue se prépare comme celle du bœuf. Pour toutes les préparations de ce gibier à poil, voir CHEVREUIL, GIGOT et GIBIER.

Renne à la danoise (*Filets de*). — *Formule 4,726.* — Lever, parer et piquer un filet de renne entier ; le faire macérer dans la marinade de la formule 3,185, vol. III ; le faire braiser au madère avec un peu de sa marinade et un pied de veau coupé en deux ; le faire refroidir, dégraisser le fond, le clarifier, et, avec cette sauce chaudfroid, glacer le filet. Faire refroidir le restant dans un sautoir ; dresser le filet dans un plat long et l'entourer de sa gelée en garnissant par intervalles avec des piments également glacés à la gelée. Servir accompagné de la sauce Dino (Voir SAUCE).

Renne (*Fricandeau de*). — Voir form. 1,900.

Renne à la venaison (*Gigot de*). — *Formule 4,727.* — Pour cette opération, on choisit surtout le cimier désossé, ou le cuissot ; on coupe le morceau de la grandeur que l'on veut, et l'on opère également comme dans la formule 2,293.

REPAS, *s. m.* All *Mahl* ; angl. *repast* ; rus. *pire* ; ital. *pasto*. — Ce mot dérivé de *repasci* indique les diverses réfections alimentaires qui se partagent la journée.

Le degré de civilisation, les conditions cham-

pêtres ou citadines des peuples, le climat, le genre de travail, les différentes habitudes, entrent pour beaucoup dans la détermination de nos repas; mais avec la moderne civilisation, le repas se trouve renfermé dans ce dilemme :

Le riche quand il veut,
Le pauvre quand il peut.

Chaque zone, chaque contrée du monde et chaque siècle y ont apporté leurs modifications. Le repas à travers les âges a été décrit au mot BANQUET (voir ce mot). Un ancien proverbe français résume ainsi le régime à suivre :

Lever à cinq, *dîner* à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf,
Font vivre d'ans nonante-neuf.

En un mot, comme tout est soumis à la variante des choses de ce monde, il est plus sage de se conformer aux exigences des occupations. (Voir DINER, DÉJEUNER, CONVIVES.)

REQUIN, *s. m.* — Poisson du genre squale, *squalus carcharias*, de Linné. Athénée l'a appelé *anthropophagos*, à cause de sa voracité pour la chair humaine; mais l'origine du nom vient de *requiem*, parce que lorsqu'un homme tombait en pleine mer, on chantait le *requiem*, étant certain qu'il était dévoré par ce poisson.

Il est très commun dans l'Océan et la Méditerranée. On en retire une huile qui en séchant devient concrète comme du suif ; les Hollandais s'en servent comme graisse de cuisine ; ils mangent aussi son foie qui est quelquefois très gros et l'ovaire de la femelle dont ils préparent un mets appelé *Kaakagen*. Des amateurs de l'impossible se sont quelquefois fait servir des nageoires macérées et braisées sous la dénomination d'*ailerons de requin à la Zola*.

RESTAURANT, *adj.* All. *Restauration*; angl. *restorative*; rus. *restauratzie*; ital. *ristorativo*. — Qui restaure, qui répare les forces. Se dit aussi du lieu où l'on va se restaurer.

Autrefois, on appelait *restaurant*, non pas l'endroit où l'on pouvait se restaurer, mais bien les mets eux-mêmes que les restaurateurs offraient au public; ce qui était parfaitement logique, le mot restaurant n'étant que le participe présent du verbe restaurer.

Le premier restaurant a été fondé à Paris, rue des Poulies, en 1765, par un nommé Boulanger, qui ne vendait que du bouillon, des volailles au gros sel et des œufs durs. Parodiant l'Evangile, en vers de mirliton, sa maison avait pour enseigne :

Venite ad me, omnes, qui stomacho
Laboratis, et ego vos restaurabo.

(Venez à moi, vous qui souffrez de l'estomac, et je vous restaurerai).

En costume de seigneur, il fréquentait la société des gens du monde, des viveurs, pour les faire passer clandestinement, le lendemain, à son restaurant, où ils devaient réparer leurs forces épuisées. D'une allure un peu charlatanesque, on le voyait quelquefois dans la rue faire sa réclame en grande tenue. C'est dans ce costume qu'il m'a été donné de trouver son portrait de l'époque que je suis heureux de mettre sous les yeux des lecteurs.



Boulanger, premier restaurateur parisien (1765)

Peu à peu le nombre de ces établissements se multiplia, et chacun rivalisait à préparer le meilleur mets, qui devait être le plus puissant réparateur ou le meilleur *restaurant*.



Casimir Moisson en costume de travail (1894)

A l'instar des Grecs de Sparte, on cherchait l'aliment idéal, analeptique, parfait. Il en est un

qui confectionna des sortes de boulettes de viande, avec raisins de Corinthe, épices aromatiques, gingembre, piment, etc., qui rappelaient le plum-pudding.

A la fin du XVIIIe siècle, dans les restaurants, on préparait déjà divers mets qui devaient être réparateurs et hygiéniques. Là, on devait trouver tous les aliments qui convenaient à chaque tempérament. Les *Tripes à la mode de Caen*, toutes chaudes, les indispensables *pieds de moutons poulette*, les *escargots* adoucissants, émollients. Tous ces mets étaient considérés comme le *nec plus ultra* des réparateurs. Ce qui avait fait dire à un critique de l'époque :

Dans vos restaurants nouveaux
Tous vos plats sont suprêmes
Et pourtant les fricandeaux
Restent toujours les mêmes.

Mais c'est surtout au XIXe siècle que les restaurants devinrent de vraies auberges, de vrais hôtels, que dis-je? de vrais Temples de la gastronomie. Toutes les provinces de la France y étaient représentées. Un restaurant fameux, qui datait du XVIIIe siècle, était les « Vendanges de Bourgogne », situé à la Porte-Saint-Martin. Un peu plus tard, plus luxueux et plus grand, fut celui des Trois Frères Provençaux, au Palais-Royal ; le restaurant des Frères Philippe, chanté par Monselet. Le Grand et le Petit-Véfour, le Rocher de Cancale, siège des *Membres du Caveau* ; et plus récemment encore, les restaurants d'Orsay, Voisin, café Anglais, la luxueuse Maison Dorée, Durand, Brébant, Frères Bignon, Paillard et Marguery, sans compter les nombreux établissements mixtes, plus connus sous la dénomination de cafés-restaurants.

Après chaque période de dix-huit à vingt ans, les restaurants parisiens se transforment comme la mode et le régime politique, dont ils sont tributaires.

Une seule maison, un seul homme survécut à toutes les transformations de la mode, à tous les régimes politiques et maintint dignement la haute cuisine française.

Chef saucier aux Trois-Frères-Provençaux, en 1859; chef des cuisines depuis plus de trente-cinq ans de la *Maison Dorée* dont il est, au moment où j'écris (1894), le co-propriétaire avec les frères Verdier, cet artiste qui conserva son costume qui lui est particulier dans le travail, c'est mon estimé collègue *Casimir Moisson*, le dernier représentant de cette époque florissante du restaurant parisien au XIXe siècle.

A l'étranger les restaurants français tiennent aussi la première place. A Vienne, à Berlin, à Madrid, à Londres, à Saint-Pétersbourg, nous pourrions citer un nombre considérable de ces maisons de première ordre.

En Russie, nous mentionnerons l'*Hôtel et Restaurant de France*, dirigé par RENAUD, le *Rocher de Cancale*, et notamment le *Restaurant Contant*, dont nous allons esquisser la biographie de son fondateur.

Contant (AUGUSTE). — Naquit à Vitry-le-François (Marne) en 1844, de parents très honorables. En 1858, le jeune Auguste était au collège, lorsque des revers de fortune changèrent brusquement la brillante situation de sa famille. D'un jugement précoce, il comprit toute l'étendue du malheur qui les frappait, et courageusement il résolut d'apprendre un métier; il avait alors 14 ans. Il abandonna donc ses études pour entrer dans une des meilleures pâtisseries de Reims, la maison Husson-Pignolet, où il demeura jusqu'en 1861.

A ce moment il vint à Paris; travailla successivement dans toutes les parties de la cuisine; d'abord comme auxiliaire dans les ministères, puis au Palais des Tuileries, où la splendeur des réceptions, bals et dîners, fit naître chez le jeune homme l'ambition de devenir un maître.

Cependant, les premières étapes furent pénibles; les travaux qui incombent aux débutants, étant peu en harmonie avec ses goûts et sa nature; mais il avait juré de persévérer dans le métier qu'il avait choisi, quelque dur qu'il fût, et d'en vaincre tous les obstacles. A cette énergie rare, il joignait une grande intelligence et l'amour du travail. Ainsi armé pour la lutte, nous allons le suivre dans sa carrière si brillamment parcourue.

Un homme de mérite, qui avait remarqué la supériorité de ses facultés et pressenti son avenir, lui demanda d'entrer sous ses ordres ; c'était M. François Bach, alors chef du prince Lucien Murat et dont les talents et les conseils devaient laisser plus tard dans la mémoire de son élève le plus affectueux souvenir.

Pendant trois ans, c'est-à-dire jusqu'en 1865, sous l'égide de ce chef émérite, qui lui témoignait son estime et ses sympathies, Contant se perfectionna dans toutes les parties esthétiques de son art, dont il devait si bien maintenir le prestige.

Une raison futile vint mettre le prince Murat en désaccord avec son chef, et une rupture les sépara. Le prince offrit à M. Contant, qui était alors premier aide, de lui succéder, mais par un sentiment

de respect bien naturel il déclina cet honneur. Aucun argument du prince ne put vaincre son refus, et il quitta, avec M. Bach, le noble amphitryon.

A ce moment, notre ami entra faire un stage au Palais des Tuileries, dont les splendides réceptions de l'empereur Napoléon III étaient bien faites pour donner libre essor à son talent.

Nous le voyons successivement chez M. Abel Laurent, chez Mme Furtado, bien connue pour la magnificence de ses réceptions, puis chez le duc d'Elchingen, au moment de son mariage avec Mlle Heine. Mais il se retira bientôt pour entrer, sur la recommandation de Mme Furtado, chez le vice-président du Sénat, M. Delangle, dont la table était réputée la meilleure de Paris; ses réceptions, restées célèbres, font autant honneur à notre ami, qu'à ce digne amphitryon.

Tout, dans ces festins Apiciens, décelait le goût et le génie de l'artiste qui les dirigeait; malheureusement la maladie du président vint y mettre fin, et la présence de notre collègue devint inutile.

Il entra alors chez le marquis de La Valette, où il resta deux années, puis il partit pour Constantinople chez l'ambassadeur de France, où il se distingua comme partout ailleurs. Mais la guerre arriva, et sa nature ardente ne put rester indifférente au bruit des armes; il revint donc à Paris, et au mois d'août 1870, accompagné de son cousin, commandant au 39e de ligne, il se présenta à la mairie du 8e arrondissement, où il s'engagea volontaire au 6e hussards.

L'amnistie signée, il quitta avec regret Paris, qu'il affectionnait, mais dont les ruines amoncelées devaient être pour longtemps encore un obstacle à la rénovation des splendeurs passées; ce fut alors qu'il se dirigea vers la capitale de la Russie.



AUGUSTE CONTANT

Pendant six années, en homme studieux, il s'appliqua non seulement à la pratique de la cuisine russe, mais à l'étude des mœurs et de la langue du pays.

En 1878, il obtint la concession du buffet de la gare de Moscou (Chemin de fer Nicolas) qu'il dirigea avec un tact parfait et une courtoisie qui lui valurent une clientèle de choix et l'estime de tous. Mais un début aussi heureux n'était pas fait pour s'arrêter en si bonne voie; c'était chez lui qu'il voulait être, dans une maison conçue, organisée et dirigée par lui-même, où il pût déployer librement ses facultés. Il fonda donc en 1885 la Maison de premier ordre qui porte son nom et qu'il dirige avec habileté au moment où j'écris.

Cet établissement d'un style tout parisien, où l'élégance de bon goût s'harmonise parfaitement avec la succulence de la cuisine, puissamment soutenue par une cave contenant plus de 50.000 bouteilles de vins de grands crus, les plus estimés de tous les pays, est le rendez-vous de la haute société Pétersbourgeoise (1).

Jouissant de l'estime générale et possédant les faveurs d'un public d'élite, les efforts de notre ami sont aujourd'hui couronnés de succès; et, s'il a atteint l'apogée de son art, que les moins intelligents ignorent ou méprisent, c'est qu'il lui a voué toutes ses facultés et son énergie. Son nom restera justement comme l'un des plus brillants dans l'histoire de la gastronomie française en Russie.

Nous sommes donc heureux de classer parmi les célébrités culinaires de notre époque cet illustre

(1) Cette maison, dont le service en ville est des plus importants, possède un matériel énorme aussi riche que de bon goût. La cuisine est desservie par 25 cuisiniers et plus de 50 garçons et autres employés des mieux stylés. Sa situation agréable, ses jardins splendides, sa clientèle distinguée, en font le premier restaurant de Saint-Pétersbourg (J. F.).

collègue, qui fait à la fois honneur à son art et à sa patrie.

RETS, *s. m.* — Filet pour prendre du poisson ou du gibier.

RÉVEILLON, *s. m.* — Repas extraordinaire qu'on fait dans le milieu de la nuit; mais se dit surtout du *Réveillon de Noël*; repas qu'on fait la nuit de Noël.

REVENIR, *v. n.* — Vulgairement pour faire *roussir* les substances alimentaires; comme nous le voyons dans l'*Ecole des Pères*, de Baron.

> Fais *revenir* aussi ces oiseaux de rivière,
> Et pique promptement ces pigeons de volière.

Sorte de non-sens qui a été mieux défini dans un comble de l'art culinaire : Pour *arrêter* une viande, il faut la faire *partir* sur le *feu*, et la faire *revenir* dans le beurre pour la *glacer*.

RHIN (*Vins du*). — Les vins blancs des bords du Rhin, secs et austères, sont des crus renommés; ils se servent dans des verres bleus ou verts, en forme de ballon.

RHINOBATE, *s. m.* — Poisson de la Méditerranée, voisin de la raie; c'est le *Raja-rhinobatus*, de Linné. Il est très usité en alimentation, à Gênes à Naple, à Venise; on lui fait subir les mêmes préparations culinaires que la raie.

RHIZOME, *s. m.* — Dérivé d'un mot grec qui signifie racine. All. *Wurzerlstock*; angl. *rhizome*; ital. *risomo*. — Tige souteraine ordinairement horizontale, qui s'allonge en poussant, soit des rameaux, soit des feuilles à l'une de ses extrémités, tandis qu'elle se détruit par l'autre. Un grand nombre de rhizomes sont alimentaires. Leur forme est variable; elle peut être *conique* comme les carottes, *napiforme* ou en toupie comme les radis; *tubéreuse*, offrant des renflements plus ou moins volumineux nommés tubercules, comme la pomme de terre, etc.

RHIZOPHAGE, *s. m.* — Se dit des peuples ou des individus qui ne vivent que de racines.

RHIZOPOGON, *s. m.* — Sorte de champignon blanc souterrain, qui ressemble à la truffe par sa conformation; on le trouve dans le nord de l'Europe. D'un goût aromatique, on le cuit au vin, et il sert de condiment ou de garniture, comme nos champignons ou les truffes.

RHODES (*Vins de*). — Les vins de l'île de Rhodes ont un goût particulier qui ne plaît pas à tout le monde, et qui est dû au goudron dont on enduit les récipients qui les renferment. Le cru de la Commanderie est un des plus estimés.

RHUBARBE, *s. f.* (*Rheum*). All., *Rhabarber*; angl., *rhubarb*; ital., *rabarbaro*; esp., *ruibarbo*. — Plante de la famille des polygonées comprenant un grand nombre d'espèces qui, toutes, peuvent être cultivées dans nos jardins.

La rhubarbe palmée, *rheum palmatum*, qui croît en Chine, est l'espèce pharmaceutique qu'il ne faut pas confondre avec les autres rhubarbes cultivées comme plantes alimentaires.

La rhubarbe ondulée, *rheum ondulatum*, aussi appelée rhubarbe de Moscovie, où elle est très commune; les habitants de ces contrées en mangent les feuilles crues pour apaiser la soif et cuites comme l'oseille ou les laitues.

La rhubarbe pulpeuse, *rheum ribus*, ainsi appelée parce que ses semences contiennent une pulpe succulente. Cette espèce croît sur le mont Liban, le Carmel et surtout dans la Perse septentrionale où on l'appelle *ribus*. Ses feuilles et ses pétioles sont employés par les Persans comme aliment sous toutes les formes : crus, cuits, confits, au sucre, au miel, au moût de raisin, etc. Cette espèce est remarquable par ses propriétés apéritives et rafraîchissantes, qui la rapprochent de l'oseille.

Mais la plus commune en France et en Angleterre est la rhubarbe rhapontic, *rheum rhaponticum*, aussi appelée *rhubarbe des moines*, originaire de l'Asie; elle croît à l'état spontané au mont Rhodope, sur les bords du Volga et dans plusieurs endroits de la Scythie. On l'a trouvée aussi sur les montagnes de l'Auvergne, au Mont-d'Or. Elle est remarquable par ses grandes feuilles radicales, cordiformes, mesurant jusqu'à quatre-vingt centimètres de long, sur soixante à soixante-dix de large.

De ces principales espèces, les Anglais en ont créé différentes variétés, toutes très estimées; mais celle qu'ils préfèrent c'est la rhubarbe rouge, *Hawke's*, avec laquelle ils fabriquent un vin d'une jolie couleur, appelé *Hawke's Champagne*, parce qu'il mousse comme ce dernier.

HYGIÈNE. — Les feuilles de la rhubarbe sont rafraîchissantes, les pétioles légèrement laxatifs et toniques. C'est à l'Angleterre qu'appartient l'idée d'employer la rhubarbe verte en cuisine, dont la *rhubarbe tarte* est le type de la préparation culinaire.

Epluchage des pétioles. — *Formule 4,728.* — *Procédé général*. — Enlever les feuilles, effiler

les pétioles, les couper en morceaux et les laver à l'eau fraîche.



Fig. 1,007. — Rhubarbe hybride sur pied.

Flan à la rhubarbe. — *Formule 4,729.* — Foncer des cercles à flan avec une bonne pâte à foncer sucrée (Voir PATE). Les garnir avec de la rhubarbe émincée et du sucre en poudre, dorer les bords. Faire cuire à four chaud et saupoudrer de sucre en sortant du four.

Tarte de rhubarbe à l'anglaise. — *Formule 4,730.* — Procéder exactement comme il est indiqué pour la *tarte de groseilles à l'anglaise*, selon la formule 2,583; en remplaçant les groseilles par de la rhubarbe épluchée et coupée en morceaux.



Fig. 1,008. — Pétioles verts de rhubarbe.

Confiture de rhubarbe, rose ou verte. — *Formule 4,731.* — Préparer la rhubarbe comme il est dit au *procédé général*; mettre fondre dans une bassine avec un verre d'eau, le même poids de sucre; ajouter la rhubarbe et laisser cuire à point. Mettre en pots comme à l'ordinaire.

Gelée à la rhubarbe (*Entremets glacé*). — *Formule 4,732.* — Faire fondre dans un poêlon ou dans une casserole une quantité relative ou suffisante de sucre, d'eau et de rhubarbe, épluchée et coupée selon le procédé indiqué plus haut. Faire cuire et en exprimer le jus dans une serviette; ajouter la gélatine nécessaire, clarifier, décanter et faire congeler dans un moule.

Feuilles de rhubarbe (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,733.* — Les feuilles fraîches de rhubarbe peuvent être préparées comme les épinards.

RHUM, *s. m.* All. et angl. *rhum*; ital. *rhum*; esp. *rom.* — Alcool provenant de la distillation de la mélasse et des écumes de sirop de sucre de canne; il a un arome particulier qui le distingue de l'eau-de-vie ordinaire.

On ne boit guère en Europe de rhum naturel tel qu'il doit être; le litre rendu à Paris, coûte au moins quinze francs. Les rhums qui viennent sous la dénomination de *rhum de la Jamaïque*, de *Cuba*, etc., et qui sont déversés dans le commerce, sont tous falsifiés et le plus souvent ne contiennent aucun atome de sucre de canne. Le meilleur rhum que l'on boit en Europe est ainsi composé :

Rhum extra. — *Formule 4,734.* — Employer :

Ecorce de chêne pilée	grammes	500
Zeste d'oranges sèches	—	20
Poivre de la Jamaïque en poudre	—	20
Cachou en poudre	—	10
Vanille	—	2
Cuir tanné	kilog.	2
Clous de girofles	nombre	10
Alcool à 85°	litres	10

Procédé. — Torréfier légèrement le cuir et le râper; faire macérer le tout dans l'alcool, pendant un mois. Après ce temps, filtrer et procéder au mélange suivant :

Macération ci-dessus	litres	2
Tafia à 45°	—	10
Alcool bon goût à 90°	—	50

Colorer avec du jus de pruneaux réduit ou du caramel, filtrer et mettre en bouteilles.

Et si l'on veut savoir où sont les cannes, on les trouvera en chromos sur l'étiquette, avec de superbes planteurs et en vedette l'inscription : *Rhum de la Jamaïque.*

Comme on le voit, l'expression populaire, que le rhum est fait avec des *tiges de bottes*, ne s'écarte guère de la vérité. C'est au *tan* du *cuir* qu'est dû ce goût caustique si recherché des amateurs.

RIAPOUSCHKA *s. m.* — Sorte de petit poisson de Russie que l'on trouve le plus fréquemment dans

la Néva et dans les lacs de *Lagoda* et d'*Onéga*. On en trouve aussi de fumés et séchés, chez les marchands de comestibles.

RIBEAUVILLÉ. (*Géogr. gast. ; vins de*). — Alsace (Haut-Rhin), vin blanc de deuxième classe et rouge ordinaire, d'une force alcoolique de 13 à 14°.

RIBEDINE, *s. f.* — Appellation donnée à un vin digestif, créé et exclusivement préparé par MM. Violet frères, de Thuir (Pyrénées-Orientales) (1), les propriétaires de la marque « Byrrh » (voir ce mot).

La *Ribedine* est du vin de grenache très vieux, que l'âge a dépouillé et rendu liquoreux, et qui emprunte son parfum à une macération de plantes aromatiques.

Cette boisson qui se prend après le repas dans un verre à madère, se recommande aux gourmets, par sa saveur exquise, et aux valétudinaires par ses propriétés stimulantes et stomachiques. Sa valeur hygiénique la place au premier rang des spécialités de ce genre, et lui assigne particulièrement une supériorité très grande sur toutes les liqueurs alcooliques de dessert.

On sait, en effet, aujourd'hui, qu'au lieu de stimuler utilement la digestion, l'alcool et toutes les boissons dont il est le principal élément, irritent la muqueuse de l'estomac, entravent la sécrétion du suc gastrique et troublent profondément les fonctions du foie.

Les vins généreux, authentiquement naturels, unis à des substances toniques de premier choix, n'ont aucun de ces graves inconvénients. Excellents réparateurs des forces, ils peuvent seuls, au contraire, assurer la bonne conservation des fonctions de l'estomac, et servir de base aux préparations digestives les plus recommandables.

La *Ribedine* est le type le plus parfait de ces boissons exceptionnellement bienfaisantes. Le public éclairé lui a déjà fait un accueil empressé, et sa consommation s'étend tous les jours davantage.

Nous ne saurions trop prôner auprès des gens de goût et des personnes à l'estomac difficile l'usage quotidien et persévérant de la *Ribedine* au Rancio du Roussillon.

(1) La maison Violet frères, créée sous ce nom en 1886, avait adopté, à partir de 1889, la raison sociale *Simon Violet aîné et Cie*. Par suite du décès de M. Simon Violet aîné, ses fils ont pris la direction de la maison sous la raison sociale primitive : Violet Frères.

RIBLETTE, *s. f.* — Tranche de lard ou de viande fraîche, salée et grillée. — Suranné.

RICASSOLI, *s. m.* (*Entremets de patiss. ital.*). — Procéder à la confection d'un appareil à biscuit selon la formule 428, en ayant soin d'y ajouter de la vanille. Beurrer et passer à la fécule un moule à dôme, l'emplir de l'appareil et faire cuire à four modéré. Lorsqu'il est froid, le couper horizontalement par tranches, les tremper dans de l'alkermès (voir ce mot), et les remettre à leur juxtaposition après les avoir garnies de crème pâtissière à la vanille. Le garnir d'une couche de marmelade de prunes ; réserver en lieu frais.

Au moment de servir, le couvrir sur toute sa superficie de crème fouettée à la vanille et le décorer avec la poche. Servir aussitôt terminé.

RICHE, *adj.* (*Sauce*). — Sorte de sauce combinée par M. L. Bignon au café de ce nom, vers 1880. C'est une sauce rose contenant des crevettes ou des bisques et des truffes coupées en dés, le tout rehaussé d'un soupçon de poivre de Cayenne

RICHEBOURG (*Vins de*) — Côte-d'Or. On récolte des vins de première, deuxième et troisième classe de 15 à 18° de vinosité.

RICHELIEU (*A la*). — En mémoire de l'illustre cardinal, on a consacré ce nom à un grand nombre de préparations culinaires dont les suivantes sont devenues classiques.

Richelieu (*Potage, crème à la*). — *Formule 4,735.* — Procédé selon la formule 4,449. — Voici comment l'a décrit mon ami Charles Monselet :

Elle naquit en haut lieu,
Duchesse de gourmandise,
Au siècle qu'immortalise
Le beau nom de *Richelieu*.

Garniture elle est exquise ;
Potage il est plein de feu ;
Il jure par la *sambleu* ;
Elle éclipse la Soubise.

Qu'il s'annonce avec fracas !
Cependant ne craignez pas
Qu'aucun convive ne bouge.

Au boudoir comme au festin,
Toujours vaincre est son destin,
O potage talon-rouge.

Richelieu (*Garniture à la*). — *Formule 4,736.* — Préparer selon la méthode ordinaire des fonds d'artichauts, des tomates et têtes de champignons,

le tout farci ; des laitues et choux braisés et des pommes de terre nouvelles ou châteaux. — Cette garniture accompagne les viandes de boucherie.

Richelieu (*Saumon à la*). — *Formule 4,737.* — Couper une belle darne de saumon d'une grosseur suffisante pour un service de dix à douze personnes.

Dans une casserole, préparer un court-bouillon, avec un appareil mirepoix, bouquet garni, une bouteille de vin de Madère ou de Marsala et eau après une demi-heure d'ébullition, tremper la darne de saumon dedans ; la sortir, l'essuyer, enlever les écailles, la diviser en deux sur sa longueur et la recouvrir d'une barde de lard. Mettre le court-bouillon dans une braisière en ayant soin de mettre sous la plaque ou grille, tous les légumes et mettre dessus les deux darnes de saumon ; maintenir le liquide à une chaleur frémissante, jusqu'à ce que le saumon soit atteint.

Décanter les trois quarts du liquide et le passer dans un sautoir ; y ajouter des parures de truffes pilées, de la purée de tomates, du jus de champignons frais, et faire réduire. Passer à l'étamine, ajouter une pointe de piment et une quantité suffisante de beurre fin et de la glace de viande. Cette sauce doit être d'une teinte marron. La réserver au bain-marie.

Au moment de servir, déballer le saumon, le garnir d'écrevisses ou de crevettes et de quenelles de poisson décorées (voir QUENELLE). Servir la sauce en timbale, avec une quantité suffisante de quenelles de brochet.

Richelieu (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 4,738.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	450
Sucre vanillé	—	50
Amandes douces	—	375
Fécule et farine	—	350
Beurre fin	—	150
Œufs	nombre	16
Marasquin	décilitre	1

Procédé. — Piler les amandes avec deux ou trois blancs d'œufs et du sucre ; les passer au tamis de métal ; les mettre dans une terrine, avec le sucre, les jaunes d'œufs, le marasquin et travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Fouetter dix blancs d'œufs ; faire fondre le beurre, l'ajouter à la masse en même temps que la farine en pluie et enfin les blancs d'œufs. Coucher la pâte dans des moules plats ; faire cuire à four moyen et laisser refroidir.

Fourrer ces gâteaux avec marmelade d'abricots et crème frangipane à la vanille ; surmonter les abaisses, les unes sur les autres et glacer à blanc au marasquin. Décorer le dessus avec une rosace d'angélique.

Richelieu (*Tartelettes à la*). — *Formule 4,739.* — Même appareil que pour le gâteau ci-dessus ; le coucher dans des petits moules à tartelettes. Les laisser refroidir, les creuser un peu, les garnir d'une couche de marmelade d'abricots, de crème frangipane, les glacer au marasquin et les garnir dessus avec de l'angélique.

Richelieu (*Boudin de perdreau à la*). — Voir la formule 646, vol. I.

Richelieu (*Côtelettes de perdreau à la*). — Voir formule 1131, vol. II.

Richelieu (*Filet de bœuf à la*). — Voir la formule 1,733, vol. II.

Richelieu (*Pommes à la*). — Voir form. 4271.

Richelieu (*Pouding à la*). — Voir form. 4.511.

RILLETTE ET RILLON, *s. f. et m.* — Les rillettes de Tours sont les plus renommées. (Voir GRAISSE).

RINCETTE, *s. f.* — En Normandie, se dit vulgairement du deuxième coup d'eau-de-vie qu'ils prennent dans la tasse après avoir pris le café. Le troisième se nomme *surincette* ; le quatrième *rinçurette*.

RIPOUTEAU (HENRI-AUGUSTE). — Cuisinier français, né à Beaumont (Seine-et-Marne) le 27 Juillet 1854. Termina ses études primaires à Fontainebleau, et fit ensuite son apprentissage en pâtisserie chez son frère établi dans cette ville. Nous le trouvons, plus tard, dans les meilleures maisons de la capitale, remplissant successivement les fonctions d'aide, de chef de partie et de chef de cuisine.

Ripouteau fut l'un des membres fondateurs du Syndicat des cuisiniers, en 1879 ; l'un de mes collaborateurs à la formation de la section générale de Paris, de l'*Union universelle pour le progrès de l'art culinaire*, (qui prit ensuite le nom d'*Académie de Cuisine*), et l'un des créateurs et le collaborateur assidu du journal le *Progrès des Cuisiniers* ; enfin, au moment où j'écris, il est trésorier de l'Académie de Cuisine, président de la Chambre syndicale des cuisiniers de Paris, et membre du *Comité Central* de la « Fédération des Cuisiniers de France ». A la qualité d'excellent cuisinier,

Ripouteau joint les aptitudes non moins rares, d'un champion dévoué à la régénération de notre art.

RIS, *s. m.* All. *Kalbsdrüse*, angl. *Sweetbread*. — Etymologie de *ris*, *risée* par ce que l'on croyait que le renflement du *thymus* du veau ou de l'agneau était le signe manifeste de la joie de ces animaux. En effet, la fonction de cet organe n'est pas encore connue; je trouve aussi *risée* pour *fressure* au XVIe siècle : *Le maistre du porceau va assurer son voisin .. qu'il lui en baillerait une bonne risée* (BOUCHET, Serées, II, page 85.)

Le *thymus ris* est un corps glanduleux, oblong, lobuleux, molasse, de volume et de couleur variable. Il diminue progressivement avec l'âge, de sorte qu'il est comme atrophié chez l'adulte et à peine visible lorsque l'animal est vieux; c'est le signe de la jeunesse et de la beauté de certains quadrupèdes.

Analyse chimique. — On a trouvé sur 100 parties :

Albumine	14
Osmazome	1.55
Gélatine	6
Fibrine	8
Matières grasses	0.45
Eau	70
	100.00

HYGIÈNE. — Si l'on tient compte de l'analyse chimique, on voit que le ris contient trois fois plus d'albumine, moitié moins de fibrine et quatre à cinq fois plus de gélatine que la chair du bœuf. Les qualités réparatrices et de digestion facile dont jouissent les ris sont pleinement justifiées si l'on considère que l'albumine se présente diffuse avec la gélatine qui forme une masse douce et assimilable.

Aussi le ris est considéré comme l'aliment qui doit faire suite au régime lacté et aux œufs pour passer ensuite aux viandes plus substantielles et d'une élaboration plus dificile. Mais, s'il convient aux malades et aux convalescents, les gourmets ne se trouvent pas plus mal de son usage.

USAGE CULINAIRE. — La haute cuisine le fait entrer dans une foule de garnitures d'ailleurs décrites.

Préparation des ris. — *Formule 4,740.* — Qu'ils soient d'agneau ou de veau les ris subissent les mêmes apprêts. On doit d'abord les faire dégorger (voir ce mot) selon le procédé ordinaire pour les rendre blancs; on les dépouille de la grosse peau et des tendons en conservant la pellicule qui lie les ganglions. Lorsqu'ils sont blanchis, on les met sous une presse légère pour les laisser refroidir. On les pique et on les fait glacer ou cuire à blanc selon l'usage auquel on les destine.

Ris de veau cuits à blanc. (*Haute cuisine*). — *Formule 4,741.* — *Procédé général.* — Citronner les ris, les piquer et les recouvrir d'une mince barde de lard. Foncer un sautoir beurré, avec lard ou jambon non fumé, oignons, céleris; condimenter avec clou de girofle, poivre blanc concassé et fragment de basilic ou de thym. Arroser avec du fond blanc de volaille à petites doses; couvrir d'un papier beurré et du couvercle et faire cuire à l'étouffée au four en mouillant souvent et en évitant de laisser prendre couleur.

Lorsqu'ils seront cuits, les sortir, passer la sauce et y ajouter du jus de champignons frais; la lier avec un peu de fécule, donner un bouillon et lier en dernier lieu avec jaunes d'œufs, beurre et jus de citron, ou avec de la crème, jaunes d'œufs et beurre; c'est-à-dire qu'on ne mettra pas de citron s'il y a de la crème. — Dans cet état les ris peuvent être servis dans différentes garnitures préparées à blanc ou servir eux-mêmes de garniture à de grosses pièces.

Ris de veau ou d'agneau glacés (*Haute cuisine*). — *Formule 4,742.* — Les ris étant préparés selon la prescription sus-énoncée, on les pique et les dépose dans un sautoir beurré; on les fait saisir au four et on les arrose à petit mouillement avec un peu jus de veau réduit et préalablement aromatisé d'un appareil mirepoix. On arrose souvent en y ajoutant toujours du fond de veau jusqu'à ce que les ris soient cuits et glacés et le jus réduit à demi-glace.

Remarque. — A défaut du fond de veau il faudrait foncer le sautoir de légumes et de lard et condimenter selon la règle; faire pincer, mouiller et arroser avec une cuillère percée de façon à ne pas laisser tomber des débris de légumes sur les lardons.

Ris de veau glacés aux pointes d'asperges. — *Formule 4,743.* — Apprêter, piquer et glacer les ris de veau selon la prescription susénoncée. Les dresser en forme de croix sur un plat rond à bordure. (Il faut quatre pièces pour un service). Garnir les interstices d'un bouquet de pointes d'asperges très vertes, cuites au moment de servir, salées, poivrées et liées avec du beurre fin; envoyer une demi-glace à part.

Ris de veau glacés aux petits pois. — *For-*

mule 4,744. — Apprêter et glacer les ris de veau comme il est indiqué plus haut ; les dresser en étoile à quatre ou cinq branches sur un plat rond muni d'une bordure d'argent et garnir les interstices de petits pois nouveaux braisés à la bourgeoise ou liés à la française. Mettre dessus et au milieu un morceau de ris très rond.

Ris de veau glacés à la jardinière. — *Formule 4,745.* — Aussi appelés *à la printanière* ou *aux primeurs.*

Apprêter et glacer les ris de veau comme il est indiqué plus haut ; les dresser en étoile sur un plat rond à bordure, et garnir les interstices par couleurs alternées de haricots, de petits pois, de pointes d'asperges, de carottes, de navets et de bouquets de choux-fleurs. Le tout cuit et assaisonné séparément. Accompagner d'une sauce demi-glace servie à part.

Remarque. — On peut aussi les garnir de végétaux en purée, comme oseille, épinards, etc. ; mais le ris de veau est un aliment trop délicat pour en faire des alliances hétérogènes et discordantes. Il est préférable de s'en tenir aux garnitures de choix.

Ris d'agneau à la parisienne (*Haute cuisine*). — *Formule 4,746.* — Piquer et faire glacer les ris d'agneau selon la formule 4,742 ; les couper en petites tranches longues. D'autre part, faire pocher au four autant de tranches de foie gras. Dresser les tranches de foie gras sur un plat et mettre sur chacune une tranche de ris d'agneau ; ajouter dans la demi-glace des ris, un verre de vin de Madère et quelques belles truffes épluchées coupées en lames. Garnir les interstices du ragoût de truffes, en mettre une belle au milieu et envoyer à part le restant de la demi-glace.

Ris de veau en chaufroid. — *Formule 4.747.* — Ajouter à la glace des ris de veau préparés selon la formule précédente, un bon morceau de forte gelée de pied de veau. Parer régulièrement les tranches de ris et de foie gras, les déposer sur un tamis et les chaufroiter avec la demi-glace ; les décorer avec truffes, blancs d'œuf durs et piment. Les dresser sur socle et fond de plat et achever la décoration avec gelée, truffes et œufs, selon l'opportunité ou les ressources de l'artiste.

Ris de veau ou d'agneau à la milanaise. — *Formule 4,748.* — Les ris étant piqués et glacés selon la règle, on les dresse et on garnit les interstices avec des macaronis à la milanaise, selon la formule 3,088.

Ris de veau aux champignons. — *Formule 4.749.* — Apprêter et braiser à blanc des ris de veau comme il est indiqué plus haut à la formule 4,741. D'autre part, faire cuire selon la règle des champignons de couche. Ajouter la sauce du fond de cuisson et la lier. Dresser les ris en étoile sur un plat rond à bordure ; garnir les interstices avec les champignons, masquer et envoyer le restant de la sauce à part.

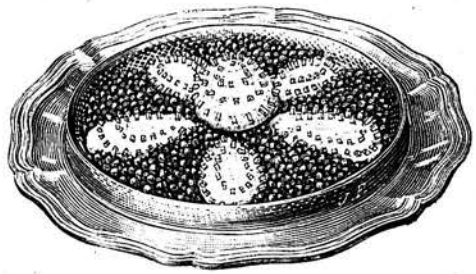


Fig. 1,009. — Ris de veau aux petits pois. (Formule 4,744)

Ris de veau à la Diane. — *Formule 4,750.* — Ou mieux *cloutés de truffes, sauce suprême.*

Apprêter les ris de veau comme il est indiqué plus haut, les clouter de truffes cuites épluchées, et les braiser à blanc selon la formule 4,741. D'autre part, préparer un ragoût composé de la sauce ou du fond de cuisson des ris, de champignons frais et de quenelles de volaille truffées.

Dresser les ris en forme d'étoile, dans un plat rond à bordure d'argent, garnir les interstices avec le ragoût, mettre au milieu une belle truffe noire chaude et envoyer le restant du ragoût dans une timbale d'argent chaude.

Remarque. — On peut aussi servir ce ragoût entre chaque ris ; quenelles, champignons et truffes. En coupant les ris par tranches, le tout peut servir de garniture pour grosse pièce de volaille, vol-au-vent ou timbale. Ils conserveront leur dénomination : *Poularde à la Diane, timbale à la Diane*, etc.

Ris de veau à la Vierge. — *Formule 4,751.* — Faire braiser à blanc des ris de veau selon la formule 4,741.

D'autre part, apprêter une purée de champignons à la crème, proportionnée à la quantité de ris de veau ; lier cette purée aux jaunes d'œufs comme une royale à potage, et en garnir des petits moules hauts, à côtes et beurrés. Pocher au bain-marie.

Dresser les ris de veau en couronne sur une bordure basse, en farce de volaille à la crème. Lier leur fond avec un peu de sauce béchamelle, et le réduire, en lui faisant absorber le plus possible de crème double très fraîche, absolument comme pour une sauce à l'ivoire. Mettre la sauce à point comme sel, ajouter un soupçon de muscade, la passer à l'étamine, et la verser dans la bordure. Entourer les ris de veau de petites royales de purée de champignons.

Remarque. — La condition essentielle à obtenir ici, est une éclatante blancheur, qui seule, peut justifier la dénomination « A la Vierge » et aussi bien des ris de veau, que de la sauce et de la garniture. (Communiquée par Ph. Gilbert).

Ris de veau au gratin. — *Formule 4.752.* — Préparer selon la règle et braiser à blanc des ris de veau, selon la formule 4,741.

Beurrer un plat long, le napper d'une sauce soubise froide, très réduite, rehaussée d'une pointe de piment ; escaloper les ris pendant qu'ils sont chauds et les mettre par dessus la sauce ; saler et poivrer légèrement, les saupoudrer d'une couche de fromage parmesan râpé ; recouvrir les ris avec une autre couche de sauce froide, de fromage râpé et de quelques petits morceaux de beurre. Faire glacer pendant un petit quart d'heure dans un four chaud.

Remarque. — Je pourrais nommer plus de cent modes de préparer les ris ; mais étant subordonnés aux garnitures qui en déterminent les noms, il est absolument superflu d'en faire l'énumération.

Rappelons cependant, pour mémoire, qu'on les sert en *attereaux* ou *brochettes*, à la *Villeroi*, (escalopes farcies avec une sauce Villeroi) et frits, à la *financière*, à la *toulousaine*, à la *Godard*, accompagnés de ces garnitures, etc.; en *chaufroid* à blanc et à brun, en *croquettes* et *rissoles*.

Le ris de veau servant indifféremment de principal ou à former la garniture d'autres mets, je laisse à l'intelligence du praticien le soin d'utiliser ses multiples ressources.

RISOTTO, *s. m.* — Terme italien désignant un mode spécial de préparation culinaire du riz; de *ris*, *risette*, *rissoler*, couleur gaie. Quelques auteurs ont, à tort, écrit *risot*, mauvais patois piémontais qui doit être évité.

En Italie, le *risotto* se fait de différentes façons qui varient sensiblement sur la condimentation, mais restent immuables sur la manière de rissoler et le point de cuisson qui doit conserver le riz entier et presque sec. Ces règles suivies scrupuleusement, on obtiendra toujours un *risotto* d'un goût relatif à l'assaisonnement.

Risotto (*Cuis. Italienne*). — *Formule 4,753.* — Employer :

Riz du Piémont	grammes	500
Fromage parmesan râpé	—	250
Saindoux	—	60
Beurre fin	—	125
Consommé ou bouillon de volaille	litre	1 1/2
Oignon moyen	nombre	1

Procédé général. — Trier le riz; ciseler l'oignon et le mettre avec le saindoux dans la casserole pour le faire cuire; ajouter le riz et faire cuire à blanc. Cette opération a pour but d'empêcher la dissolution du grain. Ajouter le bouillon bien assaisonné, un peu de poivre frais moulu; soumettre à l'ébullition en remuant constamment; couvercler la casserole et la mettre au four pendant quinze minutes sans y toucher. Après ce temps, si le riz est de bonne qualité, il doit être sec, entier, mais suffisamment cuit. On lui mélange le beurre fin et le fromage râpé, facultativement de la tomate et du safran. On sert aussitôt.

Remarque. — En Italie on se sert spécialement pour le *risotto* de la panne de porc que l'on conserve dans des boyaux et que l'on trouve chez tous les épiciers. Si le riz n'était pas de première qualité, il ne serait pas suffisamment sec, il faudrait alors diminuer la dose de bouillon, ce qu'on règlera après la première opération. Il ne faut pas perdre de vue que le risotto doit être fait au moment de servir.

Le *risotto* peut ainsi être moulé en bordure, en tartelette ou être servi seul; on l'accompagne quelquefois d'une soupière de consommé comme potage.

Risotto à la milanaise (*Risotto alla milanese*). — *Formule 4,754.* — Opérer comme il est prescrit plus haut en remplaçant le saindoux par de la moelle de bœuf et en ajoutant une infusion de safran avec le bouillon et un peu de glace de viande en le dressant.

Risotto à la piémontaise (*Risotto alla piemontese*). — *Formule 4,755.* — Supprimer le safran et opérer comme pour le risotto à la milanaise, en ayant soin d'ajouter une forte julienne de truffes blanches du Piémont.

Risotto à la piémontaise (*Cuis. populaire*). — *Formule 4,756.* — Faire bouillir deux litres de bon bouillon; ajouter cinq cents grammes de riz trié et laisser cuire vivement pendant *dix-huit* minutes. Ajouter alors soixante grammes de fromage de Parme râpé, autant de beurre fin, muscade, épice, sel, et du jus de viande.

Le riz doit être entier, mais rendu moelleux par l'assaisonnement. — On le dresse en légumier couvert d'une couche de fromage râpé et décoré d'un cordon de demi-glace. On l'accompagne de fromage râpé.

Risotto à l'andalousienne. — *Form. 4,757.* — Faire cuire au beurre un oignon ciselé, une gousse d'ail et 250 grammes de lard de poitrine dessalé et coupé en petits dés; ajouter 500 grammes de riz; lorsqu'il commence à devenir blanc, le mouiller avec un litre trois quarts de bouillon; mettre une pointe de poivre de Cayenne, muscade, et de la purée de tomates. Donner dix-huit minutes d'ébullition sans le remuer.

Au moment de servir, ajouter un peu de beurre, le dresser en pyramide sur un plat, l'entourer d'un cordon de glace de viande et le garnir de saucisses *chorizos*. (Voir ce mot.)

Risotto à la napolitaine. — *Formule 4,758.* — Préparer un risotto selon la méthode ordinaire (formule 4,753), en remplaçant le consommé par du bouillon de poisson (Voir potage). Pendant que le risotto cuit, faire pocher, dans une casserole, des champignons, des huîtres, des moules, des bisques décoquillées, avec sel, jus de citron et beurre. Après deux minutes d'ébullition, retirer du feu et mélanger le tout au moment de servir; laisser essuyer un instant et ajouter le beurre et le fromage. Ce mets doit être légèrement pimenté. — On le prépare aussi avec tomates, bouillon, morilles ou autres champignons frais.

RISSOLE, *s. f.* All. *Fleischpastetchen*; angl. *mincedmeat fratter*; rus. *pirajki jarennye*; ital. *rissolata*. Dérivé de *roussoler*, même sens que *brésole*, *brésoler*, faire prendre une couleur dorée. — Viande hachée et saucée enveloppée dans de la pâte et frite.

La différence qui existe entre les *ravioles* et les *rissoles* consiste dans l'enveloppe, la forme et la cuisson : les ravioles se distinguent par une enveloppe à pâte ferme (nouilles) par sa forme carrée et par sa cuisson à l'eau, tandis que les rissoles comportent une enveloppe de pâte délicate, le plus souvent de feuilletage de forme ovale ou demi-cercle, panées et frites.

Quant à la garniture, elle est absolument facultative et c'est elle qui en détermine le nom.

Les *rissoles* diffèrent des *cromesquis* en ce sens que l'enveloppe de ces derniers est du pannequet ou de l'hostie, de forme carré-long, également panés et frits. (Voir RAVIOLES et CROMESQUIS).

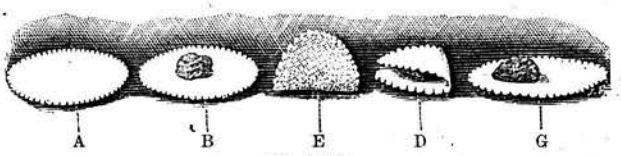


Fig. 1,010.

Rissoles rondes. Rissoles demi-cercle.

Rissoles de foie gras truffé (*Haute cuisine*). — *Formule 4,759.* — Aussi appelées *à la périgourdine*, *à la Richelieu* et *à la parisienne*.

L'appareil. — Assaisonner et faire pocher du foie gras; le passer au tamis de métal, y mélanger des truffes hachées; ajouter, en quantité relative, de la demi-glace au madère; laisser refroidir l'appareil.

L'enveloppe. — Abaisser du feuilletage à cinq millimètres de haut, en découper des rondelles avec un coupe-pâte rond, goudronné ou ovale, long de 7 centimètres sur 4 de largeur A.

Procédé culinaire. — Poser sur la moitié du nombre des abaisses gros comme une noix d'appareil au foie gras B; humecter les bords, couvrir avec une autre abaisse et appuyer tout autour pour souder les deux pâtes. Les paner et les plonger cinq à six minutes dans une belle friture chaude; les égoutter. Si on ne s'en sert pas comme garniture on les dresse sur une serviette et on les garnit de persil frit.

Remarque. — On peut aussi se servir de la même moitié de rondelle pour envelopper l'autre moitié G; on obtient ainsi des rissoles en demi cercle D, très commodes pour garnir E.

Rissoles à la reine. — *Formule 4,760.* — Garnir la pâte d'un appareil à bouchée à la reine (voir ce mot) ou d'une purée de poulet et terminer selon le procédé général.

Rissoles à la Montglas. — *Formule 4,761.* — Garnir la pâte d'un salpicon à la Montglas (voir ce mot) et terminer selon le procédé général.

Rissoles à la financière. — *Formule 4,762.* — Garnir la pâte d'un appareil à la financière et terminer selon le procédé général.

Rissole à la semoule. — *Formule 4,763.* — — Aussi appelé *à la Chevreuse* (1).

Procédé. — Mettre en ébullition un litre de consommé limpide sans colorant ; y faire tomber en pluie *cent vingt-cinq* grammes de semoule et laisser cuire doucement jusqu'à ce que la semoule ait absorbé tout le consommé et formé une pâte épaisse. Ajouter alors, en la travaillant, *cinquante* grammes de beurre, une poignée de fromage râpé et *quatre* jaunes d'œufs. Renverser cette pâte sur un plat, l'égaliser et passer un morceau de beurre dessus pour former croûte. Quand la semoule est froide, beurrer autant de petits moules en fer blanc, en forme de bateau, les foncer d'une couche de semoule, d'un demi-centimètre d'épaisseur, garnir avec le salpicon que l'on voudra ; recouvrir d'une mince couche de semoule, unir en soudant les bords, paner et faire frire.

Remarque. — On peut aussi remplacer la semoule par de la *polenta* en procédant selon la formule 4,250. Le salpicon de gibier très saucé convient surtout pour ce mode de préparation. On en fait quelquefois au fromage.

Rissoles aux bisques. — *Formule 4,764.* — Aussi appelées *à la Nantuatienne.*

Préparer des bisques à la Nantuatienne en ayant soin de les couper en dés, ajouter la même quantité de champignons, mélanger, laisser refroidir l'appareil et terminer selon le procédé général.

Remarque. — On peut étendre à l'infini les variétés de rissoles aux salpicon, de poulet, de gibier, de crustacés, des poissons, etc. On en fait même aux marmelades, aux confitures de différents fruits.

RIVESALTES (*Vin de*). — Le pays de ce nom, dans le département des Pyrénées-Orientales (Roussillon), donne des vins muscats de première classe, universellement renommés.

RIZ, *s. m.* (*Oryza sativa*). All. *Reis*; angl. *rice*; rus. *rice*; ital. *riso*; esp. *arroz*. Dérivé de l'arabe *rozz,* avec l'article *ar*, *arroz*. — Genre de plantes de la famille des graminées, dont on ne connaît qu'une seule espèce, le riz cultivé, *oryza sativa*, que l'on croit originaire de l'Inde et dont les semences portent également le nom de riz.

(1) M. Ph. Gilbert, a proposé le nom de *Chevreuse* pour toutes les préparations culinaires à base de semoule ; dénomination que j'adopte, en principe, et que je place à côté du titre naturel. C'est d'ailleurs sa formule que je publie ici. (J. F.)

Les variétés consistent particulièrement dans la forme du grain ; on distingue le riz avec ou sans arête, à grains longs et plats, à grains larges et plats, à grains longs et ronds, à grains rouges, etc.; enfin, le riz barbu et vivace, qui a été apporté de la Cochinchine à l'Ile de France par M. Poivre. Le riz n'est pas une plante des marais, mais des lieux bas sujets aux inondations pendant l'été.

En France, les plus estimés dans le commerce sont : le riz de la Caroline et de Patna, tout à fait blanc, transparent, anguleux, allongé, inodore; le riz du Piémont, inférieur au premier, un peu jaunâtre, arrondi, opaque. C'est cette même variété qui est cultivée en Espagne.

La culture du riz doit se faire dans des terres humides ou susceptibles d'être facilement irriguées ; les exhalaisons infectieuses qui s'élèvent des *rizières* où l'eau est stagnante, en rendent le voisinage dangereux. Dans l'Inde, la Chine, l'Égypte, la Sénégambie, la Guinée, etc., il n'y a aucune fièvre endémique, les vapeurs malsaines n'existant pas, parce qu'on irrigue à eau courante, et la chaleur du climat dessèche promptement les rizières après la récolte.

La première qualité du riz prend, chez les Hindous, le nom de *benafouli ;* cette variété exhale une agréable odeur d'ambre; ils emploient son bouillon, *cange*, comme boisson astringente.

Le riz fermenté fournit différentes boissons enivrantes dénommées *arac* (Voir ce mot), *sansu*, *yan-tsieou*, par les Chinois ; *saki*, par les Japonais, et le *dégent* est la boisson sucrée, tonique, des Sénégambais.

Analyse chimique — Payen donne la composition suivante sur 100 parties :

Matières azotées	8
Amidon	88
Dextrine	1
Matières grasses	1
Cellulose	1
Sels divers	1
	100

Hygiène. — Comme on le voit par l'analyse, le riz, pour être réparateur, doit contenir dans sa préparation culinaire beaucoup de graisse ou de viande pour suppléer à sa pauvreté d'azote. La qualité essentielle du riz pour les pays chauds est certainement sa propriété resserrante, prophylactique naturel des affections cholériformes.

Chimie culinaire. — Il ne suffit pas de livrer le riz à l'action dissolvante du feu, de le cuire au

hasard et d'en faire une purée qui le transforme en une pâte insipide et collante, il doit rester à peine atteint et laisser à l'estomac cette élaboration chimique pour s'en approprier toutes les qualités alibiles. Les Indiens et les Chinois cuisiniers, moins instruits que nous, le savent cependant et considèrent justement comme une profanation le riz à la française, c'est-à-dire toujours trop cuit.

La routine l'a d'ailleurs admirablement consacré par cette expression populaire que l'on trouve dans tous les formulaires de cuisine : *faire crever du riz*, alors que là se trouve précisément le défaut capital de la préparation du riz, qui doit rester intégral, entier.

Riz (*Socle de*). — *Formule 4,765.* — Avec du riz, on fait de très jolis socles et fonds de plat, mais il est prudent, pour la réussite, de moudre soi-même le riz pour être certain qu'il n'est pas additionné d'autres matières. — Pour sa préparation, voir CIMENT.

Riz à l'indienne. — *Formule 4,766.* — En Indo-Chine, le riz est toujours cuit à l'eau au naturel, sans sel ; aussitôt qu'il ne croque plus sous la dent, on l'égoutte et on le fait essuyer. On l'accompagne d'une viande au cary ou simplement d'une sauce au cary.

On le prépare aussi cuit à la vapeur dans un récipient analogue à une cafetière; le riz est mouillé et arrosé de sauce cary et cuit à la vapeur d'un pot au feu ou tout bonnement d'eau.

Riz à la chinoise. — *Formule 4,767.* — On le cuit à la vapeur comme le précédent, mais toujours arrosé d'une infusion de feuilles de safran. (Voir PILAF.)

Riz à l'Italienne. — Voir RISOTTO.

Riz à la valencienne. — *Formule 4,768.* — Voici comme on prépare le riz à Valence, en Espagne :

Faire cuire le riz à grande eau, en le conservant entier; l'égoutter dans une passoire et le faire légèrement essuyer à l'étuve; le remettre dans une casserole, avec une quantité suffisante de beurre fin et du sel. Remuer et servir.

Riz à l'indienne (*Potage de*). — *Formule 4,769.* — Préparer un potage blanc, lié selon la formule 4,397, dans lequel on aura ajouté une quantité suffisante de bon cary très parfumé. Lier le potage, selon la règle, et servir séparément un riz à l'indienne, c'est-à-dire au naturel.

Riz (*Petites croustades de*). — *Formule 4,770.* — On se sert quelquefois de riz pour confectionner des croustades que l'on remplit de différentes garnitures qui en déterminent le nom.

Faire cuire le riz au lait ou au bouillon, selon la garniture que la croustade doit contenir; lorsqu'il est bien cuit, on le retire du feu et on y ajoute une quantité relative de beurre; on beurre de petits moules, ovales ou ronds, on les saupoudre de chapelure, on les fonce d'une couche mince de riz, on remplit l'intérieur de la garniture, le plus souvent d'un salpicon, comme pour les bouchées, on recouvre le tout d'une nappe de riz, on soude toutes les ouvertures, on met les croustades dans un plafond avec un petit peu d'eau, on recouvre de papier beurré et on fait chauffer au four.

Esssuyer ensuite les petits moules et les démouler sur un plat.

Remarque. — Lorsque ces croustades sont garnies d'un ragoût en salpicon, elles servent le plus souvent comme garniture; toutefois, elles peuvent être servies seules comme hors-d'œuvre chaud ou pour les déjeuners. Elles conviennent surtout pour le service des restaurants.

Lorsque ces croustades sont mouillées avec du lait, elles sont généralement garnies de crème, d'appareils à la crème ou de glaces ; alors les moules ne sont pas panés, mais simplement beurrés. Dans ces derniers cas on les sert, selon leur nature, froides ou chaudes.

Riz (*Timbales de*). — *Formule 4,771.* — Les timbales de riz ne sont en réalité qu'un récipient ou enveloppe contenant une garniture.

On procède exactement comme pour les croustades; avec cette différence que le riz est moulé dans un moule à timbale; on doit laisser les parois plus fortes en raison du poids du contenu.

Remarque. — Le riz entre dans d'incalculables combinaisons culinaires; potages, soupes, ragoûts, etc., qu'il est absolument superflu d'énumérer; les principales méthodes sous lesquelles il se présente sont : les *pilafs*, les *risotto* (Voir ces mots) et les préparations plus françaises : riz à la *Condé* (Voir ce mot) garni à tous les fruits; *flans*, *croquettes*, *tartelettes*, *poudings*, garnis à tous les fruits : *riz au lait*, et *à la crème*, aux différents aromates. Voir aussi *pommes*, *poires*, *pêches*, *ananas*.

Riz à l'impératrice. A (*Entremets glacé*). — *Formule 4,772.* — Il existe plusieurs méthodes pour préparer cet entremets.

Faire ramollir dans un poëlon, avec un peu d'eau et kirsch, un salpicon très varié de fruits confits. D'autre part préparer un appareil à bavarois à la vanille selon la formule 272.

Faire cuire du riz à l'eau légèrement salé pendant environ trente-cinq minutes, de façon à ce qu'il soit très cuit, mais entier. L'égoutter, le rafraîchir et le faire essuyer un peu à l'étuve dans un tamis ou dans la passoire. Egoutter les fruits et les mélanger avec précaution au riz à la crème. Essuyer intérieurement un moule ouvragé ou en pyramide, le passer très légèrement à l'huile d'amande douce, le remplir de l'appareil et faire congeler pendant quatre à cinq heures en lieu froid ou deux heures s'il est sur la glace. Démouler sur une serviette à franges. On peut garnir le haut d'une couronne d'angélique découpée.

Riz à l'Impératrice. B. — *Formule 4,773.*
Employer :

Riz	grammes	250
Sucre	—	300
Fruits confits	—	250
Crème très fraîche	litre	1 1/2
Vanille	gousse	1
Meringue italienne	blancs	2

Procédé. — Faire crever le riz dans l'eau pendant trente minutes ; l'égoutter dans une passoire et le faire essuyer à l'étuve; le remettre dans une casserole avec la crème, le sucre et la vanille ; le faire cuire doucement pendant quarante-cinq minutes environ et lorsqu'il est très cuit, le passer au tamis ou le laisser entier.

Tailler les fruits en salpicon et les faire ramollir dans une casserole avec eau et kirsch.

Egoutter le salpicon et l'ajouter au riz ; travailler la masse qui doit être très molle; ajouter enfin la meringue ; mouler et faire glacer.

Riz à l'Impériale. C. — *Formule 4,774,*
Comme corollaire au riz à l'impératrire, on a ainsi appelé le même entremets, aromatisé au marasquin et revêtu d'une chemise de gelée également au marasquin.

On procède par l'une ou l'autre des méthodes sus-indiquées, en ayant soin de faire ramollir les fruits au marasquin ; on prépare une forte gelée au marasquin, légèrement rosée ; on en chemise un moule à double fond ; on garnit l'intérieur de l'appareil de riz et on sangle pendant deux heures. Pour démouler, on plonge vivement le moule à l'eau chaude, on l'essuie, on le démoule sur serviette et on garnit la base de croûtons et de gelée de marasquin hachée.

Riz (*Petits gâteaux de*). — *Formule 4,775.* — Il s'agit de la pâtisserie de détail.

Préparation du riz. — Trier et laver cinq cents grammes de riz ; le cuire avec deux litres et demi de lait; lui faire donner un bouillon sur le feu et achever la cuisson au four. Lorsqu'il est cuit, lui incorporer cent cinquante grammes de beurre et le réserver dans une terrine, en le recouvrant d'un papier beurré.

Ainsi préparé, le riz sert pour les gâteaux et tartelettes à tout aromate, mais le plus souvent, vanille et citron.

Confection des tartelettes. — Foncer des petits moules avec de la pâte à foncer sucrée. Ajouter au riz cuit selon la prescription sus énoncée deux jaunes et deux œufs entiers, et cent cinquante grammes de sucre vanillé, travailler le tout et en remplir les moules. Cette dose est pour vingt moules; les poudrer de sucre et faire cuire à four chaud, de façon à colorer un peu la pâte, repoudrer de sucre en sortant du four.

Riz (*Flan de*). — *Formule 4,776.* — Foncer un cercle à flan en pâte à foncer sucrée, le remplir de l'appareil de riz préparé comme pour les tartelettes ci-dessus ; poudrer de sucre et faire cuire.

Riz. (*Gâteau de*). — *Cuisine ménagère.* — *Formule 4,777.* — Laver 250 grammes de riz et le faire crever dans un litre de lait avec le même poids de sucre et une gousse de vanille ou zeste de citron et cannelle. Lorsqu'il est bien cuit, y mélanger six jaunes d'œufs battus à part et les blancs fouettés en neige.

Faire caraméliser d'un jaune d'or, du sucre en poudre dans un moule à timbale et le faire glisser tout autour des parois. Le faire refroidir et le remplir de l'appareil ; poudrer de sucre dessus et faire cuire au four ou au bain-marie pendant vingt-cinq minutes. Lorsqu'il est cuit, passer tout autour la lame d'un couteau en la faisant glisser contre les parois ; le renverser sur un plat creux et servir chaud. — On peut aussi beurrer le moule au lieu de le caraméliser (Voir SOUFFLÉ).

Riz au lait (*Cuisine ménagère. — Entremets*). — *Formule 4,778.* — Laver le riz et le faire crever dans du lait bouillant, l'un et l'autre proportionnés selon la quantité de potage à préparer ; faire cuire le tout ensemble une heure environ ; aromatiser à volonté de vanille, zeste de citron, cannelle ou feuille de laurier-amande ; sucrer selon le goût et au moment de servir, ajouter si l'on veut

quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. On peut aussi le lier avec un ou deux jaunes d'œufs.

Riz au lait d'amande. — *Formule 4,779.* — Faire cuire du riz dans du lait et l'ajouter dans le potage crème d'amande de la formule 4,398.

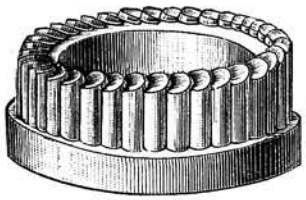


Fig. 1.011.

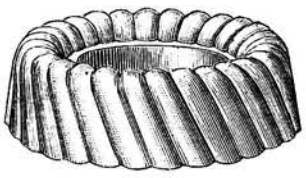


Fig. 1.012.

Moules à bordure de riz.

Riz (*Soupe au*). — *Formule 4,780.* — Laver deux cents grammes de riz, le mettre dans quatre litres d'eau en ébullition, avec quelques pommes de terre farineuses, coupées en petits dés, saler, ajouter un oignon clouté et une demi-feuille de laurier. Laisser cuire une heure et au moment de servir, ajouter un bon morceau de beurre. On peut selon les goûts la faire plus ou moins épaisse.

Riz à la purée de pois. (*Potage*). — Voir la formule 4,234.

ROASTBEEF. — Voir Rosbif.

ROB, *s. m.* All. *Muss, Obstsaft*; angl. *rob*; ital. *rob, robbo*; esp. *rob*. De l'arabe *robbe*, qui vient du persan *robb*, moût de vin purifié au feu. — Suc de fruit réduit, évaporé sur le feu et épaissi en consistance de miel, tel que le raisiné.

ROBERT (*A la*). — Taillevant, maître queux de Charles VII, mentionnait déjà la sauce Robert.

Robert est aussi le nom du célèbre cuisinier du prince Murat : « C'est encore à l'Elysée-Bourbon, et sous les auspices des fameux Laguipierre et *Robert*, que j'appris l'ensemble de la cuisine du carême. » (Carême, *La Cuisine Française au* XIXe *Siècle*).

Robert (*Sauce à la*). — *Formule 4,781.* — Ciseler deux ou trois oignons et les faire cuire doucement dans un peu de beurre, les égoutter, ajouter un décilitre de vinaigre d'Orléans ou deux décilitres de vin blanc sec; faire réduire de moitié, ajouter poivre, sel, une pointe de cayenne sans qu'il domine, de la sauce demi-glace, de la moutarde française et un peu de blond de veau. Passer à l'étamine. Cette sauce relevée sert surtout pour accompagner les côtelettes de porc, ou les viandes de digestion difficile.

Remarque. — Par le même procédé on fait une sauce pour le poisson, en substituant à la demi-glace un fond de poisson.

ROBLOT, *s. m.* — On appelle ainsi les petits maquereaux.

ROCAMBOLE, *s. f.* — Plante de la famille des alliacées, aussi appelée *échalote d'Espagne*. (Voir Ail).

ROCHER, *s. m.* All., *Felsen*; angl., *rock*; ital., *scoglio*. — En cuisine, en pâtisserie, en confiserie, on imite les rochers avec différentes substances, dont la plupart sont comestibles. Ces rochers servent de soubassements à divers sujets de pièces montées.

Rochers en stéarine pour socle. — (*Cuis. décorative*). — *Formule 4,782.* — Faire fondre la composition de la formule 2,493 (Voir Graisse), la colorer facultativement en rose, en vert, en bleu pâle ou bien avec les trois couleurs que l'on coule en sillons dans la casserole; on verse immédiatement la composition dans une grande bassine d'eau froide; il se produit alors des formes boursouflées et bizarres, plus ou moins compactes, suivant que l'on verse à grosse ou petite dose; on les égoutte et, lorsque ces blocs sont secs, on les adapte au mandrin avec de la graisse chaude, plus molle, et l'on garnit les interstices avec de la *mousse artificielle* (Voir ce mot) jaune ou verte; on poudre légèrement le tout de brillantine pour imiter la fraîcheur de la rosée.

Rochers à l'italienne (*Conf. décorative*). — *Formule 4,783.* — Mettre dans une bassine cinq cents grammes de sucre à glace, huit blancs d'œufs, un peu de vanille et fouetter sur un feu très doux jusqu'à ce que la masse soit mousseuse et ferme. Ajouter une goutte de carmin pour le colorer en rose pâle et le coucher de la forme que l'on désire sur des plaques beurrées et farinées; les cuire dans un four très doux.

Rochers aux amandes (*Pât. décorative*). — *Formule 4,784.* — Employer :

Sucre à glace ou en poudre.....	grammes	500
Amandes effilées.....	—	500
Blancs d'œufs.....	nombre	8

Procédé. — Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans une bassine, fouetter jusqu'à ce que la masse soit montée et un peu ferme; ajouter alors les amandes. Dresser à la cuillère sur des plaques beurrées et farinées; cuire dans un four très doux.

Rochers aux pignons. — *Formule 4,785.* — Procéder exactement comme pour le rocher précédent, en substituant des pignons aux amandes et en ajoutant un peu de vanille.

Rochers au chocolat. — *Formule 4,786.* — On peut les faire avec ou sans amandes. On ajoute aux formules précédentes 125 grammes de chocolat sans sucre, préalablement fondu dans une petite casserole à part.

Remarque. — On peut faire des rochers au café, à l'orange, ou à la framboise, en ajoutant au rocher à l'italienne, la couleur et l'essence désirée.

On se sert quelquefois pour remplacer ces rochers d'un biscuit mosaïque, qui peut imiter le marbre pour les murs. (Voir BISCUIT, formule 461).

ROCOU, *s. m.* All. *Ruku, Orleans*; angl. *roucou annotto orlean*; ital. *oriana.*— Substance colorante d'une consistance de beurre, qui entoure sous forme de pulpe gluante la graine du *rocouyer*, arbrisseau de quatre à cinq mètres, qui croît sur les côtes de l'Amérique du Sud. Son odeur est désagréable à l'état frais; outre son emploi industriel, on s'en sert quelquefois pour colorer des substances alimentaires.

Le rocou cède à l'eau froide un principe colorant jaune orange ou aurore, et à l'esprit-de-vin, ainsi qu'aux liqueurs alcalines, un principe colorant rouge, qui se colore en bleu d'indigo par l'acide sulfurique concentré.

ROGNON, *s. m.* All. *Nierenstück, Geilen*; angl. *kidney*; rus. *potschka* ; ital. *ornione.* — Organe en forme de glandes, sécréteur de l'urine. En terme de boucherie, le rein avec la graisse qui l'entoure. On dénomme quelquefois ainsi les animelles de certains animaux, comme chez le coq.

Tous les rognons des quadrupèdes sont comestibles ; mais les plus estimés sont ceux de veau, de porc et de mouton.

En cuisine ménagère, le rognon comprend généralement la partie latérale des chairs qui l'entourent ; *rognon de veau, de chevreau*, filet avec rognon; tandis que chez les autres animaux de boucherie, comme dans le bœuf, le mouton et le porc, ils sont toujours détachés et vendus séparément.

Rognon de veau rôti. (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,787.* — Il s'agit ici du rognon de veau comme on le détaille dans les boucheries avec une partie du filet.

Saler, poivrer et râper un peu de muscade intérieurement ; le rouler et le ficeler et le faire rôtir en lui donnant les soins prescrits à la formule 3,023.

Rognon de veau grillé (*Ma méthode*).— *Formule 4,788.* — Choisir un rognon de veau avec sa graisse ; le parer en en laissant un demi-centimètre tout autour ; fendre le rognon en long ; le poivrer, le saupoudrer ; faire cuire chaque moitié sur un gril ou dans une poêle pendant dix à quinze minutes ; il doit être atteint, mais non trop cuit. Dresser.

Faire fondre dans une petite casserole de la glace de viande, du beurre à la maître d'hôtel ; ajouter du jus de citron et une pointe de cayenne. Dresser le rognon sur un plat très chaud et saucer dessus.

Rognon de veau grillé à l'amiral (*Haute cuisine*). — *Formule 4,789.* — Je dédie ce mets à l'*Amiral Gervais.* — Choisir un beau rognon de veau complètement débarrassé de sa graisse ; le couper par le milieu en long, saupoudrer, poivrer les deux moitiés intérieurement et les faire griller ou cuire à point au four, dans une poêle avec du beurre fin.

D'autre part, préparer dans une petite casserole vingt-quatre rognons de coq cuits à blancs et liés avec une sauce suprême, dans une autre, deux douzaines de petites truffes tournées en olive, liées à la demi-glace au vin de madère, et une pointe de cayenne.

Dresser les rognons de veau sur un plat long, les masquer d'un beurre maître d'hôtel et de glace de viande ; garnir chaque moitié d'une rondelle de truffes et d'une petite pyramide de rognons de coq ; faire également de chaque côté deux demi-cercles, l'un de rognons, l'autre de truffes. Servir à part une sauce au vin de madère.

Rognon de veau grillé à la présidence. — *Formule 4,790.* — Couper un rognon de veau par le milieu, l'assaisonner, le faire griller à point, couvrir les deux moitiés de deux larges escalopes de foie gras pochées au four ; garnir le tout de truffes demi-glace au vin de Madère.

Rognon de veau pané. — *Formule 4,791.* — Aussi appelé *à la Polonaise :* Couper un rognon de veau par le milieu ; pimenter l'intérieur des deux moitiés, saler et les paner à l'œuf et à la chapelure ; les faire cuire dans un sautoir au four avec du beurre frais ; les arroser de beurre et les servir avec un demi-citron.

Rognons sautés (*Haute cuisine*). — *Formule 4,792.* — Les points essentiels pour obtenir un bon rognon sauté, c'est qu'il ne sente point l'urine et qu'il soit cuit à point. Dans ma pratique culinaire, j'ai obtenu ce double résultat en opérant avec les précautions suivantes :

Lorsqu'il s'agit de rognons de bœuf, de porc, et mouton, on doit avoir soin, en les coupant, d'enlever le filament du centre, toujours imprégné d'un principe alcalin.

Préparer dans une petite casserole, soit avec oignons hachés, champignons ou truffes, la sauce nécessaire pour les rognons, bien assaisonnée et beurrée.

Procédé général. — Emincer les rognons, quel que soit le genre et les saupoudrer ; mettre dans une poêle une quantité suffisante de beurre, de graisse de volaille ou d'huile ; aussitôt chaude à point, ajouter les rognons, et faire suer vivement en plein feu ; lorsqu'il sont atteints, les verser dans une passoire, les rafraîchir sous le goulot de la fontaine, les égoutter et les mettre dans la sauce ; remuer et servir.

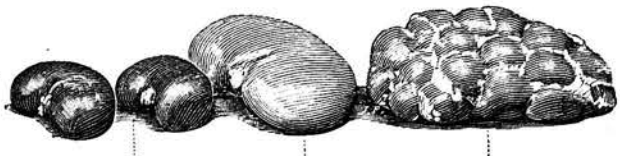
Chimie culinaire. — La routine, et l'incurie aidant, ont voulu, jusqu'à ce jour, que l'on confectionnât la sauce dans la poêle où l'on a fait sauter les rognons. Voici la cause du goût d'urine qu'ils conservent : Les rognons exsudant l'eau contenant les sels alcalins, qui se déposent au fond de la poêle où se prépare la sauce dans laquelle ils se dissolvent, conservent forcément leur odeur *sui generis*. Il est donc de toute nécessité de changer de récipient après avoir rafraîchi les rognons ; cette règle peut être exceptée pour les rognons de veau seulement.

Rognon de veau sauté au vin blanc (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,793.* — Eplucher, laver 250 grammes de champignons frais ; les couper en morceaux et les mettre dans une petite casserole avec sel, beurre frais et le jus d'un citron.

Emincer le rognon de veau, le saler et le poivrer copieusement ; le poudrer de farine en quantité suffisante ; faire chauffer un bon morceau de beurre frais dans la poêle ; lorsqu'il est chaud sans être brûlé, ajouter les rognons et les faire sauter vivement ; aussitôt saisis, y verser un demi verre de vin blanc et les champignons ; colorer avec du caramel, sauter, poudrer de fines herbes et servir au premier bouillon.

Rognon de veau sauté à la minute (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,794,* — Hacher un oignon, deux échalotes, une demi-gousse d'ail ; faire cuire doucement avec beaucoup de beurre dans une poêle.

D'autre part, émincer un beau rognon de veau, le saler, le poivrer et le poudrer de farine ; faire accentuer la chaleur sous la poêle, ajouter les rognons et les sauter vivement en plein feu de façon à les saisir. Mouiller avec du bon jus de veau ou simplement de bouillon coloré ; un peu de vin blanc ou de madère ; à défaut de vin, un jus de citron ou tout simplement un filet de vinaigre ; ajouter du beurre frais, des fines herbes, sauter et servir aussitôt.



A Rognon de mouton. B Rognon de porc. C Rognon de veau.

Fig. 1.013.

Rognons sautés à la maître d'hôtel. — *Formule 4,795.* — Quels que soient les rognons, de veau, de bœuf, de mouton ou de porc, ils peuvent être traités ainsi :

Préparer dans une petite casserole une sauce demi-glace et un beurre à la maître d'hôtel, avec un jus de citron, fines herbes et une pointe de cayenne ; faire chauffer en remuant. D'autre part, faire sauter les rognons selon le *procédé général*, les ajouter dans la casserole, remuer et servir.

Rognons sautés au vin de Champagne (*Haute cuisine*). — *Formule 4,796.* — Dans un milieu convenable, chez les nobles, non chez les parvenus, il est d'usage, pour la réussite de ce mets, d'envoyer un valet à la cuisine, avec un plateau contenant deux verres de champagne : l'un pour la dégustation et l'autre pour les rognons.

Procédé. — Mettre dans une petite casserole une quantité suffisante de sauce demi-glace tomatée ; un verre de champagne, deux douzaines de rognons de coq, deux truffes coupées en lames, quelques champignons émincés, une pointe de cayenne et faire donner un bouillon pendant que l'on prépare les rognons de veau ou de mouton, sautés selon le *procédé général* ; les ajouter dans la casserole, lier avec un bon morceau de beurre fin et servir.

Rognons sautés au vin de Madère. — *Formule 4,797.* — Pour ce qui concerne le madère, suivre la même méthode que pour le rognon au vin de Champagne. Ne se servir du madère qu'à la condition qu'il soit authentique.

Procédé. — Mettre dans une petite casserole une sauce demi-glace tomatée, le vin de Madère, une quantité relative de champignons, une pointe de cayenne. Ajouter les rognons, sautés selon le *procédé général* ; lier avec un morceau de beurre et servir aussitôt.

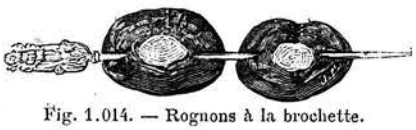


Fig. 1.014. — Rognons à la brochette.

Rognons sautés pour omelette. — *Formule 4,798.* — Mettre dans une petite casserole de la glace de viande tomatée, poivre et un peu de beurre fin. Faire sauter les rognons selon le *procédé général*, les ajouter à la sauce, remuer et s'en servir. — Ces rognons doivent contenir une sauce très riche et très corsée, mais en petite quantité seulement pour les envelopper et les rendre moelleux.

Le plus souvent on ajoute des champignons, et quelquefois aussi des truffes. On peut se servir indifféremment des rognons de veau, de porc, ou de mouton ; ils doivent être très tendres et pour cela à peine atteints.

Rognons sautés à la hongroise. — *Formule 4,799.* — Préparer une sauce tomate au naturel, ajouter de la glace de viande, un peu de *paprika* ou piment et un bon morceau de beurre frais. Faire sauter les rognons selon le *procédé général*, les ajouter dans la sauce et servir aussitôt.

Rognons sautés à la portugaise. — *Formule 4,800.* — Préparer dans une petite casserole une sauce madère. Faire sauter à l'huile dans une poêle, oignon, ail, tomates pelées, égrenées et ciselées ; saler et poivrer, mélanger à la sauce madère les rognons sautés selon le *procédé général*.

Rognons sautés à la Turbigo (*cuisine de restaurant*). — *Formule 4,801.*

Procédé. — Préparer dans une petite casserole une sauce demi-glace tomatée, très rouge et légèrement pimentée ; ajouter champignons et petites saucisses chipolata grillées et coupées en tronçons. Faire sauter les rognons selon le *procédé général*, les ajouter à la garniture, beurrer, saupoudrer de fines herbes, remuer et servir aussitôt. — Facultativement ces rognons peuvent être coupés par le milieu, cuits à la brochette, dressés en turban garnis de croûtons et le ragoût dressé au milieu.

Rognons de moutons sautés à la Carvalho (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 4,802.*

Procédé. — Enlever la pellicule des rognons et les couper en deux, les faire saisir sur le gril. — Les dresser en couronne sur un plat rond, en alternant chaque demi rognon d'une belle tranche de truffe. Garnir le puits d'un ragoût de champignons frais, cuits avec de la sauce suprême ; faire réduire le jus de champignons avec de la glace de viande et une pointe de cayenne ; saucer sur les rognons et envoyer le restant dans une saucière.

Rognons sautés à la berrichonne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 4.803.*

Procédé. — Préparer dans une petite casserole, une sauce demi-glace tomatée, avec des lardons cuits, coupés en petits dés, des petits oignons glacés et des champignons.

Faire sauter des rognons selon le *procédé général*, les ajouter dans le ragoût, remuer et servir dans un bol ou une timbale d'argent.

Rognons sautés à l'italienne. — *Formule 4,804.* — Faire sauter les rognons, selon le *procédé général*, et les ajouter dans une petite casserole contenant la quantité nécessaire de sauce à l'*italienne* (Voir ce mot).

Rognons sautés à la bordelaise. — *Formule 4,805.* — Assaisonner un cèpe de poivre et de sel et le faire frire à l'huile d'olive, dans une poêle. D'autre part, faire sauter des rognons, selon le procédé général plus haut indiqué et les ajouter dans une petite casserole contenant une sauce bordelaise (Voir ce mot) légèrement pimentée ; dresser le cèpe au milieu d'un plat rond, verser les rognons dessus et entourer de croûtons frits.

Rognons de moutons macérés en brochette. — *Formule 4,806.* — Dépouiller des rognons de moutons ou de porcs de la pellicule qui les enveloppe, enlever les filaments, les ouvrir du côté du dos, sans les séparer complètement, et les mettre, pendant dix minutes, dans la macération de la formule 3,105. Les enfiler à la brochette, les saupoudrer d'ail, de fines herbes et d'échalotte hachée ; les rouler de nouveau dans la macération, les poudrer de chapelure et les faire griller. Les

servir avec une sauce maître d'hôtel à la glace de viande et jus de citron. — Le rognon de porc est également excellent préparé de cette façon.

Rognons d'agneau, de chevreau ou de lapin glacés. — *Formule 4,807.* — Tous ces petits rognons ne se fendent pas; on enlève la membrane, on les dépouille de la graisse, on les sale et poivre et on les fait rissoler à la poêle dans du beurre fin. On les transporte ensuite dans un sautoir contenant de la glace de viande, beurre fin et jus de champignons; on les glace, et ils peuvent être servis ainsi, ou comme garniture.

Rognons de porc ou de mouton en brochette. — *Formule 4,808.* — On dit aussi *attereaux.*

Les rognons doivent être coupés en quatre; on les sale, on les poivre et on les met dix minutes dans la macération décrite à la formule 3,105; on les enfile dans une brochette, en alternant d'un petit carré de lard, une feuille de sauge et un morceau de rognon. Huiler le tout et faire saisir dans un four chaud. Au moment de servir, on remplace la brochette par un attelet et on peut accompagner de maître d'hôtel à la demi-glace avec jus de citron et entourer de cresson.

Le plus souvent, ces brochettes ou attereaux sont servis sur les risotto ou pilaf; dans ce cas, les Orientaux remplacent le lard par de la graisse de queue de mouton.

Rognons en brochette à la parisienne (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 4,809.* — Faire griller les rognons à la brochette et dresser sur un lit copieux de pointes d'asperges liées au beurre.

Rognons en papillotte. — *Formule 4,810.* — Enlever la pellicule des rognons, les couper en deux et les mettre cinq minutes dans la macération de la formule 3,105; les envelopper crus avec l'appareil indiqué à la formule 1,174, *côtelette en papillotte* (Voir ce mot). Les envelopper de la papillotte beurrée, les mettre dans un sautoir et faire saisir au four très chaud pendant huit à dix minutes. On peut traiter de cette façon les rognons de porc, de veau, de mouton.

Croûtes aux rognons. — *Formule 4,811.* — Cerner des petits pains, les vider et les faire griller au four dans un sautoir avec du beurre très frais, masquer l'intérieur au pinceau avec de la glace de viande.

D'autre part, faire cuire selon la règle une quantité suffisante de champignons frais. Décanter le jus, le faire réduire dans une autre casserole avec de la sauce béchamelle, tomate, glace de viande et une pointe de cayenne; y ajouter les champignons et les rognons de veau sautés selon le *procédé général*, indiqué plus haut.

Avec ce ragoût, garnir les croûtes, saupoudrer de chapelure, mettre par dessus quelques petits morceaux de beurre, faire colorer au four ou à la salamandre. — Servir une croûte pour chaque personne.

Rognons de coq conservés. — *Formule 4,812.* — Les rognons de coq, comme on le sait, entrent dans la composition d'une foule de garnitures dont leur présence rehausse la délicatesse. On les conserve de la façon suivante :

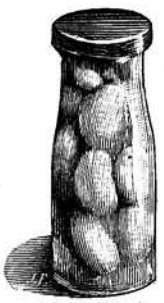


Fig. 1.015. Rognons de coq conservés à la gelée.

Procédé général. — Faire dégorger les rognons (Voir DÉGORGER) et les blanchir; les égoutter et les mettre dans de petites bouteilles, les remplir d'une forte gelée limpide, laisser raffermir, couvrir d'un centimètre de graisse et lorsqu'elle est prise, boucher hermétiquement.

ROGUE, *s. f.* — Œufs de poisson salés, et particulièrement de morue, dont on se sert comme appât pour pêcher les sardines.

ROI DE CAILLES, *s. m.* — Nom vulgaire donné par les chasseurs au râle de genêt, parce qu'il paraît et disparaît avec les cailles et qu'on croyait autrefois qu'il les dirigeait.

ROIS, *s. m.* (*Gâteau des*). — Autrefois gâteau dans lequel on mettait une fève et qu'on partageait entre tous les convives le jour de l'Epiphanie; l'heureux possesseur du morceau contenant la fève était proclamé roi ou reine. Plus tard la fève a été remplacée par des bébés ou *baigneurs* en porcelaine.

L'usage, de rigueur autrefois, de tirer les Rois, a aujourd'hui un peu perdu de son prestige. Selon la richesse des familles, ou selon l'habitude des pays on se servait de différents gâteaux, mais surtout des *galettes* ou des *couronnes* de brioche. (Voir ces mots).

ROITELET, *s. m.* — Très petit oiseau de la famille des becs-fins, se prépare culinairement comme toutes les espèces de ce genre.

ROLLOT, (*Géogr. gastr.*). — Les fromages de Rollot ont la forme d'un disque de trois à quatre centimètres de diamètre sur trois d'épaisseur, leur pâte blanche est légèrement salée. Ces fromages qui se fabriquent dans le département de la Somme, sont en grande partie consommés à Paris.

ROMAINE, *adj.* — L'une des variétés de la laitue cultivée. Elle fut rapportée dans le XIVe siècle d'Avignon, où siégeait la cour pontificale, et nommée laitue romaine, à cause de cette origine. (Voir LAITUE).

ROMANÈCHE, (*Géogr. gastr.*). — Vin classé parmi les meilleurs crus de la Bourgogne (voir ce mot), dans le département de Saône-et-Loire.

ROMANÉE, (*Géogr. gastr.*) — Les vins de Romanée-Conti et de Romanée-St-Vincent, dans le département de la Côte-d'Or, sont classés parmi les grands vins de Bourgogne (voir ce mot) ; comme leurs congénères ils sont fournis par le pineau noir.



Fig. 1.016. — Romarin

ROMARIN, *s. m* — All. *Rosmarin* ; angl. *rosemary* ; ital. *rosmarino* ; esp. *romero*. De *ros* rosée, *marinus* mer, rosée de mer, parce qu'en général les rochers sur lesquels croissent ces arbrisseaux sont peu éloignés de la mer. — Le romarin, *Rosmarinus officinalis* de Linné, est un arbrisseau de la famille des labiées, à odeur aromatique ; très répandu dans l'Europe méridionale et dans l'Afrique septentrionale où il croît spontanément.

On s'en sert en thérapeutique à l'intérieur en infusion théiforme, et à l'extérieur en lotion, bouilli dans du vin, pour rétablir la sensibilité des membres frappés d'atonie. En alimentation on l'emploie comme condiment ; il est tonique et excitant, d'une saveur chaude un peu amère. En Italie on en met quelquefois dans le risotto, en Allemagne, dans la bière et en Orient dans le poisson, et on le confrigue, à l'état frais, dans les mains pour les parfumer ; il entre en outre comme aromate dans la composition de différentes liqueurs.

ROMSTECK, *s. m.* — Etymologie anglaise de *rump* (culotte de bœuf) et *steak*, tranche, *rump-steak*, tranche de culotte.

Le morceau spécial dans lequel se taille le romsteck, est dessiné au tableau synoptique du bœuf, figure 165.

En Angleterre, le romsteck est presque toujours grillé et servi au naturel ; le convive ajoute le condiment à son choix, qu'il a toujours à sa disposition parmi les nombreuses sauces anglaises conservées en bouteilles. Chez nous on lui applique toutes les méthodes usitées pour le filet, l'entrecôte et le bifteck. (Voir ces mots).

RONDEAU, *s. m.* — Se dit à Lyon, du panier qui reçoit les œufs, le beurre et la volaille que l'on veut peser.

RONDIER, *s. m.* — Arbre de la famille des palmiers qu'on trouve aux Maldives, et qui fournit une liqueur fermentée d'un goût agréable, ainsi qu'une espèce de sucre.

ROPOUVIER, *s. m.* — Arbre de la Guyanne, appelé bois goulette par les indigènes ; son fruit, gros comme un œuf de poule, contient intérieurement quatre loges remplies de pépins, enveloppés d'une pulpe douce, visqueuse et de couleur jaune, que les créoles sucent avec plaisir.

ROQUEFORT, (*Géogr. gastr.*). — Nom d'un village de l'Aveyron où l'on fabrique des fromages très estimés. (Voir FROMAGE).

ROQUETTE, *s. f.* — All. *Rauke* ; *Senfkohl* ; angl., *rocket* ; ital., *ruchetta* ; esp., *ruqueta*. — La roquette cultivée, *eruca sativa* de Linné, espèce de chou sauvage, très en vogue chez les anciens ; comme on le voit d'après Ovide : *nec ninus erucas jubeo vitare salaces*, qui lui attribuaient des propriétés galantes qu'il n'a pas. Elle est tout simplement antiscorbutique comme tous les choux.

USAGE CULINAIRE. — Ses feuilles fraîches se préparent en salades ; on peut aussi les accommoder comme les choux, braisées avec du lard ou avec du jus de rôti. (Voir CHOU).

ROQUEVAIRE (*Géogr. gastr.*). — Vin de liqueur, que l'on récolte au pays de ce nom dans les Bouches-du-Rhône.



Fig. 1 017. — Roquette cultivée.

ROQUILLE, *s. f.* — Pelure des oranges tournées que l'on met en paquets pour les blanchir et confire. — Ancienne mesure représentant un huitième de litre.

ROSBIF, *s. m.* Etymologie anglaise de *roast*, rôti et *beef*, bœuf. — En Angleterre, tout ou partie de l'aloyau rôti. En France, contre-filet désossé et ficelé.

Rosbif à l'anglaise. — *Formule 4,813.* — Le rosbif ou aloyau entier, sans être désossé tel qu'on le prépare en Angleterre, est réellement un morceau confortable dans toute l'acception du mot. Je ne connais rien de plus magistral, que la moitié d'un aloyau, avec son filet, une partie de sa graisse, tournant lentement dans la broche devant un brasier ardent, pendant qu'on l'arrose doucement, en le saupoudrant de temps en temps, lorsqu'il présente le flanc de sa partie intérieure ; on le dépose alors sur un réchaud spécial, muni d'un creux, vers lequel ruisselle le jus rose et parfumé, à mesure que le *carver*, d'une habileté sans pareille dans son genre, coupe de larges tranches fumantes et rosées qu'il dépose sur chaque assiette, et les arrose avec ce jus limpide et aromatique qui fait venir l'eau à la bouche.



Fig. 1.018
Rosbif à l'anglaise (milieu d'aloyau).

Ce mode permet de satisfaire tous les goûts ; on a du gras, du maigre, du filet et de l'entrelardé.

Remarque. — En Angleterre, on accompagne le plus souvent le rosbif d'une sauce raifort (voir ce mot) à la crème et de légumes cuits à l'eau salée ou à la vapeur.

Le temps de cuisson varie, bien entendu, selon la grosseur du rosbif. Pour la cuisson, voir RÔTI.

Rosbif à la française. — *Formule 4,814.* — Chez nous on sert pour rosbif, le *faux filet*, ou *contre filet* ; on lève la pellicule, molle et grasse sans la détacher, du dos de l'aloyau préalablement désossé ; on supprime le gros tendon qui le recouvre et on rabat dessus la pellicule grasse ; on le sale intérieurement, on le roule et on le ficelle.

Lorsqu'il s'agit de table d'hôte ou de repas de corps, à convives nombreux, il est préférable de ne pas ficeler le rosbif ; on l'étend dans un grand plafond à rebord haut ou lèchefrite, et on le fait cuire ainsi au four en ayant soin de le saler et de l'arroser souvent. Ce mode permet, en le coupant en deux sur sa longueur, de faire des petites tranches de la grosseur désirée pour le service.

Le rosbif est quelquefois mariné et braisé et il prend alors pour la rédaction du menu, les noms de bœuf braisé, aloyau braisé, pièce de bœuf braisé (voir ce mot).

Ainsi préparés les rosbifs peuvent être accompagnés de toutes les garnitures qui servent à l'aloyau et au gigot (voir ces mots), et qu'il serait superflu de répéter ici. Toutefois, voici quelques garnitures récentes et inédites jusqu'à ce jour, qui pourront être appliquées au filet de bœuf.

Rosbif à la bostonnaise. — *Formule 4,815.* — Ou mieux garni d'oxalis.

Préparer les oxalis comme il est indiqué à la formule 3,836 ; les faire roussir au four dans un sautoir avec du beurre ; mouiller légèrement avec du jus de bœuf, laisser cuire et en garnir le rosbif, en alternant les couleurs, blanc et violet.

Rosbif à la tunisienne. — *Formule 4,816.* — Eplucher et faire cuire du cerfeuil tubéreux avec du beurre dans un sautoir au four, comme des carottes nouvelles ; saler, poivrer et, lorsqu'ils sont cuits, les poudrer de cerfeuil. D'autre part, faire cuire du céleri-rave, le couper en carrés, longs de quatre centimètres sur un de surface, les sauter à

la poêle, les poudrer de fines herbes et en garnir le rosbif en alternant avec le cerfeuil.

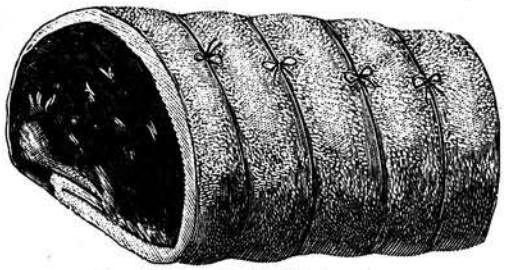


Fig. 1,019. — Rosbif à la française.

Rosbif aux truffes d'Inde. — *Formule 4,817.* — Préparer des pommes négresses selon la formule 4,331, et en garnir le rosbif au moment de servir.

Rosbif à la mongolienne. — *Formule 4,818.* — Entourer le rosbif d'une garniture selon la formule 4,332.

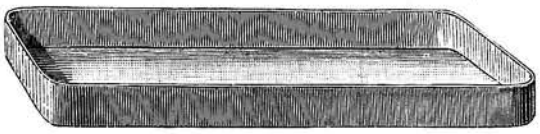


Fig. 1,020. — Lèchefrite ou plafond à rôtir.

Rosbif à la japonaise. — *Formule 4,819.* — Eplucher et cuire à l'eau bouillante et salée des stachys, ou crosnes du Japon, les faire sauter au beurre avec une quantité suffisante de piments doux et en garnir le rosbif au moment de servir.

Rosbif à la hollandaise. — *Formule 4,820.* — Ou mieux garni d'endives braisées.

Couper en lames carrées un morceau de lard de poitrine sans couenne; en garnir le fond d'un sau-

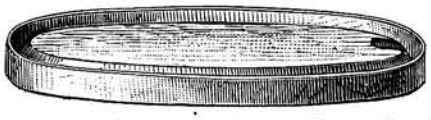


Fig. 1,021. — Planche avec rainure, à découper le rosbif.

toir beurré; mettre dessus plusieurs rangées d'endives coupées à la longueur de six centimètres, assaisonner avec poivre, muscade et très peu de sel; mettre du beurre dessus, couvrir et faire étuver doucement au four sans eau sans les remuer et en ayant soin de ne pas laisser brûler. Les dresser autour du rosbif en bouquets divisés par une lame de lard

Rosbif aux crambés. — *Formule 4,821.* — Les proscrits de Jersey ont, sans doute, apprécié ce mets assez commun aux Iles britanniques.

Préparer des crambés ou choux-marins (Voir ces mots.) au jus, comme les cardons de la formule 840. En garnir le rosbif au moment de servir. — On peut aussi les cuire à l'eau salée, les sauter à la poêle et les poudrer de fines herbes.

Rosbif aux apios. — *Formule 4.822.* — Eplucher des tubercules d'apios (Voir ce mot.); les faire rissoler dans un sautoir avec du beurre frais, et achever de les cuire avec de la sauce demi-glace. Au moment de servir, les dresser autour du rosbif.

Rosbif aux gombos. — *Formule 4,823.* — Préparer des gombos (Voir ce mot) selon la formule 2,443 et en garnir le rosbif au moment de servir.

Remarque. — Je pourrais multiplier à l'infini le nombre des garnitures, encore ignorées de la cuisine contemporaine; il suffira d'avoir mentionné tous les alimentts comestibles pour que le cuisinier intelligent puisse s'en approprier les avantages.

ROSE, *s. f.* All. *Rose*; angl. *rose*; ital. et esp. *rosa*, nom latin. — Nom donné aux fleurs de diverses espèces de rosiers qui forment un genre de la famille des rosacées.

On distingue un grand nombre de roses cultivées pour leur beauté et la suavité de leur parfum; c'est à la *chevette*, la préférée de Mme de Lambale, que nous devons la création de la maison *Chevet* (voir ce mot), qui fut si longtemps l'école autorisée de la haute cuisine française. On distingue surtout la rose rouge ou rose de Provins, *rosa Gallica*, qui a fait la réputation de *Fontenay*, près Paris, recherchée autrefois pour ses propriétés astringentes; la rose des *quatre saisons* ou de *tous les mois*, appelée de *Puteaux*, à Paris, parce qu'on la cultive dans ses environs et la rose pâle, *centifolia*, sont les plus recherchées pour la préparation des *esprits parfumés* ou eaux de rose; enfin, la belle rose *reine*.

Esprit de roses. — Voir la formule 1,622.

Crème mousseline aux roses (*Entremets glacé*). — *Formule 4,824.*

Procéder exactement comme pour la crème mousseline aux violettes, formule 1,266, en remplaçant les violettes par des roses.

Crème Chantilly à la rose. — Voir la formule 1,259.

Glace à la rose. — *Formule 4,825.* — Préparer une crème à glace à la noisette selon la formule 1.304 ; colorer légèrement en rose, ajouter de l'essence de rose et des pétales fraîches. Glacer selon les procédés ordinaires.

Rose en cire. — Voir FLEURS.

Sirop de rose. — Voir SIROP.

ROSSIGNOL, *s. m.* (*Luscinia*). — Tout le monde connaît le rossignol, son chant mélodieux, chanté par d'autres musiciens de la poésie ; mais ce qu'on ignore en général, c'est la délicatesse du rossignol lui-même ; ses œufs en omelette font rêver et ses poitrines rôties font frissonner les narines de plaisir. Ils doivent être pris en sortant du nid dans la forêt.

ROSSOLIS, *s. m.* De *ros*, rosée et *solis*, soleil, *rugiada del sole*, rosée de soleil. — Nom d'une liqueur dans laquelle on faisait entrer le *drosera rotundifolia*, aromatisée et colorée à la rose.

Il y en avait de plusieurs sortes ; le rossolis de Turin, le plus estimé, qui fut importé en France par Catherine de Médicis, et celui du roi qui était composé d'alcool, de sucre, d'ambre, de *drosera rotundifolia*, d'essence d'anis et de coriandre, le tout aromatisé et coloré en rose.

ROSSOLNICK. — Voir POTAGE.

ROTA (*Géogr. gastr.*). — Vin que l'on récolte en Espagne au lieu de ce nom. Il est chaud et tonique.

ROTI, *s. m.* — (*Pron. rô-ti*). All. *Braten* ; rus. *jarkoï* ; angl. *roast*, ; ital. *rosto*, dérivé du gaélique *roist*, d'où est dérivé l'ancien français *rost* puis *rôt*. — Qui est cuit par calorique sec et direct : rôti à la broche, au four, à la casserole, à la poêle.

Les hommes de lettres qui se sont occupés de cuisine, depuis Brillat-Savarin jusqu'à Monselet, ont tous invariablement réédité l'adage de Berchoux :

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

Aphorisme parodié sur ce vers latin :

Nascuntur poëtæ fiunt oratores.
On naît poète, on devient orateur.

Ce pastiche a eu pour conséquence de perpétuer une erreur et d'intervertir les rôles, en assignant au rôtisseur tout le génie de la cuisine, alors que la rôtisserie est la partie la plus infime, la plus rudimentaire, la plus simple de l'art culinaire.

En effet, que faut-il pour être excellent rôtisseur ? De l'attention et un peu d'habitude.

Et que faut-il pour être cuisinier accompli ? Connaître la sculpture, le dessin, la peinture, la chimie



Fig. 1.022. — Rose reine. — (Voir rose).

et les sciences naturelles. De sorte que le fameux axiome se trouve renversé :

On naît cuisinier, mais on devient rôtisseur ;

la cuisine étant un art et la rôtisserie une simple opération pratique.

Définition. — Le rôtissage est l'opération culinaire par concentration des sucs, le contraire de ce qui se produit dans le procédé par ébullition qui a une action dissolvante, ayant pour effet d'extraire les sucs des substances et d'établir l'équilibre des principes.

L'agent employé pour rôtir est : 1° le calorique

Gelée de roses. — Voir au mot GELÉE, la formule 2,214.

direct, comme les corps gras, beurre, graisse, huile; 2° le calorique indirect, les rayons du soleil et du feu.

Certaines peuplades d'Afrique, d'Amérique, et notamment celles des îles Bornéo et Molluques, sous l'équateur, font rôtir en projetant sur les viandes les rayons du soleil réfléchis par une glace dont ils guident la puissance.

Rôti à la broche. — *Formule 4,826.* — La substance que l'on veut rôtir à la broche, doit être présentée aux rayons d'un brasier suffisamment ardent, pour établir un calorique ambiant capable d'envelopper et de former une croûte; cette sorte de cuirasse est destinée à emprisonner les sucs, résultant de la rupture des globules sanguins, causée par la dilatation des tissus et le rétrécissement des tendons, et qui, oppressés, se précipitent dans les vaisseaux pour chercher une issue à l'extérieur.

Après la formation de la croûte, pour l'empêcher de se carboniser, il est essentiel, dans les grosses pièces surtout, de les éloigner sensiblement du feu. Les petites pièces doivent également être saisies, mais il en est de tellement tendres, qu'elles ne demandent que quelques minutes pour être rôties, alors que les grosses réclament quelques heures.

Lorsque les voies intérieures sont établies les sucs ruissèlent vers le centre, près des os s'il y en a; on voit alors le rôti de gonflé et vaporeux qu'il était, se déprimer sensiblement. Si la pièce est désossée ou creuse comme dans la volaille c'est dans cette partie que le suc fait irruption; on voit d'abord apparaître quelques gouttes très rouges; lorsqu'elles seront plus pâles le rôti sera atteint. Les grosses pièces peuvent ainsi attendre quelques minutes, même quelques heures, à la condition qu'elles ne soient pas entamées; il s'établit uniformément dans toute les parties une sorte d'imbibition des sucs, qui contribue largement à la tendreté des tissus et à la pénétration du principe aromatique.

Rôti au four et au gaz. — *Formule 4,827.* — Il n'en est pas de même des rôtis cuits au four ou au gaz; l'air ambiant étant emprisonné avec la vapeur, les parois rougies qui projettent le calorique ou le gaz peuvent lui communiquer leur goût en s'insinuant dans les pores ouverts. Pour obvier à cela il faut de l'air et ne jamais mouiller avant d'avoir fait saisir.

Rôti à la casserole. — *Formule 4,828.* — Dans les rôtis à la casserole, c'est le corps gras qui sert d'agent calorique à l'instar d'une friture; plus il y aura de graisse, plus vite se formera la cuirasse; et pour la maintenir, il faut éviter de fermer complètement le récipient qui ne tarderait pas à condenser la vapeur et procéder par dissolution c'est-à-dire par ébullition. Le mouillement ne doit se faire qu'après la formation de la croûte et à petites doses, en laissant une ouverture suffisante pour l'évaporation.

Remarque importante. — Quel que soit le mode de rôtissage, il est une règle capitale à suivre dont l'observation et la pratique m'ont démontré les avantages. Cette règle consiste à ne mouiller les lèchefrites, les rôtissoires qu'avec de l'eau. Cela suffit pour conserver au rôti sa saveur et son arôme particuliers.

Jusqu'à ce jour, et tous les ouvrages de cuisine en attestent, on a arrosé et déglacé les récipients avec du jus ou du bouillon. De sorte que, par ce procédé routinier, le goût délicat et particulier d'un gibier ou d'un poulet se trouve détruit. Cela se comprend, l'osmazome, qui est le principe aromatique des viandes de boucherie, s'infiltre par les pores ouverts et imprègne les tissus de son arôme.

Donc, ne l'oublions pas, pour conserver au rôti ses qualités et son fumet naturels, on ne doit le mouiller qu'avec de l'eau.

ROTIE, *s. f.* All. *Gebratene*; angl. *toast*, dérivé de l'ancien français *toustée* ou *tostée*, parce que l'on passait la tranche de pain rôtie qui restait au fond de la coupe, au convive que l'on voulait honorer (Voir TOAST).

En cuisine, on distingue plusieurs sortes de rôties : 1° les rôties de pain frites à la graisse de la lèchefrite de la broche; 2° les rôties frites à la graisse du rôti et farcies ensuite avec les intestins du gibier; 3° les rôties au fromage, tranches de pain rôties sur lequel on a fait fondre du fromage de gruyère gras ou de l'émenthal. Autrefois, on faisait des rôties garnies de toutes sortes de viande plus ou moins bonnes et d'ailleurs surannées aujourd'hui.

Roties à la valencienne. — *Formule 4,829.* — Couper une brioche de la veille en tranches minces et uniformes, les praliner avec le pralin grené (form. 4,601) et les faire dorer au four. On s'en sert comme des biscottes.

ROTISSOIRE, *s. f.* All. *Bratapparat*; angl. *roasting-apparatus*. — Appareil à rôtir. Chaque

âge a fourni sa rôtissoire : la rustique rôtissoire en fonte ; la rôtissoire bourgeoise en fer-blanc, aussi appelée *cuisinière*. De nos jours, on préconise une rôtissoire ou caisse à gaz à feu nu.

Cette dernière, si elle n'a pas l'avantage au point de vue du bon goût et de l'hygiène, de la rôtissoire ancienne qu'on appelait la *broche* et qu'aucun appareil ne détrônera, elle a du moins l'avantage de faciliter le travail. Différents appareils, plus ou moins perfectionnés, sont prônés à chaque nouvelle exposition, mais je pense que le dernier mot de sa perfection n'est pas encore dit.

ROUB, *s. m.* — Monnaie d'argent de Turquie valant quarante-cinq centimes.

ROUBLE, *s. m.* Etymologie russe, de *roubiti*, couper, parce que l'ancien rouble était coupé dans une barre d'argent. — Monnaie d'or russe de la valeur de 5 fr. 02 ; d'argent valant 4 francs, et des roubles de papier, monnaie de compte et de change valant 1 franc à 1 fr. 10.

ROUELLE, *s. f.* All. *Kalbskeule* ; angl. *rund slice* ; esp. et prov. *rotella* de même qu'en latin *rotella*, par diminutif de *rota*, roue. — Tranche ronde : rouelles d'oignons, de carottes, de citron etc. La rouelle de veau est une tranche coupée en travers, à la naissance du cuisseau. Par extension rouelle de mouton, tranche de gigot ; rouelle de poisson, synonyme de darne.

ROUEN. (*Géogr. gastr.*). — Ville de la Seine-Inférieure, qui au deuxième siècle, portait le nom de Rothomagus. Ses principales productions gastronomiques sont les canards, les sucres de fruits, universellement connus, le beurre, les liqueurs, le cidre, les fromages et les veaux de rivière.

ROUGE, *s. m.* — Oiseau aquatique. Nom vulgaire du *canard souchet*. (Voir ce mot).

ROUGE-GORGE, *s. m.* — Petit oiseau passereau dentirostre, dont la chair est très estimée en automne, surtout en Alsace.

ROUGE-QUEUE, *s. m.* — Petit oiseau passereau dentirostre, dont la chair est également bonne.

ROUGERET, *s. m.* — Nom d'un petit fromage fabriqué aux environs de Mâcon ; aussi connu sous le nom générique de *mâconnais*.

ROUGET, *s. m.* (*Mullus barbatus*). All. *Seefisch* ; angl. *red surmullet* ; russe, *barvene*, ital. *triglia*. — Poisson de mer de l'ordre des acanthoptérygiens et de la famille des percoïdes qui tire son nom de sa couleur. Il est d'un beau rouge à reflets irisés sur le dos et argenté sous le ventre ; commun dans la Méditerranée.

Le rouget *barbet* est un des poissons qui ont été les plus recherchés des anciens, autant pour la beauté de ses couleurs que pour l'excellence de son goût. Les Romains, pour s'en procurer, ne reculaient pas devant les plus folles prodigalités. Suétone parle de trois rougets qui furent payés, sous le règne de Tibère, trente mille sesterces (5,844 fr.) Le gourmand Apicius avait enseigné à faire mourir le rouget dans le garum des convives et à lui préparer une sauce avec son propre foie.

Quoique le rouget ne soit plus, comme autrefois, l'objet de folles dépenses, sa chair blanche, ferme, friable et légère, n'en est pas moins restée estimée.

USAGE CULINAIRE. — Dans le Midi, on a donné à ce poisson le nom de *Bécasse de mer*, parce que les amateurs, lorsqu'ils le mangent à la maître d'hôtel ou accompagné d'autre sauce, ne le vident pas ; ils lui ôtent simplement les ouïes et lui coupent les nageoires. Le rouget n'ayant pas d'écailles, il suffit de l'essuyer.

Rouget grillé. — *Formule 4,830.* — Oter les ouïes et couper les nageoires du rouget, le saler un peu intérieurement, l'huiler et le déposer sur le gril ou dans un plafond au four sans le ciseler. Sa peau ferme, forme une espèce de cuirasse qui renferme précisément son suc recherché.

Lorsqu'il est cuit, on le dresse sur un plat chaud et on l'accompagne d'une sauce relevée telle que maître d'hôtel pimentée, sauce Robert, provençale, etc. Le poisson porte alors la qualification de la sauce qui l'accompagne.

Rouget en papillotte (*Cuis. russe*). — *Formule 4,831.* — Couper les nageoires, la queue et retirer les ouïes au rouget ; ajouter une quantité relative de fenouil dans l'appareil Duxel décrit à la formule 1,507, saler intérieurement et en farcir le rouget. L'envelopper dans un papier beurré et le faire cuire doucement pendant vingt minutes dans un sautoir à feu modéré. — Dresser la papillote à l'aide d'une palette sur un plat et servir au naturel.

Pain de rouget chaud. — Procéder comme il est indiqué à l'article : *Pain de poisson et de crustacés*.

Rouget à la niçoise. — Voir NIÇOISE.

Caisses de rougets aux fruits de mer. — *Formule 4,832.* — Faire cuire les rougets dans un court-bouillon au vin blanc; supprimer la peau et les arêtes des chairs; les mettre avec leur foie dans des petites caisses remplies à deux tiers.



Fig. 1.023. — Caisse en papier dans son panier.

Avec le court-bouillon, préparer une petite sauce dans laquelle on ajoutera en même quantité de la purée d'oursins, selon la formule 3,834. Dix minutes avant de servir, les faire chauffer dans un plafond légèrement mouillé d'eau.

Rouget à la provençale. — *Formule 4,833.* — Couper les nageoires et enlever les ouïes du rouget, le faire cuire dans un plat long et



Fig. 1.024. — Rouleau à pâtisserie.

profond avec la sauce provençale, formule 4,622; le tourner à moitié cuisson; après vingt minutes, le servir sous un double plat.

Remarque. — Cuit au court-bouillon, le rouget peut être accompagné de toutes les sauces usitées pour le poisson; mais les méthodes les plus spéciales sont celles que je viens de décrire. Toutefois, on peut lui appliquer les mêmes préparations qu'à la perche. (Voir ce mot.)

ROULADE, *s. f.* (*Cuis. ancienne*). — Grosse tranche de viande que l'on aplatit, sur laquelle on étend une couche de farce, et que l'on roule ensuite pour la cuire à la broche.

ROULEAU, *s. m.* All. *Rolle*; angl. *roll*; rus. *katoke* ou *skalka*; ital. *cilindro*. — Cylindre en bois, en fer, en granit, etc., selon l'usage qu'on en fait pour la pâtisserie ou la confiserie; servant à abaisser les pâtes, broyer les amandes, etc.

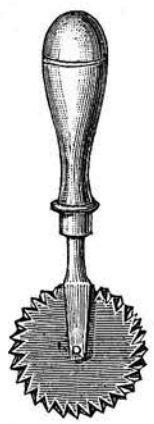


Fig. 1.025. Roulette coupe-pâte.

ROULETTES. — Petite roue en cuivre, dentelée, fixée à un manche, servant à la faire rouler, pour décorer les pâtes, les pièces de grosse pâtisserie et de détail.

ROUPIE, *s. f.* — Monnaie des Indes-Orientales; la roupie d'or vaut environ 38 francs 70; celle de Perse 36 francs 75. Les roupies d'argent varient de 2 fr. fr. 36 à 2 fr. 75. — Unité de poids également en usage aux Indes et représentant environ 11 gr. 50.

ROUQUET, *s. m.* — Nom donné au lièvre mâle.

ROUSSANE, *s. f.* — Cépage principalement cultivé dans le département de la Drôme, où il donne le vin blanc de l'Ermitage, si universellement estimé. On le trouve aussi dans l'Ain, l'Ardèche et l'Isère, sous des synonymes différents.

ROUSSELET, *s. m.* — Variété de poire d'été qui a la peau roussâtre. Le rousselet de Reims, conservé par dessication, est très estimé.

ROUSSETTE, *s. f.* — Variété de poire aussi appelée *besi du Quessoy*, parce qu'elle tire son origine de la forêt du Quessoy (Côtes-du-Nord).

ROUSSILLON (*Géogr. gastr.*). — Ancienne province de France (Pyrénées-Orientales), dont les vins sont universellement renommés (Voir RIVESALTES).

ROUX, *s. m.* All. *Braune Butterbrühe;* prov. et lat. *ros*; angl. *russet*; ital. *rosso*, dérivé du latin *russus*. — Farine roussie dans le beurre.

Jusqu'à ce jour, tous les lexicographes, même les plus autorisés, ont donné une définition absolument erronée du roux : « Beurre fondu de telle sorte qu'il est devenu roux. » (Littré). — « Sauce faite avec du beurre qu'on fait roussir. » (Larousse). — Or, le beurre n'étant que le véhicule, c'est la farine roussie qui constitue le roux.

Le roux est un appareil transitoire; il perd son nom aussitôt mouillé et prend celui de sauce bouillie ou soupe, selon le liquide avec lequel on l'étend et ce qu'on en veut faire. Il n'y a qu'une sorte de roux, et c'est un non sens que de dire *roux blanc* pour désigner la farine cuite à blanc. En effet, si on voulait étendre cette appellation des couleurs aux appareils de ce genre il y aurait le *noir*, le *blond*, le *roux*, le *blanc*, etc., tandis que l'appareil en question est invariablement de couleur rousse qui indique le degré de sa juste cuisson.

Chimie culinaire. — Pour conserver au roux toutes les propriétés alibiles de la farine, il ne faut jamais dépasser cette couleur marron qui lui est

propre. Lorsque le roux est brun, le gluten se précipite et, en se brûlant avec la graisse, dégage l'*assamare*, qui est le principe ou substance, qui communique au roux et partant aux sauces ce goût d'âcreté que l'on connaît. Le roux est alors mauvais et sans valeur alimentaire et ne doit pas être employé. On doit donc trouver par d'autres moyens la coloration brune que quelques-uns cherchent à obtenir par le roux trop bruni. Voici comment je procède :

Roux (*Appareil culinaire*). — *Formule 4,834.* — Mettre dans une casserole sur le feu une quantité relative de beurre frais, le laisser fondre ; ajouter un peu de sucre en poudre (10 °/₀ de la farine employée), le faire dissoudre et ajouter autant de farine que le beurre en peut absorber. Faire roussir au four ou sur le feu en remuant souvent.

S'il n'était pas employé de suite, le roux devrait être débarrassé dans un vase émaillé ou de terre vernissé. Avant de s'en servir, on s'assurera qu'il ne soit pas rance.

Remarque. — Le beurre frais doit être préféré à tout autre corps gras pour le roux, parce qu'il brunit plus vite ; toutefois, le sucre sert d'agent colorant et, en se caramélisant, communique un arome agréable et la couleur dorée à la farine avant qu'elle ait dépassé le degré de cuisson désiré. D'ailleurs, dans la haute cuisine, le simple fait de la réduction des sauces, comme dans l'espagnole, suffit pour obtenir cette métamorphose. La diastase, le gluten, l'osmazôme se précipitent en rejetant à la surface le son ou impuretés sous forme d'écume ; c'est ce qu'on appelle vulgairement sauce *dépouillée* ; tandis qu'on n'obtient jamais ce résultat si le roux est brun, trop cuit, ou brûlé.

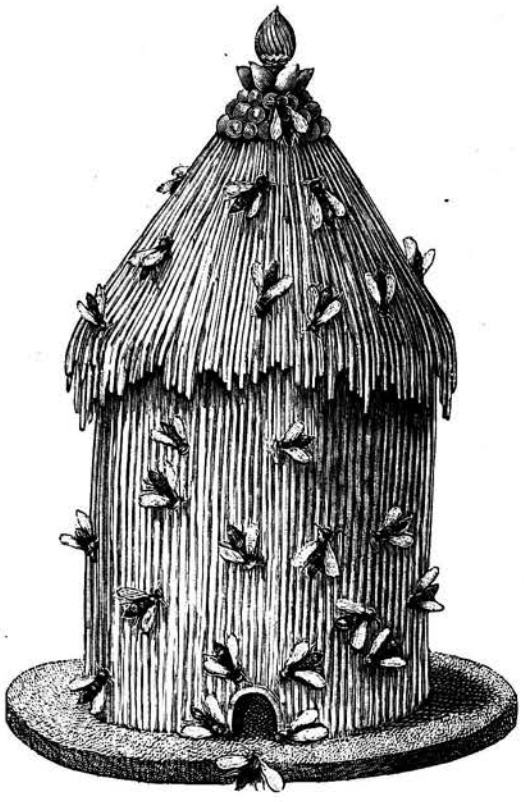


Fig. 1.026.
Ruche en meringue italienne (*Système Gouffé*).

ROYAL, ALE, *adj.* (*A la*). — On qualifie ainsi différentes préparations culinaires, pour en indiquer la richesse. Se dit notamment de l'appareil à la royale et de la glace royale.

Royale (*Appareil à la*). — Voir à l'article ŒUF la formule 3,633 et les suivantes.

Remarque. — Il est évident qu'indépendamment des formules précitées, on peut faire des appareils à la royale à tous les aromes, il ne s'agit que d'introduire dans la composition une quantité suffisante de purée de végétaux, gibier, poulet, poisson, etc.

Royale (*Glace à la*). —Voir GLACE AU SUCRE.

Royal pouding. — Par une intervertion de mots toute fashionable, alors qu'il eût été plus simple de dire pouding à la royale, on a ainsi qualifié un entremets, qui réduit à sa juste expression n'est autre que le *pouding à la brioche*. (Voir POUDING)

Sauce à la royale (*Pour poisson*). — *Formule 4,835.* — Mettre dans une casserole avec du beurre frais des oignons, des racines de persil en tranches quelques échalotes, une gousse d'ail, quelques fragments de thym, deux feuilles de sauge, un clou de girofle, du poivre blanc concassé, une feuille de laurier ; faire cuire doucement jusqu'à ce que les légumes soient ramollis sans laisser prendre couleur. Ajouter alors les débris de saumon cru, bien lavés ; quelques merlans et rougets, coupés par tronçons ; mouiller avec un bon court-bouillon de poisson et du vin blanc de la Moselle. Faire cuire pendant une heure et demie ; broyer le tout à la fourchette et passer au tamis ; recueillir la purée dans une casserole et ajouter du jus de champignons frais, obtenu selon la règle. Faire cuire à blanc un peu de farine, ajouter

le bouillon de façon à faire une sauce très claire; faire réduire par ébullition pour obtenir une demi-gelée ; la lier avec beurre fin et passer à l'étamine par expression ; la réserver au bain-marie. — Cette sauce doit rester blanche, d'un goût très aromatique et d'un fumet délicat. (Voir BATONS ROYAUX).

ROYAN, *s. m.* — Nom donné à Bordeaux à une espèce de poisson de la famille des CLUPÉES (voir ce mot), qui est une variété de sardine fraîche.

Royans grillés à la bordelaise. — *Formule 4,836.* — Sortir le boyau intestinal, couper les nageoires des poissons, les essuyer dans un linge, les saler, les huiler et les aligner sur gril posé sur un brasier ardent. Les retourner, aussitôt qu'ils blanchissent du côté du feu ; les servir au naturel, accompagnés séparément de beurre fin. — On peut aussi les préparer frits.

RUBAN, *s. m.* — Poisson de la Méditerranée, remarquable par sa longueur exiguë, en forme de ruban et ses vives couleurs ; sa chair comestible, n'a rien d'exquis. — *Rubans,* se dit aussi d'un entremets qui se prépare de la façon suivante :

Rubans (*Entremets chauds*). — *Formule 4,837.* — Préparer une pâte à merveille (Voir ce mot); la laisser reposer, la baisser et en tailler avec la roulette des bandes, longues de quinze centimètres, sur deux de largeur ; les plonger dans une friture chaude ; les égoutter sur un torchon, les saupoudrer de sucre vanillé ou cannelé ; les dresser sur une serviette et servir très chaud.

Rubans (*Pât. de détail*). — *Formule 4,838.* — Fouetter à moitié cinq blancs d'œufs ; tamiser dessus ces blancs d'œufs, en remuant, deux cents grammes de farine, cent cinquante grammes de sucre et cinquante grammes de sucre vanillé. Terminer comme dans la formule précédente.

RUCHE, *s. f.* — Habitation ou nid d'abeilles dans lequel elles déposent leur cire et leur miel. — Se dit aussi d'un *entremets*, dont l'honneur de la vulgarisation et de la création revient à Jules Gouffé.

Ruche en meringue italienne. — *Formule 4,839.* — Préparer une meringue italienne selon la formule 3,281 ; en coucher à la poche sept à huit couronnes sur des plaques beurrées et glacées, très régulières, et d'autre part quatre autres couronnes, en diminuant progressivement le diamètre, de façon qu'étant posées les unes sur les autres, elles forment un couvercle pyramidal. On peut aussi les coucher sur un entonnoir en fer blanc. Les faire cuire à l'étuve.

Monter ces couronnes les unes sur les autres, en les collant avec de la glace royale ou du sucre cuit au cassé, de façon à obtenir une sorte de timbale cylindrique. Faire la même opération au couvercle, s'il est monté par petites couronnes. Masquer extérieurement la timbale et le couvercle avec de la meringue italienne à laquelle on aura donné une teinte jaune faible et la coller sur un fond en pâte sucrée, sablée de sucre vert.

Décorer alors la timbale à l'aide du cornet et de la glace royale, en confectionnant des filets réguliers, serrés les uns contre les autres et imitant la paille. Poser le couvercle sur une boîte de fer-blanc, et faire la même opération, en laissant dépasser irrégulièrement en bas les bouts de filets.

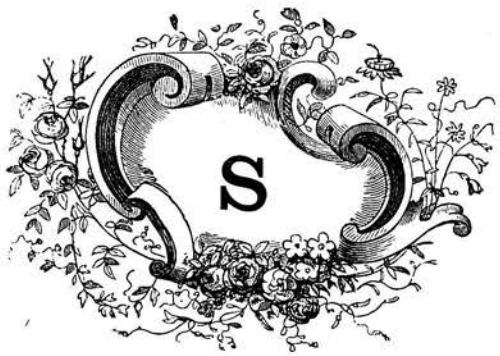
Décorer la ruche et le couvercle, en imitant des abeilles, avec de la glace au chocolat pour le corps et des amandes effilées pour les ailes, comme l'indique le dessin ; faire sécher le tout à l'étuve en maintenant le couvercle sur la boîte, et laisser refroidir. Au moment de servir, garnir le puits avec de la crème fouettée Chantilly, parfumée aux fruits ou à la vanille ; des glaces ou autres appareils sucrés légers et aromatiques. — Quant à la dénomination elle se fera selon le contenu, à moins que l'on veuille en faire une surprise.

RUMPSTECK. — Voir ROMSTECK.

RUSSE, *s. f.* (*Gastronomie*). — L'art culinaire en Russie, sans être aussi avancé que chez nous, tient néanmoins une des premières places dans la gastronomie européenne. Le mode de service, cette collection infinie de hors-d'œuvre chauds et froids, la préparation toute spéciale de certains mets, l'originalité du dressage, forment un ensemble de méthodes, propres à la nation russe et que les cuisiniers français travaillant en Russie doivent respecter et connaître dans leurs moindres détails, sous peine de ne pas satisfaire l'amphitryon.

Grâce au concours de mes illustres collègues habitants la Russie, depuis quelque vingt ans, MM. Krantz, Contant etc., il m'a été donné la bonne fortune de pouvoir concentrer dans cet ouvrage toutes les formules des mets nationaux, tels qu'ils se préparent en Russie, et également un nombre considérable de mets Polonais.

Voir notamment BLINIS, CAVIAR, COULIBIAC, PAQUE, POTAGE, PETITS-PATÉS, KACHE, KWAS, STERLET, SOUDAC, VÉSIGHA, KISSLÉ-CHI, etc., etc.



SAA, *s. m.* — Mesure en usage dans l'Afrique du Nord pour les grains; elle contient environ cent vingt litres.

SABAKIRI, *s. m.* — Pâte alimentaire du Japon; elle se prépare avec une égale quantité de farine, de froment et de sarrasin; on lui donne la forme des macaronis. On en fait aussi en forme de ruban; ils prennent alors le nom de *Laxas* et servent aux mêmes usages culinaires que nos pâtes d'Italie.

SABAYON, *s. m.* Altération du mot italien *Zabajone*, qui se prononce *Zabayone*. — Voici d'ailleurs la définition très exacte que je trouve dans le Dictionnaire de l'Académie italienne (*della Crusca*) :

ZABAJONE. — Composé de jaunes d'œufs frais, de sucre, de vin et quelques aromates, que l'on fait cuire en battant pour le faire épaissir.

Toute autre dénomination est barbare pour un *Cruscântes*. Dans l'origine on ne mettait que les jaunes d'œnfs, mais aujourd'hui on distingue plusieurs sortes de sabayons, que je vais décrire.

Sabayon chaud pour pouding. — *Formule 4,840.* — On obtiendra de la façon suivante un sabayon très mousseux et très avantageux, pour masquer les entremets chauds de tables d'hôte à service nombreux.

Employer :

Sucre en poudre ou concassé.	grammes	300
Vin blanc sec.....	bouteille	1
Jaunes d'œufs.....	nombre	6
Œufs entiers.....	—	4

Procédé. — Mettre le sucre et le vin dans une bassine et laisser fondre à froid; cinq minutes avant de servir, ajouter les œufs et battre sur un feu très doux, en augmentant progressivement la chaleur, jusqu'à ce que la sauce soit mousseuse et pochée sans être cuite, c'est-à-dire sans atteindre le degré d'ébullition; à ce point on sort la bassine, on la trempe dans de l'eau froide pour empêcher de se coaguler au fond. On masque généralement l'entremets avec le sabayon et on envoie le restant à part. — Cette dose peut servir pour trois ou quatre services.

Remarque. — Il est très important de ne pas laisser cuire le sabayon, parce qu'au premier bouillon il se tourne et, d'homogène et mousseux qu'il était, il se décompose, se grène et forme une espèce de bouillie désagréable; cependant il faut qu'il soit à demi-coagulé pour maintenir la mousse. La quantité de sucre sera subordonnée à la qualité du vin, plus ou moins doux.

Par cette méthode, on pourra faire des sabayons à tous les vins : madère, marsala, malaga blanc malvoisie, marathon, samos, muscat, champagne, etc., etc.

Dans les procédés de l'ancien mode, on ne mettait que des jaunes d'œufs, mais l'expérience m'a démontré que l'adjonction de quelques blancs a l'avantage de rendre le sabayon mousseux et d'augmenter considérablement la dose.

Sabayon à l'alcool pour entremets chaud. — *Formule 4,841.* — Employer :

Sucre concassé	grammes	300
Œufs entiers	nombre	4
Jaunes d'œufs	—	6
Eau	litre	1/2
Kirsch, cognac ou rhum.	décilitres	2
Zeste de citron.		

Procédé. — Mettre le sucre dans la bassine avec l'eau et le zeste de citron ; laisser fondre à froid. Au moment de servir, mettre sur un feu doux, ajouter les œufs et l'alcool, et fouetter continuellement, en augmentant progressivement la chaleur. Retirer lorsqu'il est poché, en se conformant aux indications décrites plus haut.

Remarque. — Par cette méthode on peut aussi faire le sabayon parfumé à la vanille ou autres essences aromatiques, que l'on ajoute en même temps que l'alcool.

Le marasquin, l'anisette, le curaçao, sont employés avec succès ; on les ajoute, avec du kirsch ou du cognac, à dose totale de trois décilitres moitié chacun.

Sabayon glacé (*Sauce pour glaces*). — *Formule 4,842.* — Les entremets glacés, les glaces, ont toujours du succès lorsqu'ils sont accompagnés d'un sabayon glacé.

Employer :

Vin muscat	décilitres	2
Rhum vieux	—	1
Vanille	bâton	1
Jaunes d'œufs	nombre	8
Œufs entiers	—	4
Sucre en poudre	grammes	175

Procédé. — Mettre le sucre, le vin, la vanille, les œufs, dans une bassine et fouetter sur feu doux. Lorsque le sabayon est mousseux, retirer la bassine, la plonger dans de l'eau fraîche et continuer de fouetter jusqu'à ce qu'il soit froid. Ajouter alors le rhum et un demi-litre de crème fouettée de première fraîcheur. Bien mélanger et réserver dans une timbale d'argent, incrustée dans la glace.

On s'en sert pour masquer les entremets glacés, soit pour les accompagner simplement dans la timbale.

Remarque. — On ajoute quelquefois à cette sauce un salpicon de fruits confits ; dans ce cas, il est important de faire ramollir les fruits, en les cuisant un instant avec un sirop au rhum, au kirsch ou au cognac. On obtient aussi un sabayon très délicat en l'aromatisant avec une quantité relative de curaçao, d'anisette ou de marasquin.

Ce même sabayon peut être entièrement glacé. Dans ce cas, on fait légèrement glacer, dans la sorbetière, le sabayon ; lorsqu'il est pris, on ajoute la crème et on mélange le tout pour le rendre homogène ; on le met dans un moule à bombe et on le sangle à la glace, selon les procédés ordinaires. On peut aussi sangler l'appareil, sans le passer à la sorbetière, dans des timbales d'argent que l'on sert sur serviette et que l'on accompagne de pâtisseries.

Chaud ou froid, le sabayon peut être servi dans des verres, à l'instar des sorbets.

Avec ces trois recettes *types*, il sera facile au praticien d'en multiplier les variétés, selon l'opportunité du service.

SABDARIFA, *s. f.* — Espèce de Ketmie. (Voir ce mot.)

SABLÉ. — Voir la formule 2.099.

SACCHARIMÈTRE, *s. m.* Du latin *saccharum*, sucre, et du grec *metron*, mesure. — On donne ce nom à divers instruments qui servent à apprécier la quantité de sucre contenue dans une substance sucrée. (Voir PÈSE-SIROP.)

SACCHARIN, INE, *adj.* — Qui concerne le sucre. Substance saccharine qui contient du sucre, qui en a les caractères. L'acide *saccharique* est un acide organique particulier qu'on obtient en traitant le sucre par de l'acide nitrique faible.

SAFRAN, *s. m.* (*Condiment aromatique*). All. *saffran* ; angl. *saffron* ; rus. *chafrane* ; ital. *zafferano* ; esp. *azafran*. De l'arabe *az-za' feran*, jaune ; qui vient du persan *zaâfer*, — Nom vulgaire du *crocus* (Voir ce mot) ; plante de la famille des iridées, dont il existe plusieurs espèces.

Le safran cultivé, *crocus sativus* de Linné, est, dit-on, originaire de l'Asie Mineure. La Bible nous apprend qu'il croissait dans le jardin de l'épouse (Cant., IV, 14), avec toutes les principales drogues aromatiques et que les Juifs riches de Jérusalem

en épiçaient les viandes délicates (Lam., IV, 5). Il fut introduit en Europe au XIVe siècle.

En France, sa culture a lieu dans la Beauce, l'Orléanais et surtout le Gâtinais, d'où nous vient le plus estimé. Lorsque la corolle est épanouie, on cueille la fleur et on enlève les stigmates; on les dépose sur des tamis de crins et on les fait sécher à une douce chaleur. Au séchage, ils perdent les quatre cinquièmes de leur poids, ce qui maintient le prix du safran fort élevé. Il doit être d'un rouge orangé, foncé, sans mélange d'étamines; en filaments longs et souples, d'une forte odeur aromatique et colorer la salive d'un jaune d'or.



Fig. 1.027.
Safran indigène (*Crocus sativus*).

Analyse chimique. — Le safran contient des huiles volatiles, une matière colorante, *safranine*, de la cire, de la gomme, de l'albumine et des sels.

HYGIÈNE. — En pharmacie, le safran est employé comme emménagogue. Les Orientaux s'en servaient pour assaisonner leurs aliments, comme les Indiens se servent du curie et les Européens du poivre. Voici, d'ailleurs, les propriétés que lui reconnait l'Ecole de Salerne :

Confortat crocus, dicatur lætificando
Et partes laxas firmare hepar reparando.
Le safran réconforte, il excite la joie,
Raffermit tout viscère et répare le foie.

Pris à pètites doses comme condiment il excite les différentes fonctions, tandis qu'il en pervertit la marche à dose qui dépasse quelques grammes. Il détermine quelquefois l'hilarité et les accidents de l'ivresse.

USAGE CULINAIRE. — Le safran entre dans une multitude de mets : pâtisserie, confiserie; on l'emploie pour colorer des liqueurs, les fromages, les pâtes et les beurres, auxquels il communique son arome particulier. Pour échapper à toute falsification, il est prudent de ne se servir que de safran en filaments.

SAGAMITE, *s. f.* — Bouillie de farine de maïs (Voir ce mot) dont se nourrissent diverses tribus sauvages de l'Amérique septentrionale.

SAGERNE, *s. f.* — Petit olivier du Languedoc, dont le fruit violet noirâtre donne une huile excellente.

SAGOU, *s. m.* All. *Sago, Sagobaum*; angl. *sago*; rus. *sago*; ital. *sago, sagu*; esp. *sagu*. — Substance amylacée alimentaire, qu'on retire de la moelle de plusieurs espèces de palmiers; mais principalement du *Sagus vinifera*, (Pers); et du *Sagus Rumphii*, (Wild), qui croissent aux Moluques, aux Philippines et dans les autres îles des Indes orientales. On distingue trois variétés de sagou : le rose, le gris et le blanc; les deux dernières sont généralement préférées.

Le sagou a été décrit par Planchon dans son traité des drogues simples. Importé en Angleterre dès 1729; le premier qui parut en France, en 1760, y fut envoyé par le maréchal de Noailles à une dame Mouchy, à laquelle il le recommandait comme un spécifique infaillible contre les maladies

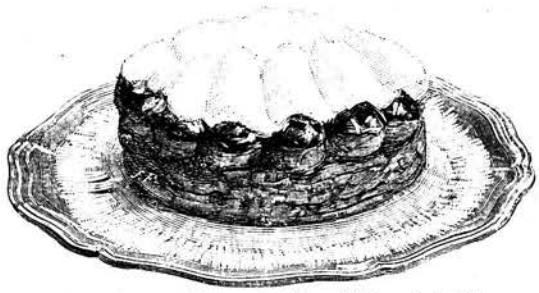


Fig. 1.028. — Gâteau Saint-Honoré (Formule 4,846).

de poitrine. La vérité est que cette fécule constitue un aliment d'assimilation facile; peu nourrissante en elle-même, elle convient surtout pour les enfants et les convalescents sous forme de potage et de soupe au lait. Toutefois, on en fait différents mets substantiels.

Sagou au vin rouge (*Sago na Krassnome wino*). — *Formule 4,843.* — En Russie, on le prépare de la façon suivante :

Laver, blanchir, égoutter et rafraîchir du sagou; le mettre dans une casserolé avec une quantité relative de vin de Bordeaux, de cannelle, de zeste de citron, un peu de sel et du sucre. Faire cuire doucement, retirer le zeste et la cannelle et servir en timbale d'argent.

Remarque. — Cette même opération peut être faite avec du vin blanc. Lorsqu'il doit être servi sous forme de soupe, il est préférable de préparer un sagou au consommé très consistant et d'ajouter le vin ensuite sans le laisser bouillir.

Sagou à la vanille (*Entremets froid*). — *For-*

mule 4,844. — Faire blanchir, égoutter, rafraîchir du sagou et le mettre dans une casserole avec lait, un grain de sel, vanille, sucre; faire cuire doucement en remuant au fond jusqu'à consistance de gelée. Verser dans un moule à gelée, laisser prendre et servir froid.

Potage au sagou. — Voir POTAGE. — On peut aussi l'employer pour toutes les préparations où il entre du tapioca qu'il peut remplacer.

SAÏGA, *s, m.* — Espèce d'antilope qui vit dans les steppes de la Pologne et de la Russie méridionale; sa chair s'accommode comme celle du chevreuil.

SAINDOUX, *s. m.* — Graisse de porc fondue (voir *graisse* et *axonge*). Il ne faudrait pas confondre ce mot avec un autre qui a fait commettre le quatrain suivant:

Etalant ses appas, fille aux yeux assassins
Accoste un vieux dévot se rendant à la messe,
Lequel se dit tout bas: — Fuyons cette drôlesse!
Mieux vaut avoir affaire au bon Dieu *qu'à ses seins.*

SAINT-AVERTIN (*Géogr. gastron.*) — Un des meilleurs crus du département d'Indre-et-Loire.

SAINTE-CATHERINE, *s. f.* — Variété de prune (Voir ce mot) dont on se sert surtout pour la préparation des pruneaux.

SAINT-ÉMILION (*Géogr. gastr.*), — Petit bourg du département de la Gironde (Bordelais) sur le territoire duquel on récolte un vin ordinaire, *bourgeois supérieur.* (Voir BORDEAUX.)

SAINT-ESTÈPHE (*Géogr. gastron.*). - Sur le territoire de la commune de ce nom, dans le Bordelais, on récolte un vin rouge de deuxième classe. (Voir BORDEAUX.)

SAINT-GALMIER (*Eau de*). — Les sources d'eau minérale de la petite ville de ce nom, dans le département de la Loire, fournissent chaque année une quantité considérable d'eau gazeuse, ressemblant à l'eau de seltz.

SAINT-GERMAIN (*Géogr. gastr.*). — Ville du département de Seine-et-Oise. Le pavillon Henri IV a vu fleurir la gastronomie au commencement du dix-neuvième siècle; on a donné le nom de Saint-Germain à plusieurs variétés de poires, à un potage et à un gâteau.

Potage Saint-Germain. — Voir GERMAIN.

Poire Saint-Germain. — Voir GERMAIN.

Gâteau Saint-Germain (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 4,845.*

Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Amandes douces	—	250
Beurre fin	—	250
Farine	—	65
Lait	décilitre	1 1/2
Rhum	—	1
Crème frangipane	—	1
Œufs	nombre	8

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec le sucre et les passer au tamis de métal; les remettre au mortier avec le beurre bien manié, en ajoutant peu à peu cinq œufs en triturant; ajouter la frangipane et le restant des œufs; le lait et le rhum; lorsque la pâte est bien mélangée, foncer des cercles à flancs en pâte sucrée et les remplir de l'appareil. Les cuire à four modéré et les poudrer de pistaches hachées en les sortant du four. — P. Lacam nous apprend que ce gâteau a été créé chez Grandin, à Saint-Germain-en-Laye.

SAINT-HONORÉ, *s. m.* (*Gâteau*). — Dans l'origine ce gâteau était fait avec de la pâte à brioche. Puis on a remplacé les petites brioches qui l'ornaient par des petits choux et ensuite la croûte, par de la pâte à choux. Le milieu était garni de crème Chantilly, aromatisée à la fraise, à la violette, à la rose, à la framboise, à la vanille, etc.

Mais comme à Paris il y avait de la difficulté à obtenir de la bonne crème, surtout en été, les pâtissiers commencèrent par y substituer, la moitié de blancs d'œufs, pour la maintenir plus ferme; enfin, ils supprimèrent complétement la crème et la remplacèrent par un appareil bavarois, allégé par des blancs d'œufs, qui permirent de donner la résistance désirée; ce qui, du reste, ne gâte rien, cet appareil étant susceptible d'être aromatisé aux purées de fruits, à la vanille, au café, et aux différentes essences.

Gâteau Saint-Honoré (*Entremets de pât.*). — *Formule 4,846.* — Préparer une pâte à foncer sucrée (voir PATE); l'abaisser et en couper de larges rondelles, de la grosseur que l'on veut faire le gâteau; coucher dessus et tout autour, à l'aide de la poche à douille, une grosse bordure en pâte

à choux (voir CHOUX). Coucher également sur la même plaque sept à huit petits choux très réguliers. Dorer le tout et faire cuire. Lorsque la croûte et les petits choux sont cuits et refroidis, on remplit ces derniers à l'aide de la poche, avec de la crème dont est garni l'entremets. Faire cuire alors du sucre au gros cassé, les glacer et les coller sur le turban de la croûte. Lorsqu'il est froid, le remplir de l'une des crèmes à Saint-Honoré, formules 1,282, 1,283. Elle doit être dressée à la cuillère.

Remarque. — On peut donner à cette crème tous les arômes que l'on désire. On garnit quelquefois les petits choux glacés avec du sucre en grains coloriés, des chinois ou cerises ; mais on devra s'écarter le moins possible de la formule primitive.

SAINT-JACQUES (*Coquille*), *s. f.* — La coquille Saint-Jacques *Ostrea maxima* est un mollusque bivalve, comestible, connu également sous les noms vulgaires de *peigne*, *pélerine*, *palourde*.

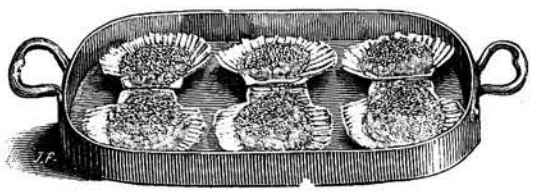


Fig. 1.029. — Coquilles St-Jacques dans un plafond prêtes à être gratinées.

Préparation des Coquilles Saint-Jacques (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 4,847.* — Il existe trois méthodes, de nettoyer et de cuire les coquilles :

A. — Celle qui consiste à bien brosser et laver les coquilles et les mettre dans une grande casserole avec un peu d'eau salée et vinaigrée, et les soumettre à l'ébullition pour les faire ouvrir ; on détache alors le mollusque et on le dépose sur une assiette ; on lave les coquilles concaves. Ce mode est surtout usité pour les coquilles fraîches.

B. — Détacher à cru le mollusque et le faire pocher dans un court-bouillon au vin blanc ; laver les coquilles concaves pour s'en servir.

Cette méthode est surtout employée, lorsque le mollusque, en état d'agonie, s'ouvre de lui-même.

C. — Laver les coquilles et les faire ouvrir sur le feu dans une casserole d'eau salée et acidulée ; détacher la coquille plate seulement et laisser le mollusque adhérer dans l'autre.

Coquilles Saint-Jacques au gratin. — *Formule 4,848.* — Apprêter les coquilles selon la méthode A, couper le mollusque en petits dés ; les mettre dans leurs coquilles préalablement beurrées et garnies d'une bonne sauce italienne, rehaussée d'une pointe de piment ; saupoudrer de chapelure, mettre un peu de beurre par dessus et faire gratiner.

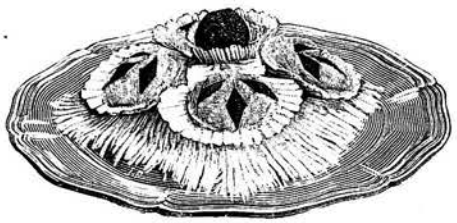


Fig. 1.030. — Coquilles Saint-Jacques glacées (Formule 4,853).

Coquilles Saint-Jacques à la provençale. — *Formule 4,849.* — Préparer les coquilles selon la méthode B. Les couper en petits dés après être pochées au vin blanc et les mettre dans la coquille avec une sauce provençale (Voir ce mot) au poisson. Faire gratiner et saupoudrer de fines herbes en sortant du four.

Coquilles St-Jacques à la Bercy. — *Formule 4,850.* — Préparer le mollusque selon la méthode C ; Hacher ail, échalote, ciboule et champignons crus. Assaisonner et mettre le tout légèrement pimenté avec du vin de madère, un peu de glace de viande et beurre dans la coquille contenant le mollusque adhérent ; ajouter un peu de chapelure, du beurre par dessus et faire gratiner au four.

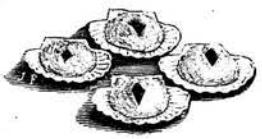


Fig. 1.031. — Coquilles St-Jacques à la nantuatienne (F. 4,851).

Coquilles Saint-Jacques à la nantuatienne. — *Formule 4,851.* — Préparer les coquilles selon la méthode A ; les couper en petits dés et les remettre dans la coquille, avec un ragoût d'écrevisses à la nantuatienne selon la formule 474 ; poudrer de fromage de parmesan râpé, mettre

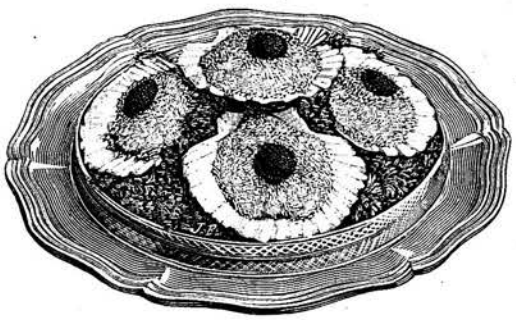


Fig. 1.032. — Coquilles Saint-Jacques à la parisienne (F. 4,852).

un peu de beurre dessus, un losange de truffes et faire gratiner sans chapelure.

Coquilles St-Jacques à la parisienne. — *Formule 4,852.*— Apprêter les coquilles selon la méthode B. Couper le mollusque en petits dés; le mettre dans une casserole avec un peu de sauce béchamelle très réduite, et une égale partie de champignons coupés en petits dés; rehausser le tout de poivre blanc frais moulu; beurre fin, corail de homard, ou un peu de purée de tomate. Garnir les coquilles avec ce salpicon; mettre dessus une rondelle de truffes, saupoudrer avec de la chapelure blanche, arroser avec du beurre d'écrevisse et faire gratiner au four. Dresser sur un plat à bordure et garnir les intervalles de persil frais.

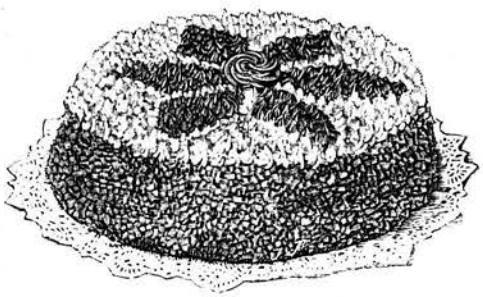


Fig. 1.033. — Gâteau Saint-Michel (F. 4,854).

Coquilles Saint-Jacques glacées. — *Formule 4,853.* — Préparer les coquilles selon la méthode A; les couper en salpicon, avec égale partie de truffes et de champignons. Assaisonner ce salpicon avec un peu de sauce béchamelle liée aux jaunes d'œufs et beurre fin et légèrement rehaussée d'une pointe de piment. Garnir le creux des coquilles avec ce salpicon, lisser la partie supérieure, et lorsque le tout est très froid, décorer avec des truffes et glacer d'une légère nappe de gelée. Dresser sur une serviette à frange et placer au milieu une truffe glacée dans une papillote. Servir froid.

SAINT-LAMBERT. — Se dit d'une sorte de fricassée de poulet, faite avec la cuisson de carottes blanches.

SAINT-MICHEL, *s. m.* — Nom donné au gâteau suivant aussi appelé *Etoile du Nord.*

Saint-Michel (*Gâteau*). — *Formule 4,854.* — Faire cuire de la pâte à génoise fine, selon la formule 2,241, vol. III. En faire trois abaisses et les fourrer au beurre manié à la vanille et au café. Reposer les abaisses à leur juxtaposition, garnir le tour avec du beurre, lisser et saupoudrer d'amandes grillées et hachées.

A l'aide de la douille cannelée et de beurre au moka manié, faire une étoile pointillée au centre du gâteau, avec une rosace au milieu; décorer l'espace resté libre à l'aide d'une autre poche à douille, garnie de beurre vanillé.

SAINT-PIERRE, *s. m.* — Nom vulgaire de la Dorée. (Voir ce mot). — Se dit aussi du petit-four suivant, aussi appelé *bouchée.*

Saint-Pierre (*Petit four*). — *Formule 4,855.* — Faire cuire de la pâte à biscuit fondant, dans une grande plaque, les découper, les creuser, les abricoter et les garnir d'une purée de marrons; les glacer à la vanille.

SAKI, *s. m.* — Boisson alcoolique obtenue avec du riz fermenté, en usage en Chine et au Japon. (Voir ARAC).

SALAC, *s. m.* — Fruit pyriforme, commun dans l'île de la Malaisie, renfermant une amande alimentaire.

SALADE, *s. f.* All. *Salat*; angl. *salad*; rus. *salate*; ital. *insalata*; mot dérivé de *salare*, saler avec la finale *ade*, de forme espagnole.— Substances alimentaires macérées dans de l'huile, du vinaigre, du poivre, du sel et des fines herbes, appelées *fournitures.* Toutefois, l'huile est quelquefois remplacée par de la crème, du lard fondu, et le vinaigre par du jus de citron; on ajoute le plus communément des jaunes d'œufs et de la moutarde. La condimentation accessoire en est très variée : dans le Midi, le chapon est indispensable.

HYGIÈNE. — Pour qu'elles soient absolument salutaires et rafraîchissantes, les salades doivent être fraîches, assaisonnées avec du vinaigre de vin et ne pas les laisser cuire dans l'acide qui détruit les sucs alibiles recherchés. Ce qui a fait dire que pour faire une bonne salade il fallait trois personnes : un avare pour mettre le vinaigre, un sage pour les condiments et un prodigue pour verser l'huile. Cela en règle générale, bien entendu, car il y a des salades qu'il faut absolument laisser macérer dans une forte condimentation, mais quel que soit le genre ou l'espèce, l'abus du vinaigre est pernicieux pour l'estomac et pour le bon goût.

On distingue cinq genres de salades :

Les salades d'*herbacées*;

Les salades de *légumineuses* ;
Les salades de *tubercules* ;
Les salades de fruits à *baies* et *aqueux* ;
Les salades *composées*.

Par extension, on a improprement dénommé salades les *vinaigrettes de viandes*, les *macérations à l'huile* et les *confitures fraîches*. On écrira donc *compote d'oranges* ou *confiture fraîche d'oranges* et non *salade d'oranges ; bœuf à la vinaigrette*, *asperges à l'huile*, et non salade de bœuf et salade d'asperges.

TABLEAU DES SALADES NATURELLES

SALADES HERBACÉES
Alénois
Artichaut
Asperge
Barbe-de-Bouc
Céleri.
Chicorée
Chou rouge
Chou brocoli
Claytone
Corète
Corne-de-Cerf
Crambé
Cresson
Doucette
Endive
Fenouil (tiges de)
Fenugrec
Fragon
Houblon (Pousses de)
Joubarde
Laiteron
Laitue
Lampsane
Livèche
Mache
Massette
Mosambe
Oxalis
Pet-Saï
Picride
Pissenlit
Pourpier
Radis
Raiponse
Salsifis

SALADES DE LÉGUMINEUSES
Chenille
Fenugrec
Haricot flageolet
Haricot vert
Lentille
Nélumbo
Petits pois

SALADES DE TUBERCULES
Betterave
Céleri rave
Cerfeuil tubéreux
Capucine tubéreuse
Fenouil
Igname
Illimu
Patate
Pommes de terre
Truffes noires
Truffes blanches

SALADES DE FRUITS A BAIES ET AQUEUX
Agourci
Aubergine
Concombre
Piment doux d'Espagne
Tomate

Assaisonnement des salades naturelles. — *Formule 4,856.*

Procédé général. — Chaptal qui aimait la salade, avait pour méthode de « saturer la salade d'huile, de poivre, de sel, et des fines herbes avant d'y ajouter le vinaigre, qui, disait-il, retombe au fond du saladier, en vertu des lois de sa pesanteur spécifique ». C'est très bien, mais, le sel ne se dissolvant pas dans l'huile, il est préférable de préparer l'assaisonnement au fond du saladier, d'en faire dissoudre le sel en opérant le mélange avant d'ajouter l'huile ; bien battu et mousseux on ajoute alors la salade pour la remuer aussitôt. Selon le genre, la salade doit être assaisonnée au moment ou vingt à trente minutes avant de servir.

Dans toutes les salades, naturelles ou composées, l'ail et les œufs durs sont facultatifs. Mais ce qui est indispensable, c'est les fournitures : tigelles de poireau ou ciboule, cerfeuil et estragon.

Salade au lard (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,857.*

Procédé général. — On choisit de la chicorée, du pissenlit ou dent-de-lion ; après l'avoir épluchée, lavée, égouttée, on l'assaisonne de poivre, sel, moutarde, d'un chapon et vinaigre ; on la remue et on met le saladier au four, abrité d'un couvercle de casserole. D'autre part, couper en dés du lard maigre de poitrine, le mettre dans la poêle sur le feu avec un peu de beurre et faire fondre à feu doux ; quand le lard commence à rissoler, ajouter une cuillerée ou deux de farine, faire prendre couleur et verser sur la salade chaude et remuer vivement. — Servir aussitôt.

Salade à la crème (*Cuisine de campagne*). — *Formule 4,858.*

Procédé général.—On choisit de préférence pour cette préparation des salades de romaine, de laitue sanguine, d'endives, fraîches et tendres, de brocoli, de choux-fleurs, de haricots verts cuits, etc. On condimente la salade avec poivre, sel, fourniture et peu de vinaigre ; on ajoute la crème fraîche à la place d'huile, on remue selon l'usage. — Dans le nord, on se sert aussi de crème aigre.

Salade de haricots flageolets, lentilles, fèves. — *Formule 4,859.*

Procédé général. — Tous ces légumes, secs d'ordinaire, sont trempés la veille dans de l'eau ; le lendemain, on les fait cuire dans de l'eau salée aromatisée d'oignon clouté, bouquet garni et carottes.

Aussitôt cuits on prépare dans un saladier un assaisonnement composé de poivre, quantité suffisante de sel, ail et échalote ciselés, moutarde française, huile, vinaigre, un peu de vin blanc sec et du bouillon, cerfeuil et estragon. Égoutter les légumes, les mettre chauds dans l'assaisonnement et les sauter souvent pour les en imprégner. A mesure que l'assaisonnement se dessèche, on ajoute soit un peu de vin soit un peu de bouillon, pour maintenir la salade humide.

Salade de pommes de terre. — *Formule 4,860.* — Aussi appelée à la *Parmentier*. — Les pommes de terre cuites, à l'eau ou à la vapeur, doivent être épluchées et coupées en lames et assaisonnées pendant qu'elles sont encore chaudes.

Procédé général. — Mettre dans une terrine de grandeur suffisante : ails, échalotes, oignons ciselés, fines herbes hachées, moutarde, poivre, sel,

huile, vinaigre, vin blanc et bouillon en quantité relative : battre le tout, ajouter les pommes de terre chaudes, remuer en faisant sauter le tout pour ne pas écraser et poudrer de fines herbes. — Laisser macérer avant de servir. Elle ne doit pas être sèche.

HYGIÈNE. — Cette salade ne convient qu'aux estomacs à toute épreuve.

Salade négresse. — Voir la formule 4,330.

Salade de pommes de terre à la périgourdine. — Voir la formule 4,329.

Salade de pommes de terre au cresson. — Aussi appelée *à la Cressonnière*. — *Formule 4,861.* — A la salade de pommes de terre indiquée plus haut, ajouter jaunes d'œufs cuits, essence d'anchois, moutarde anglaise, estragon et feuilles de cresson épluché, laisser macérer avant de servir.

Salade de pommes de terre à la hollandaise. — *Formule 4,862.* — Régulariser avec l'emporte-pièce à colonne, des pommes de terre longues et cuites ; les couper en rondelles, préparer une égale quantité de filets de harengs fumés. Préparer un assaisonnement avec du sel de céleri, échalotes, oignons et ail, très relevé et ajouter les pommes de terre chaudes et les filets de hareng. Remuer et laisser macérer un instant avant de servir.

On l'appelle aussi *salade de harengs à la hollandaise*. (Voir HARENGS.)

Salade de pommes de terre à l'allemande. — *Formule 4,863.* — Cette salade se distingue de la précédente par la composition suivante : pommes de terre en rouelles, pommes acidules en dés, oignons ciselés, concombre confit au vinaigre et cornichons émincés, filets de harengs salés et taillés en dés et fines herbes. Préparer l'assaisonnement dans un saladier avec jaunes d'œufs crus écrasés, moutarde, poivre et facultativement un peu de cumin ou de fenouil, un peu de bière blanche ou de bouillon. Ajouter le tout dans le saladier et le sauter.

Salade de choucroute (*Cuis. allemande*). — *Formule 4,864.* — En Allemagne, en Autriche et en Russie, cette salade est très goûtée, mais il faut avoir un estomac spécial aux naturels du nord pour la supporter.

Laver de la choucroute crue, l'égoutter, l'essuyer dans un linge, la mettre dans un saladier et l'assaisonner de poivre, sel, huile, vinaigre et fenouil ou cumin. Bien remuer pour mélanger l'assaisonnement.

Salade à la Humbert (*Cuis. italienne*). — *Formule 4,865.* — Peler, égrener des tomates Roi-Humbert, les presser pour extraire l'eau ; les émincer et les déposer dans une assiette en les saupoudrant une heure avant de faire la salade ; le sel ayant la propriété d'exsuder l'eau. D'autre part, émincer des piments doux, *poivrons*, égoutter les tomates et mélanger le tout dans un saladier, en assaisonnant de poivre, de sel, huile et vinaigre, persil haché et facultativement d'ail. Laisser macérer la salade, l'égoutter sur un tamis et la dresser.

Salade Mikado (*Cuis espagnole*). — *Formule 4,866.* — Peler des tomates *Mikado* bien mûres, après les avoir plongées à l'eau bouillante et retirées aussitôt ; les couper en deux tranversalement, et presser chaque moitié entre les doigts pour en extraire les pépins. Les émincer et les déposer dans un plat en les saupoudrant pour faire exsuder l'eau et les laisser ainsi pendant une heure.

Egoutter les tomates, les mettre dans un saladier et les assaisonner d'oignon, gousse d'ail, estragon, cerfeuil, ciboule, le tout haché finement ; ajouter sel et poivre blanc du moulin, une pointe de piment de Cayenne : huile et vinaigre. Mélanger et mettre en lieu froid jusqu'au moment de servir.

Salade de betterave — *Formule 4,867.* — Procéder comme pour les betteraves marinées, pour hors-d'œuvre. (Voir BETTERAVES).

Salade Trophy. — *Formule 4,868.* — Peler, égrener et couper en morceaux des tomates Trophy (Voir tomates), les assaisonner avec oignons hachés, fines herbes, poivre, sel, ajouter une quantité relative de piment cerise (voir *piment*), du blanc de volaille émincé et des truffes blanches du Piémont. Laisser macérer, ajouter l'huile au dernier moment et dresser en pyramide.

Salade à l'américaine. — *Formule 4,869.* — Couper en quartiers des tomates pelées et égrenées ; émincer des pommes de terre chaudes, des petits filets de pousses de céleri très tendres, du gombo, des fines herbes, le tout en quantité relative. Faire une salade de haut goût et la dresser dans un saladier ordinaire ; l'entourer d'une couronne d'œufs durs et de poulet à la gelée.

Salade d'aubergines (Voir ce mot).

Salade de concombres (Voir la form. 1,041).

Salade de tiges de céleri (*Cuis. française*). — *Formule 4,870.* — Effiler les ligneux extérieurs des jeunes tiges de céleri en branches, les couper par morceaux longs de six centimètres. Préparer un assaisonnement avec moutarde, jaunes d'œufs crus, poivre, sel, une pointe de piment, vinaigre, huile et fines herbes. Battre l'assaisonnement et laisser macérer pendant une demi-heure avant de servir.

Salade de céleri en branches (*Cuis. française*). — *Formule 4,871.* — Laver le céleri et le servir au naturel accompagné d'une sauce remoulade.

Salade de tête de céleri (*Cuis. française*). — *Formule 4,872.* — Eplucher et couper en deux des têtes de céleri; les faire cuire à l'eau salée en les conservant croquantes; les couper en bâton de l'épaisseur d'un centimètre; préparer un bon assaisonnement, dans un saladier, et ajouter le céleri chaud. Laisser macérer en sautant souvent. — C'est une excellente salade d'hiver.

Salade des Gobelins. — Voir ce mot.

Salade japonaise. — Voir ce mot.

Salade à la Bagration. — Voir ce mot.

Salade à la Francillon. — Voir ce mot.

Salade Lackmé (*Cuis. espagnole*). — *Formule 4,873.* — Couper en dés de la betterave préalablement marinée avec poivre, sel et vinaigre et les déposer dans un saladier.

D'autre part, mettre du riz dans une casserole et le mouiller, au double de sa hauteur, avec du bouillon et le faire cuire vingt minutes; le laisser refroidir et l'ajouter dans le saladier en quantité double de celle de la betterave; assaisonner de poivre, sel, une pointe de piment de Cayenne, huile, vinaigre et remuer. — Cette salade est généralement bien reçue par les amateurs de riz.

Salade à la Flamenca (*Cuis. espagnole*). — *Formule 4,874.* — Employer :

Tête de céleri blanchi	grammes	300
Truffes cuites	—	250
Pommes de terre nouvelles cuites à l'eau	—	250
Quelques piments coupés en tronçons.		

Procédé. — Couper les truffes, les pommes de terre, le céleri en julienne. Préparer dans le saladier un bon assaisonnement avec sauce rémoulade, sel de céleri et estragon; ajouter toutes les substances, pendant qu'elles sont encore chaudes, bien opérer le mélange et laisser macérer un instant.

Au moment de servir dresser dans un petit saladier et décorer avec des rondelles de truffes et de céleri; établir une rosace dans la partie supérieure avec des piments rouges.

Salade à la Pieukerke (*Cuis. espagnole*). — *Formule 4,875.* Employer :

Filets cuits de volaille	grammes	300
Truffes	—	250
Pointes d'asperges	—	300
Petits pois fins	—	300

Procédé. — Tailler les filets de volaille en grosse julienne; les faire macérer au vin (Voir MACÉRATION); tailler également les truffes en grosse julienne et les faire macérer au madère.

D'autre part, faire cuire les légumes à l'anglaise. Pendant ce temps on aura préparé un bon assaisonnement à base de mayonnaise. Aussitôt les légumes cuits, les égoutter, les rafraîchir et les mettre dans le saladier avec les filets de volaille et les truffes; sauter pour opérer le mélange et laisser macérer un instant.

Au moment de servir, dresser sur un compotier creux et décorer la salade avec asperges, truffes, filets de volaille et petits pois. (Ces trois dernières formules me sont communiquées par Ch. LE SÉNÉCHAL. — Madrid).

Salade Isabel (*Cuis. espagnole*). — *Formule 4,876.* — Employer :

Langoustines d'Espagne cuites.	grammes	300
Grosses crevettes	—	250
Piments doux	—	150
Filets d'anchois	—	150
Truffes blanches	—	200
Saumon fumé	—	200
Câpres, Capucines confites et piments	—	150

Procédé. — Préparer un fort assaisonnement dans le saladier, avec moutarde, sel de céleri, estragon et fines herbes. Couper le tout en grosse julienne, mettre ces substances dans le saladier et remuer pour opérer le mélange. Laisser macérer un instant, et au moment de servir, dresser en pyramide sur un compotier; décorer avec les piments les câpres, les capucines et des filets de langoustines; établir dans le haut de la pyramide une couronne de crevettes piquées dans une truffe.

Salade de laitue à la crème aigre (*Cuis. russe. — Latouke so smitane*). — *Formule 4,877.* — Eplucher de la laitue tendre et pommée et préparer, d'autre part, l'assaisonnement suivant :

Déposer quatre jaunes d'œufs durs dans une ter-

rine, les broyer et ajouter un décilitre de crème aigre, bien mélanger et passer au tamis; assaisonner de sel, poivre, vinaigre, cerfeuil, fenouil et estragon hachés. Verser l'assaisonnement sur la salade, remuer, la dresser et la décorer dessus de tranches d'agourcis frais émincés.

Salade de betterave à la russe (*Swiokle Marinowannaï*). — *Formule 4,878.* — Emincer les betteraves cuites en rondelles, les ranger par lits dans un bocal en alternant avec du raifort râpé; verser du vinaigre bouillant dessus et laisser mariner vingt-quatre heures. Servir ainsi ou assaisonné comme une salade ordinaire.

Salade d'agourci à la russe (*Agourci swéjé*). — *Formule 4,879.* — Eplucher et émincer des agourcis (voir ce mot) ou concombre de Russie frais; les déposer sur un tamis et les saupoudrer de sel pour faire exsuder l'eau; les mettre ensuite dans un saladier et assaisonner d'huile, de vinaigre, poivre, sel, s'il est nécessaire, et sommités de fenouil hâché. Remuer et servir.

Salade d'agourci à la polonaise. — *Formule 4,880.* — Préparer les agourcis comme ci-dessus et assaisonner comme la laitue à la crème aigre.

Salade de choux rouges à la polonaise. (*Salate is kapousste krassnaï po Polsski*). — *Formule 4,881.* — Egoutter des choux rouges marinés, en petite quantité, pendant une heure seulement par le même procédé indiqué à la formule 940; les mettre dans un saladier et ajouter le même assaisonnement que pour la laitue à la crème aigre citée plus haut, mais en remplaçant l'agourci par des tranches minces de radis noir.

Salade de choux rouges à la polonaise (*Autre méthode*). — Voir la formule 941.

Salade de chou-fleur ou brocoli. — Voir la formule 952.

Salade Alexandre (*Haute cuisine russe*). — *Formule 4,882.* — Employer :

Filets de gélinotte cuits	grammes	300
Filets de faisan	—	200
Truffes noires	—	500
Agourcis confits	—	250
Piccalilly	—	250
Maigre de jambon d'ours	—	300
Filets d'anchois de Norvège	—	200
Cognac vieux	décilitre	1

Procédé. — Tailler le tout en gros dés. D'autre part, préparer dans un saladier un assaisonnement avec moutarde, raifort râpé, poivre, sel, vinaigre, pointe de cayenne, fenouil, le tout lié avec un peu de sauce mayonnaise; y mélanger toutes les substances et faire macérer pendant une heure au moins.

Ajouter alors un coulis à l'essence de gibier réduit à glace et suffisamment corsé pour congeler le tout. Le verser à l'état tiède dans la salade et remuer.

Pendant ce temps on aura chemisé un gros moule plein, avec de la gelée et bien décoré intérieurement; y mettre la salade avec précaution et la faire congeler en lieu froid. Au moment de servir, tremper vivement le moule à l'eau tiède, démouler sur un grand plat rond et garnir de truffes et de croûtons de bonne gelée de gibier.

Salade Wladimir (*Haute cuisine russe*). — *Formule 4,883.* — Employer :

Sterlet mariné	grammes	250
Saumon fumé	—	250
Filets de harengs salés et fumés	—	125
Filets d'anchois	—	125
Bisques d'écrevisses	—	250
Queue de langouste	—	250
Olives farcies	—	250
Mixed Pickles	—	150
Agourci	—	200
Anchois de Norvège	—	200
Truffes	—	300

Procédé. — Tailler le tout en gros carrés longs. Passer les anchois de Norwège au tamis; passer également au tamis, l'estomac et le corail des langoustes : recueillir la purée et la mettre dans une terrine pour faire l'assaisonnement avec raifort râpé, vinaigre, poivre, sel, piment, câpres, fenouil, moutarde, huile et mayonnaise; ajouter les substances, remuer et laisser macérer pendant une heure au moins.

Dresser en pyramide sur un compotier, la décorer et dresser tout autour par groupes alternés, du caviar et des œufs durs.

Remarque. — Voilà en résumé les vraies salades russes : ces deux dernières, inédites jusqu'à ce jour, résument plus, synthétiquement les types de la haute cuisine russe. Il est évident que dans la cuisine bourgeoise du nord, comme partout ailleurs, il s'opère des mélanges qui font une diffusion générale; mais le praticien fera bien d'éviter les amalgames discordants. Voici maintenant quelques salades russes à la française.

Salade Danicheff (*Cuisine française*). — *Formule 4,884.* — Bien que le composé de cette

salade ne me paraisse pas du meilleur goût, je la publie, parce qu'elle a une certaine renommée dans les restaurants de Paris.

Procédé. — On emploie : pommes de terre cuites à l'eau, pointes d'asperges, fonds d'artichauts, champignons crus, truffes cuites, queues d'écrevisses, têtes de céleri blanchies ; le tout coupé en tranches ou en gros carrés longs. Faire un bon assaisonnement avec poivre, sel, fines herbes, le tout relevé d'une pointe de piment ; remuer pour mélanger et au moment de servir dresser la salade en pyramide en la décorant de queues d'écrevisses et de champignons ; l'accompagner d'une sauce mayonnaise ou rémoulade.

Salade moulée à la russe (*Cuis. française*). — *Formule 4,885.* — Couper en dés : blanc de poulet, filets de perdreau ou de gélinotte, jambon, rosbif ou filet de bœuf froid, truffes, filets d'anchois de Norvège et saumon fumé ; assaisonner le tout avec poivre, sel, jus de citron et poudrer de cerfeuil et estragon hachés.

D'autre part, lever à la cuillère à légumes des carottes, des têtes de céleri et des pommes de terre et les faire cuire séparément. Apprêter également des pointes d'asperges, des haricots verts en losanges, des petits pois, des concombres, des cèpes confits au vinaigre et des betteraves rouges ; assaisonner le tout avec poivre, sel et de la sauce rémoulade ou ravigote et des piccalilly. Egoutter l'autre partie de la salade sur un tamis et la mélanger aux légumes. Ajouter un peu de gelée fondue et la tenir de haut goût.

Chemiser un moule sur la glace avec de la gelée ; le décorer avec les légumes, en fixant le décor avec de la gelée ; remplir le moule avec la salade et le laisser congeler pendant deux heures.

Démouler la salade sur un *pain vert* ou tout simplement sur un plat rond nu ; garnir la base avec des moitiés d'œufs coupés en travers et dont on aura remplacé le jaune par du caviar ; garnir les interstices avec de la gelée hachée et poussée à la poche.

Remarque. — On peut aussi établir une bordure de gelée dans laquelle on a dressé des moitiés d'œufs, le tout décoré en sens inverse avec des piments rouges et des truffes noires. On fait coaguler la bordure et on la renverse sur un plat ; on dresse la salade au milieu en pyramide et on la décore avec les légumes.

Salade à l'italienne (*Cuis. française*). — *Formule 4,886.* — Tailler en dés ou en filets de la mortadelle, du saucisson de Lyon ou d'Arles, de la langue écarlate, des filets de harengs fumés, des filets d'anchois, des olives farcies, des cornichons, des câpres ; assaisonner le tout avec une sauce rémoulade.

D'autre part, tailler également tous les légumes primeurs dont on dispose ; les assaisonner de poivre, sel, huile et vinaigre ; mélanger les deux parties de la salade ; la dresser en pyramide dans un saladier et la décorer en spirale, avec les mêmes substances que comporte la salade.

Remarque. — On fait quelquefois glacer cette salade dans de la gelée en procédant comme pour la salade à la russe.

Salade à la sicilienne (*Cuis. italienne*). — *Formule 4,887.* — Couper en gros dés des têtes de céleri cuites, des fonds d'artichauts, des pommes de terre chaudes, des tomates pelées et égrenées, quelques piments ; ajouter des fines herbes hachées. Bien assaisonner le tout, lier avec une sauce rémoulade, dresser en pyramide et garnir la base d'une couronne de quartiers d'œufs durs.

Salade à la vénitienne (*Haute cuisine*). — *Formule 4.888.* — Tailler en rondelles, ou en gros dés réguliers une égale partie de langue écarlate, de mortadelle, de rosbif, de poulet rôti, de filets d'anchois, haricots verts, chou brocoli, tomates pelées et égrenées, tête de céleri cuit ; et en quantité moitié moindre, olives noires farcies, piment doux, truffes du Piémont. Assaisonner les légumes et faire macérer les viandes séparément. Les égoutter sur un tamis, mettre le tout dans un saladier, avec une quantité suffisante de sauce ravigote à la mayonnaise (Voir RAVIGOTE). Remuer pour opérer le mélange, et dresser en pyramide dans un saladier ou un compotier.

Garnir entièrement la surface avec des jaunes et des blancs d'œufs, des fines herbes, le tout haché ; monter en spirale et couronner la base avec des moitiés d'œufs durs, des anchois roulés garnis d'une olive.

Remarque. — On peut aussi mouler cette salade comme la salade moulée à la russe, en ajoutant un peu de gelée dans la ravigote. Tout aussi agréable est le dressage qui consiste à faire dans le moule une bordure de gelée décorée avec des œufs, des olives et des truffes noires. On dresse la salade en pyramide dans le puits et on décore la surface en spirale.

Toutes ces méthodes de dressage sont subordon-

nées au genre de travail et au temps dont on dispose.

Salade à la Victoria. — *Formule 4,889.* — Apprêter des pointes d'asperges et couper en julienne du céleri rave, des pommes de terre chaudes, des truffes, des fonds d'artichauts; assaisonner le tout de haut goût. Dresser la salade en pyramide au milieu d'une bordure de gelée décorée avec des moitiés d'œufs.

Salade à la macédoine de légumes. — *Formule 4,890.* — Préparer une macédoine de légumes (Voir MACÉDOINE) taillés à la colonne ou à la cuillère ; ajouter tous les autres légumes tels que petits pois, pointes d'asperges, haricots verts, chou-fleur, fonds d'artichauts, têtes de céleri ; assaisonner de haut goût, ajouter estragon et cerfeuil. Dresser en pyramide.

Salade de primeurs à la paysanne. — *Formule 4,891.* — Au printemps on peut obtenir une salade exquise de la façon suivante :

Cuire séparément à l'eau salée des haricots verts et flageolets, des petites carottes tournées, des petites pommes de terre nouvelles et des petits oignons nouveaux. Assaisonner le tout, selon la méthode ordinaire, pendant que les légumes sont encore chauds, en ajoutant des feuilles de celeri, des tigelles d'ail, estragon et cerfeuil hachés.

Salade de haricots panachés. — *Formule 4,892.* — Ces légumes qui apparaissent vers la fin de l'été se maintiennent jusque vers la fin de l'automne.

Choisir des haricots verts sans parchemins, des haricots écossés nouveaux : les faire cuire séparément à l'eau salée ; les égoutter, les mélanger et les assaisonner chauds selon la méthode ordinaire.

Salade de gibier à la gelée (*IIte cuis.*) *Formule 4,893.* — Emincer les chairs d'un gibier à plumes, cuit et froid ; les saupoudrer et les faire macérer une demi-heure dans la macération de la formule 3,109 ; les égoutter et les mettre dans un saladier avec une quantité suffisante de sauce oyonnaise, selon la formule 2,264, et une quantité relative de bonne gelée à l'état liquide ; mélanger le tout, et avant qu'il soit froid, le mettre dans un moule à dôme chemisé et décoré avec blancs d'œufs et truffes. Faire congeler, démouler sur un plat froid et garnir la base de quartiers d'œufs et de cœurs de laitues.

Salade de poulet à l'anglaise. — *Formule 4,894.* — Chemiser une bordure avec de la gelée, en décorer l'intérieur avec moitié œufs, truffes et piments; remplir la bordure avec des morceaux de poulet désossés, dépouillés de leur peau et préalablement macérés et assaisonnés ; remplir les interstices avec une bonne gelée chaufroid à blanc et de haut goût et faire prendre le tout sur glace

D'autre part, préparer une macédoine avec des légumes primeurs, cuits à l'anglaise et assaisonnés avec poivre, sel, huile, vinaigre, cerfeuil et estragon hachés, renverser la bordure sur un plat rond froid et dresser dans le puits les légumes en pyramide.

Remarque. — On peut supprimer le turban de gelée. Dans ce cas, on dresse la mécédoine en pyramide, autour de laquelle on établit une couche de poulet préalablement désossé et macéré. Enfin, on entoure la base d'une couronne de moitiés d'œufs durs et de cœurs de laitue.

Salade de poulet (*Cuis. française*). — *Formule 4,895.* — Désosser des poulets cuits et froids, en enlever la peau, escaloper les chairs en morceaux aussi réguliers que possible et les mettre dans un saladier avec ciboulette, estragon et cerfeuil hachés, poivre, sel, huile et vinaigre. Laisser macérer pendant vingt minutes environ, en les sautant souvent. Dresser le poulet en pyramide sur un compotier, établir tout autour une bordure d'œufs durs et de cœurs de laitue assaisonnés à part.

Remarque. — Il est évident que l'on peut facultativement faire l'adjonction de primeurs, pris avec de la gelée soit au naturel à l'anglaise, mais il ne faut pas oublier que toute autre addition entraîne une nouvelle dénomination qui n'est plus l'expression exclusive de *salade de poulet*.

Salade de truffes blanches du Piémont (*Haute cuisine italienne*). *Formule 4,896.* — Brosser les truffes, les mettre dans une casserole avec vin blanc du *Xérès* ou *madère*, couvrir la casserole et les soumettre à une ébullition de cinq à dix minutes. D'autre part on aura préparé dans un saladier un assaisonnement composé de jaunes d'œufs durs passés au tamis (deux par service) que l'on aura dissous avec de l'huile, du jus de citron; de la moutarde fine et finir avec poivre, sel, huile et vinaigre. On coupe les truffes chaudes après les avoir épluchées en laissant tomber les lames dans le saladier ; laisser macérer trente minutes au moins et dresser en pyramide sur un compotier.

Remarque.— La truffe blanche de bonne provenance est très aromatique, de parfum d'une exquise suavité et les Italiens la préfèrent à la noire qui est presque toute conservée pour l'exportation. Le prix de la truffe blanche est très élevé; selon la saison, on la paye jusqu'à 120 francs le kilogr. Sa qualité essentielle étant la fraîcheur, elle se mange peu cuite; les amateurs la préfèrent crue.

Salade de truffes noires à la parisienne. (*Haute cuisine*). — *Formule 4,897.* — Brosser des truffes fraîches (si elles étaient de conserve il faudrait les faire chauffer au bain-marie après avoir débouché le flacon) les faire cuire au vin de Madère ou de Xérès sec, pendant quinze à vingt minutes. Eplucher les truffes, les tailler en lames et les mettre chaudes dans l'assaisonnement indiqué pour la salade de truffes blanches.

Remarque. — La richesse des truffes, la fugacité essentielle de leur arome ne permettent l'association d'aucun produit de haut goût, d'aucun condiment trop aromatique; la finesse du parfum des truffes doit seule dominer.

Salade de truffes panachée à la toulousaine (*Haute cuis.*). — *Formule 4,898.*

Procédé général. — Mélanger en égales parties, tête de céleri cuit, truffes épluchées, le tout chaud, coupé en rouelles et olives farcies; mélanger dans un bon assaisonnement.

Salade de poisson. (*Cuis. française*).— *Formule 4,899.*

Procédé général. — On met en salade toutes sortes de poissons, mais, principalement, ceux de l'ordre des malacoptérygiens à chair feuilletée et sans beaucoup d'arêtes; tels que le saumon, le turbot, le brochet, le bar, le cabillaud, le merlan, etc. Le poisson cuit au court-bouillon et froid, on distrait la peau et les arêtes et on divise les chairs par lames aussi régulières que possible. Préparer un assaisonnement dans un saladier, y mettre le poisson, le sauter et le laisser macérer dix à quinze minutes au moins.

Facultativement, on peut dresser le poisson en pyramide sur un compotier, en décorant la base avec œufs et cœurs de laitues; soit en le dressant sur un saladier et établissant dessus un grillage de filets d'anchois dont on a garni les triangles avec jaunes et blancs d'œufs hachés, fines herbes et câpres. On établit tout autour une couronne de filets d'anchois roulés, contenant une olive tournée.

Il est évident que ces salades de poissons peuvent aussi être dressées à la gelée en forme d'aspic. (Voir ce mot).

Salade de langoustines (*Cuis. espagnole*). — *Formule 4,900.* — Aussi appelée salade *à la Montellano.*

Faire cuire à l'anglaise des pointes d'asperges vertes, des haricots verts et des petits pois; éplucher et émincer quelques radis et la chair des langoustines d'Espagne que l'on peut remplacer par des crevettes.

Préparer un assaisonnement avec huile, vinaigre, poivre, sel, moutarde anglaise, pointe de cayenne, essence d'anchois, cerfeuil et estragon hachés; ajouter toutes les substances et bien mélanger. Mettre sur la glace avant de servir. (Com. par C. L. S. — Madrid).

Salade de homard à la russe. — Voir HOMARD.

Salade de homard aux truffes. — Voir HOMARD.

Salade d'écrevisses à la nantuatienne (*Haute cuisine*). — *Formule 4,901.* — Châtrer et faire cuire trois ou quatre douzaines d'écrevisses au court-bouillon, au vin blanc, avec légumes et aromates d'usage. Sortir les bisques de leur carapace, piler les plèvres avec la masse thoracique, passer au tamis et en recueillir la purée. La mettre dans un saladier, avec poivre, sel, un peu de vinaigre de vin ou jus de citron et huile fine; ajouter les bisques chaudes, laisser macérer pendant vingt ou trente minutes, en les sautant souvent. Les dresser dans des petites coquilles de ricardes, Saint-Jacques ou Vénus.

Salade de crustacés à la Neptune. — *Formule 4,902.* — Cuire une langouste selon la formule 1,243 et, pendant qu'elle est chaude, en décarapacer la queue; sortir le boyau intestinal; escaloper les chairs et les mettre dans une macération selon la formule 3,105.

Pendant ce temps, piler la matière thoracique avec le corail de la queue, s'il y en a. Passer au tamis et recueillir la purée; la mettre dans un saladier, avec poivre, sel, huile et vinaigre, une pointe de cayenne.

D'autre part, faire pocher des huîtres fraîches dans de l'eau acidulée et salée; le temps de les faire raidir seulement. Faire ouvrir des moules dans une casserole sur le feu avec sel et jus de citron; les détacher des valves et les mettre dans

le saladier avec un peu de leur eau ; ajouter également les huîtres chaudes, pochées, ainsi qu'une quantité relative de crevettes ou de queues d'écrevisses ; sauter le tout et laisser mariner pendant quelques minutes.

Dresser sur un compotier ou sur un plat rond les escalopes de langouste en forme de turban serré et haut. Dresser au milieu, en pyramide, la garniture composée d'huîtres, de moules et de crevettes.

Mettre le restant de la sauce dans une sauce rémoulade et la servir à part.

Remarque. — Ces deux dernières formules sont des plus riches ; elles se distinguent surtout par l'accord et leur composition naturelle. On peut évidemment, selon les circonstances, faire des associations plus ou moins hétérogènes en leur donnant des appellations diverses, mais je laisse au praticien ce soin, tout de circonstance, et l'engage à ne s'écarter que le moins possible de la nature et de la pureté des éléments qui doivent composer une salade de crustacés.

SALAGE, *s. m.* — Action de saler les substances alimentaires. Ne pas confondre avec salaison.

SALAISON, *s. f.* — All. *das Gesalzene ;* angl. *salted provisions ;* ital. *salsume ;* esp. *cecina*. De *salsamatum*. — Ensemble des substances alimentaires salées. Les salaisons sont des conserves alimentaires connues depuis la plus haute antiquité.

L'action du salage a pour effet de saturer la partie aqueuse des viandes, de s'insinuer dans les tissus et de coaguler les parties albuminoïdes, en tuant du coup les germes fermentescibles ; et par ce fait même détruit toutes les propriétés alibiles de la viande fraîche. On distingue plusieurs sortes de salaisons ; celles obtenues par le salage à sec, par la saumure, et le salage mixte. (Voir JAMBON et SAUMURE).

HYGIÈNE. — L'usage immodéré des salaisons produit quelquefois, la diarrhée et le scorbut ; mais il suffit, pour combattre ces effets, de les condimenter avec du jus de citron (Voir JUS). Les meilleures salaisons sont donc celles au demi-sel ou obtenues par la saumure. (Voir JAMBON et SAUMURE.)

SALAMANDRE, *s. f.* — Barre de fer d'environ un mètre et demi de longueur, élargie et aplatie d'un bout, que l'on chauffe à blanc et que l'on approche des mets, pour leur donner une apparence gratinée.

On se sert aussi de salamandre à gaz, contenant à l'extrémité une sorte de pomme d'arrosoir perforée de trous.

SALAMI, *s. m.* — Le salami est un produit de la charcuterie italienne, comme son nom l'indique.

Les salamis de Bologne jouissent d'une ancienne renommée.

Salami de Bologne (*Charcut. italienne*). — — *Formule 4,903.* — Procéder exactement et avec les mêmes produits et comme il est indiqué à l'article mortadelle formule 3,348, en ayant soin de supprimer la cochenille. On les emballe dans des boyaux gras de porc, d'une longueur de cinquante à soixante centimètres ; on les suspend au séchoir pendant quatre ou cinq jours, on les ficelle, et on les remet au séchoir jusqu'à ce qu'ils soient secs. Les salamis se mangent crus.

Salami à l'italienne (*Charc. française*). — *Formule 4,904.* — Employer :

Bœuf sans tendons	kilogr.	3
Porc maigre sans nerf	»	6
Lard frais	»	1.500

Procédé. — Hacher le bœuf très menu ; hacher aussi, mais grossièrement, le porc maigre ; couper le lard en dés d'un centimètre. Réserver le lard et ajouter aux deux viandes l'assaisonnement suivant :

Sel de cuisine pilé	grammes	400
Poivre blanc moulu	»	40
Poivre noir entier	»	20
Gousses d'ail	nombre	6

Manier bien le tout, de façon à bien mélanger l'assaisonnement et ajouter les lardons ; mélanger encore, introduire la chair dans l'appareil, et pousser dans des boyaux gras de bœuf ou dans des chaudins. Suspendre les saucissons et les laisser s'essuyer pendant quelques jours, les ficeler et les remettre au séchoir jusqu'à ce qu'ils soient secs. On ne cuit pas les salamis ; c'est pourquoi ils doivent être très secs.

Salami à l'allemande (*Deutscher Salami*). — *Formule 4,905.* — Employer :

Bœuf sans tendons	kilog.	2
Viande maigre de porc, sans tendons	»	1
Lard frais ferme	»	1

Procédé. — Hacher le bœuf très menu ; hacher aussi plus grossièrement la viande de porc ; couper le lard en dés et préparer l'assaisonnement suivant :

Sel de cuisine pilé	grammes	120
Poivre blanc moulu	»	20
Sucre en poudre	»	2
Salpêtre	»	8

Faire infuser dans deux décilitres de vieux vin du Rhin, une demi-douzaine de gousses d'ail. Ajouter l'assaisonnement sur les viandes, arroser avec le vin en retirant l'ail et bien manier le tout ; ajouter enfin le lard et mélanger. Pousser ces chairs à la seringue dans des vessies de veau ; les suspendre au séchoir pendant quelques jours. Les ficeler, les fumer à froid, et achever le séchage à air sec. Comme les précédents ils se mangent crus et doivent être très secs.

SALAMBÔ, *s. m.* — On a donné ce nom, en mémoire du célèbre roman de Flaubert, à un petit four ou bouchée qui se prépare de la façon suivante :

Salambô (*Bouchée*). — *Formule 4.906.* — Coucher, à l'aide de la douille à langue de chat, de petits choux longs de quatre centimètres. Les garnir à la crême à la vanille et les glacer au sucre cuit au cassé. Avant qu'ils soient refroidis on sème des pistaches hachées dessus.

SALANGANE, *s.f.* — Oiseau de la famille des hirondelles ; *Hirundo esculenta* de Linné, dont on distingue cinq variétés ; (voir ALCYON) et qui fournissent un nid comestible communément appelé *nid d'hirondelle.*

La salangane habite l'archipel Indien ; elle pullule surtout en Chine, en Cochinchine et au Japon. Elles suspendent leurs nids au sommet des rochers dans les fissures abritées de la pluie. C'est là que les habitants des îles de la Sonde vont les dénicher au péril de leur vie, pour les expédier au centre des marchés, Sumatra, Batavia et Pékin.

On trouve aussi au Tonkin l'*alcyon*, appelé par les indigènes *chim* et *salangan,* aux îles Manille; c'est une variété de salangane, dont les nids sont également très estimés.

Jusqu'à nos jours on croyait que les nids d'hirondelles étaient composés d'écume de mer ou de frai de poisson. D'autres naturalistes ont prétendu qu'ils étaient formés de la substance gélatineuse d'une algue marine appelée par les Chinois *agar-agar ;* appuyant leur hypothèse sur ce que les nids comportent des fragments de tissus végétaux. Poivre, Buffon, Dorbigny, donnèrent cours à cette opinion.

Mais des études plus approfondies ont démontré que ces tissus n'existaient que dans les parties extérieures, et une analyse faite par le pasteur Senebier démontra que les nids de salanganes ne décelaient aucun produit végétal, ni aucun indice d'origine maritime ; qu'ils ne sont qu'une gelée animale qui s'élabore dans l'estomac même de l'oiseau, qui s'en dégorge comme le font plusieurs autres espèces d'hirondelles. La salangane attache cette substance aux rochers, la façonne avec ses pattes et son corps en forme de nid, qui se solidifie ensuite.

Les recherches du docteur Montagne en 1847, celles de M. Trécul en 1855, et plus tard encore les analyses de Payen confirmèrent définitivement cette opinion.

EXPÉRIENCES. — Voulant de mon côté étudier les nids d'hirondelles au point de vue pratique de l'art culinaire, je me fis adresser de Padang, par les soins du chef de cuisine du gouverneur, des nids cueillis avant la ponte et d'autres cueillis après le départ de la couvée, enfin des pseudo *nids épurés*, les plus communs chez les grands marchands de comestibles européens.

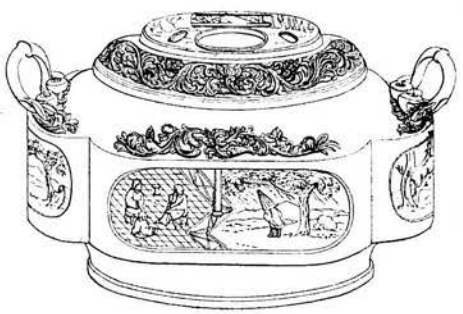


Fig. 1,034. — Soupière japonaise.

Je fis tremper les trois différents nids à l'eau tiède pendant quatre heures. Le nid cueilli avant la ponte était blanc, ne contenant que très peu d'impuretés ; les filaments se détachaient facilement; celui cueilli après le départ de la couvée était d'un goût plus fragrant, de couleur plus foncée et plus chargé de duvet. Le potage fait avec ces nids naturels ne se sont pas pris en gelée en se refroidissant. Le nid cueilli avant la couvée est bien supérieur à l'autre.

Quant au *nid épuré*, dénomination qui déguise la falsification, il était parfaitement propre et se présentait sous forme de gélatine ramollie sans filaments ou à peine simulés. Et, contrairement aux précédents, le potage aux *nids épurés* forme une espèce de gelée en se refroidissant.

Renseignements pris, ces nids ne sont qu'une falsification faite de toutes pièces avec l'*agar-agar*, fucus auquel on croyait que la salangane empruntait les éléments nécessaires pour la construction

de son nid. On obtient d'abord une colle que l'on aromatise, en lui donnant l'apparence de forme, de couleur et d'arome des vrais nids. La maison *Chevet*, pendant que j'y étais, payait les nids d'hirondelles jusqu'à mille francs le kilogramme, et plus tard, sous M. Lasson, la maison *Potel et Chabot*, jusqu'à 750 francs.

Moyens de les reconnaître. — Les nids de salanganes naturels se présentent ronds, mais le plus souvent cassés, de forme ovoïde concave et gélatineuse, à bord jaboté; les filaments qui se détachent dans la cuisson, ont l'aspect gélatineux du sagou, se présentant en ruban comme des nouilles fines légèrement crépées, indice certain que cette matière est dégorgée par l'oiseau.

Au contraire, les faux nids, semblables à des feuilles de gélatine molle, n'offrent pas de filaments.

Analyse chimique. — Payen a donné le nom de *cubilose* en le faisant dériver de *cubile, nid*, à la substance neutre, albuminoïde, agglutinative et alimentaire des nids de salanganes dans laquelle il a trouvé 9,34 d'azote pour 100 et 14 de cendres contenant des phosphates, chlorures, carbonate et sulfate alcalin, calcaire et magnésien.

HYGIÈNE — La quantité d'azote, la présence du phosphate et des sels alcalins résument *clairement* les propriétés génésiques, réparatrices et de facile digestion du nid d'hirondelle, si estimé des Chinois. Ils deviennent plus excitants encore par les condiments spéciaux dont on les aromatise.

USAGE CULINAIRE. — Ceux qui n'ont vu les nids d'hirondelles que dans le *menu* d'un roman à travers la Chine ou dans l'unique recette de potage inscrit dans tous les ouvrages de cuisine parus jusqu'à ce jour, peuvent se figurer que là se borne leur emploi.

Non seulement, les nids de salanganes entrent dans plusieurs potages de poisson, de gibier et de poulet, mais on en fait des mets dont ils sont la base, et des garnitures recherchées de la haute cuisine chinoise; comme chez nous les rognons de coq, les champignons et les truffes, les nids d'hirondelles sont indispensables à la table des mandarins du Céleste Empire.

Nettoyage des nids de salanganes (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 4,907.* — Faire tremper les nids pendant une nuit dans de l'eau froide; les égoutter, les éponger sur un linge et les nettoyer en les tenant de la main gauche avec une petite pince, pendant que de la droite, avec l'aiguille à brider ou avec la pointe du couteau, on enlève le duvet qu'il pourrait y avoir et on dégage les filaments les uns des autres. Dans cet état, les nids sont prêts à être utilisés.

Nids d'hirondelles à la siamoise. — *Formule 4,908.* — Faire rôtir saignant autant de *Macacoua* (voir ce mot) que de nids; lever les filets de la poitrine, piler et passer au tamis le restant, recueillir la purée et mettre avec un peu d'eau la poitrine et les nids dans une casserole de terre spéciale. Assaisonner de sel et gingembre en poudre. Ajouter une quantité relative de tubercules de *Gin-Seng* (voir ce mot) épluchés et coupés en dés; couvercler et laisser mijoter doucement.

Quand le tout est cuit, poser la casserole chinoise sur une assiette et la servir. Il en faut une pour chaque convive.

Ce met jouit d'une grande réputation à *Bankok*, capitale du royaume de Siam, où il se fait un commerce important de nids d'hirondelles.

Nids de salanganes au macacoua. (*Sakoï-pouka, Makakoua*). — *Formule 4,909.* — Cette méthode fait partie de la haute cuisine chinoise.

Procédé. — Nettoyer les nids selon la règle; d'autre part, préparer un salmis de *macacoua* (voir ce mot), faire cuire la sauce salmis avec les nids, assaisonnée de sel, gingembre en poudre et de *calambac* (voir ce mot); faire cuire à petit feu; lorsqu'ils sont cuits, ajouter la viande, faire cuire un instant encore et servir avec quelques morceaux de gibier sauce dans une tasse chinoise pour chaque convive. — Cette méthode est usitée à Pékin.

Nids de salanganes à l'Indo-Chinoise (*Poulet ou colombe aux*). — *Formule 4,910.* — Découper le poulet, les colombes ou pigeons, faire cuire les carcasses à part pour obtenir un consommé réduit. D'autre part, faire saisir au beurre les poitrines et les cuisses; saupoudrer avec sel, *tambac* et karry, mouiller avec le consommé obtenu, ajouter les nids d'hirondelles et laisser cuire doucement.

D'autre part, faire cuire du riz à l'eau au naturel, le faire essuyer un instant à l'étuve et le servir en même temps temps que les nids d'hirondelle dans une tasse à part pour chaque personne.

Remarque. — Selon les contrées et les ressources, les nids d'hirondelles sont mis à côté du gibier avec du *Gin-Seng* (voir ce mot) assaisonné de *calambac*, de gingembre ou de karry, que l'on fait cuire à petit feu. Mais les préparations les

plus communes sont les suivantes sous forme de potage.

Nids de salanganes aux chrysalides (*Potage Chinois*). — *Formule 4,911.* — Se procurer une quantité suffisante de chrysalides, de vers à soie, de vers de bambous ou de blattes (voir INSECTES et CAFARD). Les pocher à l'eau salée et les réserver. D'autre part, préparer un fort consommé de gibier, de poulet ou de poisson; apprêter les nids selon la règle et les faire cuire dans le consommé avec du *Calambac* et du gingembre en poudre et faire mijoter pendant une heure et demie à deux heures. Au moment de servir, ajouter les chrysalides, qui remplacent avantageusement les rognons de coq et les quenelles de poulet. Servir dans des tasses chinoises. — Ne riez pas, c'est exquis!

Nids de salanganes au Gin-Seng (*Cuis. japonaise*). — *Formule 4,912.* — Eplucher et couper en dés des bulbes de *Gin-Seng* (voir ce mot); les mettre dans une casserole de terre avec les nids préalablement dégorgés et nettoyés, sel, gingembre en poudre et un riche consommé de gibier, de volaille, de bœuf ou de poisson; faire cuire et servir en petite soupière pour chaque convive.

Remarque. — La base de l'assaisonnement des nids d'hirondelles est le *Gin Seng*, le *Calambac* et le gingembre; lorsqu'on ne peut se procurer les premiers, on ne doit pas omettre le dernier qui relève et communique ce goût particulier si apprécié des amateurs des nids d'hirondelles.

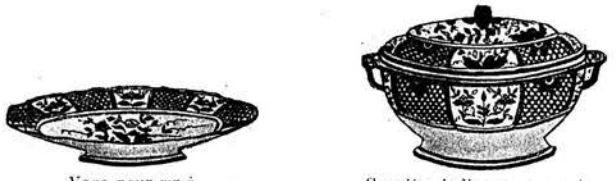
Nids d'hirondelles aux œufs de perroquet (*Haute cuisine indienne*). — *Formule 4,913.*

Procédé. — Préparer un consommé de *reptiles* : crotale, boa, caïman ou tortue, après leur avoir extirpé la tête, le fiel, la peau et le sang. Apprêter des nids de salanganes selon la règle, les faire cuire avec le consommé suffisamment condimenté et relevé de *curie* et de *tambac*. Cinq minutes avant de servir, casser six œufs frais de perroquet dans le potage en ébullition. Servir en vase clos et du riz cuit au naturel à part. (Communiqué par M. VIRLET D'AOUST).

Ce potage est considéré par les indigènes autocrates des pays où règne la polygamie comme le plus prolifique et le plus puissant réparateur.

Potage aux nids d'hirondelles à l'ambre. — (Voir AMBRE).

Potage aux nids d'hirondelles (*Cuis française*). — *Formule 4,914.* — Apprêter les nids selon la règle décrite plus haut; les mettre dans un fort consommé de gibier ou de volaille; assaisonner de gingembre en poudre, d'une pointe de piment et laisser cuire doucement. Au moment



Vase pour riz à l'indienne. — Soupière indienne pour potage de salangane.

Fig. 1.035.

de servir, ajouter six à huit rognons de coq par personne, pour remplacer les chrysalides. — Servir dans des petites soupières chinoises, une pour chaque convive.

Remarque. — On les prépare aussi au bouillon de poisson (voir POTAGE); dans ce cas, on peut remplacer les rognons de coq par de petites quenelles de poisson; par des quenelles de perdreau lorsqu'il est à base de gibier, et par des rognons de coq lorsque le potage est à base de consommé de volaille.



Fig. 1.036. Tasse pour potage aux nids de salanganes.

SALCES (*Géogr. gastr.*). — Vin de liqueur du Roussillon (Pyrénées-Orientales), d'une force alcoolique de 17 à 18 degrés.

SALÉ (*Petit*). — On appelle *petit salé* différentes parties du porc salées en saumure pendant quelques jours. Pour sa préparation voir la formule 2.969 du IIIe volume et les suivantes. Se dit aussi de la charcuterie en général.

SALEP, *s. m.* All. et angl. *Salep*; ital. *saleppa*; esp. *salep*. — Nom donné aux tubercules alimentaires de différentes espèces d'orchis (Voir ce mot). Ces tubercules desséchés, nous viennent de la Turquie, de la Perse, de l'Algérie, tantôt réduits en poudre ou simplement en filés sous forme de chapelet.



Fig. 1.037. Vase pour macacoua aux nids d'hirondelles (Formule 4,909).

C'est surtout avec les bulbes de l'orchis papillonacé, la plus belle des espèces, que les Orientaux préparent le *salep*. Les essais qui ont été faits en

France sur les orchis indigènes ont donné un salep qui ne le cède en rien à celui d'Orient.

Préparation du salep. — *Formule 4,915.* — Cueillir les bulbes d'orchis mâle au début de la floraison et enlever les radicelles; les laver, les enfiler en chapelet et les faire bouillir à grande eau jusqu'à ce qu'ils aient pris une consistance gélatineuse. Les retirer, les égoutter sur un tamis et les faire sécher au soleil ou à l'étuve. On les conserve ainsi ou on les réduit en poudre.

USAGE CULINAIRE. — On se sert du salep en poudre comme de la fécule, et en grains ou concassé comme du tapioca ou du sagou; les Orientaux le font entrer dans la plupart de leurs préparations culinaires.

Dourdoulma (*Glace au salep. Cuis. arabe*). — *Formule 4,916.* — Faire un appareil, avec du lait et du salep en place de jaunes d'œuf; vanille, zeste d'orange ou de citron, cinnamome (cannelle), en un mot l'arome désiré.

Le plus souvent on met moitié salep en poudre et moitié farine de riz (fleur). On fait épaissir sur le feu, en remuant selon la méthode ordinaire et on fait ensuite glacer.

Remarque. — Cette glace, en raison de la maigreur de l'appareil, offre le plus souvent l'aspect de la granite. Elle se gèle en pain comme un morceau de glace, si on la frappe.

Potage lié au salep. — *Formule 4,917.* — On se sert du salep en poudre pour faire des potages liés de la même façon que pour les fécules (Voir POTAGE).

Consommé au salep. — *Formule 4,918.* — On se sert du salep en grains ou perles, de la même façon que le sagou ou le tapioca (Voir CONSOMMÉ).

SALERNE. — Ville d'Italie, station climatologique, chef-lieu de la province de ce nom. Déjà réputée au huitième siècle pour son école de médecine; mais l'Ecole de Salerne ne devint célèbre qu'au milieu du douzième siècle, alors que le docteur Jean de Milan édicta ses fameux préceptes en vers sur la cuisine et l'hygiène alimentaire. J'ai eu l'occasion d'en citer quelques-uns dans cet ouvrage.

SALERS (*Géogr. gastr.*). — Petite ville du département du Cantal, produisant une race de bœuf (Voir ce mot) renommée.

SALICAIRE, *s. f.* — On appelle vulgairement *lisimachie rouge* le *lythrum salicaria* de Linné. Cette plante aquatique ou marécageuse est estimée des habitants du Kamtschatka, dont ils préparent les feuilles comme les épinards ou les mangent crues en salade; avec ses jeunes pousses on fait une boisson fermentée et aussi de l'eau-de-vie.

SALICOQUE, *s. f.* — L'une des variétés de la crevette (Voir ce mot).

SALICORNE, *s. f.* (*Salicornia lierbaiea*). — Plante qui croît dans les marécages, sur les bords de l'Océan et de la Méditerranée. Dans les Iles britanniques on confit ses jeunes rameaux dans le vinaigre pour l'assaisonnement de la salade.

On distingue également la salicorne ligneuse, *salicornia fructicosa*, qui croît dans le sable; elle sert aux mêmes usages alimentaires que la précédente. On la dit antiscorbutique.

SALIMAN, *s. m.* — Poisson d'eau douce du Siam, de la grosseur d'un petit merlan; remarquable par le dard qu'il porte à la queue. Sa chair blanche est très estimée; elle se prépare culinairement comme le merlan.

SALMIGONDIS, *s. m.* — D'après Ménage, étymologie latine de *salgama*, substances confites dans la saumure et *conditus*, assaisonnée. — Ragoût composé de plusieurs substances alimentaires. Même sens que salpicon. (Voir ce mot).

SALMIS, *s. m.* De *salmaga* et *mi*, moitié; moitié salé, moitié confit. — Ragoût le plus souvent composé de gibier, dont on lève et coupe les principaux morceaux pour les remettre dans leur propre coulis, obtenu avec les autres parties.

Salmis (*Haute cuis.*). — *Formule 4,919.*

Procédé général. — Faire cuire à point le gibier dont on veut se servir, canard, pigeon, pintade, faisan, coq de bruyère, gélinotte, perdrix, sarcelle, pluvier, etc., enfin quel que soit le genre de gibier.

Lever les poitrines, les découper en morceaux réguliers, les parer en enlevant la peau et les réserver sur une assiette. Lorsqu'il s'agit de gibier qu'on ne vide pas, bécassine, bécasse, etc., on se sert des intestins pour farcir des croûtons (Voir ce mot).

Hacher les carcasses, les piler dans un mortier; les mettre dans une casserole avec un Mirepoix (Voir ce mot); ajouter de l'espagnole pour gibier

et du fumet de gibier si on en a à sa disposition ; on aura soin d'ajouter quelques grains de genévrier. Passer la purée au tamis et à l'étamine ensuite ; remettre la sauce dans une casserole avec les morceaux de gibier, des têtes tournées et jus de champignons frais. On peut aussi y ajouter des truffes et des morilles fraîches.

Coller un croûton frit, en pyramide, sur un plat d'entrée à bordure de métal, ou établir une galerie de croûtons frits collés sur le plat. Dresser les morceaux de gibier appuyés debout, les entourer des croûtons farcis et de la garniture ; surmonter le croûton d'un attelet garni ; saucer et servir le surplus de la sauce et de la garniture à part.

Remarque. — Le salmis doit se distinguer par son goût essentiellement naturel ; pour cela, il doit y avoir une absence complète de vin, et de demi-glace de bœuf, ou de sauce à base de viande de boucherie. Le coulis (voir ce mot) du gibier seul doit constituer la base de la sauce salmis, qui doit être relevée par une condimentation aromatique et non par les vins.

Toutefois, on peut se permettre, si le salmis est aux truffes, d'ajouter le vin de Madère, dans lequel elles ont cuit, et de la glace de gibier, si on voulait le rendre très corsé.

A tort, on a aussi ajouté toutes sortes de garnitures pour le dressage du salmis. Une bordure à base de foie gras ou de foie de volaille, ou d'autre gibier, pochée dans un moule et surmontée d'une couronne de croûtons et de lames de truffes, dans le puits de laquelle on dresse le salmis, est la seule bordure que l'on puisse se permettre d'y joindre.

J'ajoute que, pour obtenir un excellent salmis, le gibier ne doit jamais être trop faisandé.

Salmis (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4.920.* Couper en morceaux réguliers les plus beaux morceaux du gibier de la veille ; les parer et enlever la peau, hacher les carcasses. Faire un petit roux dans une casserole, les ajouter avec le jus du gibier s'il en reste ; un peu de vin rouge ou de vin de Madère et du bouillon.

Faire sauter à la poêle pour faire prendre couleur, jambon cru, oignon, échalote, pointe d'ail, carotte, coupée en petits dés, thym, laurier, clou de girofle, basilic, poivre en grains concassés, quelques baies de genièvre. Ajouter cet appareil dans la sauce salmis et laisser mijoter pendant trois quarts d'heure, au moins, jusqu'à ce que la sauce soit corsée et liée à point. La passer alors au tamis par pression et la remettre dans la casserole avec les morceaux de gibier, des champignons, l'amener à bon goût, faire chauffer et dresser le salmis.

Remarque. — Ce salmis, fait selon la prescription sus-énoncée, sera aussi bon que celui qu'on sert dans la plupart des restaurants. Il est évident que l'on peut mélanger toutes espèces de gibiers.

Salmis conservé. — Procéder selon la formule 300.

Salmis de canard. — Voir CANARD.

Salmis de bécasse. — Voir BÉCASSE.

SALMONÉS, *s. m. pl.* — En zoologie, famille de poissons malacoptérygiens dont le saumon est le type. Elle comprend tous les dérivés du saumon ; truite saumonée, ombre, jusqu'à l'éperlan (Voir, plus loin, la planche des principaux salmonés).

SALPÊTRE, *s. m.*, all. *salpeter* ; angl. *saltpeter* ; ital. *salpetro* ; esp. *salitre*. — Azotate ou nitre de potasse et d'acide azotique ou nitrique.

Le salpêtre se trouve à l'état naturel, et en grande quantité aux Indes, en Egypte, aux îles de Ceylan et dans quelques contrées de l'Amérique méridionale. Il existe également en petite quantité dans le sol de nos caves et dans les murs humides, dont on l'extrait des plâtres. On s'en sert en charcuterie, et pour certaines conserves alimentaires par dessication ; mais surtout dans les saumures, pour communiquer la couleur rose et empêcher les salaisons de rancir.

L'emploi du salpêtre doit être fait avec connaissance de cause ; en trop grande quantité, non seulement il communiquerait un goût désagréable aux substances mais il pourrait être nocif. Employé à petites doses et déterminées, il devient un agent précieux pour la conservation ; il communique aux chairs, avec la couleur rose, la potasse nécessaire pour diminuer la force d'extraction du sel, auquel il est d'ailleurs toujours associé. Le salpêtre ajoute également aux viandes un peu de chaux et de magnésie qui aide l'élaboration de leur digestion.

SALPICON, *s. m.* — Dérivé du latin *sal*, sel et de l'espagnol *picar*, pic, pointe ; *salpicar* que je trouve aussi dans le provençal et le portugais. Ce qui a formé par conjonction *saupiquet* (Taillevent, vers 1410), qui, dans l'ancien français, signifiait *sauce piquante*, et plus tard *solpiquet* (Reculet, 1859) ; ragoût qui excite l'appétit.

Comme on le voit, de *salpicar* on a fait *saupiquet*,

sauce piquante et *salpicon* ; ce qui avait complètement dérouté les étymologistes et les lexicographes qui n'en parlent pas. — Aujourd'hui, mélange de viandes et de cryptogames (truffes ou champignons), de poissons ; de fruits ou de végétaux, coupés en petits dés, assaisonnés et liés avec une sauce délicate.

Selon le genre, ils se composent d'une ou plusieurs substances, coupées en petits cubes carrés, qui servent à différentes préparations culinaires ; liés avec différentes sauces et employés comme garnitures diverses.

Salpicon à la reine. — *Formule 4,921.* — Tailler en très petits dés : blanc de volaille, champignons frais, truffes, ris de veau, le tout lié avec une sauce suprême. — Cette garniture sert pour les bouchées et autres mets qui portent la dénomination *à la reine*.

Salpicon pour croquettes de volaille. — *Formule 4,922.* — Couper en petits carrés des champignons frais, des truffes, de la langue écarlate et du blanc de poulet ; le tout lié avec une sauce allemande très corsée. — Il sert pour les croquettes de volaille.

Salpicon à la royale. — *Formule 4,923,* — Il se compose de foie gras frais, de blanc de volaille, de ris de veau ou d'agneau et de champignons frais cuits ; le tout coupé en petits dés et lié avec une sauce béchamelle.

Salpicon à la toulousaine. — *Formule 4,924.* — Il se compose de foie gras, cuit ; de truffes, de champignons, le tout coupé en petits dés et lié avec une sauce suprême réduite avec du jus de champignons.

Salpicon à la vierge. — *Formule 4,925.* — Il contient des champignons blancs de Paris, frais cuits, de la cervelle et des ris de veau ; le tout coupé en petits dés, lié avec une sauce béchamelle, réduite avec du jus de champignons frais. — Il sert pour les croquettes, les coquilles, les petites timbales, les croustades et les bouchées.

Salpicon à la régence. — *Formule 4,926.* — Couper en dés : truffes, crêtes, rognons de coqs, foie gras frais poché au four, le tout lié avec une sauce demi-glace au vin de Madère. — Il sert aux mêmes usages que les précédents.

Salpicon à la financière. — *Formule 4,927.* — Il se compose de truffes, quenelles de volaille, champignons frais, langue écarlate ou jambon, ris de veau ; le tout lié avec une sauce demi-glace. — Il sert pour les bouchées, croustades ou les petites coquilles au gratin.

Salpicon à la Saint Hubert. — *Formule 4,928.* — Il se compose de truffes, de champignons, de chair de gibier, le tout coupé en petits dés et lié avec une purée de gibier. — Il sert pour les bouchées, les croustades, les coquilles ou les croquettes.

Salpicon à la Montglas. — *Formule 4,929.* — Il se compose de foie gras frais, cuit, et truffes. (Voir aussi MONTGLAS.)

Salpicon à la périgourdine. — *Formule 4,930.* — Il se compose de truffes fraîchement cuites au vin de Madère, épluchées et coupées en petits dés, encore chaudes ; lié avec le fond de cuisson et de la demi-glace.

Salpicon à la milanaise. — *Formule 4,931.* Ce sont des petits macaronis, des truffes, de la langue écarlate, le tout coupé en dés et lié avec une sauce tomate réduite au vin de Marsala. — On l'emploie pour des croustades, coquilles, bouchées, petites timbales.

Salpicon à l'italienne. — *Formule 4,932.* — Il contient des amourettes, de la cervelle, des ris de veau, des champignons et du jambon ; le tout lié avec de la demi-glace au madère.

Salpicon à la nantuatienne. — *Formule 4,933.* — Il se compose de champignons et de queues d'écrevisses, le tout lié avec un coulis à la crème, selon la formule 473. — Il sert pour croquettes, petites croustades, coquilles gratinées, bouchées, etc., auxquels il donne sa dénomination.

Salpicon à la Neptune. — *Formule 4,934.* — Il est formé d'huîtres pochées et coupées en dés, de queue de langouste, de champignons, le tout lié avec une purée d'oursins. — On l'utilise pour les croustades, petites timbales, croquettes, bouchées, et on le sert aussi chaud et froid sur des coquilles auxquelles il donne son nom.

Salpicon à la Joinville. — *Formule 4,935.* — Il se compose de crevettes, de champignons et de truffes, le tout lié avec une sauce de poisson à la Joinville. (Voir SOLE.).

Salpicon de poisson à la régence. — *Formule 4,936.* — Il est composé de laitances ou de foies de poissons, d'huîtres pochées et de bisques d'écrevisses, le tout coupé en petits dés et lié avec une sauce blanche à la régence. — Il sert aux mêmes usages que les précédents.

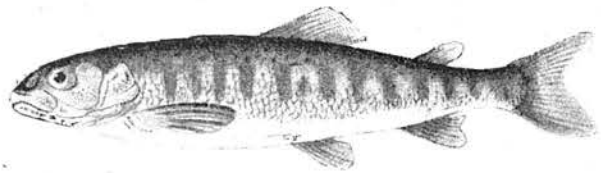


Fig. 1,038. — Truite saumonée du Rhin.

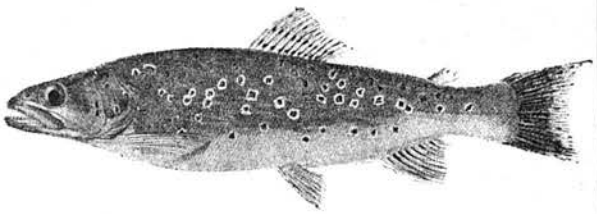


Fig. 1,039. — Truite de rivière.

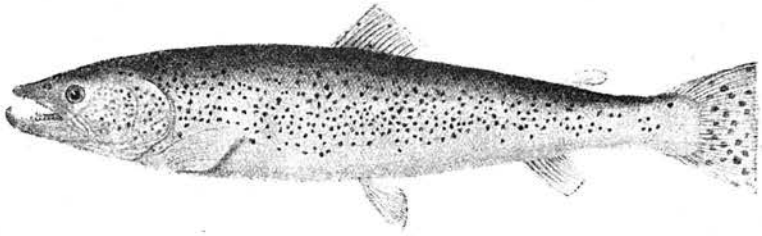


Fig. 1,040. — Truite du Lac de Genève.

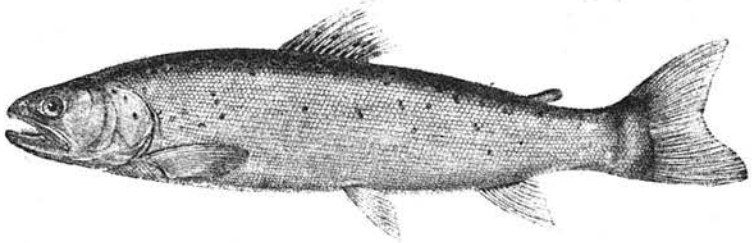


Fig. 1,041. — Truite saumonée du Rhin.

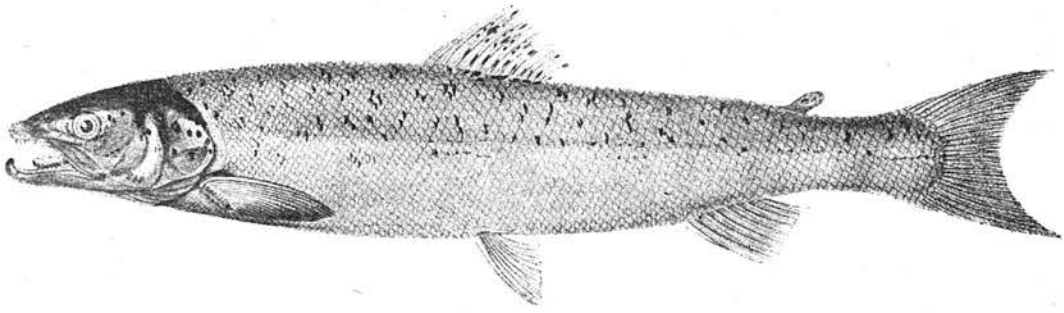


Fig. 1,042. — Bécard du Rhin.

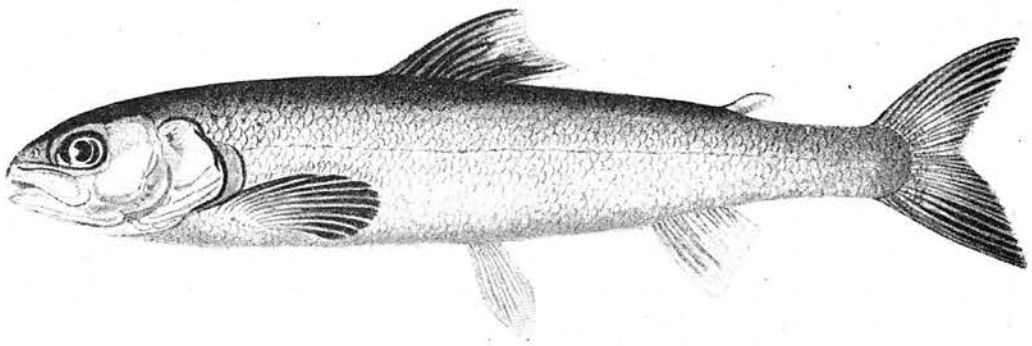


Fig. 1043. — Saumon de la Moselle.

Remarque. — On fait aussi des salpicons pour croquettes avec des œufs et des champignons; avec des pointes d'asperges, petits pois, carottes, pour potages. On en fait en outre aux fruits confits pour les poudings et certaines sauces d'entremets.

SALSEPAREILLE, *s. f.* (*Smilax*) All. *Salseparill*, *Sarsaparill*; angl. *salsaparill*, *sarsaparill*; ital. *sarsapariglia*; esp. *sarzaparrilla*. — Genre de plantes asparaginées originaires des pays chauds et dont les racines sont employées comme dépuratif sudorifique, et dans tous les cas où il s'agit d'activer les fonctions du système cutané. On la donne communément en décoction, soit seule, soit associée à d'autres sudorifiques.

Décoction de salsepareille. — *Formule 4,937.* — Employer :

Salsepareille coupée menu.....	grammes	150
Eau.....	litres	3

Procédé. — Mettre l'eau et la salsepareille sur le feu et faire réduire au tiers; c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il reste un litre de liquide.

Sirop de salsepareille. — *Formule 4,938.* — On peut obtenir un sirop de salsepareille en ajoutant à la dose précédente une quantité suffisante de sucre pour obtenir 30 degrés. On le prend à la dose de 60 à 100 grammes par jour.

SALSIFIS, *s. m.* (*Tragopogon porrifolium*, *L.*). All. *Bocksbart*, *Haferwurzel*; angl. *salsify goat's beard*; ital. *sassefrica*; esp. *barba cabruna*; *cercifis*. — Plante synanthérée, dont la racine et les pousses sont alimentaires, et a été regardée autrefois, comme apéritive et dépurative.



Fig. 1,044. Botte de salsifis blancs.

On distingue plusieurs sortes de salsifis, mais celle qui nous occupe est la plus connue dans la cuisine française, avec l'espèce à écorce noire appelée scorsonère (Voir ce mot).

Apprêt du salsifis (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 4,939.* — Pour que les salsifis soient appétissants, ils doivent rester blancs. Pour cela on doit les jeter, au fur et à mesure qu'on les ratisse, dans de l'eau légèrement acidulée, et dans laquelle on aura délayé un peu de fécule ou de farine; on les coupe de longueur régulière selon l'usage qu'on en veut faire. Le plus souvent on les fait cuire à l'eau salée et condimentée.

Salsifis frits. — *Formule 4,940.* — Préparer des salsifis comme je viens de l'indiquer, les assaisonner de poivre, sel et muscade, les tremper dans une pâte à frire selon la formule 319 et les plonger au fur et à mesure et vivement dans une friture chaude; laisser prendre une belle couleur, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette en les entourant de persil frit.

Salsifis sautés. — *Formule 4,941.* — Cuire les salsifis selon la méthode plus haut indiquée, et les faire sauter au beurre, avec poivre et sel; lorsqu'ils sont de belle couleur les saupoudrer de fines herbes.

Salsifis à la crème. (*Haute cuisine*). — *Formule 4,942.* — Cuire des salsifis selon la formule 4.939; les ajouter dans une sauce béchamelle à la crème, faire sauter et servir.

Salsifis au jus (*Haute cuisine*). — *Formule 4,943.* — Râtisser, couper et mettre les salsifis dans l'eau acidulée, comme il est indiqué plus haut. Les mettre dans une casserole avec du bon jus de veau. et les mettre en ébullition de façon que le jus soit réduit à demi-glace lorsqu'ils sont cuits.

Salsifis en sauce brune (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,944.* — Faire un petit roux dans une casserole; le mouiller légèrement avec du bouillon et du jus, s'il y en a, et un peu de vin blanc; l'assaisonner et y mettre les salsifis, de façon à ce que leur cuisson coïncide avec la réduction de la sauce, qui ne doit pas être trop épaisse et proportionnée à la quantité de salsifis.

Remarque. — Le salsifis entre en outre dans une multitude de garnitures; il accompagne quelquefois le rôti de bœuf ou de veau, poule ou poulet braisé; on le prépare aussi en salade ainsi que ses jeunes pousses, dont on choisit les parties tendres.

Salsifis en sauce blanche (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4.945.* — Faire cuire à blanc dans une casserole un peu de farine dans du beurre; ajouter une quantité relative de bouillon, remuer de façon à dissoudre les grumeaux et ajouter les salsifis crus, apprêtés selon la formule 4.939. Les soumettre à l'ébullition lente, ajouter un peu de poivre au moulin. Aussitôt cuits, préparer une liaison avec une quantité relative de beurre et de jaunes d'œufs; mettre un peu de sauce et de jus de citron pour dissoudre la liaison et l'ajouter dans la casserole en la retirant hors du feu et ne plus laisser bouillir.

SAMCHOU, *s. m.* — En Chine, on appelle ainsi différentes boissons faites avec du riz, du sorgho, des poires, des coings ou du raisin.

SAM, *s. m.* — Poisson de mer, voisin du mulet, qui remonte les fleuves de France au printemps. Sa chair est moins estimée que celle du mulet.

SAMOS (*géogr. gastr.*). — Ile de l'Archipel, érigée en principauté, tributaire de la Turquie; remarquable par la production de ses raisins secs et de son vin blanc liquoreux très estimé.

SAN ANTONI, *s. m.* — Nom d'un cépage des Pyrénées-Orientales.

SANDRE, *s. m.* All. *Zander*; tchèque et pol. *Sandasch*; rus. *Soudac*. — Poisson acanthoptérygien, *lucio perca* de Linné; il habite les fleuves de la Russie et de l'Allemagne; on en rencontre aussi une variété dans l'Amérique du Nord. Le Sandre varie sensiblement de couleur et de forme selon l'âge, les fleuves et les contrées qu'il habite.

Le sandre d'Amérique est plus allongé, ses nageoires plus piquantes, et se rapproche plus de la perche que le sandre d'Europe. Sa chair, exactement la même, est blanche, délicate et ferme quand elle est fraîche. Elle devient molle après un jour ou deux sur la glace. On doit le consommer frais, raison pour laquelle il est peu ou point connu à Paris.

Sandre au court-bouillon (*Wasser-fisch*). — *Formule 4,946.* — Habiller, ciseler ou couper par tronçons un sandre selon qu'il doit être servi à quelques personnes ou pour la restauration; le faire cuire dans un court-bouillon (Voir ce mot) au vin blanc; le dresser et le garnir de pommes de terre cuites à l'anglaise, et de quelques branches de persil; l'accompagner d'une sauce hollandaise, genevoise ou bavaroise (Voir ce mot).

Sandre à l'allemande. — *Formule 4,947.* — Faire pocher au vin blanc une quantité relative d'huîtres, les égoutter, les parer et les réserver sur un plat. Nettoyer et couper en petites darnes une ou deux belles sandres; les mettre dans un sautoir beurré avec l'eau des huîtres, du vin du Rhin et un peu d'eau; ajouter une petite quantité de beurre manié avec de la farine; mettre dans un sachet ou dans un porte-épices, poivre en grains concassés, sauge, thym, un clou de girofle, carottes et oignons sautés à la poêle; mettre sur le feu et écumer à la première ébullition.

Après dix minutes, décanter le liquide dans un autre sautoir, en laissant les sandres au chaud dans la casserole couverclée. Faire réduire la sauce en plein feu; dresser les darnes dans un plat long, mais creux, les garnir des huîtres, lier la sauce avec jaunes d'œufs, beurre frais et jus de citron, en masquer le tout en établissant autour un cordon de beurre d'écrevisse. Servir le surplus de la sauce à part.

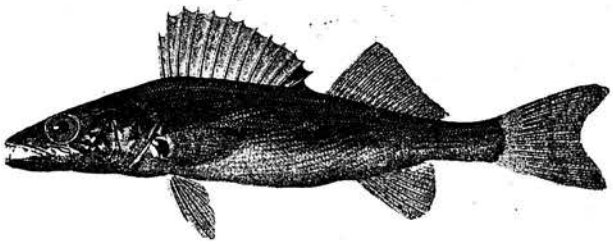


Fig. 1,045. — Sandre d'Amérique

Sandre à la polonaise (*Sandasch po polski*). — *Formule 4,948.* — Procéder exactement comme pour la perche, selon la formule 4,117.

Sandre à la viennoise. — *Formule 4,949.* — Faire pocher des huîtres dans du vin du Rhin. D'autre part, faire également pocher des moules dans une casserole avec sel et jus de citron; sortir les moules de leurs valves et réserver le tout dans une petite casserole.

Habiller des sandres, les couper par tronçons s'ils sont gros, les essuyer, les mettre dans un sautoir, sur une couche de champignons frais, une échalote ciselée, une pointe d'ail, un peu de beurre, de sel, une pointe de piment (paprika), une quantité suffisante de jus de citron, un peu de vin du Rhin et la cuisson des huîtres et des moules. Ajouter de la purée de tomates et faire partir en plein feu; couvercler le sautoir, le mettre au four pendant dix minutes environ, juste le temps nécessaire pour cuire le poisson.

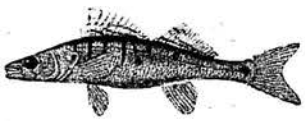


Fig. 1,046. Jeune sandre d'Amérique.

Dresser les darnes sur un plat long creux, mettre les huîtres et les moules dans le sautoir, lier avec un morceau de beurre frais, amener la sauce à bon goût et verser ce ragoût par-dessus le poisson. Envoyer séparément le surplus de la sauce

Sandre à la crème aigre. — *Formule 4,950.* — Habiller et faire quelques entailles sur les flancs des sandres ; les mettre dans un grand sautoir ou plafond avec poivre, sel, muscade et les masquer d'une bonne sauce béchamelle dans laquelle on aura mélangé de la crème aigre. Couvercler la casserolle et les faire cuire au four en les arrosant de temps en temps.

Lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, les dresser sur un plat en argent, beurrer la sauce en y ajoutant une pointe de cayenne et un peu de parmesan râpé. Masquer les sandres, mettre par-dessus du fromage, des petits morceaux de beurre, et faire gratiner au four. Les accompagner de petites pommes de terre à l'anglaise.

Sandre à la Gatschina. — *Formule 4,951.* — Habiller et couper de belles sandres en petites darnes de la grosseur suffisante pour une personne. Beurrer un sautoir, coucher les darnes dessus, une rangée seulement ; les couvrir de vin blanc sec ; ajouter un bouquet de persil garni, sel et faire cuire.

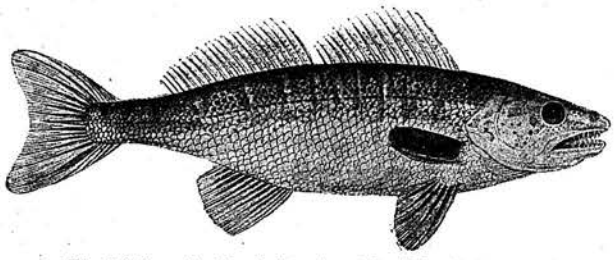


Fig. 1,047. — Sandre du Danube et du Volga (*lucio perca*)

Dresser le poisson dans un plat creux ou timbale ; retirer le bouquet, ajouter à la cuisson : du beurre, une louche de velouté, un jus de citron, des fines herbes et du fenouil haché ; faire donner un bouillon et verser sur le sandre.

Sandre à la russe (*Soudac pa Rousski*). — *Formule 4,952.* — Faire cuire au vin blanc et séparément des écrevisses, des huîtres, des foies de lottes ou laitances de poissons, et selon la règle des champignons frais. Habiller des sandres, les ciseler sur les côtés, les faire cuire dans un sautoir avec vin blanc, eau, bouquet de persil, poivre et sel.

Aussitôt cuits, décanter la cuisson dans un autre sautoir et y ajouter le jus des champignons, cuissons d'écrevisses, d'huîtres, de foie de lottes et une quantité relative de jus d'agourci. Faire réduire de moitié ; ajouter alors une cuillerée de velouté ou blond de veau, réduire encore, et, enfin, lorsque la sauce est arrivée au point exquis, ajouter des morceaux d'agourcis, les champignons, les huîtres, les foies de lottes escalopés, et lier avec un morceau de beurre fin.

Dresser les sandres sur un plat d'argent ; les garnir du ragoût, poudrer de chapelure, mettre dessus des noisettes de beurre frais et faire gratiner. Accompagner du restant de la sauce.

Filets de sandre à la Beau-Rivage. — *Formule 4,953.* — Beurrer un plat d'argent ; étendre dessus en long les filets de sandre préalablement assaisonnés ; les couvrir d'une farce de brochet à la crème assez claire dans laquelle on aura mis une pointe d'oignon haché, des ciboules et de l'essence de poisson très réduite. Saupoudrer le dessus avec du parmesan râpé et mettre quelques noisettes de beurre fin. Faire pocher au four (environ 25 minutes pour un service) jusqu'à parfaite cuisson, en ayant soin de faire légèrement gratiner.

En sortant du four, établir dessus un cordon de beurre d'écrevisse.

Ce mode de préparation a été créé à l'hôtel Beau-Rivage à Ouchy, et m'est communiqué par L. Bolle, restaurant du *Palmen-Garten*. — Francfort.

Remarque. — Cette méthode s'applique pour la fera du lac Léman, le cabillaud, le petit brochet, la perche, le hareng, le merlan, la sole et la barbue.

SANDWICH, *s. m.* (Pron. *San-douich*). Étymologie anglaise de *sand*, sable et *wich*, qui, lequel, etc. ; allusion aux îles Sandwich. Mets importé et vulgarisé en Angleterre par lord Sandwich. — Tranches de pain très minces, beurrées, entre lesquelles on place une tranche de jambon ou d'autre viande froide plus mince encore.

Sandwich à l'anglaise (*Hors-d'œuvre froid*). — *Formule 4,954.* — Tailler dans le pain anglais des tranches de dix centimètres de longueur sur cinq de largeur et un demi-centimètre d'épaisseur ; les beurrer d'un côté et les saupoudrer ; garnir l'une des tranches du côté beurré avec une lame de jambon et remettre l'autre tranche de pain, le côté beurré contre le jambon. Parer les faces latérales, dresser sur serviette à franges et servir au naturel.

Sandwich à la parisienne. — *Formule 4,955.* — Les pâtissiers et les boulangers parisiens ont créé, pour la confection des sandwichs, un petit pain spécial, long d'environ douze centimètres et en forme de navette.

Procédé. — Couper le petit pain sur le flanc, sans le détacher complètement, de façon à laisser un peu de croûte qui servira de charnière. Beurrer le petit pain, le saler, y mettre une tranche de jambon cuit et le refermer.

Sandwich à la tourangelle. — *Formule 4,956.* — Ouvrir des petits pains au lait, les poudrer de sel et les garnir d'une forte couche de rillettes ou de foie gras de veau, ou de porc.

Sandwich suprême. — *Formule 4,957.* — Couper sur le flanc une petite brioche, la beurrer, la saupoudrer et la garnir d'une tranche de foie gras aux truffes.

Sandwich à la suissesse. — *Formule 4,958.* — Tailler deux tranches minces de pain bis, les beurrer, les saler et garnir l'une d'une belle tranche de rosbif et l'autre de jambon ; les remettre à leur juxtaposition.

Sandwich à la russe. — *Formule 4,959.* — Deux tranches de pain noir beurrées, salées et garnies de caviar.

Sandwich à la norvégienne. — *Formule 4,960.* — Couper des tranches minces de pain noir, les beurrer, les saler, les garnir avec des anchois de Norvège dont on a extrait l'arête principale.

Sandwich à l'allemande. — *Formule 4,961.* — Couper des tranches de pain noir, étendre dessus un peu de moutarde, les beurrer et garnir de tranches de jambon et de saucisses.

Sandwich à l'italienne. — *Formule 4,962.* — Couper des tranches de pain, les beurrer, les saler et les garnir de saucisson de Bologne ou de mortadelle.

Sandwich à la westphalienne. — *Formule 4,963.* — Couper des tranches très minces de pumpernickel (Voir ce mot); les beurrer copieusement avec du beurre frais et les saler; réajuster les tranches de pain, sans autre garniture ; les parer et les servir sur serviette.

Sandwich de pumpernickel. — *Formule 4,964.* — A Cassel et dans toute la Hesse on les prépare ainsi : Minces tranches de pumpernickel beurrées et garnies de fromage blanc copieusement poivré, salé et garni de ciboulette. On taille les tranches en carrés et on les dresse sur des assiettes.

Remarque. — Les sandwichs peuvent être variés à l'infini ; les sardines, le saumon et les harengs fumés ; la volaille, galantine, langue écarlate, le gibier, les viandes de boucherie et la charcuterie, en général, peuvent entrer dans la garniture des sandwichs, qui ne diffèrent que par la forme, le pain et le contenu.

Lorsqu'on fait une grande quantité de sandwichs, on sale le beurre avant ; toutefois il n'y a pas d'inconvénient à les saupoudrer ensuite comme je viens de le décrire.

SANG, *s.m.* (*Sanguis*) All. *blut* ; angl. *blood* ; rus. *krove* ; ital. *sangue* ; esp. *sangre.* — Liquide rouge, formé de globules, qui circule dans les veines et dans les artères.

Le sang est plus ou moins riche selon l'âge et suivant les aliments dont se nourrit l'individu : tel aliment tel chyme, tel chyme tel sang ; tel sang telle santé.

Le sang était considéré par les anciens comme la source de vie, le reflet de l'âme pure ou impure dont le cœur était le siège ; et par mesure d'hygiène, Moïse proscrivit le sang dans les viandes comestibles.

On ne devait pas faire couler le sang ; cependant un précepte talmudique nous enseigne que : **En dabar, schéhoméd, bifné, pikouarr, néphesch** : aucun précepte ne reste debout, quand il y a péril de la vie. Et par une originale contradiction « l'effusion du sang était le but de tous les sacrifices Lévitiques. » (Exode XXIX, 16.) Il est vrai que le dieu de Moïse ignorait, avec quelques raisons, sans doute, les merveilles de la transfusion du sang, illusion fugitive de la mode.

HYGIÈNE. — Au point de vue alimentaire, on ne saurait contester l'analogie qui existe entre le sang et la chair des animaux et, abstraction faite du danger de nocuité et de la répugnance à le boire, le sang des animaux, chaud et sortant de l'artère, est un puissant réparateur, antianémique si l'on considère la quantité considérable d'albumine et le *peroxyde de fer* 10 0/0 que contient l'*ématosine* ou principe colorant du sang.

Il ne s'agit que de surmonter l'écœurement et de pouvoir le digérer.

Le sang cuit devient plus indigeste que l'œuf dur (voir *albumine* et *œufs*), surtout lorsqu'on y ajoute une forte proportion de panne ou lard frais. Il se coagule à 80 degrés de chaleur, il est préférable de ne pas le laisser coaguler avant de s'en servir.

Moyen de maintenir le sang liquide. — *Formule 4,965.* — Mettre un peu de vinaigre ou de jus de citron et de sel dans le récipient où l'on fait couler le sang chaud sortant de l'animal et remuer jusqu'à ce qu'il soit froid.

Sang de poulet à la paysanne (*Cuisine de campagne*) — *Formule 4,966.*— Le sang de poulet, qu'on laisse couler à terre, constitue un excellent petit mets lorsqu'il est préparé de la façon suivante :

Procédé. — Pour un poulet, ciseler un petit oignon, le faire frire au beurre dans la poêle ; le mettre dans une assiette creuse à potage, avec poivre, sel et une goutte de crème fraîche ; faire couler le sang du poulet dans l'assiette en remuant. Laisser coaguler. Mettre du beurre dans la poêle : aussitôt chaud y faire glisser le sang qui sera pris en forme de galette. Après un instant, le faire sauter comme une crêpe, achever la cuisson et le servir chaud.

Liaison au sang. — (Voir LIAISON).

Boudins de porc et de sanglier. — (Voir ce mot).

SANGLER, *v. a.* De *sangle*, qui vient du latin *cingula*, de *cingere*, ceindre ; entourer, serrer. — Action de ceindre, d'entourer de glace une substance pour la faire saisir par le froid. Le *sanglage* est l'action de sangler ou le résultat de cette action.

Glace pilée dans laquelle on mélange du sel de cuisine et du salpêtre et que l'on met dans un seau spécial, muni d'un pivot dans le centre, pour maintenir debout la sorbetière, et d'un robinet pour faire évacuer l'eau à mesure que la glace se fond.

La dose à employer est de quatre cents grammes de sel pour cinq kilogrammes de glace, et quarante grammes de salpêtre, qui n'est pas indispensable. Le sel et le salpêtre doivent être semés dans la glace pilée du côté près des moules soumis à la congélation. Voir aussi à l'article GLACES, le *sanglage* à la suite de la formule 2,398.

Sanglage artificiel. — *Formule 4,967.* — A défaut de glace naturelle pour sangler les glaces alimentaires, on en prépare au moyen de produits chimiques, en faisant un *bain chimique* selon la formule 2,338, comme il est dit pour le travail des glaces au mot GLACES (alimentaires). Voir également au mot GLACE (naturelle) l'article *La glace artificielle*, III[e] volume.

SANGLIER, *s. m.* All. *Eber* ; angl. *wild-boar* ; rus. *Wêpre ;* ital. *cinghiâle.* — Dérive du latin *singularis*, *singulus*, unique ; parce que le mâle adulte vit seul. — Animal sauvage de l'ordre des mammifères pachydermes, qui est le type du cochon domestique ; la femelle se nomme *laie* et les petits *marcassins.*

Pour la préparation culinaire du sanglier, voir les articles *cochon de lait*, *hure*, *jambon*, *marinade*, *boudin*, *porc*, *pied de porc*, *sang*, *laie* et *marcassin.*

SANGRIS, *s. m.* — Boisson théiforme froide et aromatique en usage aux Antilles.

Sangris. — *Formule 4,968.* — Préparer un thé ordinaire, avec adjonction de cannelle, de zeste de citron, de noix de muscade. Lorsqu'il est froid, on ajoute une quantité relative de sucre et du vin de Madère ou autre vin fumeux.

SANSONNET, *s. m.* — Nom donné à l'étourneau (Voir ce mot). Se dit aussi du jeune maquereau (Voir ce mot).

SANTORIN, (*Géogr. gastr.*). — Nom de l'une des îles de l'Archipel (Grèce) ; renommée par les crus de ses vins, dont le plus estimé est le *vino cento* que l'on prépare en faisant flétrir les raisins blancs à l'ardeur du soleil ; il est aromatique et liquoreux. On y prépare aussi le *mezzo cento*, qui est un mélange de vin blanc avec du vin de raisins rouges pressés immédiatement après la vendange. Ils constituent alors un vin sec d'un rouge clair. Ces vins sont toniques.

SAONE-ET-LOIRE, (*Géogr. gastr.*). — Ce département peut être classé parmi les plus fertiles de la France. Ses principales productions gastronomiques sont les céréales, les légumes, les pommes de terre, les fruits et le gros bétail ; mais ce qui constitue sa richesse, ce sont les vins dont on distingue deux zones principales ; la première donne presque exclusivement des vins rouges : Thorins, Romanèche, La Chapelle-Guinchay, Saint-Amour, Davayé, Tournus. La seconde est entièrement consacrée aux vins blancs et est représentée par les vignobles de Pouilly, types des vins blancs du Mâconnais.

SAPIDITÉ, *s. f.* — Impression gustative acide, salée ou comburante. — *Sapide* : qui a de la saveur, de la sapidité (Voir SAVEUR).

SAPINETTE, *s. f.* — Sorte de bière (Voir ce mot), que l'on fait avec des bourgeons de sapin, du raifort et du cochléaria ; elle est connue, en Angleterre, sous le nom de *sprusber.*

SAPOTILLE, *s. f.* — Plante de la famille des sapotées, *Achras sapota*, dont le fruit ne se mange que lorsqu'il est bletti, comme la néfle. On le classe parmi les fruits astringents.

SARBE, *s. m.* (*Sparus-Sarba L.*). — Poisson de la mer d'Arabie, recouvert de larges écailles argentées ; sa chair blanche et ferme est agréable et délicate ; mais un peu indigeste par la graisse qu'elle contient.

SARCELLE, *s. f.* (*Anas querquedula L.*). — Palmipède du genre canard, de la grosseur d'une perdrix, qui habite les étangs, les rivières et voyage en troupes dans l'Europe centrale. Elles arrivent en France en novembre, descendent l'hiver en Italie et repassent au printemps.

« La sarcelle, dit le poète naturaliste Fulbert-Dumonteil, est une variété charmante et délicate du canard sauvage. Même plumage, même conformation, mêmes mœurs. Mais quelle supériorité comme finesse et comme arome !

« La chair de cet oiseau était tellement estimée des Romains, qu'ils étaient arrivés à servir en toute saison des sarcelles rôties dans leurs aristocrates festins ; ils avaient pris la peine, et trouvé le secret précieux de multiplier ces oiseaux de passage en les élevant en domesticité comme de simples canards. » La sarcelle possède les mêmes propriétés que la macreuse. (Voir ce mot).

Sarcelle à l'aigre-doux. — *Formule 4.969.* — Qu'on pourra aussi dénommer à la *franco-russe.*

Faire rôtir une sarcelle selon le procédé ordinaire pendant que l'on farcira avec son foie un beau croûton frit au beurre frais. Lorsqu'elle est cuite en retirer toute la carcasse, la hacher, la piler et la mettre dans une casserole avec un peu d'eau, de glace de gibier, quelques grains de genièvre, poivre et sel. Après une heure de réduction passer le tout au tamis et ensuite à l'étamine. Recueillir la purée et la mettre dans une petite casserole avec de la moutarde anglaise, très pure ; lorsque la sauce sera suffisamment corsée, découper la poitrine et l'ajouter à la sauce ; aussitôt chaude, dresser les filets sur le croûton farci, lier la sauce avec un peu de gelée de groseille, masquer le tout et l'accompagner du surplus de la sauce.

Pâté de sarcelle. — Procéder comme il est dit à la formule 4,063.

Ballotine de sarcelle. — Voir BALLOTINE.

Remarque. — On applique en outre à la sarcelle toutes les formules de la *macreuse* et du *canard* auxquels je prie le lecteur de se reporter afin d'éviter des redites.

SARCOCARPE, *s. m.* — Partie charnue des fruits appelée aussi pulpe et vulgairement chair.

SARDINE, *s. f.* (*Clupea sardina C.*) All. *Sardelle* ; angl. *pilchard* ; rus. *sardelle* ; ital. et esp. *sardina*, Etymologie de *sardaigne*, où on les pêche en abondance. — Poisson de petite taille, du genre *clupée*, très voisin des harengs ; appelé *cradeau* dans les départements du nord, *galice* en Gascogne et *royan* à Bordeaux. Dans l'île de France on donne le nom de *grande sardine* au *Clupanodon* et à Cayenne à *l'odontognathe aiguillonné.*

La sardine est un poisson de passage ; comme le hareng elle voyage en troupes ou *bancs* et on la trouve en haute mer et vers les rivages et les rochers. Elle habite l'Océan et la Méditerranée ; mais en France, c'est surtout sur les côtes de Bretagne que sa pêche est un produit considérable. Elles apparaissent sur les côtes du golfe du Tonkin à la fin mai.

La sardine fraîche est un poisson délicat et exquis, mais on ne peut en manger que sur les côtes où on le pêche, sa corruption étant presque instantanée. Les pêcheurs éloignés du port les poudrent de sel à mesure qu'ils les entassent dans leurs filets pour éviter la décomposition. On conserve les sardines par dessication, par le salage, à la marinade fraîche et à l'huile. Les sardines à l'huile sont connues depuis le seizième siècle, c'était un des aliments de prédilection de Henri IV ; ses courtisans l'imitèrent et, dès lors, les sardines à l'huile furent à la mode.

Salage des sardines. (*Conserve*). — *Formule 4,970.* — Aussitôt pêchées, on coupe la tête, on vide les sardines et on les met dans un baril, par couches alternées de sel condimenté de feuilles de laurier, clou de girofle, thym, poivre en grains concassé. Le baril est ainsi fermé et expédié.

On peut aussi les conserver en les mettant dans une saumure à 20 0/0 de sel (Voir SAUMURE), en ayant soin de laisser surpasser le liquide sur les sardines dans le tonnelet.

Sardines à l'huile (*Conserve*). — *Formule 4,971.* — Les fabricants de conserves alimentaires qui se livrent à cette industrie salent d'abord les sardines toutes fraîches, en les mettant pendant vingt minutes dans une saumure à 20 degrés ; ils

les égouttent, leur coupent la tête en leur arrachant le boyau intestinal, les parent, les font sécher et les font ensuite frire pour les mettre en boîte. Mais ceux qui n'en font pas un commerce peuvent opérer de la façon suivante :

Procédé. — Couper la tête aux sardines toutes fraîches ; en arracher le boyau, couper les nageoires, les essuyer avec un linge et les saler un peu intérieurement. Les mettre dans un panier, les plonger dans une friture à l'huile de chaleur moyenne ; les aligner dans les boîtes de fer-blanc préparées à cet effet, les submerger de l'huile qui a servi à les frire ; souder ou faire souder les boîtes et les mettre trente minutes à l'ébullition au bain-marie.

On peut aussi remplir les boîtes avec de la bonne huile d'olive fine.

Sardines à la marinade fraîche. — *Formule 1,972.* — Les établissements du littoral, cafés-restaurants, hôtels, conservent quelque temps les sardines marinées de la façon suivante :

Mettre dans une casserole du vinaigre, poivre en grains concassés, feuille de laurier, clou de girofle, fragments de thym ; faire cuire un instant, ajouter alors une forte nappe d'huile fine ; remettre en ébullition. Aussitôt que l'huile sera chaude, verser la marinade sur les sardines qu'on aura placées dans un pot, ou dans une poissonnière de terre munie de son couvercle ; aussitôt froid, couvrir le vase.

Dans cet état, on peut les préparer frites, après les avoir égouttées et roulées dans la farine, ou grillées, après les avoir égouttées et passées dans l'huile ; on peut aussi les apprêter au gratin avec une sauce provençale ou italienne.

SARGUE, *s. f.* (*Sparus sargus, L.*). — Poisson acanthoptérygien, charnu, épais, que l'on pêche dans le golfe de Gascogne, dans la Méditerranée, la mer Rouge et le Nil. Sa chair, coriace, n'a rien d'exquis.

SARLAT (*Géogr. gastr.*) — Petite ville du Périgord (Dordogne), renommée pour ses truffes, ses perdrix rouges, ses terrines de gibier.

SARRASIN, *s. m.* (*Polygonum fagopyrum L.*). All. *Heidekorn ;* angl. *buck-wheat ;* rus. *gretschouka ;* ital. *grano saraceno ;* esp. *alforfon*. Étymologie de l'arabe *saraka*, voler ; parce qu'il fut importé par les Arabes appelés *Sarrasins*, lorsqu'ils envahirent, au moyen âge, l'Europe et l'Afrique. — Plante connue sous les noms vulgaires de *blé noir*, *blé de sarrasin*. Pour son analyse chimique, voir BLÉ NOIR.

USAGE ALIMENTAIRE. — Le blé noir est très commun dans le Morbihan et le Finistère, en Westphalie, en Pologne et en Russie. Le *pumpernikel* d'Allemagne et le *kache* de Russie sont préparés avec de la farine de blé noir (Voir ce mot). Le pain et les gâteaux faits de cette farine conservent longtemps leur fraîcheur.

SARRÉZI, *s. m.* — Nom donné dans le département de la Drôme à un fromage blanc très épicé.

SARRIETTE, *s. f.* (*Satureia hortensis*). All. *Gartenquendel*, *Pfefferkraut ;* angl. *savory ;* ital. *timbra satureia ;* esp. *ajedrea*. — Plante aromatique de la famille des labiées, employée comme condiment ; elle est diurétique et tonique.



Fig. 1,648. — Sarriette des jardins

On s'en sert comme assaisonnement, surtout pour les fèves de marais, les haricots, la choucroute.

SASSENAGE, *s. m.* — Fromage fabriqué près de Grenoble, dans le pays de ce nom, avec un mélange de lait de chèvre, de vache et de brebis. On l'appelle aussi *fromage bleu*, parce qu'il ressemble au roquefort, mais beaucoup plus pâle.

SAUCE, *s. f.* All. *Tunke* ou *Soce* ; angl. *sauce* ; rus. *soouçe* ; ital. *salsa* ; dérivé du latin *salsus*, salé. — Substance plus ou moins liquide, aromatique, gélatineuse, liée avec de la farine, de la fécule, quelquefois avec des jaunes d'œufs ou du sang.

Les sauces forment la base de la bonne cuisine et c'est à leur excellence que la cuisine française doit sa supériorité sur celle des autres nations.

La richesse et l'exquisité des sauces est due à l'abondance des sucs extractifs comme bouillon, jus de viandes et de végétaux ; à la pureté des éléments qui les composent ; aux qualités de premier choix des substances employées.

Une sauce d'une réduction parfaite, d'une combinaison rationnelle d'une pureté et d'une finesse de saveur irréprochables, est de l'or liquide.

Supposons trente litres de consommé de volaille faits avec huit poulardes à cinq francs pièce ; associés à des condiments, des vins et des fumets et réduits à demi-glace, ces trente litres ne représentant plus qu'une capacité de quatre à cinq litres, constitueront une sauce enrichie de propriétés nutritives et savoureuses. La sapidité augmentant au fur et à mesure de l'évaporation de l'eau, elle n'aura pas cessé sous un petit volume de représenter la somme totale des matières premières. Par conséquent, sa qualité est en raison inverse de sa quantité ; moins il y en aura plus elle sera riche.

Voilà une sauce considérée comme accessoire par les profanes de la haute cuisine et qui coûtera de cinquante à soixante francs. D'où le proverbe : *C'est la sauce qui fait manger le poisson.*

Tout est relatif dans la haute cuisine ; mais si l'abondance des substances est indispensable dans une maison de premier ordre, elle resterait nulle sans une direction scientifique ; chaque sauce a non seulement une manipulation spéciale et un degré de réduction, mais la liaison, le dosage des condiments, des fumets et des vins sont autant de conditions *sine qua non* d'où dépendra le résultat désiré.

Ce résultat ne peut être obtenu d'une façon précise, que par une personne intelligente qui tiendra compte de la pureté des substances, de leur fragrance, de la force des condiments, de la fraîcheur des végétaux, de l'âge des animaux et pourra ainsi, sans altérer le naturel, rehausser ou atténuer le goût et le fumet de tous les produits de la nature.

Le domaine est vaste et pour être maître ès-succulence, le saucier doit être naturaliste pour le choix et les combinaisons des produits, chimiste pour les manipulations et *savoriste* délicat pour donner le ton final.

Garder aux sauces l'arome pur et particulier des éléments qui les composent, en variant la gamme des tons, selon l'appétence ou l'état des organes du goût, tel est le but que l'on doit viser.

Mais à côté des sauces riches de la haute cuisine, il y a des sauces moins corsées, mais non moins savoureuses de la cuisine naturelle que je préconise et sur lesquelles j'insiste surtout :

Appareils ou Fonds de cuisine. — Depuis que Carême a formulé ses *grandes* et *petites* sauces, tous les auteurs culinaires se sont bornés à changer les mots, sans rien modifier à ses prescriptions. Les uns, pour donner du coloris et un semblant de réforme, les ont appelées sauces *capitales* ; les autres, sauces *mères* ; rééditant ainsi le même cliché, sous des appellations nouvelles. Ces auteurs entendaient dire par là qu'avec ces grandes sauces on faisait toutes les autres, ce qui n'est pas précisément exact.



Fig. 1,049. — Saucière antique.

J'ajoute même que ces préparations ne sont que des *appareils* ou *fonds* ne se servant pas sous leur nom propre. Le *velouté*, l'*allemande*, l'*espagnole*, sont des *appareils transitoires*, servant à lier les décoctions, sucs, jus ou bouillons et perdent leurs noms aussitôt dissous dans le nouveau liquide. On ne servira pas une sauce espagnole au madère, mais une *sauce au vin de Madère* ; des filets de sole au velouté, mais des *filets de sole au vin blanc*. Seule la sauce à la Béchamel joue à la fois le double rôle d'appareil et de sauce.

Toutes ces grandes sauces ont un inconvénient grave, c'est que pour ne pas acquérir ce goût particulier de graillon qu'elles communiquent uniformément à toutes les autres sauces, elles devraient être employées le même jour. Carême les préparait dès trois heures du matin, de sorte qu'elles ne cessaient pas de bouillir, tout au moins elles ne se refroidissaient pas.



Fig. 1,050. — Saucière à griffes.

Depuis lors on continua à se servir de ces sauces réchauffées sans s'apercevoir qu'elles communiquaient ce goût de vaisselle, qui a profondément écœuré les habitués des hôtels et restaurants.

La seule sauce ou appareil qui gagne à être réchauffé, et qui n'a pas même été soupçonné par mes devanciers, c'est la sauce espagnole pour gibier ; et l'on a continué à joindre l'espagnole

ordinaire au salmis de gibier, le velouté à la sauce suprême et l'allemande à la plupart des sauces de filets de poissons, donnant ainsi l'universel goût écœurant à toutes les préparations. Cela peut être bon, même riche, réparateur, mais délicat, non.

Suppression de l'espagnole. — On est donc dans l'alternative de supprimer l'espagnole, ou de continuer à donner aux sauces ce même goût *sui generis*, justement désapprécié. Mais comment la remplacer, par quel fond, quel appareil assez pratique pour permettre la composition momentanée de diverses sauces ?

Les expériences pratiques m'ont démontré que deux méthodes pouvaient être appliquées pour être substituées à l'espagnole; l'emploi du roux dans les pièces ou morceaux braisés, et l'emploi de la fécule en place de farine.

Emploi du roux. — *Formule 4,973.* — On peut, par l'emploi du roux très frais (Voir Roux) faire une sauce liée à point en en mettant une quantité relative dans la pièce à braiser, au moment du premier mouillement, en ayant soin de remuer souvent et en appuyant sur le fond avec la spatule; on l'additionne d'un mirepoix condimenté et de vins, et, après quelques heures de cuisson, lorsque la substance sera tendre, on aura un fond parfait d'un goût franc, spécial. Il ne restera plus qu'à dégraisser et passer. Ce fond pourra être substitué à l'espagnole dans les préparations des sauces à base de bœuf.

Il va sans dire que ces fonds peuvent être préparés de la même façon pour le mouton, le veau, le gibier à poils, le porc, jambon, etc.

Roux à la fécule. — *Formule 4,974.* — Selon mes nombreuses expériences pratiques on peut aussi remplacer le roux à la farine par un roux à la fécule. On procède avec du beurre frais et un peu de sucre en poudre; la fécule a l'avantage de consommer cinq fois moins de beurre que la farine, c'est-à-dire que vingt grammes de beurre suffiront pour absorber cent grammes de fécule et ces cent grammes de roux lieront de quatre à cinq litres de liquide, selon qu'on veut l'obtenir plus ou moins corsé.



Fig. 1,051. — Saucière ordinaire.

L'emploi du beurre frais dans le roux à la fécule permet aussi le développement de l'*assamare*, qui lui communique ce goût exquis vulgairement appelé *noisette*.

Remarque. — Il faut surveiller avec attention l'instant où le roux prend couleur; le retirer alors ou le mouiller à temps, quelques secondes de plus suffisant pour le brûler. On ne doit pas oublier, non plus, que la fécule se précipite et qu'il faut remuer la sauce en appuyant la spatule sur le fond.

Fond blanc à la fécule. — *Formule 4,975* — On fait cuire à blanc la fécule avec du beurre frais; lorsque l'appareil devient très blanc et mousseux, on mouille avec le fond ou bouillon que l'on veut employer; on soumet à l'ébullition pendant dix minutes, on lie facultativement aux jaunes d'œufs, beurre et jus de citron, ou à la crème et jaunes d'œufs, selon l'emploi qu'on en veut faire.

Remarque. — On peut par ce procédé faire à la minute des fonds blancs, pour poisson, volaille, ainsi que des appareils très liés remplaçant le velouté, la Villeroy, ou l'allemande en les liant comme ces dernières; il ne s'agit que de se servir de bouillon riche, de bon goût et suffisamment réduit. On termine les sauces à base de fécule, en les finissant selon les méthodes usitées.

Emploi de la fécule. — *Formule 4,976.* — Comme on vient de le voir, la fécule doit être employée *cuite à blanc*, ou en forme de *roux*; et en quantité relative pour ne pas avoir des restants pour le lendemain. La fécule étant dépouillée des impuretées n'a pas besoin d une longue cuisson, tandis que le dépouillement des sauces faites par l'emploi de la farine ne s'obtient qu'après une longue réduction.

A l'état neutre, insipide, inodore, la fécule ne communique aucun goût, aucun arome aux préparations culinaires; elle conserve exactement les qualités du liquide employé : jus, bouillon ou demi-glace.

Pour les sauces brunes on opère avec de la demi-glace ou jus très réduit, soit avec des coctions obtenues à petit mouillement. Pour les sauces blanches on procède avec des bouillons blancs ou limpides, obtenus avec des viandes blanches, de boucheries, de volaille ou de poisson.

L'emploi de la fécule réussit principalement pour les potages liés; mais il faut surtout éviter de s'en servir à l'état cru; elle a l'inconvénient de se transformer en une masse gélatineuse en se refroidissant.

Le praticien pourra donc, selon l'opportunité, appliquer l'ancien procédé ou le nouveau que je préconise, soit encore, selon les circonstances, utiliser les deux méthodes.

Espagnole (*Appareil*). — Voir ESPAGNOLE.
Espagnole pour gibier. — Voir ce mot.
Allemande (*Appareil*). — Voir ce mot.
Velouté (*Appareil*). — Voir ce mot.
Béchamel (*Appareil*). — Voir ce mot.

Voilà donc les principaux appareils nécessaires dans la pratique de la haute cuisine. Mais, à défaut de ces fonds, le praticien peut et doit toujours avoir des glaces de bœuf, de veau, de volaille et de gibier, faciles à conserver et permettant de faire instantanément, par la nouvelle méthode, une sauce conforme à la substance que l'on sert; seul moyen de servir promptement un déjeuner ou un dîner. Ceci se recommande surtout aux établissements de commerce, où le travail n'est pas suivi, où la clientèle arrive nombreuse par intervalles.

La bromographie des sauces peut être classée en cinq genres :

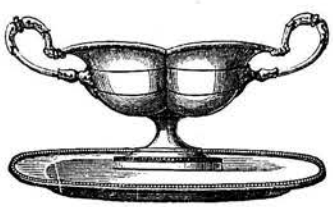
Les sauces brunes } *à base de viande*
Les sauces blanches } *ou de poisson.*
Les sauces neutres, *de toutes pièces.*
Les sauces aigres-douces, *chaudes et froides.*
Les sauces ou jus sucrés, *chauds et froids.*

Ces genres comprennent un grand nombre de variétée qu'il serait superflu de classer. Ici ne sont pas comprises les gelées qui ne sont pas des sauces, ni les beurres qui sont des condiments. (Voir chacun de ces mots.)

SAUCES BRUNES. — Dans ce genre je classe les sauces de couleurs brunes, blondes, vertes, roses, qui peuvent différer de goût et de couleur, mais qui ont une base de viande ou de poisson.

Sauce à la Châteaubriand. — *Formule 4,977.* — Aussi appelée *à la crapaudine.*

Mettre dans une petite casserole deux décilitres de vin blanc, deux clous de girofle, poivre en grains concassés, fragments de thym, et deux ou trois échalotes ciselées; faire réduire de moitié et la passer dans une autre petite casserole. Ajouter de la glace de viande, beurre fin, jus de citron et estragon haché; lier le tout par un bon coup de fouet et servir en saucière chaude, ou, si elle doit accompagner le châteaubriand, sur le plat très chaud.


Fig. 1,052. — Saucière à compartiments.

Sauce à la diable. — *Formule 4,978.* — Mettre dans une casserole : poivre en grains concassés, un oignon ciselé, une gousse d'ail, un clou de girofle, une feuille de laurier et fragments de thym; ajouter un décilitre de vinaigre et faire réduire à siccité; ajouter alors un verre de vin de madère, de la sauce demi-glace ou blond de veau, un peu de moutarde française et une pointe de piment; faire donner un bouillon, la passer, la lier avec du beurre fin et la réserver au bain-marie. Cette sauce sert pour accompagner les pigeons et poulets grillés.

Sauce civet. — *Formule 4,979.* — Le civet étant un mode spécial de préparation, a pour base la marinade du gibier, le vin rouge et la liaison au sang, quel que soit le genre de gibier. (Voir SANG et CIVET).

Sauce madère. — Voir MADÈRE.
Sauce chaufroid. — Voir CHAUFROID.
Sauce à la périgourdine. — Form. 4,523.
Sauce à l'italienne. — Voir ITALIENNE.
Sauce à la bordelaise. — Voir BORDELAISE.
Sauce provençale pour viande. — F. 4,621.
Sauce poivrade. — Voir POIVRADE.
S. genièvre pour chevreuil. — Voir ce mot.
S. genièvre à la crème aigre. — F. 2,297.
Sauce oyonnaise. — Voir F. 2,264.
Sauce à la Rossini. — Formule 1,736.
Sauce portugaise pour gibier. — F. 4,342
Sauce au vert-pré. — Voir POULARDE.
Sauce napolitaine. — Voir ce mot.
Sauce palermitaine. — Voir ce mot.
Sauce piémontaise. — Voir ce mot. F. 4,191.
Sauce Robert. — Voir ce mot.
Sauces piquantes. — Voir ce mot.
Sauce poivrade. — Voir LANGUE. For. 2,952.
S. poivrade à la crème aigre. — F. 3,167.
Sauce à la valaisanne. — Voir ARBENNE.
Sauce à la Valéria. — Formule 516.
Sauce à la Godard. — Voir ce mot,
S. à la crème aigre (*Chevreuil*). — F. 907.
Sauces à la grand-veneur. — Voir ce mot.
S. crème aigre à la russe (*Élan*).— F. 1,539.
Sauce à la russe. — Voir LANGUE. F. 2,951.
Sauce à la crème aigre. — Formule 1,598.
S. à la sauge (*Venaison*). — Form. 2,294.

S. à la menthe pour venaison. — F. 2,296.
Sauce venaison. — Voir CHEVREUIL. F. 911.
Sauce venaison pour gigot. — For. 2,292.
Sauce sibérienne. — Voir GIGOT. For. 2,286.
Sauce à la polonaise. — Voir GIGOT. F. 2,290.
Sauce brune à l'estragon. — Voir f. 4,539.
Sauce à la hongroise. — Voir ce mot.
Sauce tomate. — Voir TOMATE.
Sauce Merga. — Voir ce mot
S. au blond de veau. — Voir BLOND DE VEAU.
Sauce lyonnaise. — Voir ENTRECOTE.
Sauce des gourmets. — Voir ce mot.
Sauce gibelotte. — Voir ce mot.
Sauce aurore (*Volaille*). — Formule 4,518.
Sauce vénitienne (*Volaille*). — For. 4,519.
Sauce à la normande (*Poulet*). — F. 4,561.

SAUCES BRUNES POUR POISSON. — Parmi les sauces brunes pour poisson on distingue surtout les suivantes :

Sauce aux crevettes. — *Formule 4,980.* — Cuire à blanc un peu de farine ou de fécule; mouiller avec un bon court bouillon limpide, de poisson au vin blanc, condimenter et ajouter du jus de champignons frais, du corail de homard, ou, à défaut, de la tomate fraîche très rouge; laisser cuire, l'amener à bon goût, la finir avec du beurre d'écrevisse et du beurre fin. La passer par pression à l'étamine, y joindre des queues de crevettes coupées en petits dés. Cette sauce sert principalement pour accompagner le poisson.

Remarque. — On peut aussi se servir de la sauce béchamelle et du velouté lorsqu'il s'agit de garnitures de croustades ou de bouchées; dans ce cas, on ajoute du jus de champignons, du corail et estomac de crustacés, et on finit avec du beurre d'écrevisses. A défaut de celui-ci, j'insiste sur l'adjonction de la tomate, qui communiquera une couleur rose plus attrayante que le carmin.

Sauce moutarde pour poisson. — (*Cuis. ménagère*). — *Formule 4,981.* — Délayer dans un bol, pour un plat de dix personnes, une cuillerée à café de fécule de pommes de terre, avec un peu de bouillon ou d'eau, une petite tasse de moutarde française, ajouter un bon verre de vin blanc, un peu de sel et de poivre.

On verse la sauce sur le poisson préalablement posé sur un plat beurré à gratin, on met du beurre dessus et on fait cuire dans un four très chaud. Cette sauce s'applique très bien à tous les petits poissons.

Sauce anchois (*cuis. ménagère*). — *Formule 4,982.* — Oter les arêtes à trois ou quatre anchois et les passer au tamis de crin; en recueillir la purée, la mettre dans un bol, avec une bonne cuillerée de moutarde de Dijon, un peu de sel, le jus d'un citron, du poivre frais moulu et délayer avec un peu d'eau ou de bouillon. Cette sauce sert pour arroser les poissons que l'on cuit au four, tels que maquereau, merlan, rouget etc.,

Sauce bordelaise pour poisson. — F. 607.
Sauce à la nantuatienne. — Voir BISQUE.
Sauce au cary. — Voir F. 4,584.
Sauce bordelaise (*Écrevisses*). — Formules 1,529 et 1,530.
Sauce à la catalane. — Voir F. 3,363.
Sauce génoise. — Voir ce mot.
S. matelote. — V. ANGUILLE et MATELOTE.
Sauce nantaise. — Voir ce mot.
Sauce à la marseillaise. — Voir F. 3,362.
Sauce à la marseillaise. — Voir GRONDIN.
Sauce à la provençale. — Voir F. 3,361.
Sauce à l'archiduc. — Voir F. 2,681.
Sauce à la parisienne. — Voir ce mot.
Sauce à la Richelieu. — Formule 4,737.
Sauce à la Mogador. — Voir ce mot.
Sauce portugaise. — Formule 4,343.
Sauce à la parisienne. — Voir BARBUE.
Sauce à la bière. — Voir BIÈRE (CARPE A LA)
Sauce aux fruits de mer. — F, 3,833.
Sauce vénitienne. — Voir RAVIGOTE.

SAUCES BLANCHES. — Dans ce genre je classe les sauces blanches à base de viande et dans un groupe spécial les sauces blanches à base de poisson.

Sauce Soubise. — *Formule 4,983.* — Emincer en travers de gros oignons blancs de Hollande ou d'Espagne. (Voir OIGNON). Les passer trois minutes à l'eau bouillante, les égoutter et les rafraîchir. Les mettre dans un grand sautoir avec une quantité relative de beurre, de sucre, de sel, une gousse d'ail, un peu de poivre en grains; les faire fondre à l'étuvée en évitant qu'ils brûlent; les mouiller peu à peu avec du consommé de

volaille. Lorsqu'ils sont cuits, passer la purée au tamis ; l'ajouter dans une égale partie de sauce béchamelle fraîche, en lui donnant la consistance désirée selon l'emploi qu'on veut en faire.

Remarque. — Si la sauce soubise devait être servie brune, on remplacerait la sauce béchamelle par un fond blanc de volaille, de façon à pouvoir y joindre facultativement de la glace de viande ou de la purée de tomates. En Italie, quelle que soit la couleur de cette sauce le fromage parmesan râpé est indispensable.

Sauce suprême (*Haute cuisine*). — *Formule 4,984.* — Préparer un bon consommé de volaille avec les abatis, les carcasses de volaille, une poule ou un vieux coq, le tout garni d'oignons dont un clouté; de carotte, d'une feuille de laurier, très peu de céleri, poivre blanc et un peu de sel. Ecumer et faire mijoter doucement jusqu'à ce que le tout soit très cuit, que le bouillon soit tombé en gelée. Passer le bouillon à la serviette, le dégraisser et le faire réduire.

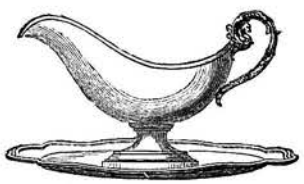


Fig. 1,053. — Saucière à plateau.

D'autre part faire cuire à blanc une quantité relative de fécule avec du beurre fin dans une casserole, mouiller avec le consommé de volaille et faire donner un quart d'heure d'ébullition, en remuant constamment avec la spatule en appuyant sur le fond ; ajouter aussi le fond de cuisson des suprêmes, ou du jus de champignon frais. Lorsque la sauce est brillante et gélatineuse, d'un goût délicat et d'un arome suave, on lui additionne un peu de bonne crème fraîche et de beurre fin ; après un dernier bouillon on la passe à l'étamine.



Fig. 1,054. — Saucière en argent ciselé pour sauce à ragoût.

Remarque. — En suivant exactement ma méthode, c'est-à-dire en procédant avec du bouillon de volaille seulement, on obtiendra une sauce suprême supérieure à celles décrites jusqu'à ce jour, la poule ou le coq rehaussent justement par leur arome la fadeur ordinaire du bouillon des poulets ou poularde. A défaut de poules on est forcé de recourir au veau pour donner du corps au bouillon. On peut naturellement dans ce cas obtenir un consommé très riche mais d'une exquisité et d'une finesse bien moindres qu'en suivant le procédé que j'indique. (Voir aussi, à l'article POULARDE, la formule 4,521.)

Sauce allemande. — Voir ce mot.

Sauce blanquette. — Formule 483.

Sauce Béchamel. — Voir ce mot.

Sauce chaufroid à la Rothschild. — Voir CHAUFROID.

Sauce chaufroid. — Voir CHAUFROID.

Sauce fricassée. — Voir ce mot.

Sauce poulette. — V. GRENOUILLE. F. 2,541.

Sauce poulette à la ménagère. — F. 4,167.

Sauce au raifort. — Formule 514.

Sauce raifort à la russe. — Formule 4,673.

Sauce à la périgourdine. — F. 4,520.

Sauce périgourdine (*Volaille*). — F. 4,522.

Sauce blanche à l'estragon. — F. 4,538.

Sauce blanche à l'anglaise. — F. 4,543.

Sauce régence. — Formule 4,535.

Sauce câpres pour gigot. — F. 2,287.

Sauce aux câpres. — Voir CAPRE.

Sauce ivoire. — Voir ce mot.

Sauce à l'asperge. — Voir Formule 198.

Sauce asperge à la Pompadour. — F. 202.

Sauce à la crême. — Formule 204.

Sauce Cumberland pour poulet. — f. 1,421.

Sauce à la Stanley (*Poulet*). — F. 4,566.

Sauce à l'ambassadrice. — V. IMPÉRATRICE.

Sauce à la princesse. — Voir ce mot.

SAUCES BLANCHES POUR POISSON. — Dans ce groupe je classe les sauces blanches spéciales pour poissons.

Sauce à la dieppoise. — *Formule 4,986.* — Cette sauce se fait avec la cuisson de poisson, de mollusques et de jus de champignons, qui d'ordinaire entrent dans la composition comme garniture. (Voir DIEPPOISE).

Procédé. — Faire cuire à blanc dans une casserole un peu de farine ou de fécule ; mouiller avec le court-bouillon, assaisonner à point et lier en dernier lieu, avec beurre frais et jaunes d'œufs.

Sauce aux huîtres. — *Formule 6,555.* — Mettre dans un sautoir une partie de court-bouillon de poisson, une partie d'eau, une partie de vin

blanc et l'eau des huîtres ; amener à bon goût et mettre le liquide en ébullition ; y faire raidir les huîtres après les avoir ébarbées, et les retirer.

Faire cuire à blanc avec du beurre dans une casserole, un peu de farine ou de fécule ; mouiller avec la cuisson et selon l'opportunité, lier avec jaunes d'œufs et beurre, ou ajouter du corail de homard et un coulis d'écrevisses, selon que la garniture de la sauce devra être blanche ou rose.

Sauce à la périgourdine pour poisson — Formule 155.

Sauce genevoise. — Voir ce mot.

Sauce normande. — Voir ce mot.

Sauce nantaise. — Voir F. 1.376.

Sauce marinière. — Voir ce mot.

Sauce royale. — Voir ce mot.

S poulette pour poisson. — V. ANGUILLE.

Sauce raifort pour poisson. — F. 4,674.

Sauce à l'autrichienne. — Formule 1,536.

Sauce à la vaudoise. — Voir FÉRA.

Sauce à la Mornay. — Voir BARBUE.

Sauce aux moules. — Voir ce mot.

SAUCES NEUTRES. — Je classe sous cette dénomination les sauces faites de toutes pièces, c'est-à-dire n'étant pas le résultat de la coction d'une viande, d'un poisson ou d'un végétal.

Sauce à la d'Uzès (*Haute cuisine*). — *Formule 4,993.* — Je dédie ce mode de préparation, de ma création, à Mme la duchesse d'Uzès, douairière, connue par la bienveillance qu'elle porte à tous ceux qui consacrent leur vie aux arts et aux recherches scientifiques. La table de cette femme d'élite est l'une des plus élégantes, des plus exquises, et sa maison passe justement pour l'une des plus somptueuses de notre époque.

Procédé. — Ciseler une belle échalote ; la faire cuire à blanc dans une casserole, avec un peu de beurre fin ; ajouter deux décilitres de vin de Xérès vieux ; huit grammes de poivre blanc en grains et quatre grammes de myrthe piment concassés ; un grain de sel et faire réduire pas tout à fait à siccité. Retirer la casserole et faire refroidir.

Ajouter trois cents grammes de beurre fin, divisé par petits morceaux, cent cinquante grammes de purée d'anchois de Norwège et cinq jaunes d'œufs très frais. Mettre la casserole au bain-marie en ébullition et fouetter la sauce jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. La passer par pression à l'étamine. — Cette sauce sert pour accompagner les poissons auxquels elle donne sa dénomination.

Remarque. — En préparant la purée d'anchois de Norvège, on aura soin de mettre sur le tamis, tous les petits grains noirs qui sont contenus dans le tonnelet et qui ne sont autres que la nigelle aromatique, qui leur communique ce goût particulier et délicat qui les distingue. J'ai signalé le vin de Xérès vieux, parce qu'il est facile d'en obtenir de naturel ; toutefois, on pourra le remplacer par du vin de Madère, s'il est authentique.

Sauce tortue. — *Formule 4.987.* — Préparer un roux avec de la fécule de riz ; mouiller avec du vin de Xérès, du Madère et un peu de consommé de volaille. Ajouter un bouquet de persil n° 2 (Voir BOUQUET) et de la marjolaine ; une quantité relative d'appareil Mirepoix (voir ce mot) préparé selon la règle indiquée et un peu de purée de tomates. Faire réduire la sauce d'un tiers et la passer à l'étamine.

Elle doit être d'un goût aromatiqne parfait, d'une couleur brune, d'une consistance gélatineuse, corsée. Si elle n'était pas assez relevée on lui ajouterait une pointe de cayenne, sans cependant qu'il domine trop.

Cette sauce sert surtout pour accompagner la tête de veau, certains poissons et autres préparations culinaires auxquelles elle donne son nom.

Sauce raifort à la crème (*Haute cuisine*). — *Formule 4,988.* — Râper deux cents grammes de raifort et le hacher fin ; verser dessus un quart de litre de bouillon un peu salé et bouillant ; l'égoutter au bout de cinq minutes sur un tamis, et le mettre dans un demi-litre de crème préalablement bouillie. Ajouter une pincée de sel, une pincée de sucre, une prise de poivre et mélanger. (Communiquée par F. Chevet, du *Palais-Royal.*)

Sauce Brightonnaise (*Brighton sauce*). — *Formule 4.989.* — Mettre dans une petite casserole : basilic, sauge, menthe, gingembre, coriandre, poivre blanc concassé, en quantité relative pour deux décilitres de vinaigre à l'estragon ; faire réduire de moitié.

D'autre part, préparer un roux dans une petite casserole le mouiller avec du jus ou du bon bouillon ; ajouter la réduction, de la moutarde anglaise et un peu de sel. Lorsqu'elle est de très haut goût et de consistance désirée, la passer au tamis.

Cette sauce très relevée sert pour accompagner les poissons ou les viandes froides.

Sauce à la Rachel. — *Formule 4,990.* — Ajouter à une sauce hollandaise de la purée de coffre de homard ou de langouste; une quantité suffisante de beurre d'écrevisse pour colorer en rose; à défaut de ces produits, on peut les remplacer par une purée d'anchois passés au tamis de Venise et de la purée de tomates très rouge pour donner de la couleur. Passer à l'étamine.

Sauce aux oignons à l'anglaise (*Onion sauce*). — *Formule 4,991.* — Ciseler des oignons blancs en quantité suffisante pour garnir copieusement un litre de lait frais; assaisonner de sel,



Fig. 1,055. — La réduction des sauces.

poivre blanc du moulin et muscade. Pendant ce temps, faire cuire dans une autre casserole un peu de fécule avec du beurre fin, mouiller avec le lait et les oignons; finir la sauce en ajoutant du beurre fin. En Angleterre cette sauce sert à masquer les apprêts culinaires et remplace la soubise.

Sauce au pain à l'anglaise (*Bread sauce*). — *Formule 4,992.* — Mettre dans une casserole un demi-litre de lait avec de la mie de pain frais; mettre dans un sachet sel et poivre concassé, un clou de girofle et un oignon ciselé, un peu de beurre fin; mettre la casserole sur le feu et la remuer en appuyant au fond, jusqu'à l'ébullition. Laisser mijoter cinq minutes, retirer le sachet et servir. — En Angleterre, cette sauce est l'accompagnement indispensable des volailles.

Sauce aux œufs à l'anglaise. — *Formule 4,993.* — Faire cuire à blanc dans du beurre frais une quantité relative de fécule de pommes de terre, mouiller avec du lait et assaisonner de sel, poivre, muscade râpée. Au moment de servir, ajouter des œufs durs dont on aura coupé en dés le blanc et le jaune; ou mieux passer le jaune au tamis. — En Angleterre on sert cette sauce pour accompagner la morue.

Sauce au pain frit (*Cuisine anglaise*). — *Formule 4,994.* — Ciseler deux ou trois échalotes, couper en dés du maigre de jambon anglais cru, les mettre dans une casserole avec beurre, muscade, clou de girofle, poivre en grains concassés, et lorsque le tout a pris couleur, mouiller avec du jus ou du bouillon dans lequel on a ajouté un peu de glace de viande.

Après quelques instants d'ébullition, passer cette sauce dans une autre casserole contenant de la chapelure frite, la remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition et la finir avec persil haché et jus de citron. Cette sauce sert pour les petits gibiers à plumes.

Sauce au pain à la russe. — *Formule 4,995.* — Procéder exactement comme pour la sauce précédente en ajoutant dans le sachet du fenouil haché et du raifort râpé dans le lait, en même temps que la mie de pain.

Sauce aux œufs à la russe. — *Formule 4,996.* — Aussi appelée à la *polonaise*.

Procédé. — Faire fondre dans une casserole une quantité relative de beurre fin, avec un peu de chapelure. D'autre part, faire cuire durs des œufs et hacher séparément le blanc et le jaune. Lorsque le blanc est à la noisette, ajouter une cuillerée de moutarde, jus de citron, du fenouil haché, les blancs et les jaunes d'œufs; mélanger le tout et servir dans une saucière.

Sauce à la flamande. — *Formule 4,997.* — Faire fondre doucement du beurre fin dans une petite casserole, le décanter, le mettre au bain-marie avec de la moutarde, jus de citron, poivre, sel, muscade, persil haché et un jaune d'œuf; fouetter vivement pour lier la sauce. — Elle sert pour accompagner les poissons.

Sauce au pain frit (*Cuisine ménagère*). — *Formule 4,998.* — Faire fondre du beurre fin avec une quantité égale de chapelure; le laisser chauffer à la noisette jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur dorée. Cette sauce se verse sur les farineux.

Sauce à la Mirabeau. — *Formule 4,999.* — Cette sauce se prépare à blanc ou à brun; la *M. brune* n'est autre que de la demi-glace tomatée dans laquelle on a incorporé un beurre d'anchois et le jus d'un citron; la *blanche* est le plus souvent

usitée pour le poisson. Dans un fond de poisson lié, on ajoute du beurre d'anchois. (Voir BEURRE.)

Sauce échalote (*Cuisine ménagère*). — *Formule 5,000.* — Ciseler une quantité relative d'échalotes ; les faire cuire doucement dans une cas-



Fig. 1,056. — Passage par pression des sauces à l'étamine.

serole avec du beurre fin ; ajouter très peu de fécule ; laisser cuire ; mouiller alors avec du jus ; ajouter moutarde, sel, poivre, jus de citron et beurre. — Cette sauce sert pour les viandes ou poissons grillés.

Remarque. — En mouillant les échalotes, cuites à blanc, avec du fond de filets de poissons cuits au vin blanc au four et en liant au dernier moment avec jaunes d'œufs et jus de citron, on obtient une sauce qu'on appelle *à la Bercy*.

Sauce au pauvre homme (*Cuisine ménagère*). — *Formule 5,001.* — Faire un petit roux

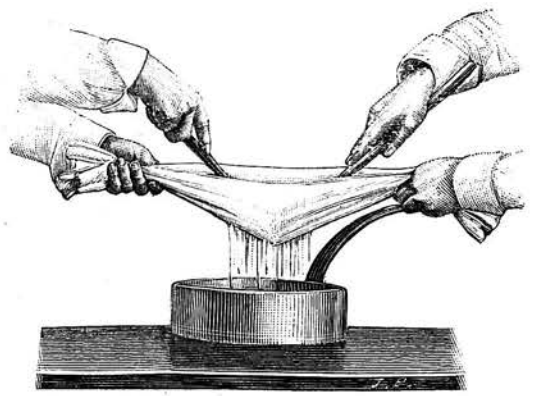


Fig. 1,057. — Passage à la cuillère, à travers l'étamine, des coulis, potages, sauces, etc.

avec de la fécule et le mouiller avec du bouillon ; ajouter une cuillerée à bouche de vinaigre, quelques échalotes, une gousse d'ail et persil haché ; assaisonner de sel et poivre et laisser cuire un quart d'heure environ.

Sauce aux cornichons (*Cuis. ménagère*). — *Formule 5,002.* — Préparer une sauce comme ci-dessus en supprimant le persil et, au moment de servir, ajouter des cornichons finement hachés.

Sauce au céleri (*Cuisine anglaise*). — *Formule 5,003.* — Eplucher des têtes de céleri-rave ; les couper en quartiers et les faire cuire avec du bouillon non coloré, ou mieux avec du consommé de volaille liquide. Faire cuire avec oignons cloutés, poivre en grains et sel. Passer le tout au tamis de crin, recueillir la purée et l'ajouter dans une égale partie de sauce béchamelle. — Cette purée sert pour accompagner les viandes braisées à blanc ou bouillies.

Remarque. — Cette même sauce peut être faite sans lait, en ajoutant la purée de céleri dans une sauce blanquette liée à l'œuf et au beurre.

Sauce Piccadylli. — *Formule 5,004.* — Hacher une égale quantité d'échalotes et d'oignons ; mettre dans une petite casserole avec du vinaigre et faire réduire jusqu'à siccité : ajouter de la demi-glace, de la purée d'anchois et de la moutarde anglaise.

Sauce au fenouil (*Cuis. russe*). — *Formule 5,005.* — Cette sauce n'a pas un mode spécial de préparation. Selon le genre ou l'emploi qu'on en veut faire, on utilise, tantôt une sauce brune, une sauce hollandaise ou une sauce blanche à base de volaille, dans lesquelles on fait dominer le fenouil vert. — En Russie, le fenouil sert aux mêmes usages que le persil chez nous.

Sauce mayonnaise à la russe. — *Formule 5,006.* — Préparer une mayonnaise très ferme, lui ajouter, à petites doses et en remuant, la même quantité de bonne crème aigre passée au tamis ; poivre, sel, moutarde anglaise, fenouil haché et jus de citron.

En Angleterre, on remplace le fenouil par de l'estragon, et le jus de citron par du vinaigre ; elle se nomme alors *à la Glocester*.

Sauce Vincent. — *Formule 5,007.* — Ajouter, dans une mayonnaise très épaisse, une forte poignée de cerfeuil et d'estragon blanchis hachés et pilés au mortier, avec une égale partie de feuilles de cresson ; passer le tout au tamis de métal et ajouter la mayonnaise.

Sauce béarnaise instantanée. — *Formule 5,008.* — Pour dix personnes, mettre, dans une petite casserole, cinq jaunes d'œuf frais, cinq cuillerées d'*extrait végétal Védy* ; 50 grammes de beurre fin divisé ; remuer sur un feu doux ou au

bain-marie. Lorsque la sauce est à parfaite consistance, ajouter du cerfeuil haché. Cette sauce est exquise.

Rémoulade Védy. — *Formule 5,009.* — Préparer une sauce mayonnaise très ferme, selon la méthode usuelle; l'achever avec une quantité suffisante d'*extrait végétal Védy*, pour lui donner un bon goût, et ajouter une forte partie d'estragon haché.

Sauce énergique. — *Formule 5.010.* — Cette sauce, qui se vend en petits pots, est de création française; composée de tomate, de condiments aromatiques et d'anchois, elle remplace avantageusement la moutarde pour le bouilli et les viandes froides; on peut aussi s'en servir pour les rémoulades et les sauces de poissons dans la cuisine ménagère; elle se trouve chez les principaux épiciers parisiens.

Sauces hollandaises. — Voir HOLLANDAISE.
Sauce mousseline. — Voir ce mot.
Sauces béarnaises. — Voir BÉARNAISE.
Sauce bavaroise. — Voir formule 286.
Sauce garum. — Voir f. 969, IIIe vol.
Sauce Ketchnp. — Voir ce mot.
Sauce à la menthe. — Voir formule 2,295.
Sauce maître d'hôtel. — Voir f. 2,611.
Sauce maître d'hôtel. — Voir ce mot.
Sauce Horly. — Voir ce mot.
Sauces à la Bercy. — Voir ENTRECOTE.
Sauces aillades. — Voir ce mot.
Sauce à l'huile. — Voir formule 183.
Sauce gras-double. — Voir formule 2,505.
Sauce persillade. — Voir ce mot.
Sauce à la marseillaise. — F. 1,179, V. COTE.
Sauces mayonnaises. — Voir ce mot.
Sauce soya. — Voir ce mot.
Sauces rémoulades. — Voir ce mot.
Sauce gribiche. — Voir ce mot.
Sauce à la Colbert. — Voir ce mot.
S. ravigote à la mayonnaise. — V. RAVIGOTE.

SAUCES AIGRES-DOUCES. — Sous cette dénomination, je classe toutes les sauces contenant des fruits sucrés ou des gelées; qui le plus souvent sont associés à des sucs acides ou fermentés. Ces sortes de sauces, qui étaient très estimées des anciens, sont encore très appréciées aujourd'hui chez un certain nombre de peuples.

Sauce Cumberland. — *Formule 5.011.* — Ciseler quelques échalotes; les mettre dans une petite casserole avec du vinaigre à l'estragon et faire réduire à hauteur des échalotes. Les déposer dans un saladier.

Lever les zestes de deux oranges et de deux bigarades; les ciseler en julienne, les faire cuire dans l'eau et les mettre avec les échalotes; ajouter le zeste râpé et le jus d'une orange et le zeste d'un citron avec la moitié de son jus; un demi-décilitre de vin de Madère; une pincée de piment et autant de gingembre et un peu de moutarde anglaise. Remuer bien le tout et l'additionner pour finir d'une quantité relative de gelée de groseille, afin d'obtenir une bonne sauce aigre-douce. — On s'en sert pour les venaisons chaudes et le gibier froid.

Sauce Dino (*Pour le gibier froid*). — *Formule 5,012.* — Cette sauce fut créée en l'honneur du duc de Dino, par notre ami Bichot, son chef de bouche, qui la lui servit pour la première fois en 1877 en son château de Dyhernfurth (Silésie).

Employer :

Purée de pommes réduite	grammes	200
Vin de Madère	décilitres	3
Oranges	nombre	2
Citron	—	1

Procédé. — Faire réduire le madère avec les zestes d'oranges et ajouter la purée de pommes, lorsqu'elle est de consistance convenable, laisser refroidir; ajouter enfin le jus des oranges et du citron. — Cette dose est pour une saucière de dix personnes.

Sauce aux cerises pour gibier (*Cuis. allemande*). — *Formule 5,013.* — Faire tremper la veille un demi-litre de cerises noires, séches, dans un demi-litre de bon vin de Bordeaux, avec zeste de citron et cannelle. Le lendemain, les égoutter en conservant le liquide; les piler au mortier afin de casser le noyau; les mettre dans une casserole avec le vin, la cannelle, le citron, le clou de girofle, un grain de sel et un peu de sucre. Soumettre à l'ébullition et lier avec un peu de fécule délayée à froid; passer la sauce au tamis ou à la passoire. On s'en sert pour accompagner le gibier mariné dans laquelle on ajoute quelquefois le fond de la lèchefrite déglacée.

Sauce au verjus (*Cuis. ménagère*). — *Formule 5,014.* — Ajouter à une sauce demi-glace ou à la sauce brune, obtenue avec le fond de la viande que doit accompagner, une égale quantité de verjus. Faire donner un bouillon et servir.

Sauce au vin de Porto (*Port wine sauce*). — *Formule 5,015.* — Ciseler deux échalotes, les

mettre dans une petite casserole avec deux décilitres de vin de Porto, un fragment de thym, poivre concassé, le jus et le zeste de deux oranges, le jus d'un citron et un peu de sel ; lier légèrement avec de la fécule de riz, ajouter un peu de glace de viande et passer à l'étamine. En Angleterre on sert cette sauce, principalement, avec les gibiers d'eau.

Sauce à la catalane. — *Formule 5,016.* — Faire colorer à l'huile fine : un oignon ciselé, dix gousses d'ail, ajouter de la sauce demi-glace tomatée, le jus et le zeste de deux oranges, d'un citron et une pointe de cayenne, du persil et de la menthe ciselés, un peu de moutarde anglaise et un peu de vin de Madère. Cette sauce sert pour accompagner : le porc frais, le sanglier et les autres gibiers à poils auxquels elle donne son nom.

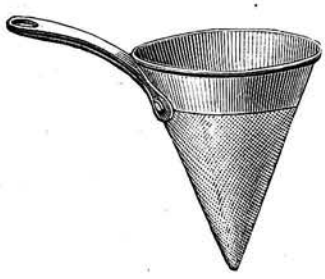


Fig. 1,058.
Passoire chinoise en fil métallique.

Sauce à la réforme. — *Formule 5,017.* — Préparer une sauce poivrade dans laquelle on ajoute une julienne de langue écarlate, truffes, champignons, cornichons et blancs d'œufs. Dans le Nord, on ajoute de la gelée de canneberge ou de groseille. Cette sauce sert pour masquer les escalopes, les côtelettes de mouton ou de gibier auxquelles elle donne son nom.

Sauce à l'orange. — *Formule 5,018.* — Tailler en julienne les zestes, sans blanc, d'une orange et d'une bigarade, es passer à l'eau bouillante, les rafraîchir et les mettre dans une casserole avec trois décilitres de sauce demi-glace, poivre, muscade le jus de la bigarade et de l'orange. Cette sauce sert pour accompagner les gibiers, notamment les gibiers aquatiques.

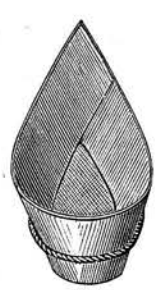


Fig. 1,059.
Passoire casquette en crin.

Sauce à l'épine-vinette. — *Formule 5,019.* — Zester une bigarade et la moitié d'une orange au-dessus d'un verre de madère ; laisser infuser une demi-heure en agitant de temps en temps. Passer pour supprimer les zestes et ajouter un pot de gelée de groseille que vous dissolvez délicatement pour ne pas changer la couleur de la confiture.

D'autre part on aura fait un sirop à 18 degrés, dans lequel on aura mis à tiède, trois poignées de graines d'épines-vinettes bien mûres, le jus d'un citron et une pincée de canelle en poudre. Les égoutter et les ajouter dans la sauce. Elle est destinée à accompagner tous les genres de venaison. (Communiqué par F. Chevet, du Palais-Royal).

Sauce églantine pour gibier.. — *Formule 5,020.* — Lever le fond du gibier dans lequel il a cuit, à base de marinade ou de crème aigre ; y mélanger une quantité suffisante de marmelade de cynorrhodon, selon la formule 4,271. A défaut de marmelade, on ajoute dans le fond le fruit même des églantiers ; on le laisse cuire et on passe la sauce. On ajoute pour finir un peu de gelée de groseille.

Sauce Victoria (*Cuis. anglaise*). — *Formule 5,021.* — Aussi appelée *Yorkshire sauce.* Mettre dans une casserole un demi-bâton de cannelle, trois clous de girofle, une dizaine de grains de poivre blanc concassés, une idée de gingembre, le zeste d'une orange ; trois décilitres de vin de Porto ou de Xérès, ajouter de la demi-glace en quantité suffisante et faire bouillir ; passer la sauce et ajouter en dernier lieu le jus d'une orange, de la gelée de groseille, et la relever avec une pointe de cayenne, si elle n'était pas assez forte. — Cette sauce se sert comme les précédentes.

Sauce aux pommes (*Cuis. anglaise*). — *Formule 5,022.* — Cette sauce sert, en Angleterre et en Allemagne, pour accompagner certaines viandes, telles que porc, canard et oie rôtis. C'est une purée fraîche de pommes, fondue dans un sautoir avec un peu de sucre et aromatisée de jus et de zeste de citron.

Sauce aux pommes à la russe. — *Formule 5,023.* — Préparer une purée de pommes comme dans la formule précédente et y ajouter du raifort rapé.

Sauce à la sicilienne. — Voir LANGUE, formule 2,943 et FILET, formule 1,725.

Sauce à la napolitaine pour filet. — Formule 1,731.

Sauce berlinoise (*Froide*). — V. BERLINOISE.

Sauce Oxford. — Voir ce mot.

Sauce aux cerises. — V. MARCASSIN F. 3,168.

Sauce aigre-douce. — V. LANGUE F. 2,944.

Sauce aux noix et aux raisins. — F. 1,652.

Sauce aux raisins secs. — Voir RAISIN.

Sauce aixoise. — Formule 2,301.

Sauce à l'orange. — Voir CANARD, F. 776.

Sauce orientale. — Formule 2,298.
Sauce aux groseilles vertes. — F. 3,159.
Sauce à la tourangelle. — Voir F. 2,909.
Sauce à l'aigre-doux pour gibier d'eau. — Formule 4,969.

Remarque générale. — Dans les quatre genres de sauces qui précèdent, je n'ai pas classé les *gelées*, les *coulis*, les *fumets*, les *essences*, les *jus* (Voir ces mots) qui, en réalité, n'appartiennent pas à cet ordre.

Pour toutes les autres sauces qui ne sont pas faites de toutes pièces ou *neutres*, c'est-à-dire qui résultent de la coction d'une substance et qui peuvent subir différentes modifications, le praticien trouvera aux articles spéciaux des renseignements plus précis, plus variés, qui permettront à l'homme intelligent de faire de nouvelles combinaisons appropriées aux circonstances.

SAUCES SUCRÉES. — Sous ce terme générique, je classe toutes les sauces chaudes et froides, aromatiques, sucrées et liées avec des jaunes d'œufs, de la crème, de la fécule, purées de fruits, ou sirops parfumés, dans lesquels on a ajouté des fruits confits hachés. Toutes sont destinées aux entremets sucrés.

Sauce à la purée de fraises (*Froide*). — *Formule 5,024.* — Passer au tamis de crin, des fraises rouges des bois, bien mûres et très parfumées ; recueillir la purée et la mettre dans un bol avec sucre en poudre, du bon kirsch et un peu de vin blanc pour l'étendre. Cette sauce sert pour accompagner les glaces et les entremets froids.

Sauce de brignoles au vin de Frontignan. *Formule 5,025.* — Faire tremper des brignoles sèches dans l'eau, les égoutter et les faire cuire dans une quantité relative de vin de Frontignan avec sucre et vanille. Lorsque les pruneaux sont cuits, les passer au tamis, ainsi que le jus et mélanger le tout ; elle doit former une sauce de bon goût. On l'emploie froide pour accompagner les entremets froids ; et chaude pour les entremets chauds.

Remarque. — Cette même sauce peut être faite avec du vin rouge. Dans ce cas on aromatise avec cannelle et zeste de citron au lieu de vanille.

Sauce de cerise. — *Formule 5,026.* — Faire tremper, une nuit, dans de l'eau, des cerises rouges conservées. Les faire cuire dans une casserole avec eau et vin rouge en parties égales ; sucre, cannelle et zeste de citron ; les égoutter et piler les cerises au mortier, les passer au tamis de crin, ainsi que le jus. Si la sauce était trop claire, on lui additionnerait un peu de fécule, et on lui ferait donner un bouillon léger.

Cette sauce peut être employée chaude pour les entremets chauds et froide pour les pâtisseries et les entremets froids. Elle est surtout utilisée dans le Nord.

Sauce de cerise à la française. — *Formule 5,027.* — Faire cuire de belles cerises rouges fraîches et parfumées, avec eau, un peu de vin blanc, sucre, cannelle, zeste de citron. Quand elles sont cuites, les passer au tamis de crin, recueillir la purée et la faire réduire jusqu'à consistance de sauce et d'un goût parfait ; chaude, elle sert pour accompagner les entremets chauds ; froide, on lui additionne du kirsch, pour accompagner les entremets froids.

Remarque. — Si on se sert de cerises noires, on remplace le vin blanc par le vin rouge ; la cannelle et le citron par de la vanille.

Sauce aux fruits confits. — *Formule 5,028.* — Couper en petits dés du citronnat, de l'orangeat, des chinois, du gingembre confit, de l'angélique ; le tout à égales doses ; ajouter des raisins de Smyrne épluché, faire ramollir tous ces fruits et les faire cuire dans un sirop que l'on amènera au petit soufflé ; l'allonger alors avec du vin de Marsala et du rhum. — Cette sauce se sert froide ou chaude selon sa destination.

Sauce de raisin au marasquin. — *Formule 5,029.* — Egrapper de beaux raisins frais bien mûrs ; les écraser au mortier et passer au tamis. Recueillir la purée et ajouter un peu de marasquin de Zara et du sucre en poudre, s'il n'était pas assez doux. Cette sauce exquise sert pour accompagner les entremets froids.

Sauce de pêche au vin de Porto (*Froide*)— *Formule 5,030.* — Passer des pêches très parfumées à travers un tamis de crin grossier ou de métal argenté (le métal ordinaire communiquerait un mauvais goût) ; mettre dans une timbale d'argent ou de terre vernissée, avec un peu de sucre et de porto vieux, de façon à obtenir une sauce corsée. — Cette sauce sert pour accompagner les glaces et les entremets froids.

Sauce crème à l'anisette. — *Formule 5,031.* — Faire bouillir pendant dix minutes un demi-litre de lait avec sucre et une quantité suffisante de graines d'anis, pour lui donner un haut parfum. Le verser bouillant et peu à peu en fouettant, sur huit

jaunes d'œufs ; remettre sur le feu pour faire épaissir sans laisser bouillir. La passer par pression à l'étamine ; ajouter un décilitre de kirsch et remuer sur la glace pour faire refroidir ; en dernier lieu ajouter deux décilitres et demi de crème fouettée et mélanger le tout. Ces doses servent à masquer deux entremets ou à garnir deux saucières. — Cette sauce sert pour accompagner tout entremets froid ou glacé.

Remarque. — En remplaçant l'anisette par du cumin ou gingembre, essence de café, vanille, fraise, framboise, rose, violette, chocolat râpé, etc., et en procédant de la même façon, on peut varier à l'infini ces sortes de crèmes exquises.

Pour celles qui sont à base de purée de fruits on l'ajoute en même temps que la crème, lorsque l'appareil est sur la glace.

On peut aussi, d'une façon plus économique, délayer de la fécule dans de l'eau que l'on soumet à l'ébullition pour faire épaissir avec le sucre et le parfum. Lorsque le tout a pris une consistance de sauce on colore si l'on veut, on fait refroidir hors du feu et on ajoute la purée de fruits ou la crème fouettée.

Sauce mousseuse au candi. — Voir APPLE'S CAKE.

Sauces sabayons. — Voir ce mot.

Sauce pour pouding de pain. — V. 4,477.

Sauce à la noix de coco. — Voir F. 4,480.

Sauce aux cerises. — Voir F. 4,495

Sauce crème au marsala. — Voir F. 4,508.

Sauce à pouding Nesselrode. — V. ce mot.

Sauce à pouding marquise. — V. F. 3,214.

Sauce pour œufs à la neige.— Voir NEIGE.

Sauce à l'abricot marasquiné. — F. 3,222.

Sauce à l'abricot vanillé. — Formule 3,224.

Sauce pour croûtes à l'ananas. — F. 1,399.

Sauce à la Mazarin. — Voir ce mot.

Sauce à la Carnot pour bombe glacée. — Voir Formule 2,400.

Sauce abricot au madère et au kirsch.— Formule 423.

Sauce macédoine de fruits. — Voir BOL AUX FRUITS.

Sauce pour croûtes aux fruits. — Voir CROUTE. F. 1,397.

Sauce pour croûte au gingembre. — Voir Formule 1,400.

Sauce pour pouding glacé à la diplomate. — Voir ce mot.

Sauce pour pouding chaud à la diplomate. — Voir ce mot.

SAUCIER, *s. m.* — Celui qui dans une cuisine est chargé de la confection des sauces.

SAUCIÈRE, *s. f.* — Vase creux dans lequel on sert les sauces.

SAUCISSE, *s. f.* (*Botulus*). Allem. *Würstel*; angl. *sausage*; rus. *saucisska*; ital. *salciccia*. Du latin *salsicia* saucisson, de *salsus*, salé. — Chair de porc hachée, assaisonnée et renfermée dans un boyau. Par extension saucisse de sanglier, de cheval, de daim, de mulet, de gibier, etc.

Le nombre des saucisses est très varié ; en Allemagne surtout, la nomenclature en est très étendue, et on en fait de très secondaires. En France, les meilleures saucisses sont celles qui sont à base de chair de porc et de lard. Voir FARCE DE CHARCUTIER à l'article *Farce*. Voir aussi SAUCISSON.

SAUCISSES A LA FRANÇAISE. — Parmi les saucisses proprement dites en usage en France, je citerai les suivantes :

Petites saucisses chipolata. — V. ce mot.

Petites saucisses crépinettes. — V. ce mot.

Petites saucisses longues. — *Formule 5.032.* — Entonner de la chair à saucisses préparée selon la formule 1,679 et les tenir de la longueur de 16 à 18 centimètres.

Petites saucisses (*Charc. prép.*). — *Formule 5,033.* — Même opération que pour les précédentes en leur donnant 7 à 8 centimètres de longueur.

Saucisses rondes (*Charcut. prép.*). — *Formule 5,034.* — Pousser de la chair à saucisse dans des menus boyaux de mouton d'environ un mètre, fermer les deux bouts, tourner les saucisses en spirale et en traverser le diamètre avec une brochette de métal argenté ou de bois.

Saucisses à griller (*Charcut. prép.*). — *Formule 5,035.* — Emballer de la chair à saucisses dans des menus boyaux de porc de toute leur longueur, les former en spirale, ou bien les attacher par bouts, du poids de 125 à 250 grammes.

Saucisses truffées (*Charcut. prép.*). — *Formule 5,036.* — On remplace la chair à saucisse ordinaire par de la farce truffée (V. formule 1,678), et on en fait toutes les variétés sus-indiquées.

Saucisses panées (*Charcut. prép.*). — *Formule 5,037.* — On forme de la chair à saucisse comme des saucisses plates ou crépinettes; on les passe à l'œuf et à la chapelure en répétant deux fois l'opération.

Saucisses au vin de Madère. (*Charc. prép.*) — *Formule 5,038.* — Arroser avec du vin de Madère la farce truffée de la formule 1,679 ; manier le tout et entonner dans des menus boyaux de porc ou de mouton. On peut aussi les envelopper de crépine.

Par le même procédé on en peut faire au vin du *Rhin*, de *Chypre*, de *Marsala* et de *Champagne*.

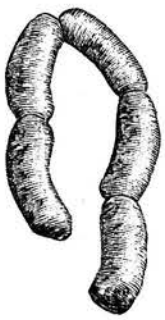


Fig. 1,060. Petites saucisses chipolata.

Saucisses à la valencienne. — *Formule 5,039.* — Hacher grossièrement de la viande de porc, dans les proportions de trois parties maigres pour une grasse ; assaisonner chaque kilogramme de cette chair de :

Sel	grammes	30
Poivre	—	4

Manier le tout, le mettre dans une terrine en lieu frais, jusqu'au lendemain. Manier de nouveau et l'entonner dans de menus boyaux de porc et les attacher par bouts de dix centimètres de longueur.



Fig. 1,061. Petites saucisses crépinettes

Remarque. — Indépendamment des nombreuses garnitures dans lesquelles entrent les saucisses fraîches, elles peuvent entre autres recevoir les applications culinaires suivantes :

Saucisses au vin blanc. — *Formule 5,040.* — Faire roussir au beurre les saucisses avec un oignon émincé, sans trop leur laisser prendre couleur ; retirer les saucisses et ajouter un verre de vin blanc. Faire réduire, ajouter une cuillerée de glace de viande et un peu de tomate ; beurrer et passer sur les saucisses. Dresser sur des croûtons de pain.

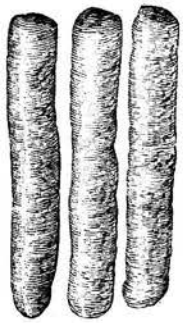


Fig. 1,062. Petites saucisses longues.

Saucisses grillées. — *Formule 5,041.* — Pour empêcher le boyau de crever, on les trempe dans l'eau bouillante en les ressortant aussitôt, on les essuye, on les pique avec une aiguille, on les graisse et on les met cuire sur le gril ou dans une poêle avec du beurre ou du saindoux. On peut alors les servir pour accompagner des purées, des légumes ou dans des ragoûts comme garniture.

Saucisse de campagne (*Charcut. ménagère*). — *Formule 5.042.* — Hacher grossièrement deux parties de porc maigre et une partie de lard ferme. Pour chaque kilog. ajouter l'assaisonnement suivant :

Sel	grammes	35
Poivre	—	3
Piment	—	2
Salpêtre	—	1

Ajouter quelques aromates selon le goût que l'on veut faire dominer : coriandre, marjolaine, sarriette, thym, ail ; manier le tout et ajouter un verre de vin rouge par quatre ou cinq kilos de viande. Les pousser dans de menus boyaux de bœuf, et les attacher par bouts de deux saucisses. Les suspendre en lieu sec.

USAGE CULINAIRE. — En été on peut les faire cuire deux jours après leur fabrication ; en hiver, on doit attendre cinq jours au moins ; la cuisson dure environ 25 minutes et s'opère soit dans de l'eau, dans le pot-au-feu, ou avec des légumes.

Saucisses fumées. — *Formule 5,043.* — Les mêmes saucisses décrites ci-dessus peuvent être fumées. Pour cela on les expose pendant deux jours à la fumée un peu chaude de la cheminée ou dans un fumoir spécial. Ces saucisses doivent être cuites à l'eau salée et aromatisée.

Saucisses d'auberge (*Charc. de campagne.*) — *Formule 5.044.* — Les aubergistes de la campagne pourront faire des saucisses de la façon suivante :

Employer deux parties de bœuf maigre et une partie de lard frais ; hacher le tout menu et employer pour chaque kilog. l'assaisonnement suivant :

Sel	grammes	40
Poivre	—	4
Piment	—	2
Salpêtre	—	1
Un peu d'ail écrasé.		

Manier le tout et entonner dans de menus boyaux de porc ; les attacher par bouts de dix à douze centimètres de longueur. Les suspendre dans l'âtre, (si on en a) de la cheminée du fourneau de cuisine ou dans un fumoir. Dix à douze minutes de cuisson suffisent.

Saucisses au foie. — *Formule 5,045.* — Employer une partie de porc gras, une de maigre et une partie de foie de porc. Hacher grossièrement la viande ; dépouiller le foie de ses membranes et le faire blanchir en le mettant dans une passoire, et, le plongeant dans une marmite d'eau bouillante,

de façon à ce qu'il baigne complètement, l'y maintenir jusqu'à ce qu'il soit ferme ; l'égoutter, le hacher menu, le mélanger avec la viande et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	35
Poivre	—	2

Un peu de noix muscade.

Ajouter un décilitre de sang de porc pour cinq kilos de mélange. Manier le tout et entonner dans de menus boyaux de bœuf. Les attacher par boucles de deux saucisses. Les fumer légèrement. La cuisson dure vingt minutes.

SAUCISSES ESPAGNOLES. — Parmi ces saucisses nous citerons les meilleures qui sont les suivantes :

Saucisses espagnoles. — *Formule 5,046.* Employer une égale quantité de viande de porc maigre et grasse, hacher grossièrement et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	15
Piment (Cayenne)	—	4
Safran pulvérisé	—	2
Thym et laurier pulvéris	—	3
Malaga vieux	décilitres	2

Mélanger le tout et emballer dans de menus boyaux de bœuf; les attacher par bouts de dix centimètres. Les fumer légèrement et les conserver en lieu frais. On les fait cuire à l'eau, au bouillon ou dans les légumes.



Fig. 1,063. Sauc. de Francfort.

Saucisses à la madrilène. — *Formule 5,047.* — Aussi appelées de *Madrid* ou *préférences.*

Diviser en deux ou trois morceaux une noix de veau. Soumettre les morceaux à l'ébullition avec sel et légumes, comme pour le pot-au-feu, en les laissant saignants; supprimer les peaux et les tendons. Employer :

Veau	kilogr.	5
Lard frais	—	2
Sardines à l'huile sans arêtes	grammes	500

Broyer les sardines, hacher les viandes et assaisonner le tout de :

Sel	grammes	100
Poivre blanc	—	15
Macis	—	15
Malaga ou Madère vieux	décilitres	2

Mélanger le tout et si la pâte est encore trop ferme l'arroser avec un peu de bouillon de veau. Entonner dans de menus boyaux de bœuf; les attacher par morceaux de quarante centimètres de longueur; les lier en forme d'anneaux, leur donner dix minutes d'ébullition dans le bouillon de veau et les laisser refroidir. Pour s'en servir on les fait chauffer dans une poêle au beurre, soit en les trempant dans du bouillon en ébullition. Elles sont excellentes à la sauce Madère.

Saucisse rouge. — Voir CHORIZO.

SAUCISSES ALLEMANDES ET POLONAISES. — Parmi les meilleures saucisses que l'on fabrique, soit en Allemagne, en Autriche et en Pologne, nous citerons les suivantes :

Viande battue. — *Formule 5,048.* — Cette viande, très employée dans la charcuterie allemande, se prépare de la façon suivante :

Procédé. — Lever un quartier d'un jeune bœuf au moment où il vient d'être abattu; le désosser et en supprimer la peau et les fibres.

Pendant que les chairs sont encore chaudes, les couper par morceaux, les battre vigoureusement avec des maillets de bois, jusqu'à ce qu'elles forment une pâte, hacher alors pour bien couper les fibres, les tendons qui peuvent être restés et ajouter pour chaque kilo 40 grammes de sel et 2 grammes de salpêtre. Bien pétrir le tout vivement et avec force en ajoutant peu à peu de l'eau, environ les trois quarts du poids de la viande. On ajoute quelquefois du lard en lardons ou en dés.

Cette viande devient ferme en se refroidissant; on en forme quelquefois des pains et on la coupe en dé pour l'introduire dans la farce de diverses saucisses.

En la préparant avec du veau, elle est plus blanche et plus fine. La même opération faite avec de la chair de poularde, poulet ou gibier prend le nom de zéphir. (Voir FARCE.)

Saucisses de Francfort (*Francfurter Würstel*). — *Formule 5,049.* — Hacher menu de la chair de porc de première qualité, presque sans graisse et employer par chaque kilog. l'assaisonnement suivant :

Sel	grammes	20
Poivre	—	3
Salpêtre	—	2
Viande de bœuf battue	—	50
Eau fraîche	décilitre	1/2

Bien amalgamer le tout et emballer dans des menus boyaux de porc; lier par boucles de deux saucisses. Les fumer au fumoir sans trop chauffer, jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur jaune.

On les enveloppe deux par deux dans un papier blanc de la longueur des saucisses; on les met les

unes à côté des autres sur une table, on les charge d'une planche et de poids pour leur donner la forme carrée que l'on connaît et on les expédie ainsi enveloppées dans des petites boîtes en sapin.

Lorsqu'on veut s'en servir, on les fait cuire pendant dix minutes seulement à l'eau bouillante, ou bien on ne les y laisse que cinq minutes, on les égoutte, on les essuie et on les fait rôtir dans une poêle ou bien sur le gril.

Remarque. — Le moelleux des saucisses de Francfort est dû à la viande battue pendant que les chairs sont encore chaudes, ce qu'il est essentiel d'observer. Mais ces saucisses ne se conservent pas longtemps, une dizaine de jours en hiver et quelques jours en été.

Saucisses de Pologne. (*Polnische Würstel*). — *Formule 5,050.* — Hacher grossièrement deux tiers de viande maigre de porc et un tiers gras et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	20
Poivre	—	3
Piment	—	2
Girofle en poudre	—	1
Sang de porc	décilitres	2

Bien mélanger les chairs avec l'assaisonnement et emballer dans des menus boyaux de porc. En former des saucisses du poids de 250 grammes. Les faire sécher pendant deux jours et les fumer à froid. Quand on veut les employer, on les fait bouillir à l'eau pendant dix minutes.

Saucisses à l'ail (*Knoblauch Würstel*). — *Formule 5,051.* — Hacher menu du bœuf maigre et une partie égale de porc gras et maigre et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	30
Poivre	—	4
Piment	—	3
Viande battue (1)	—	100
Eau	décilitre	1

Un peu d'ail pilé

Bien amalgamer le tout, en le travaillant vigoureusement et faisant peu à peu absorber l'eau. Emballer dans des menus boyaux de porc en tordant par saucisses de six à la livre. Les fumer activement et les cuire à l'eau ou au bouillon pendant cinq minutes.

Petites saucisses (*Wurstchen*). — *Formule 5,052.* — Hacher menu deux parties de porc maigre, une partie de veau et une de gorge de porc et employer pour chaque kilog. l'assaisonnement suivant :

Sel	grammes	20
Poivre	—	3
Piment	—	2
Vin du Rhin ou de la Moselle	décilitre	1

Un peu de cardamome.

Bien opérer le mélange en travaillant le tout et emballer dans des menus boyaux de mouton. Diviser par boucles. Pour s'en servir on les fait bouillir pendant trois minutes dans de l'eau et on les fait griller.

Saucisses au riz (*Reis Würstel*). — *Formule 5,053.* — Faire crever du riz dans du bouillon ; hacher le même poids de bœuf maigre, et le même poids de graisse de rognon de bœuf. Mélanger et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	20
Poivre	—	5
Piment	—	3
Oignon moyen haché fin	nombre	1

Mélanger le tout au riz et bien manier ; emballer dans des menus boyaux de porc et attacher par boucles. — Ces saucisses se font rôtir ou griller.

Saucisses au gruau (*Grüss Würstel*). — *Formule 5,054.* — Cuire deux parties égales de gruau et de couenne fraîche et grasse dans un bouillon légèrement aromatisé. Egoutter, hacher le tout très menu et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	5
Poivre	—	3
Macis	—	3

Un peu de zeste de citron.

Pétrir le tout et entonner dans de menus boyaux de porc ; attacher par bouts de 10 centimètres. — Avant de les employer on les fait baigner pendant deux ou trois minutes à l'eau bouillante, on les essuie et on les passe au beurre.

Saucisses de fraise de veau (*Wurste von Halbsgekrœse*). — *Formule 5,055.* — Laver, blanchir, passer au vinaigre et rincer à l'eau fraîche une fraise de veau. La cuire dans un bouillon condimenté selon la règle ; lorsqu'elle est cuite l'égoutter, l'essuyer dans un linge et la hacher menu ; et employer par kilog. l'assaisonnement suivant :

Sel fin	grammes	20
Poivre	—	3
Fleur de muscade	—	2
Crème fraîche	décilitre	1/2
Œufs frais	nombre	2

(1) Lorsque l'animal n'est pas mort de maladie, la viande battue peut être faite avec de l'âne, du mulet ou du cheval.

Opérer le mélange et emballer dans des menus boyaux de porc. — Ces saucisses qui ne se conservent pas, se font cuire à l'eau pendant dix minutes ; on les laise refroidir et on les passe au beurre.

Saucisse de chevreuil (*Würstel von Rehbock*) — *Formule 5,056.* — Cette méthode peut servir de type pour toutes les saucisses de gibier quel qu'il soit.

Désosser des épaules ou gigots de chevreuil, daim, cerf, etc.; en supprimer les tendons et les peaux.

Hacher menu la chair de gibier ainsi que la moitié de son poids de gorge de porc et pour chaque kilog. employer l'assaisonnement suivant :

Sel	grammes	25
Poivre	—	5
Epices	—	2
Fleur de muscade	—	2

Mélanger et pétrir le tout en mouillant avec du vin du Rhin; emballer dans des menus boyaux de porc. On les cuit pendant dix minutes dans un bouillon léger, on les laisse refroidir et on les passe au beurre.

Saucisses royales (*Kœnigliche Würstel*). — *Formule 5,057.* — Désosser un ou plusieurs poulets et autant de perdrix. Hacher les chairs très menu, et la moitié de leur poids de porc gras et maigre; et pour chaque kilog. employer l'assaisonnement suivant :

Sel	grammes	15
Poivre	—	2
Macis	—	1
Œufs	nombre	2
Quelques truffes et champignons.		

Bien manier le tout en arrosant de vin du Rhin. Diviser par saucisses de 150 grammes, et les envelopper chacune dans une tranche très mince de cuissot de veau.

La Cuisson.— Foncer une casserole de lard frais, de tranches de bœuf et déposer dessus les saucisses, les recouvrir de bardes et de tranches de bœuf et mouiller avec moitié bouillon et moitié vin du Rhin. Faire mijoter au four pendant deux heures.

Laisser refroidir le tout dans la casserole. Dépouiller ensuite les saucisses des viandes qui les enveloppent, les couper en tranches minces et les servir comme hors-d'œuvre.

Saucisses au foie et aux raisins (*Rosinen leber Würstel*). — *Formule 5,058.* — Couper en dés du foie de porc, le mettre dans une passoire et la plonger pendant quelques minutes à l'eau bouillante; lorsqu'il est blanchi, le retirer et l'égoutter. Faire blanchir également quelques cervelles, les hacher menu et les ajouter au foie et pour chaque kilog. employer un assaisonnement composé de :

Lard coupé en dés	grammes	150
Raisins secs triés	—	150
Sel	—	20
Poivre	—	3
Sucre pilé	—	50
Oignon moyen haché fin	nombre	1

Amalgamer le tout afin de bien mélanger l'assaisonnement et emballer dans des menus boyaux de porc ; attacher par bouts de 40 centimètres en liant aux extrémités pour former des couronnes.

Lorsqu'on veut employer ces saucisses on les cuit dans un bouillon léger pendant dix minutes ; on les fait refroidir dans de l'eau fraîche, on les égoutte, on les essuie et on les passe ensuite au beurre.

Saucisses au foie ordinaires (*Gewœhnliche Leberwürste*). — *Formule 5,059.* — Préparer le foie comme dans la formule précédente. Cuire à moitié autant de lard frais que de foie, plus la rate et le mou. Hacher le tout très menu ; assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	30
Poivre	—	4
Epices	—	3
Macis	—	2

Mélanger et entonner dans de menus boyaux de bœuf ; lier en anneaux et les faire cuire doucement pendant vingt minutes dans un bouillon léger. Les rafraîchir à l'eau fraîche, les déposer sur une table en leur donnant une jolie forme et les y laisser refroidir. On peut facultativement les fumer très légèrement à froid. Elles sont excellentes aux petits oignons glacés, ou simplement rôties à la poêle avec des oignons frits.

Remarque. — Les formules que je viens d'énumérer sur la charcuterie allemande sont extraites de la *Charcuterie pratique* par Marc Berthoud, de Genève

Saucisses d'agneau. (*Würstel von Lammfleisch*). — *Formule 5,060.* — Supprimer les tendons et les peaux à un gigot d'agneau ; peser la chair et ajouter la même quantité de graisse de rognon de veau. Hacher le tout et ajouter pour chaque kilog. :

Lard coupé en dés	grammes	250
Sel	—	25
Poivre	—	3
Macis	—	2
Œufs frais	nombre	2

Manier le tout et entonner dans de menus boyaux de porc; leur donner immédiatement dix minutes d'ébullition et les faire sécher à l'air. — Pour s'en servir on les fait rôtir à la poêle avec du beurre.

Saucisses au bœuf, à bouillir (*Rind fleisch koch Würstel*). — *Formule 5,061.* — Sur cinq parties hacher trois parties de bœuf maigre et deux parties de lard frais; condimenter chaque kilog. de :

Sel	grammes	30
Poivre	—	4
Coriandre	—	2
Salpêtre	—	2

Manier le tout et pousser la chair dans de menus boyaux de bœuf; attacher par boucles de deux saucisses. Laisser sécher pendant deux jours et fumer à froid. — Elles sont d'assez bonne conservation. Pour les servir on leur donne dix minutes d'ébullition.

Saucisses à bouillir (*Koch Würstel*). — *Formule 5,062.* — Aussi appelées *Mettwürstel.*

Sur trois parties, hacher grossièrement deux parties de porc maigre et une partie grasse. Chaque kilog. doit être assaisonné de :

Sel	grammes	30
Poivre	—	5
Macis	—	2
Sucre	—	5
Salpêtre	—	2

Manier, entonner dans des boyaux de bœuf et les traiter comme les précédentes.

Saucisses d'Augsbourg (*Augsburger Würstel*). — *Formule 5.063.* — Hacher un peu grossièrement de la viande de porc plutôt maigre que grasse. Pendant cette opération, ajouter par kilog. de chair :

Sel	grammes	30
Salpêtre	—	2

Manier le tout et mettre au frais jusqu'au lendemain pour lui permettre de prendre couleur. Ajouter alors par kilog.:

Lard coupé en petits dés	grammes	250
Poivre	—	2
Girofle	—	2
Fleur de muscade	—	2

Pulvériser les épices et bien mélanger le tout à la chair. Entonner dans de menus boyaux de bœuf; les faire sécher bien aérées ou les fumer légèrement sans chauffer. — Pour les servir, on leur donne quinze minutes d'ébullition à l'eau.

Saucisses croquantes (*Knack Würstel*). — *Formule 5,064.* — Sur dix parties, en employer cinq de porc maigre, trois de bœuf maigre et deux de lard frais bien ferme. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	25
Salpêtre	—	1
Cumin	—	2
Ail	gousse	1/2

Mélanger le tout et emballer la chair dans des menus boyaux de porc et lier par boucles de deux saucisses. Faire sécher pendant quatre jours et fumer à froid; elles demandent dix minutes de cuisson.

Saucisses croquantes de Brunswick (*Braünschweiger knack-Würstel*). — *Formule 5,065.* — Sur quatre parties, employer deux parties de chair de porc blanche, moitié grasse et moitié maigre, et une partie de mou et foie de porc, et faire cuire le tout dans un bouillon aromatisé, de façon à ce qu'elles restent un peu fermes; les hacher menu; ajouter alors la quatrième partie en cervelles de porc, dégorgées et blanchies; les écraser et manier le tout en ajoutant par kilog. :

Sel	grammes	20
Poivre	—	2
Macis	—	2
Thym, marjolaine, zeste de citron	nombre	3

Manier et entonner dans des menus boyaux de porc. Attacher par bouts, au nombre de huit par kilog. On les fait cuire de suite pendant cinq minutes, dans un bouillon léger et on les fait refroidir et sécher. — On les sert en les faisant cuire à la poêle avec du beurre.

Saucisses de Vienne (*Weiner Würstel*). — *Formule 5,066.* — Sur trois parties employer un tiers de porc maigre, un tiers de veau et un tiers de lard très ferme. Hacher très menu et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	20
Poivre	—	3
Coriandre	—	1
Piment (Cayenne)	—	1
Salpêtre	—	1
Viande battue	—	100
Eau	décilitre	1/2

Un peu d'ail.

Travailler l'assaisonnement avec les chairs et les pousser dans de menus boyaux de mouton. Les diviser par deux saucisses du poids de 100 grammes chaque. Les fumer. On leur donne trois minutes d'ébullition.

Saucisses cigares (*Cigarrens Würstel*). —

Formule 5,067. — Hacher menu une égale partie de bœuf et de porc maigre. Ajouter pour chaque kilog. :

Lard frais en petits dés	grammes	100
Sel	—	20
Piment (Cayenne)	—	2
Salpêtre	—	2
Macis	—	1

Un peu de zeste de citron râpé et du vin du Rhin.

Manier le tout ensemble et entonner dans de menus boyaux de mouton. Les tordre par bouts de cent grammes et les fumer. — Pour les servir trois minutes d'ébullition à l'eau suffisent.

Saucisses truffées à l'allemande (*Trüffel-Würstel*). — *Formule 5,068.* — Employer en quantités égales du foie d'oie et de la gorge de porc. Faire cuire à trois quarts le porc dans un bouillon léger et condimenté. Hacher menu et couper le foie en petits dés ; assaisonner chaque kilog de :

Sel	grammes	100
Poivre	—	2
Truffes en quartier	—	100
Œufs	nombre	1

Quelques champignons de Paris, laurier en poudre, zeste de citron et un peu de mie de pain trempée dans du vin du Rhin.

Manier le tout et emballer dans des menus boyaux de porc ; les attacher par bouts de 125 grammes. — On les fait griller ou rôtir.

Petites saucisses au bœuf (*Wurstchen mit Rindfleisch*). — *Formule 5,069.* — Cuire dans un bouillon condimenté une ou demi-tête de bœuf. Lorsqu'elle est cuite aux trois quarts, la retirer et la désosser. Hacher les chairs ainsi que quelques oignons préalablement blanchis. Assaisonner légèrement de sel, poivre, girofle en poudre et noix muscade.

Manier le tout et entonner dans de menus boyaux de bœuf ; attacher par boucles. — Lorsqu'on les emploie on les fait bouillir dans l'eau pendant dix minutes ; on les laisse refroidir et on les passe au beurre.

Saucisses de Nuremberg (*Nürnberger Würstel*). — *Formule 5,070.* — Hacher menu de la chair de porc maigre ; assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	40
Poivre	—	5
Lard coupé en dés	—	25

Thym, marjolaine et muscade.

Manier et arroser d'un peu de kirschwasser ; emballer dans des menus boyaux de porc. Attacher par saucisses du poids de cent grammes. On les fait rôtir au beurre à la poêle.

Saucisses aux cervelles (*Gehirn Würstel*). — *Formule 5,071.* — Faire dégorger à l'eau et blanchir à l'eau acidulée et salée des cervelles de porc ; les hacher et les mélanger avec le même poids de viande de porc, moitié grasse et moitié maigre. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	20
Macis	—	2

Mélanger le tout et entonner dans des menus boyaux de porc ; lier en anneaux et les passer pendant cinq minutes dans l'eau bouillante salée. Laisser refroidir. Pour les servir on les passe au beurre dans une poêle ou dans un sautoir. On peut aussi les servir avec une sauce Robert, ou poivrade au vin blanc que l'on prépare dans le sautoir même où l'on a fait griller les saucisses après les avoir sorties.

Saucisses aux choux. — *Formule 5,072.* — Eplucher, laver et blanchir des choux ; les faire cuire à l'eau salée condimentée ou dans un bouillon léger. Les égoutter et les presser afin d'en extraire complétement l'eau. Sur trois parties, employer : une partie de choux, une partie de lard gras et une de chair maigre de porc, hacher les chairs de porc et assaisonner chaque kilog., les choux non compris, de :

Sel	grammes	40
Poivre	—	3
Piment (Cayenne)	—	2
Gousse d'ail écrasée	—	1

Manier le tout et le pousser dans de menus boyaux de bœuf. Les attacher par boucles de deux saucisses. Les fumer légèrement et les cuire dans de l'eau ou du bouillon pendant vingt minutes.

Saucisses anglaises. — *Formule 5,073.* — Sur trois parties employer : une partie de chair de porc maigre et grasse, une partie de veau maigre et une de graisse de rognon de bœuf. Hacher le tout bien menu. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	15
Poivre	—	2
Macis	—	1
Œuf	nombre	1

Un peu de thym.

Mélanger le tout, les rouler par saucisses du poids de 100 grammes et de forme ovale. — Pour les servir on les passe au beurre, comme les crépinettes ; on peut aussi les paner.

Saucisses hollandaises. — *Formule 5,074.*

— Employer 5 kilogrammes de viande de bœuf battue, selon la formule 5,048; ajouter 500 grammes de lard frais et ferme coupé en dés; assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	10
Poivre	—	3
Piment	—	2
Macis ou noix muscade	—	1

Mélanger le tout et emballer dans de menus boyaux de bœuf. Les mettre pendant vingt-quatre heures dans une saumure légère; les soumettre ensuite à l'ébullition pendant quinze minutes. — On peut les servir en les faisant bouillir, ou en les faisant chauffer avec des légumes, soit en les passant au beurre.

SAUCISSON, *s. m.* All. *Wurste*; angl. *thick sausage*; rus. *Kalbaça*; ital. *salsiciotto*. — Grosse saucisse de haut goût. En général, les saucissons sont de meilleure conservation que les saucisses et aussi de qualité supérieure. Chaque pays du monde a sa spécialité de saucisson. En France, celui de Lyon se distingue, sur tous les autres, par la délicatesse de son arome, sa bonne conservation due à la qualité de la chair qui entre dans sa composition.

Saucisson de Lyon. (*Charc. fine*). — *Formule 5,075*. — La meilleure saison pour fabriquer le saucisson de Lyon, dit Marc Berthoud. à qui je donne la parole, est de fin octobre à fin février; les conditions essentielles pour obtenir un bon résultat méritent d'être indiquées et observées exactement.

La plus importante est le choix de la viande; elle doit être de qualité irréprochable, provenir de porc pas trop jeune, et ne présenter aucun symptôme d'échauffement.

La propreté minutieuse, qui est une règle inséparable de la charcuterie en général, est ici de toute rigueur, aussi bien dans la manipulation des viandes que dans l'apprêt des boyaux.

Le maniement et l'emballage doivent recevoir une attention toute spéciale.

Le séchage est aussi d'une grande importance; il doit s'effectuer dans un local réunissant autant que possible les dispositions exigées pour le séchoir.

Procédé. — La viande de jambon est celle qui est préférable, le triage en est facile; toutefois, on peut lui associer ou lui substituer les autres premières parties du porc.

Enlever complètement toute la graisse, les os et tous les tendons jusqu'aux plus petits; hacher très menu cette viande maigre jusqu'à ce qu'elle forme une pâte ferme et très compacte. Pendant le hachage, assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	45
Poivre	—	2
Curaçao sec	petit verre	1

Préparer pour chaque kilo de viande: 135 grammes de lardons de 7 millimètres carrés, coupés dans une pièce de lard très ferme, salé à sec depuis une dizaine de jours.

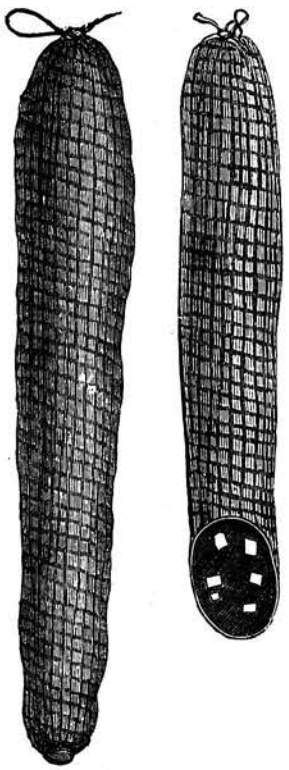


Fig. 1,064. Saucisson de Lyon entier. Fig. 1,065. coupé.

La viande étant hachée, ajouter pour chaque kilo, 1 gramme de poivre blanc en grains et très peu d'ail; mélanger et ajouter enfin les lardons et travailler fortement le tout.

Pousser, aussi ferme que possible, dans des boyaux gras de porc, apprêtés d'avance et attachés par bouts de 45 centimètres environ. Accrocher les saucissons pendant deux jours dans le séchoir, pour faire essuyer les boyaux. Resserrer la viande des saucissons en la repoussant du côté du gros bout; piquer légèrement de façon à faire sortir l'air, attacher de nouveau. Ficeler alors en tous sens et aussi régulièrement que possible, de façon à rendre les saucissons très fermes et droits. Les rependre au séchoir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment secs, résultat qui ne s'obtient qu'après trois ou quatre mois. Les rouler alors dans du papier d'étain pour les empêcher de se raccornir. Les suspendre en lieu frais et sec. Ils se conservent d'un an à dix-huit mois. — On sait qu'ils se mangent crus.

Quelques charcutiers ajoutent, à la chair de jambon, le dix pour cent de viande de bœuf battue, dans le but de hâter le séchage; mais après sept à huit mois, le saucisson se raccornit et perd de sa valeur. Pour obvier à cet inconvénient on a ajouté à la masse une certaine quantité de panne fondue

au bain-marie. Mais l'une et l'autre de ces adjonctions atténuent sensiblement cette belle couleur rose et ce goût fin qui distinguent le saucisson de Lyon et qu'on n'obtient que par une fabrication exempte de tout mélange.

Remarque. — Les charcutiers lyonnais divisent la viande de porc en quatre sortes bien distinctes :

La *première*, entièrement maigre, complétement dépouillée de toute graisse et des plus petits tendons, fournit la chair de hachage pour le *saucisson de Lyon.*

La *deuxième*, composée des parties plutôt maigres, qui ne peuvent être séparées facilement des tissus adipeux, est employée pour le *saucisson vieux.*

La *troisième*, celle qui sert à fabriquer le *saucisson cervelas de Lyon*, est formée des débris des deux premières, soit des morceaux gras auxquels adhère quelque peu de maigre, et des petits morceaux maigres, trop menus pour être dépouillés de leurs tendons, de leur graisse ou de leurs taches de sang.

La *quatrième* est réservée pour la *chair à saucisse* dont nous avons déjà parlé ; elle est formée par les parties sanguinolentes, plutôt grasses que maigres.

Saucisson cervelas de Lyon. — *Formule 5,076.* — On se sert de la viande de troisième catégorie. La hacher très menu et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	35
Poivre	—	3
Piment	—	2
Salpêtre	—	1

Manier et pousser dans des boyaux droits de bœuf; attacher par saucissons de vingt à trente centimètres. Les suspendre un jour ou deux au-dessus des fourneaux de cuisine.

Saucisson vieux (*Charc. pratique*). — *Formule 5,077.* — Aussi appelé *saucisson de ménage.* Ce saucisson est encore une spécialité de la charcuterie lyonnaise ; on le fabrique en hiver seulement.

Choisir de la viande de porc de bonne provenance, de première ou deuxième qualité ; la dépouiller des tendons et d'une partie de sa graisse. Hacher grossièrement ou couper au couteau et ajouter par cinq kilog. un kilog. de gorge grasse de porc hachée menu. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	45
Poivre blanc frais moulu	—	3
Poivre blanc en grains	grammes	1
Salpêtre	—	1
Ail écrasé	gousse	1/2

Manier et emballer dans des chaudins de porc, qui, on le sait, ont une forme cloquée, ce qui en rend l'entonnage assez difficultueux et doit être exécuté avec beaucoup de précautions. Pour en corriger la forme, on les ficelle sur leur longueur, en tirant sur leur partie arquée ; on fixe la ficelle par quelques tours en travers. Les mettre au séchoir pendant trois ou quatre semaines. Le saucisson devient alors rose à sa surface, se couvre partiellement de taches blanches, *fleurit*, signe certain qu'il est bien réussi. Alors on peut le cuire ou le manger cru.

Saucisson marbré de Lyon (*Charc. fine*). — *Formule 5,078.* — Aussi appelé *saucisson gris.*

On emploie la même viande, le même assaisonnement, la même manipulation que pour la *mortadelle* de Lyon (Voir ce mot). On les emballe dans des rosettes de porc et on achève exactement comme les saucissons de Lyon.

Saucisson d'Arles (*Charcuterie pratique*). — *Formule 5,079.* — Toutes les parties maigres du porc conviennent pour faire ce saucisson, on les dépouille de leurs tendons et de leur graisse. On fait la même opération à une égale quantité de bœuf maigre et on le pile.

Hacher le tout grossièrement et assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	40
Poivre	—	3
Piment	—	2

Un peu d'ail et très peu de salpêtre.

Manier le tout, et ajouter par kilo de viande 150 grammes de lardons coupés en dés réguliers, de la grosseur d'environ 7 millimètres carrés, et un peu de poivre en grains. Plus, pour 25 kilos de viande, un litre de bon vin rouge. Pousser dans des boyaux gras de bœuf ; les diviser par saucisses de vingt à trente centimètres de longueur.

Les suspendre au séchoir pendant trois ou quatre jours ; les fumer à froid et les remettre au séchoir.

Après un mois ou deux, ils peuvent être mangés crus ou cuits.

Saucisson commun ou ordinaire (*Charc. pratique*). — *Formule 5,080.* — Toutes les parties maigres du porc conviennent pour le préparer. On en supprime la graisse, les gros nerfs et les parties rouges. Ajouter un kilo de lard frais, ferme

et haché menu, pour chaque kilo de chair maigre. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	25
Poivre	—	2
Salpêtre	—	1

Bien manier le tout et entonner dans des boyaux gras de bœuf. Les attacher par bout de vingt-cinq à trente centimètres. Les cuire dans de l'eau salée et aromatisée ou dans un bouillon léger, en ayant soin de les mettre lorsque le liquide est en ébullition. Les cuire de 25 à 30 minutes selon leur grosseur, et les laisser dans l'eau le même laps de temps qu'a duré leur cuisson. On les sert facultativement chauds ou froids.

Saucisson de Paris (*Charc. pratique*). — *Formule 5,081.* — Sur trois parties en employer deux de chair maigre de porc, débarrassée des tendons et des parties sanguinolentes, et une de grasse. Hacher le tout de moyenne grosseur ; assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	40
Poivre	—	2
Piment	—	1
Salpêtre	—	1
Ail	gousse	1/2

Manier et pousser dans des boyaux droits de bœuf, attacher par saucisse de vingt à trente centimètres. Les suspendre un jour ou deux au-dessus des fourneaux de cuisine.

Saucisson aux truffes et aux pistaches (*Charc. fine*). — *Formule 5,082.* — Sur trois parties, employer deux tiers de viande maigre et délicate de porc et un tiers de lard gras. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	30
Poivre blanc	—	2
Epices	—	1
Sucre pilé	—	2
Salpêtre	—	1
Truffes en tranches	—	100
Pistaches mondées	—	10

Manier le tout et, par cinq kilos de chair, arroser d'un décilitre de vieux vin de Madère. Emballer dans des boyaux droits de bœuf ; les suspendre quelques jours au-dessus du fourneau de cuisine, pour leur faire prendre couleur. On les cuit doucement de trente à cinquante minutes selon leur grosseur à l'eau condimentée ; retirer la marmite du feu et les y laisser pendant le même temps qu'a duré leur cuisson. On les sert froids. — Ces saucissons exquis doivent être mangés après quelques jours.

Ils peuvent servir comme entrée froide, comme bordure, ou comme garniture de pâtés à la gelée bien taillés ; ils font toujours un très bon effet.

Saucisson truffé à l'impériale (*Charc. fine*). — *Formule 5,083.* — Choisir un beau cuissot de veau, aussi blanc que possible ; le dépouiller des os, des tendons, des peaux et de la graisse. Ajouter par kilog. de veau :

Jambon anglais, salé cru	grammes	250
Gorge de porc, fraîche	—	500
Foie gras de canard ou d'oie, frais	—	500

Hacher le tout, jusqu'à ce qu'il se forme une pâte ; et assaisonner chaque kilo de cette masse de :

Sel	grammes	20
Poivre	—	2
Epices fines	—	2
Œufs frais	nombre	2

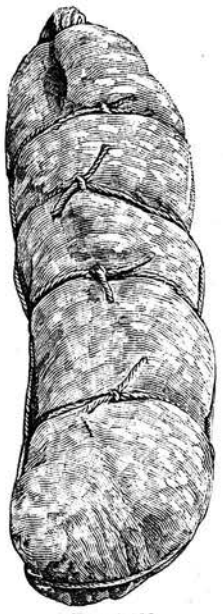


Fig. 1,066. Saucisson vieux, dit de ménage.

Il faut avoir soin de bien manier le tout jusqu'à complète liaison de la masse et ajouter encore par kilog. :

Foie gras frais coupé en carrés	grammes	500
Truffes noires en quartiers	—	150
Pistaches mondées	—	20

Mélanger de nouveau en évitant d'écraser le foie gras, et entonner dans des boyaux gras de porc. Les plonger dans un bouillon condimenté et en ébullition ; laisser mijoter cinq minutes ; enlever la marmite du feu, la recouvrir et laisser refroidir les saucissons dans leur bouillon. Les retirer et les faire sécher. On les enveloppe quelquefois d'une mince barde de lard et d'un boyau à l'écarlate. — Ces saucissons exquis doivent être mangés frais.



Fig. 1,067. Saucisson de Paris.

Saucisson de fois gras truffé (*Charc. pratique*). — *Formule 5,084.* — Pour sa confection employer :

Gorges fraîches de porc	kilogr.	2.500
Foie gras frais	—	1

Foie de veau très blond	grammes	500
Filet de porc dégraissé et dénervé	—	500

Hacher le tout menu et le piler au mortier ; assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	20
Poivre	—	1
Épices fines	—	1
Farine de gruau	—	10
Truffes en quartiers ou en lames	—	100
Pistaches mondées	—	20
Œuf	nombre	1

Mélanger parfaitement le tout et arroser chaque kilo de hachis d'un décilitre de vin de Madère, et manier. Ajouter enfin, pour chaque kilog., 250 grammes de foie gras frais coupé en dés ; mélanger avec précaution, pour ne pas écraser le foie gras. Entonner dans des boyaux gras de porc. Les soumettre pendant dix minutes à l'ébullition, dans un bouillon léger condimenté. Les sortir aussitôt et les badigeonner avec une solution de safran au cognac, de façon à les teindre ; les suspendre en lieu aéré. — Ces saucissons sont ceux que fabriquent communément les charcutiers.

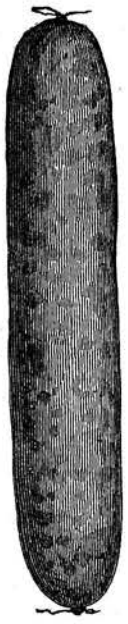


Fig. 1,068. Saucisson impérial (F. 5,083)

Saucisson de dinde aux truffes (*Charc. fine*). — *Formule 5,085.* — Désosser une ou plusieurs dindes comme pour galantine ; dénerver et hacher grossièrement les chairs. Hacher menu la moitié du poids de celle-ci de gorge de porc, ainsi que les foies des dindes dont on aura supprimé le fiel. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	20
Poivre	—	2
Épices fines	—	1
Lard frais en dés	—	100
Truffes en tranches ou quartiers	—	200
Œufs frais	nombre	2
Une pincée de salpêtre		

Manier le tout et emballer dans des boyaux gras de bœuf ; les suspendre, pendant un jour ou deux, au-dessus des fourneaux de cuisine.

Avec les débris et les os, on aura préparé un bouillon léger très aromatique ; y ajouter un peu de vin blanc, et lorsque le liquide est en ébullition, y mettre les saucissons et les laisser cuire pendant vingt minutes, s'ils doivent être servis chauds ; et dix minutes en les laissant refroidir dans le bouillon, s'ils sont destinés à être servis froids.

Remarque. — On peut remplacer la chair de dinde par celle de poulet, chapon, poularde ou poule, à condition qu'elle ne soit pas trop vieille. Par les mêmes doses on peut faire du saucisson de gibier à plume.

Saucisson de gibier aux truffes (*Charc. fine*). — *Formule 5,086.* — La chair de tous les gibiers à poil peut servir à confectionner des saucissons. On la désosse, on la dénerve et on en retire la graisse. On la divise alors en deux parties dont l'une comprendra les plus beaux morceaux que l'on coupe en dés réguliers, tandis que l'autre sera composée des débris et des parties sanguinolentes ; à cette même partie, on ajoutera la même quantité de gorge fraîche de porc sans couenne. Faire une farce bien fine ; y ajouter alors l'autre partie coupée en dés. Assaisonner chaque kilog. de :

Sel	grammes	30
Poivre	—	2
Salpêtre	—	1
Truffes en tranches	—	150
Un soupçon de macis.		

Manier le tout et emballer dans des boyaux de porc. Les suspendre vingt-quatre heures au-dessus des fourneaux de cuisine ; puis les mettre pendant huit jours au séchoir. On peut aussi le fumer très légèrement ; leur conservation est d'environ un mois. On les cuit comme les saucissons de volaille.

Remarque. — Ce saucisson peut se faire non seulement avec le sanglier, le chevreuil, l'élan, le daim, le renne, le cerf, le chamois mais encore avec le zèbre, la gazelle, l'âne et le mulet.

Saucisson suisse. — *Formule 5,087.* — Ce saucisson se fabrique surtout dans le canton de Vaud. On le prépare pendant la saison d'hiver seulement.

Aussitôt le porc abattu, pendant que les chairs sont encore chaudes, choisir les parties maigres en y laissant à peu près un quart de leur volume de graisse ; hacher de grosseur moyenne et ajouter par kilog. :

Sel	grammes	40
Poivre	—	3
Piment	—	2
Marjolaine pulvérisée	—	1
Salpêtre	—	1

Manier et entonner dans des chaudins de porc, dans des vessies de veau ou des boyaux droits de bœuf. Les suspendre en lieu frais et aéré et les y

laisser pendant dix à quinze jours. Les fumer à froid avec des plantes aromatiques.

Remarque. — Ce saucisson exquis est de bonne conservation ; il s'en exporte en grandes quantités. Ils doivent leur excellence à la bonne qualité de la viande et au mode spécial de préparation.

Saucisson anglais (*Charc. pratique*), — *Formule 5,088.* — Hacher de la chair de porc, moitié grasse moitié maigre ; ajouter pour chaque kilog. :

Sang de porc	grammes	100
Sel	—	30
Salpêtre	—	2
Sucre pilé	—	5
Poivre	—	3
Poivre de la Jamaïque pulvérisé (1)	—	2

Mélanger, le tout, manier et entonner dans des boyaux droits de bœuf et attacher par bouts de vingt-cinq centimètres. Les fumer légèrement et les cuire à l'eau pendant vingt-cinq à trente minutes et les laisser dans l'eau le même temps qu'a duré leur cuisson.

Saucisson de Cambridge. (*Cambridge Koll's*). — *Formule 5,089.* — Préparer une farce bien fine, avec deux tiers de chair maigre de veau, sans nerfs et sans graisse, et un tiers de gorge de porc frais. Pour chaque kilo de cette farce ajouter :

Blanc de volaille cuit coupé en dés	grammes	100
Langue écarlate — —	—	100
Jambon maigre — —	—	100
Pistaches mondées	—	50
Sel	—	30
Poivre	—	2
Epices fines *Mixed spice*	—	1
Macis	—	1

Procédé. — Mélanger le tout et entonner dans des boyaux droits de bœuf (plutôt étroits) qu'on laisse dans toute leur longueur.

Préparer un bouillon léger additionné de vin blanc ; lorsqu'il est en ébullition, ajouter les saucissons en les laissant mijoter pendant vingt minutes ; retirer la marmite du feu et les y laisser encore pendant trente minutes. Les sortir avec précaution pour ne pas les casser. Les aligner sur une serviette sur une table, de façon à les maintenir bien droits.

Les laisser refroidir jusqu'au lendemain. Passer et conserver le bouillon dans un vase de grès.

Couper droit les saucissons par tronçons de quinze centimètres de longueur ; supprimer le boyau qui les entoure et le remplacer par une barde de lard très mince, enveloppant exactement chaque morceau ; couvrir cette barde d'une feuille de papier d'étain ; fourrer le tout dans un boyau droit de bœuf ; lier solidement chaque extrémité.

Remettre le bouillon sur le feu en y ajoutant une quantité suffisante d'orseille, pour donner une belle couleur rouge au boyau ; à la première ébullition, ajouter les saucissons et les laisser cuire dix à quinze minutes pour cuire le lard et les boyaux seulement. Les sortir et les suspendre en lieu aéré. Ils se servent froids, et se conservent assez longtemps.

Le *Cambridge Koll's* est un des plus fins produits de la charcuterie anglaise

Saucisson russe. — *Formule 5,090.* — Choisir de la viande de porc bien ferme ; en supprimer les peaux, la graisse et les nerfs ; la hacher menu, ajouter pour chaque kilog. :

Lard frais coupé en petits dés.	grammes	125
Caviar	—	150
Sel	—	30
Poivre blanc moulu	—	3
Poivre blanc entier	—	2
Macis	—	5
Wodka (Eau-de-vie de blé)	décilitre	1/2

Manier et entonner dans des boyaux gras de porc ; attacher par bouts et faire sécher à l'air. Pour s'en servir on les fait cuire à l'eau salée et très condimentée. Comme je l'ai dit en tête de cet article, ces formules sont dues à M. Marc Berthoud, *La Charcuterie pratique.*

Remarque générale. — Toutes les saucisses ou saucissons qui ont une grande renommée, empruntent non seulement leurs qualités à leur manipulation spéciale et à la chair dont on les compose, mais aussi à l'air ambiant, à l'eau, et aux conditions climatologiques des lieux où ils se fabriquent. La même formule exécutée à Paris, à Londres, à New-York par le même ouvrier, n'aura pas le même fumet, la même consistance, ni la même conservation que s'il l'exécutait à Lyon pour le saucisson, à Francfort pour les saucisses et à Bologne pour la mortadelle ; c'est-à-dire sur les lieux mêmes dont les produits sont universellement renommés.

Saucisson de poisson (*Cuis. maigre.*) — *Formule 5,091.* — On peut préparer des saucissons de poisson d'un goût irréprochable et qui donne à la vue l'illusion d'un saucisson de volaille ou d'un boudin blanc.

Procédé. — On prépare une farce de poisson à quenelles (Voir FARCE) en la tenant très ferme ; on

(1) En Angleterre on se sert du myrte (Voir ce mot), piment ou poivre de la Jamaïque, connu sous le nom de *Mixed spice* ; on peut le remplacer par 1 gramme de clou de girofle, 1 gramme de cannelle et 1/2 gramme de noix muscade pulvérisés.

y ajoute une quantité suffisante de truffes en dés, de queue de langouste en dés et des pistaches; on assaisonne et on mélange le tout dans la farce et on entonne dans des menus boyaux de bœuf; on les attache par bouts de dix centimètres, on les pique avec une épingle et on les fait pocher à l'eau salée frémissante.

On peut les servir froids ou chauds. Froids découpés, dressés à la gelée et accompagnés d'une sauce relevée. Chauds ils peuvent être accompagnés de toutes les sauces que l'on sert avec le poisson, notamment avec les pains de poisson.

Remarque. — Les méthodes peuvent être variées à l'infini. On peut faire une farce rose à base de saumon et de crustacés et les garnir de poissons blancs comme filets de sole ou de brochet, préalablement cuits. Le corail des langoustes ou des homards peut aussi servir à marbrer agréablement ces saucissons de poissons. Ces saucissons ne diffèrent d'ailleurs des pains et des pâtés de poisson que par la forme.

SAUGE, *s. f.* All. *Salbeï*; angl. *sage*; rus. *chalfeï*; ital. et esp. *salvia*. Dérivé d'un mot grec qui signifie *sauver*, parce que les anciens croyaient que, par l'usage de cette plante, l'homme serait immortel s'il pouvait l'être. Ce qui a fait dire à Jean de Milan :

Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?
Contra vin mortis non est medicamen in hortis.

L'homme aux traits de la mort doit-il être accessible
Tant qu'il peut appeler la sauge à son secours?

Cette plante aromatique, de la famille des labiées, renferme un grand nombre de variétés. Les plus connues sont la *grande* sauge, *salvia officinalis*, *L.*; la *petite* ou sauge de Provence, et la sauge sclarée, *salvia sclarea*, *L.*, qui sont les plus cultivées en France.



Fig. 1,069. — Sauge sclarée.

En Orient, on distingue surtout la sauge pommifère, *salvia pommifera*, dont les jeunes tiges piquées par un insecte, fournissent des tumeurs charnues dont la chair est transparente comme de la gelée, et connues sous le nom de *pommes sauvages*; on les mange fraîches et confites.

Hygiène. — La sauge possède des propriétés sternutatoires et résolutives; on l'emploie en théiforme à la dose de 4 à 8 grammes pour 500 grammes d'eau, pour déterger les vieux ulcères. Elle entre dans la composition du Faltrank ou vulnéraire et fait également partie de la composition de thés suisses.

Usage culinaire. — Les Chinois la mélangent à leur thé auquel il la préfèrent. Dans le nord de l'Europe, on l'emploie pour la fabrication de la bière à défaut de houblon, et on mange ses jeunes pousses en salade. Elle convient surtout pour les attereaux grillés et les petits oiseaux pour lesquels on la dispose sous une barde de lard, et en général pour tous les gibiers, et aux légumes frais, tels que fèves, pois et haricots, auxquels elle communique, avec ses propriétés, un goût suave et aromatique très agréable.

SAUMON *s. m.* (*salmo salar*). All. *salm*; angl. *salmo*; rus. *loçosse*; ital. *sermone*; esp. *salmon*. — Genre de poissons malacoptérygiens abdominaux dont toutes les espèces sont alimentaires. Le saumon est très abondant en Amérique. Les plus connus en Europe sont :

Le *salmo salar*, de Linné, qui remonte les fleuves, notamment le Rhin et la Moselle, la Meuse, la Garonne, la Loire, la Somme, la Seine jusqu'à Provins, la Saône, la Tamise, l'Elbe, etc. Cette espèce est l'une des plus appréciées. (Voir la planche des principaux salmonés.)

Le *salmo hucho*, de Bloch, remonte surtout le Danube et les autres fleuves de la mer Baltique.

Le *Salmo hamatus* ou *Bécard* se trouve un peu partout, mais plus particulièrement dans le Rhin et dans le lac de Constance. Cette espèce se distingue par le crochet saillant que portent à la mâchoire inférieure les deux sexes; par ses nombreuses taches rousses et noires sur le dos, par sa chair moins rose et moins succulente que dans les autres espèces. C'est donc à tort que l'on a considéré le bécard comme un vieux saumon. (Voir la planche des principaux salmonés.)

La longueur ordinaire des saumons est de 80 à 90 centimètres; on en a pêché mesurant jusqu'à un mètre 80, mais ceux-là sont rares tandis qu'on en voit souvent d'une longueur d'un mètre 10 à un mètre 20 centimètres. En Suède et en Écosse, on en pêche du poids de 35 à 48 kilogrammes. Dans ces pièces magnifiques une darne de 5 à 6 centimètres taillée au milieu du corps suffit pour un service de dix personnes.

On reconnaît le mâle du saumon à un petit tubercule relevé sur la symphyse de la mâchoire inférieure; mais il ne devient jamais assez saillant pour avoir la forme d'un crochet cartilagineux que l'on

observe dans l'espèce bécard ; ce qui permet d'une façon irréfutable de distinguer le vieux saumon mâle d'avec l'espèce Bécard dont le crochet existe dans les deux sexes.

Le saumon est extrêmement abondant dans tout l'Océan septentrional, jusque dans les glaces des mers arctiques ; il remonte dans toutes les eaux qui s'y déversent, pour y frayer. Ce poisson est doué d'une force prodigieuse, nécessaire pour combattre les courants les plus impétueux et remonter les fleuves et les rivières ; il fait des sauts de 8 à 10 mètres de haut, n'ayant d'autre point d'appui que l'eau, pour franchir les cataractes et remonter les chutes.

Les plus remarquables des *sauts du saumon* sont ceux de la rivière du Zing, comté de Pembroke (Angleterre), où on s'arrête pour admirer la force et l'adresse de ces poissons pour décrire une courbe en l'air suffisante pour franchir la cataracte ; celui de Leixlif et de Bally-Schannon en Irlande, où l'eau tombe des rochers d'une hauteur de 5 et 7 mètres. Le saumon saute en demi-cercle comme s'il était mû par un mécanisme puissant et s'il retombe il recommence l'opération jusqu'à ce qu'il soit parvenu dans le haut.

Analyse chimique. — En moyenne la chair de saumon contient sur 100 parties :

Azote	3
Carbone	16
Graisse	5
Eau	76
Total...	100

Hygiène. — C'est au printemps, avant qu'il ait frayé, que la chair du Saumon est la meilleure; elle est alors réparatrice, de saveur délicate et de digestion facile; mais après le frai elle devient moins succulente, plus maigre et d'une élaboration plus lente; le saumoneau est toujours délicat. Roi des poissons de table et de bonne conservation, la cuisine fait entrer le saumon en darnes ou entier dans presque tous les dîners de luxe.

Habillage du saumon. — *Formule 5,092.* — Le saumon destiné à être découpé ne se vide pas, de façon à conserver en forme d'anneau les tranches ou darnes, dont on nettoie l'intérieur après le découpage. S'il doit être servi entier, on lui fait une petite incision à l'anus; à l'aide du doigt ou d'un petit crochet, on détache l'intestin et on le sort du côté de la tête, après avoir ôté les ouïes; selon l'âge ou l'écaille, on le fait cuire au naturel, après avoir coupé les nageoires et le bout de la queue.

Cuisson du saumon. — *Formule 5.093.* — Selon qu'il est très frais, ou conservé quelques jours sur la glace, ou en lieu frais, le saumon est mis dans le court-bouillon, chaud ou froid. S'il est ramolli par la conservation de quelques jours, on le mettra au court-bouillon en ébullition pour le raffermir. S'il est très frais sortant de l'eau, on le mettra au court-bouillon froid ; le temps de la cuisson est subordonné à la grosseur du poisson ou de la darne.

Pour conserver aux tranches ou darnes de saumon et truite saumonée une belle couleur rose, on prépare, dans un sautoir, de l'eau salée, acidulée, dans laquelle on ajoute poivre en grains et bouquet garni. On met les tranches de saumon les unes à côté des autres dans le liquide froid ; on soumet à l'ébullition, on écume et on laisse dix minutes sur l'angle du fourneau. Sa coupe présente alors une chair rose du meilleur aloi.

Si le poisson était trop ramolli, qu'on soit obligé de le mettre dans le court-bouillon en ébullition, l'albumine se coagulant à la surface, les tranches auront un aspect grisâtre peu appétissant.

Saumon à la Lucullus (*Haute cuisine*). — *Formule 5,094.* — Le saumon entier, par darne ou tranches minces, doit être cuit au court-bouillon froid. On le garnit de pommes de terre nouvelles à l'anglaise, d'écrevisses et de persil en branches; on l'accompagne d'un ragoût à la Lucullus. (Voir ce mot.)

Saumon grillé à la d'Uzès (*Haute Cuisine*). *Formule 5,095.* — Faire griller des tranches de saumon ou de truite saumonée, après les avoir saupoudrées et beurrées. Retirer la peau, dresser les tranches sur plat chaud et les accompagner d'une sauce à la d'Uzès. (Voir Sauce.)

Remarque. — Le saumon peut aussi être cuit au court-bouillon, mis à froid. Dans ce cas, les tronçons ou darnes, auxquels on a supprimé la peau, seront garnis d'écrevisses et d'une couronne de belles crevettes roses piquées régulièrement sur le haut du poisson. On l'accompagne de la sauce à la d'Uzès et facultativement d'un plat de pommes de terre nouvelles à l'anglaise.

Tronçon de saumon à la normande. — *Formule 5,096.* — Tailler un tronçon de saumon, long de quinze centimètres environ ; le diviser en deux sur sa longueur ; le faire cuire, en le mettant

au court-bouillon froid. Le dépouiller de sa peau, le garnir facultativement avec de petites pommes de terre à l'anglaise, ou écrevisses au persil en branche. L'accompagner d'un ragoût à la *normande*. (Voir ce mot).

Darnes de saumon à la Pomard. — *Formule 5,097.* — Je dédie ce mode de préparation culinaire à Mme la duchesse de Pomard, qui, par la magnificence de ses réceptions, l'élégance de sa table, l'exquisité de sa cuisine, place sa maison parmi l'une des plus somptueuses de la noblesse parisienne.

Procédé. — Emincer trois beaux oignons blancs, deux échalotes, une gousse d'ail. Faire prendre couleur dans une casserole avec du beurre fin ; ajouter poivre blanc frais moulu, une pointe de cayenne, sel, muscade, une feuille de sauge, un peu de purée de tomates d'Italie, très rouge et un demi-litre de crême fraîche, du jus de champignons et faire réduire. Passer la sauce au tamis de crin.

D'autre part, faire prendre vivement couleur à une belle darne de saumon, dans un sautoir avec du beurre fin. Quand la darne est roussie des deux côtés, ajouter la sauce, achever de cuire la darne, la dresser sur un grand plat long, la masquer de la sauce et envoyer le surplus en saucière.

Darnes de saumon à la génoise. — *Formule 5,098.* — Le saumon étant écaillé, on coupe une ou plusieurs belles darnes, en conservant l'anneau entier. Avec la hure on aura préparé une sauce génoise (Voir ce mot).

Saler, poivrer les darnes de saumon et leur faire prendre couleur au beurre dans un sautoir, de façon à ce qu'elles soient les unes à côté des autres. Les arroser de sauce génoise ; faire prendre l'ébullition et les laisser mijoter doucement pendant dix ou quinze minutes, selon la grosseur des darnes, les lever avec la pelle à poisson, les dresser sur un plat long, les masquer légèrement de la sauce, et envoyer le surplus dans une saucière.

Saumon bouilli à l'anglaise (*Boiled salmon*). — *Formule 5,099.* — En Angleterre, les amateurs de ce mode de préparation font bouillir le saumon à l'eau fortement salée et relevée d'un jus de citron. S'il est par tranches on le met dans l'eau froide ; on l'accompagne de petites pommes de terre à l'anglaise et facultativement d'un peu d'eau de poisson *water fish*, ou d'une saucière au beurre fondu avec du persil haché dedans.

Saumon ciselé (*Cuis. anglaise*). — *Formule 5,100.* — Appelé en Angleterre *crimped salmon*. Dont le sens réveille l'idée de gauffrer, crêper, cassant, friable.

Procédé. — En sortant le saumon de l'eau et pendant qu'il est vivant, on lui retire les intestins ; on le cisèle en pratiquant des deux côtés du dos des entailles régulières et profondes ; on le pend par la queue pendant dix à quinze minutes pour le faire saigner ; on le fait dégorger dans l'eau douce pendant un quart d'heure et on le fait cuire dans l'eau douce, additionnée d'une quantité suffisante d'eau de mer pour le saler à point ; on le met à l'eau froide sur un feu vif. Après quinze à vingt minutes de douce ébullition, il doit être cuit.

Les entailles se présentent alors d'un beau rose magnifique et sa chair cassante et ferme d'un goût aromatique exquis. Les amateurs anglais le mangent avec un peu de son eau ou *water fish*. Toutefois on peut l'accompagner d'une sauce au beurre, homard, crevette, ou raifort ; le plus souvent on envoie aussi séparément une salade de concombre.

Saumon froid. — *Formule 5,101.* — Le saumon froid fournit à l'artiste intelligent une grande ressource de variétés de dressage ; mais, pour que le saumon conserve son caractère appétissant, il doit présenter une chair rose, et fraîche ; le décor ne doit jamais par les amalgames trop compliqués gâter l'aspect du saumon dont la fraîcheur des chairs mises à vif doit toujours dominer. Les garnitures sont innombrables : les œufs, les cœurs de laitues, les olives, les anchois, les câpres, les cornichons, les piments, les mixed pickles, le caviar, le saumon fumé, peuvent prendre part sous forme de garniture soit d'un saumon entier ou d'une darne.

Conservation du saumon. — *Formule 5,102.* — On conserve le saumon de différentes façons : *mariné* à la saumure pendant quelques jours, mis en boîtes et soumis à l'ébullition ; à l'*huile*, selon le procédé employé pour la sardine (Voir ce mot) ; mais la méthode la plus usitée est le *fumage* (Voir ce mot.)

Les Livoniens qui préparent de grandes cargaisons de ce poisson déversé en Allemagne et qui prend le nom de *saumon fumé de Hambourg*, se servent spécialement, pour le fumage, des branches de l'aune, du génévrier et du myrica gale.

Saumon fumé à l'huile. — *Formule 5,103.*

— Enlever la peau du saumon, le tailler par lames et les faire chauffer dans de l'huile d'olive chaude, les sortir aussitôt, les égoutter, les dresser sur un plat chaud et mettre, entre chaque tranche, du beurre à la maître d'hôtel sur lequel on fera couler le jus d'un citron. — On le sert aussi comme hors-d'œuvre en le coupant en tranches minces; pour les sandwichs; en salade en le coupant en salpicon.

Saumon salé. — *Formule 5,104.* — Dans le Nord, on sale le saumon, absolument comme le porc. (Voir BŒUF FUMÉ, JAMBON et SAUMURE.) Pour le conserver longtemps on le sale complètement, mais on en fait aussi coupé par darnes au demi-sel comme les jambonneaux, pour être mangés après quelques jours.

Préparation culinaire. — Faire tremper le saumon à l'eau froide pendant une nuit ou vingt-quatre heures, selon qu'il est plus ou moins salé; le mettre sur le feu dans une casserole avec de l'eau froide, le soumettre doucement à l'ébullition pendant dix minutes, en ayant soin de l'écumer lorsqu'il est cuit; on l'égoutte, on enlève la peau, et on le sert avec des cardes ou des laitues braisées, ou en salade.

Darne de saumon au beurre de Montpellier. — Voir DARNE.

Filet de saumon à la Dartois. — V. ce mot.

Darne de saumon à la badoise. — V. DARNE.

Coulis de saumon. — Voir COULIS, F. 1,222.

Fumet de saumon. — Voir FUMET.

Canapé de saumon fumé. — Voir CANAPÉ.

Coulibiac de saumon. — Voir COULIBIAC.

Grenadins de saumon. — Voir GRENADIN.

Hure de saumon. — Voir HURE.

Escalopes de saumon à l'aurore. — Voir ESCALOPE.

Pain chaud de saumon. — Voir PAINS DE POISSONS, formule 3,890.

Pain glacé de saumon. — Voir for. 3,896.

Pâté de saumon. — Voir PATÉ, for. 4,069.

Pâté de Saumon à la moldave. — F. 4,073.

Salade de saumon. — V. SALADE, F. 4,899.

Farce de saumon pour quenelles. — Voir FARCE, formule 1,675.

Saumon à la Richelieu. — Voir ce mot.

SAUMONNEAU, *s. m.* — Petit saumon de l'âge de trois à six ans; avant trois ans le petit saumon se nomme *Tacon*. Le saumonneau a une analogie de forme, de couleur avec la truite saumonée; les apprêts culinaires sont les mêmes.

SAUMUR (*Géogr. gastr.*) — Ville du département de Maine-et-Loire, dont les vins blancs moussent comme ceux de Champagne, mais sans rivaliser avec eux. Ses pâtés de lamproie aux truffes sont justement estimés.

SAUMURE, *s. f.* All., *Salz-wasser*; angl., *pickle* or *brine*; russe, *razsole*; ital., *salamoja*; dérivé du latin, *sal*, sel et *muria*. — Solution de sel et d'eau aromatisée dont on se sert pour saler les viandes et les poissons. Se dit aussi du liquide rougeâtre qui reste au fond du vase dans lequel on a fait saler par la méthode mixte ou à sec toutes substances alimentaires. (Voir SALAISON.)

HYGIÈNE. — La saumure résultant du salage mixte ou à sec est un liquide nauséabond, nocif et pernicieux, même pour les animaux. Tant au point de vue de la santé publique qu'à celui de la savoristique, la saumure par salaison à sec doit être jetée et non réutilisée, de même que toute saumure doit être renouvelée, sinon après chaque opération, du moins après deux à trois mois.

Dans ces conditions, et préparée selon nos indications, la saumure est indemne et les substances ainsi salées sont saines, agréables au goût et de bonne conservation.

Remarque générale. — Le sel blanc doit être préféré au gris pour la préparation des saumures; toutefois un cinquième de sel gris est nécessaire pour communiquer aux viandes un peu de magnésie et de chaux. Le salpêtre a pour but de redonner une légère coloration naturelle à la viande et de neutraliser la force d'extraction du sel par la potasse qu'il contient.

La présence du sucre dans la saumure, en s'infiltrant dans les tissus, a pour but de redonner la saveur en remplaçant les sucs éliminés par le sel; enfin, les aromates donnent cet ensemble de suavités qui caresse l'odorat.

Les aromates. — Les aromates employés pour les saumures sont: les baies de genévrier, les feuilles de laurier, la coriandre, le cumin, la nigelle, la sauge, le gingembre, le girofle, la cannelle, le thym, le basilic, le macis, la marjolaine, le baume, la sarriette, le myrte, le romarin, le poivre en grains.

Selon les substances que l'on veut macérer, on choisit, si l'on veut donner un goût de gibier, plus

particulièrement le genièvre, la sauge, la sarriette, le myrte, le poivre, le thym, le laurier, le girofle. Tandis que pour les saumures destinées aux poissons, le cumin, la nigelle, la coriandre, la marjolaine, etc. doivent dominer. Pour les saumures non spéciales, tous ces aromates peuvent entrer en tenant compte de leur fragrance et de leur puissance aromatique. Plus les viandes sont jeunes et délicates, moins la saumure doit être relevée. Une trop grande quantité d'aromates neutraliserait le goût naturel de la substance employée, qui doit toujours ressortir.

Voici différentes formules :

Saumure A *(Force moyenne). — Formule 5,105.*

Employer :

Eau	litres	20 »
Sel blanc	kilogrammes	4 »
Sel marin	—	1 »
Sucre ou cassonade	—	1 500
Salpêtre	grammes	300

Procédé. — Faire bouillir le tout ensemble dans une chaudière, pendant un quart d'heure. Préparer dans un pot 500 grammes d'aromates variés en ayant soin de concasser les grains, verser de l'eau bouillante dessus et laisser bouché jusqu'à complet refroidissement ; décanter l'infusion et l'ajouter à la saumure lorsqu'elle est froide.

Saumure B *(Très salée). — Formule 5,106.* — Employer :

Eau	litres	40 »
Sel blanc	kilogrammes	25 »
Sel marin	—	2 »
Sucre ou cassonade	—	2 »
Salpêtre	—	2 500

Procédé. — Faire bouillir le tout ensemble pendant vingt minutes. Lorsque la saumure est froide, ajouter une infusion faite comme il est indiqué plus haut avec 300 grammes d'aromates.

Remarque. — On peut se servir de ces deux formules facultativement pour les viandes ou pour les poissons. La préférence sera donnée pendant la saison d'été à la saumure la plus salée. (Voir aussi la saumure de la Formule 2,736.)

Les saumures spéciales pour salaison des jambons sont traitées à l'article JAMBON. (Voir ce mot.)

Saumure au salpêtre C. — *Formule 5,107.* — Faire bouillir pendant quelques minutes 15 litres d'eau avec 200 grammes de salpêtre. Lorsque l'eau est froide, ajouter une infusion de 100 grammes d'aromates. — On se sert de cette saumure pour faire baigner les viandes délicates, préalablement frottées de sel.

Saumure D. — *Formule 5,108.* — Liebig, qui, lui aussi, s'est occupé de cuisine, recommande la saumure suivante :

Employer :

Sel blanc	kilog.	18
Carbonate de soude	grammes	250
Eau	litres	45

Procédé. — Mélanger et remuer à froid pour faire dissoudre ; laisser reposer et décanter. — Lorsqu'on emploie du sel marin, la dose de soude doit être portée à 500 grammes. (BERTH. *La Char. prat.*)

Saumure pour olives. — Voir OLIVES.

SAUPE, *s. m.* — Joli poisson de la Méditerranée *sparus salpa*, de 25 à 30 centimètres de longueur ; plus connu à Nice sous le nom vulgaire de *sarpa* et *sopi* à Marseille. Sa chair, qui n'a rien d'exquis, sert surtout à l'alimentation de la classe pauvre.

SAUPELI, *s. m.* — Même étymologie que salpicon. (Voir ce mot.) Sorte de chausson, renfermant un salpicon de poisson.

Saupeli à la Dartois. — Voir ce mot.

SAUPIQUET, *s. m.* — Même étymologie que salpicon. (Voir ce mot.) Dans l'ancien français *sauce piquante.*

SAUPOUDRER, *v. tr.* — De *sau*, sel, et *poudre*, poudrer de sel. — En langage correct on ne saupoudre qu'avec le sel ; mais on a étendu ce mot à toute autre substance réduite en poudre ; saupoudrer de farine, de chapelure, etc.

SAUQUÊNE, *s. f.* — Nom que porte la dorade dans la Méditerranée lorqu'elle est jeune et que sa chair n'a pas encore beaucoup de goût.

SAUTÉ, *s.* et *adj.* — Sorte de préparation culinaire que l'on applique aux viandes tendres et qui consiste à les couper en morceaux, à les faire sauter dans une casserole avec du beurre ou de l'huile pour leur faire prendre couleur ; que l'on farine le plus souvent et que l'on mouille avec du vin blanc ou autre liquide ; soit en ajoutant une sauce quelconque : tomate, madère. Facultativement : *Sauté de lapin au vin blanc ; poulet sauté aux champignons*, etc.

Par le mot sauté on entend plus spécialement les

ragoûts faits à la minute. Pour éviter des répétitions on se reportera à chacune des substances propres à être sautées.

SAUTERELLE, *s. f. (Locusta)*. All. *Heuschrecke*; angl. *locust, grasshopper*; ital. *cavalletta*; esp. *langosta*. De l'hébreu *arbeh*, qui signifie *nombreuse*. — Genre d'insecte orthoptère sauteur herbivore, vulgairement appelé *criquet voyageur;* trop connu pour en faire la description.

Le meilleur document que je connaisse sur la description et l'histoire des sauterelles est la Bible. La Syrie, l'Égypte, la Perse, l'Arabie et presque tout le sud de l'Asie tremblent à l'aspect des sauterelles. Dans les temps modernes, des invasions de ces insectes se sont reproduites dans presque tout le midi de l'Europe; pour ne citer que celles qui ont eu lieu en France, nous signalerons celle qui, en 1685, envahit, au mois de mai, le territoire du canton d'Aramon, sur les bords du Rhône; celle qui, en 1813, ravagea les alentours des villes d'Arles et de Marseille, et celles plus récentes d'Algérie.

Usage alimentaire. — La répugnance que nous avons pour cet insecte n'est autre qu'un faux préjugé. Vivant de feuilles, de sommités de plantes et d'herbes fraîches, les sauterelles sont plus saines, plus propres que le porc, que nous aimons, qui se vautre dans les purins et mange les détritus nauséabonds. Les Arabes en remplissent des sacs, les salent pour l'hiver, en rôtissent sur des plaques de fonte rougie, ou bien encore les pilent pour faire un pain grossier. Il était permis aux Israélites de se nourrir de sauterelles (Lév. XI, 22); c'est ce que fit Jean-Baptiste dans le désert avant de commencer son ministère de précurseur du Messie (Math., III, 4). En outre du *couscous* (Voir ce mot) on les prépare par les méthodes suivantes :

Sauterelles rôties (*Cuis. arabe*). — *Formule 5,109.* — Les sauterelles sont étendues sur des plaques de fonte rougies; on les y laisse cuire en les remuant avec une spatule. Pour les manger on supprime la tête, les pattes, les ailes et avec les bouts des doigts on pince la peau à l'extrémité postérieure et on en retire l'épiderme; elle se présente alors sous forme de quenelle blanche et délicate.

Sauterelles salées (*Cuis. assyrienne*). — *Formule 5,110.* — Faire cuire les sauterelles dans une saumure très condimentée; les sortir avec l'écumoire et les rafraîchir. Pour les manger, on les dépouille comme les crevettes, avec lesquelles elles n'ont d'égale que leur supériorité.

Remarque. — Lorsqu'ils veulent les conserver pour l'hiver, les Arabes les mettent dans des pots de grès qu'ils recouvrent de graisse de queue de mouton. Ils en préparent aussi une poudre qu'ils utilisent pour faire des bouillies et des galettes.

SAUTERNE (*Géogr. gastr.*). — Commune du département de la Gironde, située dans *les Graves*, dont les vins blancs secs sont universellement renommés. (Voir Bordeaux.)

SAUTOIR, *s. m.* — Plat à sauter, muni d'une queue. Au féminin, *sauteuse;* casserole basse et évasée. (Voir Batterie de cuisine.)

SAUVIGNON, *s. m.* — Cépage estimé de la Charente et du Bordelais.

SAVARIN, *s. m.* — C'est à la maison Julien frères, des trois pâtissiers célèbres, que nous devons la création, en 1845, de ce gâteau qu'ils dédièrent à Brillat-Savarin.

Savarin fin. — *Formule 5,111.* — Employer :

Farine tamisée	kilog.	1
Beurre fin	grammes	700
Sucre en poudre	—	8
Sel fin	—	4
Levure de bière	—	4
Crème chaude	décilitres	2
Œufs	nombre	14

Procédé. — Prendre le quart de la farine et procéder à la confection du levain, en y faisant dissoudre la levure de bière et la crème tiédie. On conserve ce levain dans une casserole couverte dans un endroit suffisamment chaud pour permettre au levain de pousser.

D'autre part, former la fontaine avec la farine, mettre au centre la moitié du beurre bien manié, les œufs préalablement tiédis dans l'eau; le sucre et le sel; mélanger et travailler la pâte avec la main, en la tenant mollette; ajouter alors le levain et le restant du beurre; ramollir en pommade; travailler de nouveau pour bien homogénéiser; la mettre dans deux moules à savarin beurrés et les faire lever à l'étuve.

Pendant ce temps on tient le four prêt afin que, lorsqu'ils sont levés à point, on puisse les faire cuire de suite. Si le four est bon après quarante-cinq minutes, ils doivent être cuits; pour s'en assurer on les pique avec une aiguille à brider; si elle sort lisse et brillante de graisse, ils sont atteints; au contraire, si elle est pâteuse, on les y laissera encore un instant pour achever la cuisson.

Lorsqu'ils sont cuits, on les démoule, et au moment de les servir on les fait tremper pendant quelques minutes dans un sirop au rhum ou autre liqueur aromatique. De la qualité de la liqueur dépendra la suavité du savarin, qui doit être copieusement imbibés.

Savarin commun (*Pâtis. ménagère*). — *Formule 5,112.* — Employer :

Farine	grammes	250
Beurre	—	125
Sucre	—	5
Sel fin	—	2
Œufs	nombre	3
Lait	décilitre	1

Un peu de levure.

Procédé. — Tamiser la farine dans une terrine tiédie et former la fontaine ; mettre au milieu la levure, le lait, les œufs et faire une pâte mollette en travaillant ; continuer de travailler en ajoutant

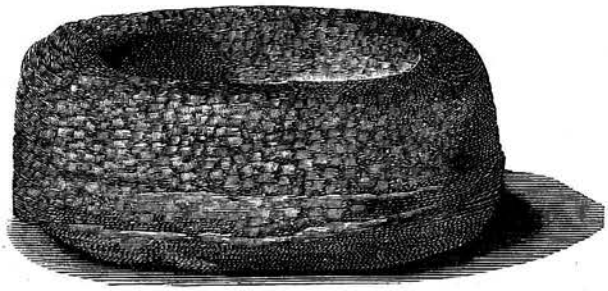


Figure 1,070. — Gâteau Savarin.

le sel, le sucre et le beurre ramolli en pommade. Bien battre la pâte en la conservant mollette ; la couvrir et la faire lever en lieu chaud, pendant trois quarts d'heure au moins. La rompre alors, c'est-à-dire la travailler de nouveau ; à ce moment quelques personnes y ajoutent des fruits confits ou des raisins ramollis dans du sirop, mais bien égouttés. On couche la pâte dans le moule préalablement beurré et quelquefois saupoudré d'amandes. On laisse lever à l'étuve, pendant trente ou quarante minutes et on le fait cuire comme le précédent. Au moment de servir on le trempe dans le sirop suivant :

Sirop à Savarin. — *Formule 5,113.* — Cuire au soufflé 250 grammes de sucre avec eau, un bâton de cannelle et un zeste de citron ; au moment de servir, ajouter trois décilitres de vieux rhum. Faire tremper le savarin et le dresser sur un plat creux.

SAVEUR, *s. f.* All. *Geschmach* ; angl. *savour* ; esp. *sabor* ; ital. *sapore*, dérivé du latin *sapor*. — Terme générique enfermant toutes les impressions gustatives ; mais les physiologistes réservent exclusivement ce mot à l'*amer* et au *sucré* ; toutes les autres appartiennent, d'une part, aux sapidités (impressions salée, acide ou comburante) de l'autre, à cette odoration *buccale* et *pharyngienne* que le Dr MOUGEOT a justement appelée *flaveur* ; ce mot, qui n'a pas d'équivalent français, est dérivé de l'anglais *flavourous*, exprimant ce qui flatte le palais. (Voir SAVORISTIQUE).

SAVIGNY (*Géog. gast.*). — Dans la Côte-d'Or (Bourgogne), vin rouge de troisième classe, d'une force alcoolique de 15 à 17 degrés. Se dit aussi du gâteau suivant :

Gâteau à la Savigny (*Entremets de pâtisserie.*) — *Formule 5,114.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	140
Sucre vanillé	—	10
Praslin d'amandes	—	100
Farine	—	80
Beurre fin	—	80
Œufs	nombre	6

Procédé. — Battre dans une bassine, sur un feu tiède, les sucres et cinq œufs jusqu'à ce que la masse soit mousseuse et doublée de volume ; lui ajouter alors le prasliné d'amandes pilées et l'œuf qui reste ; battre encore un instant et en dernier lieu ajouter le beurre fondu et la farine en pluie. Coucher la pâte dans des moules beurrés, faire cuire et laisser refroidir sur grille.

Tailler horizontalement trois abaisses, les garnir d'une crème vanillée au praslin d'amandes, glacer au café et garnir le tour d'amandes praslinée et inscrire dessus avec de la glace royale *Savigny*.

SAVOUREUX, EUSE, *adj.* All. *Schmackhaft* ; angl. *savoury* ou mieux *flavourous* ; ital. *saporoso* ; esp. *sabroso*. — Qui flatte le palais. (Voir SAVEUR.)

SAVORISTIQUE, *s. f.* — Art de produire, d'agencer et d'apprécier les saveurs.

Savoriste. — Celui qui pratique tout ou partie de cet art.

Savoriser. — Action de donner de la saveur.

Savorisation. — Action de savoriser.

Savorisme. — Est à la savoristique ce qu'une secte de philosophes est à la philosophie tout entière ; ainsi un savoriste peu dire : Mon savorisme à moi est d'apprécier la qualité des vins, etc.

Remarque. — La pauvreté de notre langue pour s'exprimer rendait nécessaires ces néologismes,

dérivés du mot *saveur*, *sapor* du latin, et la substitution du *v* au *p* pour l'euphonisme. (Voir SAVEUR.) Ils ont été forgés par le Dr MOUGEOT, dans son livre *La papille chatouilleuse*, ouvrage remarquable par la savante analyse des saveurs, qui seule permettait de fonder la Savoristique.

SAXATILE, *adj.* De *saxum*, rocher. All. *Steinbrechartig* ; angl. *saxatilis* ; esp. *saxatil*. — Qui croît, ou qui habite parmi les rochers. Les poissons qui habitent les rochers sont surtout recherchés pour leurs propriétés génésiques.

Saxicave se dit d'un mollusque de l'ordre des enfermés, qu'on trouve dans les rochers calcaires du littoral, où il se creuse une demeure.

SCARE, *s. m.* (*Scarus*). All. *Papageifisch* ; angl. *scarus*, *scar* ; ital. *scaro*. — Poissons acanthoptérygiens, de la famille des Labroïdes, célèbre chez les anciens. Les scares habitent les mers intertropicales du globe ; leurs couleurs vives leur ont fait donner sur différentes côtes le nom vulgaire de *poissons kakatoès*. Chantés par Ovide et Horace, ils furent importés à grands frais par les Romains qui les multiplièrent dans la Méditerranée ; on en trouve aujourd'hui sur les côtes d'Italie, de Grèce et de France. Moins appréciés de nos jours, ils méritent néanmoins une attention toute spéciale. On en distingue un grand nombre de variétés.

On prépare le scare comme le sandre et le brochet ; mais la méthode qui lui est propre, qui nous vient des Romains, est la suivante, appropriée aux goûts modernes.

Scare à la romaine. — *Formule 5,115.* — Ecailler, couper les nageoires et vider le scare en réservant le foie sur une assiette. Le saler, le poivrer, le beurrer intérieurement et le coucher dans un plafond beurré.

D'autre part, faire sauter à la poêle des oignons hachés, les mettre dans une terrine, avec de la purée de tomates, une quantité suffisante de moutarde, le foie haché passé au tamis et quelques piments hachés ; le tout délayé avec du vin blanc sec fumeux, d'Italie ou de Grèce.

Faire saisir le poisson au four, lui ajouter la sauce en l'arrosant souvent. Lorsqu'il est cuit le dresser, beurrer copieusement la sauce, en napper le poisson et envoyer le surplus en saucière.

Scare grillé à la grecque. — *Formule 5,116.* — Le poisson étant habillé on le coupe par tranches ; on les fait griller sur le gril ou à l'huile ; on les dresse sur des croûtons de pain frits farcis de son foie assaisonné de poivre, sel et safran.

SCAROLE, *s. f.* (*Cichorium endivia scariola*), All. *Ganz grosse volherzige Escariol* ; angl. *batavian endive* ; ital. *endivia scariola* ; esp. *escarola de hojas anchas* ; holl. *escarol Kropandijvie* dan. *bretbladet batavisk Endivien*. — Espèce de chicorée endive, dont on distingue plusieurs variétés.

Les plus remarquables sont : l'endive de Meaux ; la grosse de Limay ; les Sc. blonde et blanche de Hollande, enfin la Sc. en cornet à feuilles jabotées.

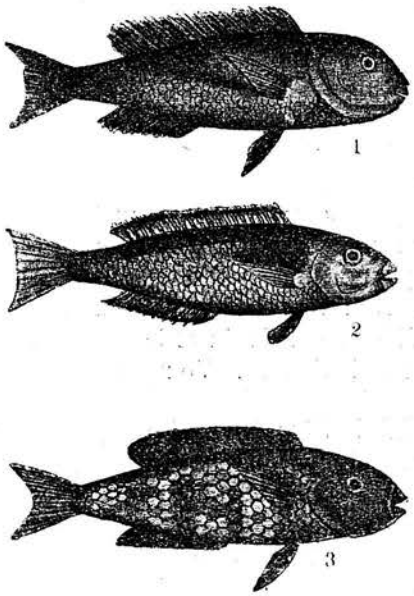


Fig. 1,071. — 1, Scare kakatoès ; 2, scare vert ; 3, scare étoilé.

La scarole constitue une salade d'hiver, et rend de grands services à l'alimentation, étant donné sa conservation et la facilité de la blanchir. Elle se traite comme les autre chicorées.

SCHASCHLIKS, *s. m. pl.* — Mot russe. Sorte d'escalopes de mouton macérées et grillées entre des morceaux de lard et de jambon cru, comme les attereaux.

Schaschliks. — *Formule 5,117.* — Tailler dans la noix d'un gigot rassis à point, des escalopes en forme de grenadins ovoïdes de cinq à six centimètres de longueur, épaisses d'un centimètre au moins ; les mettre pendant dix à quinze minutes dans la macération de la form. 3,105. Les sortir, les saupoudrer légèrement et les enfiler dans une aiguille, alternées de jambon cru, petit salé et d'une feuille de sauge ; les faire griller à feu vif.

Les schaschliks servent en Russie pour la confection du mouton à la géorgienne, soit pour garnir les gélinottes, les faisans ou autres grosses pièces de gibier.

SCHABZIGER, *s. m.* (*Pron. chab-zi-gue*). — Sorte de fromage du canton de Glaris, en Suisse. (Voir FROMAGE.)

SCHELLING, *s. m.* — Monnaie d'argent anglaise valant 1 fr. 25 de notre monnaie ; c'est la vingtième partie de la livre ou pound.

SCHIEDAM (*Géogr. gastr.*). — Ville de Hollande qui a donné son nom à une eau-de-vie de genièvre très recherchée en Belgique, dans les Pays-Bas et le nord de la France. Elle est composée d'alcool de seigle, dans lequel on a fait infuser les baies de genévrier.

SCHILBE, *s. m.* (*Silurus mystus L.*) — Poisson de vingt à trente centimètres de long, à nageoires piquantes comme le sandre d'Amérique. Il habite le Nil ; toutefois, on a cru trouver une de ses variétés dans le Rhin et le Danube. On le prépare comme le Sandre. (Voir ce mot.)

SCHIRAZ (*Vins de*). — Le pays de ce nom, en Perse, produit des vins blancs d'une force alcoolique de 25 à 28 degrés ; ils sont aromatiques et fumeux.

SCHNITZEN, *s. m.* — Mot allemand, qui signifie *escalope de veau panée* (Voir ce mot) ; quelquefois employé dans les menus français.

SCORSONÈRE, *s. f.* All. *Schwarzwurzel* ; angl. *scorsonera ;* esp. *escorzonera ;* dérivé de l'italien *scorzo*, écorce, *nera*, noire ; *scorzonera*, écorce noire. — Le scorsonère est le salsifis noir ; même préparation culinaire que le salsifis. (Voir ce mot.)



Fig. 1,072. Scorsonère.

SCOLYME, *s. m.* (*Scolymus hispanicus L.*) Angl. *golden thistle* ; ital. *cardo scolimo, barba gentile ;* esp. *escolimo, cardillo.* — Plante de la famille des composées originaire d'Espagne ; on la cultive de la même manière que le salsifis et on lui applique aussi les mêmes préparations culinaires. (Voir SALSIFIS.)

SCOTCH CÔNE, *s. m.* — Etymologie anglaise de *scotch*, écossais et *cône*, cône écossais ; le mot cône a la même signification qu'en français. — Sorte de biscuit.

Scotch cône (*Pâtis. écossaise*). — *Formule 5,118.*

Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Beurre fin	—	75
Sucre	—	10
Sel	—	5
Carbonate de soude	—	8
Crème	litre	1/2

Procédé. — Former la fontaine avec la farine ; mettre au milieu sucre, sel, carbonate pulvérisé ; dissoudre avec un peu de crème et en mettre suffisamment pour former une pâte mollette ; la laisser reposer une demi-heure au moins. La fraiser, l'abaisser et en former des cônes aplatis, les dresser sur des plaques beurrées et les faire cuire à four modéré. — Cette sorte de pâtisserie se sert avec le café, le thé, et on étend dessus des confitures ou du beurre.

SCUBAC, *s. m.* — Boisson composée de safran, de dattes, de jujubes, de raisins, d'anis, coriandre, de cannelle, de sucre et d'eau-de-vie en proportions relatives. On prépare un alcoolat et on fait macérer.

SCYLLARE, *s. m.* — Crustacé décapode macroure de petite taille, assez commun dans la Méditerranée, et qu'on mange dans le midi de la France.

SEED CAKE, *s. m.* — Terme anglais ; de *seed*, graine et *cake* gâteau ; ainsi appelé parce qu'il entre dans sa composition de la graine de cumin carvi.

Seed cake (*Pâtis, anglaise*). — *Formule 5,119.* — Employer :

Farine	grammes	500
Sucre	—	170
Beurre	—	170
Cumin (carvi)	—	10
Citronnat haché	—	40
Sel ammoniac	—	4
Sel fin	—	3
Lait	décilitres	1
Rhum	—	1

Procédé. — Faire ramollir le beurre, le travailler dans une terrine avec le sucre, le sel, l'ammoniac et le carvi écrasés, le citronnat haché,

le lait et le rhum ; ajouter les œufs et la farine ; bien travailler la pâte et la couler dans des moules unis beurrés et préalablement chemisés de papier blanc ; lorsqu'ils sont cuits on découpe le papier en dentelle, et on le laisse autour. — En Angleterre, on sert ce gâteau le plus souvent avec le thé.

SÈCHE ou **SEICHE** *s. f.* (*Sepia officinalis*), All. *Tinten-fisch, sepie* ; angl., *cuttle fisch* ; ital., *Seppi* ; esp., *jibia* ; prov. *supion*. — Mollusque céphalopode, très rusé ; lorsqu'on veut le prendre, pour échapper à ses ennemis, il trouble l'eau avec un liquide noir qu'il a dans un sac.

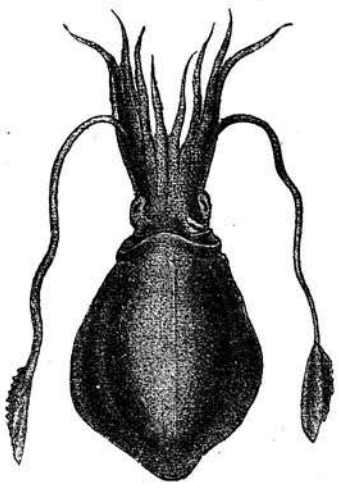


Fig. 1,073. — Sèche.

La sèche est comestible ; son poids d'ordinaire est d'environ 500 grammes à 1 kilogramme ; on en fait une consommation assez importante dans le Midi, notamment à Marseille.

La seule précaution qu'il y ait à prendre, c'est dans l'habillage.

Habillage de la sèche. — *Formule 5,120.* — Pratiquer une incision tout le long du dos du mollusque et le décarapacer en mettant à nu les parties où se trouve la poche à encre, qu'on a soin d'enlever sans la répandre ; si, par malheur, on venait à la percer, il faudrait au moins cinquante litres d'eau pour laver une sèche d'un kilogramme.

Les écaillères ou poissonnières, dans le Midi, vendent ces sortes de mollusques, comme les calmars, les poulpes et les sèches tout nettoyés. On leur fait subir les mêmes préparations qu'aux poulpes. (Voir ce mot.)

SEICHSLING *s. m.* — Pièce de monnaie de Hambourg, valant environ cinq centimes.

SEIGLE *s. m.* All. *Roggen* ; angl. *rye* ; rus. *roje* ; ital. *segale* ; esp. *centeno*. — Selon Theïs, ce mot vient du celtique *sega*, faux ; d'où *seges*, moisson, et par altération *seigle* ; dérivé du latin *secale*, L. — Genre de graminée, voisin du *triticum* ou froment. Il s'en distingue par ses épillets solitaires sur chaque dent de l'axe.

Ce genre ne renferme qu'une seule espèce importante et très peu de variétés en comparaison de celles du froment. Les Anglais en citent deux variétés principales : la *noire* et la *blanche*. La première est, sans doute, celle dont parle Pline. La farine de seigle sert surtout à être mélangée avec des farines de froment pour la fabrication du pain.

Analyse chimique. — D'après Payen, voici le résultat sur 100 parties :

Amidon	65
Matières azotées	12
Dextrine	15
Matieres grasses	2
Cellulose	3
Matières minérales	3
	100

Si l'on compare l'analyse du seigle avec celle du froment, on voit que celui-ci est plus riche en azote ; que le seigle contient moins de gluten, qui, d'ailleurs, est fort difficile à isoler, qu'il se distingue de celui du froment par une viscosité particulière qui le rend difficile à sécher ; c'est à cette propriété qu'est due la fraîcheur du pain de seigle, ce qui permet de l'employer en pâtisserie pour certains gâteaux de très bonne conservation.

SEINE ou **SENNE**, *s. f.* — Filet composé d'une nappe simple munie de morceaux de liège par en haut et de plomb par en bas ; on la traîne sur le fond des eaux et sur les grèves pour prendre le poisson ; elle est beaucoup plus longue que large ; on en fait surtout usage dans le nord-ouest de la France.

SEL, *s. m.* (*Sal*). All. *Salz* ; angl. *salt*, rus. *sole* ; ital. *sale* ; esp. *sal*. — Substance dure, friable, sèche, soluble et d'un goût âcre.

Le sel qui nous occupe ici est plus connu sous les noms vulgaires de *sel marin*, *sel de cuisine*, et en pharmacie sous le nom de muriate de soude, *murias sodæ culinaris* ; ou dans le langage scientifique moderne *chlorure de sodium*. En alimentation, on distingue deux provenances de sel :

Le sel gemme, que l'on trouve en couche souterraine et dont il existe des mines dans toutes les contrées de la terre, en Suisse, en France, en Allemagne, en Amérique, etc. Ce sel subit différentes préparations avant d'être livré à la consommation.

Le *sel marin*, que l'on extrait par dessication des eaux de la mer, des lacs salés de Russie, Sibérie, Hongrie, Allemagne et notamment d'Amérique. Depuis la plus haute antiquité, le sel est considéré

comme un condiment indispensable; la Bible pullule de citations imagées des prophètes de l'époque.

Les Juifs le tiraient de la mer Salée ou mer Morte, dont les rives desséchées en sont couvertes d'une épaisseur d'environ trente-cinq centimètres. « Ces marais et ces fosses, dit le prophète, ont été destinés à faire le sel, (Ezéch. XLVII, 11) ». Le sel ne servait pas seulement à donner de la saveur à ce qui est fade (Job, VI, 6), mais encore à couvrir toutes les ablations de l'alliance de Dieu (Lévy, II, 13). C'est pourquoi le pacte contracté entre Dieu et son peuple fut appelé une alliance ferme ou *alliance de sel* (Nomb. XVIII, 19). C'est de la tradition orientale, de manger ensemble le pain et le sel en signe d'amitié. Mais le sel pour être servi en holocauste devait être purifié dans la braise ardente; cette méthode se pratique encore en Russie, pour le béni de Pâque (Voir BÉNI RUSSE).

Analyse chimique. — La composition chimique du sel varie selon les provenances; il contient en moyenne sur 100 parties :

Chlorure de sodium	90
Chlorure de magnésium	1
Sulfate de magnésie	1
Chaux	1
Matières terreuses	1
Eau	6
Total	100

HYGIÈNE. — Si le sel, pris à petites doses, est absolument nécessaire à l'économie, il peut causer de graves accidents, même l'empoisonnement, par sa forte quantité de chlorure de sodium; c'est également à son action que les végétaux plongés dans l'eau bouillante fortement salée acquièrent cette teinte verte si recherchée dans les légumes. Le sel de cuisine brut convient surtout pour les salaisons, la composition de certaines saumures; le sel blanc est bien préférable pour l'assaisonnement des mets délicats et pour l'usage des salières; mais il ne saurait convenir aux habitants des hautes montagnes éloignés de l'air marin, populations qui, d'ordinaire, vivent de laitage et de végétaux; il convient surtout aux abstèmes et aux végétariens.

SELIANKA. — Voir SOLIANKA.

SELLE, *s. f.* — Voir RABLE.

SELTZOGÈNE, *s. m.* — Appareil servant à préparer soi-même l'eau de Seltz. Pour la méthode de préparation, je prie le lecteur de se reporter aux mots EAU DE SELTZ.

SEMOULE, *s. f.* (D'après l'Académie, se prononce *semouille*). All., *Gries*; angl., *semolina*; rus., *mannaï kroupa*; ital., *semola*. Selon Littré, vient du bas-latin *simella*, pain de fleur de farine, et dans l'ancien français *simle*, *simenel*, sorte de gâteau. — Grains régulièrement concassés, plus petits que le gruau et plus gros que la farine. On distingue : 1° la *semoule de maïs*, qui sert à faire la polenta des Italiens; tandis que réduite en farine elle constitue la farine à *gaudes* des Jurassiens; 2° la *semoule de froment*, quelquefois rendue jaune avec du safran; 3° la *semoule blanche*, qui s'obtient avec le riz; 4° la semoule des Russes, *mannaï kroupa*, qui s'obtient avec le blé sarrasin et avec laquelle on fait le kache. (Voir ces mots.) Autrefois, on donnait le nom de semoule aux débris des pâtes d'Italie rendus en farine grenée; ce qui a fait cette confusion que l'on peut lire dans tous les dictionnaires de langue.

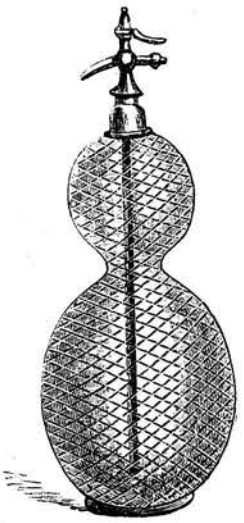


Fig. 1,974. — Seltzogène.

En cuisine, on utilise la semoule pour un grand nombre de préparations culinaires en outre des modes auxquels j'ai renvoyé plus haut. On peut voir les formules suivantes :

Potage à la semoule. — Voir form. 4,356.

Pouding à la semoule. — Voir les différentes formules au mot POUDING.

Rissoles à la semoule. — Voir formule 2,222.

Soupe au lait à la semoule. — Voir SOUPE.

SÉNATEUR, *s. m.* — On a donné ce nom à un gâteau et à un petit four.

Gâteau à la sénateur. — *Formule 5,121.* — Creuser intérieurement un gros biscuit de Savoie, après lui avoir coupé le dôme; le poser sur un fond de pâte sèche et sucrée, sablé de blanc et de rose. Etablir à sa base, aux coins et contre le gâteau une couronne avec des losanges d'angélique, entre lesquels on mettra des petits grains roses et blancs au cornet; le garnir d'une crème vanillée; établir une plus petite couronne en haut, sur le couvercle.

Petits fours à la sénateur. — *Formule 5,122.* — Préparer deux petites abaisses de macaron léger ; fourrer chaque abaisse avec une purée de marrons pralinée; en glacer l'une aux pistaches et l'autre au kirsch ; les couper en petits carrés longs.

SENELLE, *s. f.* — Fruit de différents arbrisseaux, aussi appelé *cenelle*, *prunelle*, etc. (Voir ces mots.) Dans les campagnes on en fait des confitures qui ont des propriétés astringentes et que l'on utilise pour combattre les diarrhées.

SENEGRÉ, *s. m.* — Nom vulgaire du fenugrec. (Voir ce mot.)

SEPTMONCEL (*Fromage de*). — Village du Jura où l'on fabrique le fromage de ce nom, aussi appelé fromage bleu. (Voir FROMAGE.)

SEPTEMBRE, *s. m.* — Du latin *september*, de *septem*, sept ; parce que dans l'ancienne année romaine, commençant au mois de mars, septembre était le septième mois. — Aujourd'hui neuvième mois de l'année. Septembre est le premier mois de la saison gastronomique ; les huîtres apparaissent, les fruits sont abondants, Bacchus sourit à la vue des premières grappes gonflées de jus exquis, dont la petite grive à l'aile grise va se griser, pour s'offrir ensuite en holocauste aux gourmets ; les pêches velues, juteuses, roses, fraîches, sont dans tout leur éclat; les prunes reines-claudes, violettes, de Damas, de Montrouge, font plier les branches sous leur poids, comme pour s'offrir aux écoliers et aux professeurs en vacances.

Avec l'abaissement de la température, la viande de boucherie semble plus succulente. La saison du poisson, du gibier, offre une juste compensation aux travaux des gens de robes, aux hommes de lettres, en leur permettant de se livrer aux plaisirs de la chasse et de la pêche. En un mot, le mois de septembre est un des meilleurs de l'année pour les gens en vacances et les savoristes délicats.

SERDEAU, *s. m.* — Officier de bouche, qui, autrefois, était chargé du service de l'eau dans les tables royales ; il y avait les *sert d'eau* et les *sert brouet*. Mots qui paraissent dérivés, d'après Scheller, de *servitellum*, diminutif de *servitium*, service.

SERPENT, *s. m.* (*Serpens*) All. *Schlange*; angl. *snake*; ital. *serpente*; esp. *serpiente*. — Dans le langage vulgaire, ce mot s'étend à tous les reptiles remarquables par leur corps cylindrique, allongé, dépourvu de pattes et leur mode particulier de locomotion qu'on appelle *reptation* ; *serpent d'eau douce*, l'anguille ; *serpent de mer*, le congre ; *serpent des prés*, ou anguille des haies, la couleuvre, etc. Tous ces reptiles sont comestibles, à la condition que la vessie de fiel et la tête soient extirpés en les tuant. Voici le passage d'une lettre que m'écrivit un savant naturaliste français, M. Virlet d'Aoust, qui a habité plusieurs années l'Amérique centrale :

Je me suis fait accommoder assez souvent la chair des serpents à sonnettes, qui est excellente ; après, surtout les avoir tués et enlevé les crochets avec la tête ; même mes domestiques m'en réclamaient le plus souvent les chairs pour les lépreux qui la considèrent comme un bon remède ou du moins comme moyen curatif. (Lettre de M. Virlet d'Aoust à J. F. 1887).

SERPOLET, *s. m.* (*Thymus serpyllum, L.*). All. *Quendel* ; angl. *serpyllum, creeping thyme* ; ital. *selmolino* ; esp. *serpol.* — Plante du genre thym dont les sommités sont aromatiques et stimulantes. Mêmes usages que le thym.

SERUM, *s. m.* All. *Blutwasser*, *Milchwasser* ; angl. *serum* ; ital. *siero* ; esp. *serositad.* — Partie constituante du lait. (Voir FROMAGE et LAIT.)

SERVICE, *s. m.* All *Bedienung* ; angl. *service* ; rus. *slonjba* ; ital. *servizio*. Du latin *servitium*, de *servire*, servir. — En langage gastronomique, service de table : la cuillère et la fourchette. Par extension, service de porcelaine, de linge damassé. Faire le service, action de servir à table. Service se dit aussi du nombre de plats que l'on sert à la fois dans un repas ; ces plats contenant une quantié suffisante pour dix personnes, sont enlevés tous à la fois par les garçons et présentés en même temps par distances de dix convives ; c'est-à-dire que pour trente personnes il y aura trois services et pour cent personnes dix services, etc. Ce qui fait que dans un banquet de trois mille personnes il y a trois cents services. Quelques auteurs ont, à tort, voulu étendre ce mot à l'ordre du service des mets ; premier service : potage ; second service : hors-d'œuvre, etc. Mais le menu qui désigne la nomenclature des mets par potage, hors-d'œuvre, relevé, etc., a précisément été établi par la haute cuisine française, pour éviter cette expression qui fait une confusion avec les services qui désignent le nombre des plats.

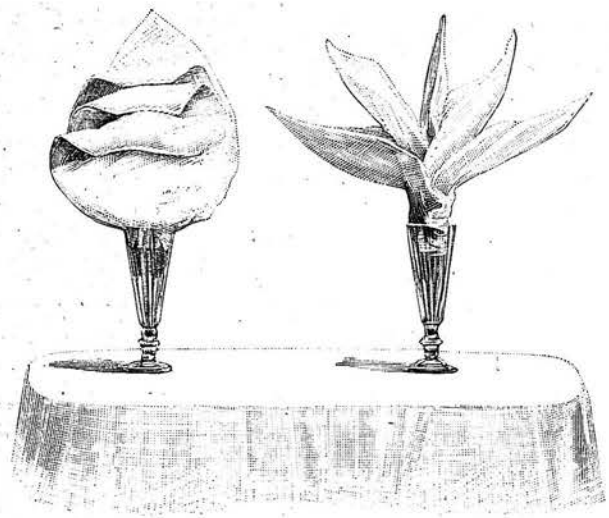


Fig. 1,075.
Servette feuille cloquée.

Fig. 1,076.
Serviette feuille de bananier.

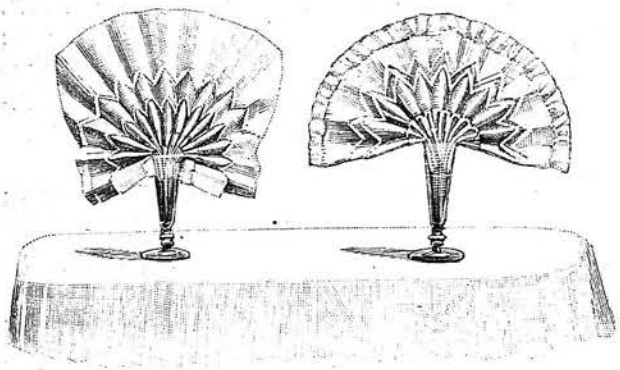


Fig. 1,077.
Serviette éventail japonais.

Fig. 1,078.
Serviette éventail jaboté.

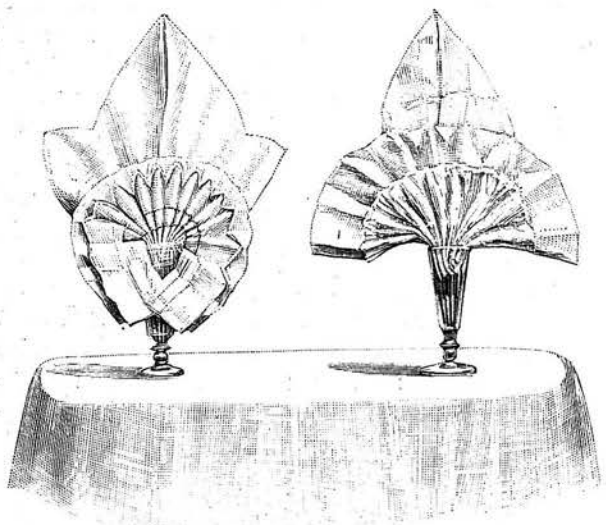


Fig. 1,079.
Serviette feuille et fer à cheval.

Fig. 1,080.
Serviette feuille de lierre.

SERVIETTE, *s. f.* Angl. *napkin* ; rus. *salfetka*; ital. *tovaglino*. Plusieurs étymologies ont été proposées, mais celle qui me paraît la plus certaine est celle de Marot, qui la fait dériver de *service*, linge de table; serviette, *petit service*. — Linge dont on se sert à table pour préserver ses vêtements.

A l'origine, la serviette était plutôt un linge de toilette qu'un linge de table. Elle a été introduite à l'usage de la table alors qu'on mettait les mains dans le plat avant l'usage des fourchettes. (Voir ce mot.) Avant l'introduction des serviettes, les convives s'essuyaient à la nappe; elles paraissent avoir été mises à l'usage de la table vers 1640, comme on le voit d'après le marquis de Coulanges, qui explique en vers de mirlitons le progrès qui s'est réalisé dans le service de la table, de 1640 à 1680; et dont nous citons les suivants :

Pour chaque mets il faut changer
De couverts, couteaux et d'assiettes
Tout ainsi que pour s'essuyer
On vous donne des serviettes.

Pliage des serviettes. — En cuisine, le pliage des serviettes est assez simple lorsqu'elles sont employées pour les poissons, certains légumes ou les fritures. Toutefois on peut leur donner un cachet plus particulier et plus soigné lorsqu'elles doivent contenir des substances chaudes : pommes nouvelles en robe de chambre, truffes chaudes, etc.; mais où la façon de présenter une serviette est devenue un art, c'est dans le dressage d'une table. Autrefois, on se contentait de faire la mitre d'évêque, le chapeau gansé, l'éventail simple, et pour les noces le cygne; mais aujourd'hui, avec une précision et une élégance parfaite, on fait l'éventail jaboté, japonais, transparent, double, etc. La fleur et la feuille sont même représentées dans une certaine mesure, comme on peut le voir en se reportant aux figures.

Ces serviettes ont été photographiées d'après nature; la plupart sont d'innovation récente. Il serait difficile d'en faire la description; il faudrait au moins quinze figures de chacune d'elles pour en démontrer le procédé; la meilleure et la plus prompte manière d'apprendre à plier une serviette, c'est de la voir plier, la défaire soi-même et la reconstituer d'après les plis marqués. Une ou deux expériences suffisent d'ailleurs pour apprendre.

SÉSAME, *s. f.* (*Sesamum indicum*). — Plante de la famille des Bignonacées, des régions chaudes de l'Asie et de l'Afrique. Des graines de laquelle on tire une huile alimentaire.

SESSILE, *adj.* All. *Sitzend*; ang. *sessile*; ital. *sessile*; esp. *sessil*. Latin *sessilis*, dérivé de *cedere*, s'asseoir. — Se dit d'une partie qui n'a pas de pédoncule, qui repose immédiatement sur une autre.

SÉVIGNÉ (*A la*). — L'art culinaire a consacré plusieurs mets à la mémoire de la marquise de Sévigné, née en 1626; femme célèbre par les lettres qu'elle écrivit à sa fille, la comtesse de Grignan.

Potage à la Sévigné. — Voir POTAGE.

Quenelles à la Sévigné. — Voir QUENELLE.

Les mets *à la Sévigné* ont pour base les primeurs et la farce de volaille.

SEYSSEL (*Vin de*). — Sur le territoire de la commune de ce nom, dans le département de l'Ain, on récolte un vin blanc de première qualité.

SHERRY, *s. m.* — En Angleterre, nom que l'on donne au Xérès et à ses imitations. A Londres, le centre de sa consommation, on trouve le sherry *pâle, doré, brun* et même le *très brun*. Ces teintes s'obtiennent en mélangeant des vins de différentes couleurs ou en ajoutant à du Xérès pâle du moût concentré qui en renforce la teinte; on additionne à ces vins de 4 à 5 pour cent d'alcool; ils sont fabriqués à Londres. Pour cela on fait venir en grande quantité des vins de Xérès, de Cordoue, de Séville et de Huelva. C'est le vin qui, avec le Porto, est le préféré des Anglais. Dans les préparations culinaires, notamment pour les boissons, on se sert beaucoup de sherry.

Sherry cobbler (*Boisson glacée*). — *Formule 5,123.* — Qui signifie *Xérès des savetiers*.

Procédé. — Mettre dans un grand verre un peu de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un peu de curaçao et remplir le verre avec du Xérès; ajouter une tranche de citron ou d'orange épépinée.

Sherry and bitter (*Boisson apéritive*). — *Formule 5,124.* — Dans un verre rempli de Xérès, ajouter quelques gouttes de bitter angustura, ou mieux, napper le verre intérieurement de bitter angustura, l'égoutter complètement, le remplir ensuite de Xérès ou Sherry.

SICCATIVE, *adj.* All. *Trocknend*; angl. *siccative*; ital. *siccative*; lat. *siccativus*, de *siccare*, dessécher; qui a la propriété de sécher. — La composition de l'huile siccative est expliquée au mot HUILE. (Voir ce mot.)

SIDA, *s. m.* — Genre de plantes de la famille des malvacées. On en trouve au Mexique, au Pérou, à la Virginie. Les feuilles de celle que l'on trouve aux îles Canaries, *sida canariensis* (Wild), servent aux mêmes usages que le thé.

SIGUI, *s. m.* — Nom que l'on donne en Russie au lavaret. (Voir ce mot.) On les pêche dans les fleuves et les lacs, notamment dans le lac Ladoga. Les Russes en font une grande consommation et le conservent fumé comme le saumon.

Sigui fumé à la russe. — *Formule 5,125.* — Enlever la peau et l'arête dorsale à la moitié d'un sigui fumé ou lavaret, l'émincer par tranches, les aligner sur un plat long et verser dessus une sauce composée de moutarde, huile, vinaigre, poivre, sel, œufs cuits durs et fenouil hachés.

Sigui farci à la livonienne (*Siguis Farchirowannié po Liflandski*). — *Formule 5,126.* — Habiller deux siguis ou lavarets; les fendre sur le dos pour en enlever l'arête dorsale; poivrer et saler intérieurement. D'autre part passer au beurre un peu d'oignon et d'échalote; les mettre dans une terrine avec champignons et truffes hachés; de la mie de pain blanche et du velouté réduit, un peu de fenouil haché, poivre et sel; amalgamer cette farce et en remplir le ventre des poissons; coudre l'ouverture, les mettre dans un plafond long et les mouiller avec du Porter ou bière brune; mettre un peu de beurre dessus et les arroser de temps en temps.

Lorsqu'ils sont cuits, les lever avec précaution pour les poser sur le plat et enlever les ficelles. Déglacer le plafond, achever avec du beurre frais et saucer sur le poisson.

Siguis à la finlandaise (*Siguis po Finnlandski*). — *Formule 5,127.* — Choisir des petits lavarets ou siguis; les farcir comme il est indiqué plus haut en ajoutant dans la farce quelques filets d'anchois coupés en petits dés. Faire sauter au beurre des oignons ciselés, les laisser refroidir. D'autre part, abaisser du feuilletage, sur lequel on met une couche d'oignons cuits au beurre, ensuite le sigui, une couche d'oignons et envelopper le tout de pâte; mouiller les bords de la pâte pour la coller,

donner la forme d'un poisson, quadriller avec le dos de la lame du couteau et dorer. Lorsque tous les poissons sont prêts, on les met sur un plafond les uns à côté des autres et on les fait cuire à four doux. On les coupe en deux pour les servir s'ils sont trop gros pour une personne.

SIGMATA, *s. m.* — Nom donné par les anciens Romains à une des formes de lits sur lesquels ils prenaient leurs repas, chaque lit ne pouvait contenir que six ou huit personnes. On les appelait ainsi parce qu'ils avaient la forme de la lettre *C*, qui est l'ancien sigma des Grecs.

SILLERY (*Vin de*). — Le territoire de la commune de ce nom, dans le département de la Marne, fournit un champagne universellement renommé.

SILURE, *s. m.* (*Silurus Glanis*, L.). All. *Wels*; angl. *silurus*; ital. *laccia*; autr. *schaid.* — Poisson malacoptérygien abdominal, le plus gros des poissons d'eaux douces.

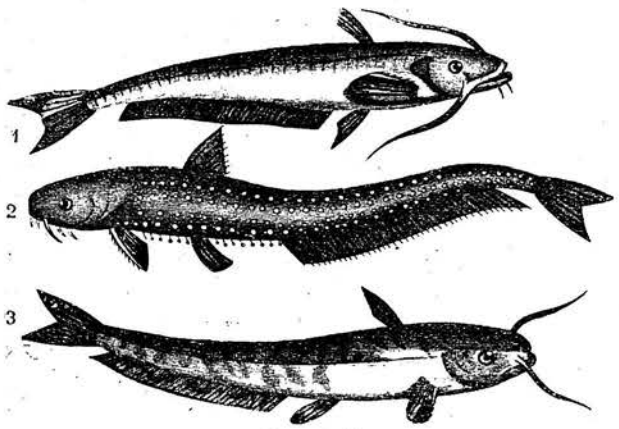


Figure 1,081.
1. Silure à deux taches. — 2. Silure cotyléphore. — 3. Silure chinois.

Le silure, qu'on ne trouve pas en France, ni en Italie, habite quelques lacs suisses : ceux de Morat, Neuchâtel et de Constance ; on l'appelle *glane*, dans la Suisse française, et *saluth* dans la Suisse allemande ; les Russes le nomment *somi* ou *jarkoë-son*. (Voir GLANIS.) On le pèche aussi dans le Rhin, l'Ill, le lac de Harlem, la Sprée, l'Elbe, le Danube, en Livonie, dans tous les fleuves de Russie qui se rendent à la Baltique. Les fleuves et quelques lacs de la Chine, de l'Afrique, de l'Amérique ont aussi leurs variétés de silure. Les Arabes donnent le nom de *râad* ou *raasch*, qui veux dire *tonnerre*, à une des variétés de ce poisson qui possède des propriétés électriques. Les silures les plus connus sont le *S. à deux taches*, le *S. cotyléphore*, le *S. chinois*.

Ces poissons atteignent une grandeur considérable ; on en trouve du poids de 150 kilogrammes ; leur chair blanche a quelque analogie avec celle du congre, de l'esturgeon ou de l'anguille ; on lui applique les mêmes préparations culinaires qu'à ces derniers ; mais ce qui distingue le silure des autres poissons, c'est la beauté et la finesse de son foie qui se prépare comme celui de la lotte. (Voir ce mot.)

SIMARONE, *s. f.* — Variété de vanille, rougeâtre, sèche, peu aromatique.

SINGER, *v. a.* — Par dérision, action de colorer le jus ou les sauces avec du caramel pour imiter le jus. *Jus de singe*, jus que l'on a allongé dans la léchefrite, avec de l'eau salée, du bouillon et du caramel.

Singer, se dit aussi de l'action de poudrer de farine les viandes destinées à un ragoût ou à un sauté.

SIROP, *s. m.* All. *Zuckersaft*; angl. *syrup*; rus. *sirope*; esp. *jarabe*; ital. *siroppo*. Dérivé du bas-latin *sirupus*; de l'arabe *charab*, boisson. (Voir SORBET.) Liqueur de consistance visqueuse, formée de sucre en dissolution, d'un arome ou du jus de diverses substances ; les *sirops simples* ne renferment qu'une substance alliée au sucre ; les *sirops composés* en contiennent plusieurs.

La densité des sirops est de 30 à 32 degrés bouillants, et de 35 à 37 à l'état froid, au pèse-sirop ou aréomètre de Baumé. Leur conservation dépend du degré de leur concentration ; un sirop pas assez cuit ne tarde pas à fermenter ; trop cuit, il laisse déposer des cristaux au fond des bouteilles. Dans l'un ou l'autre de ces cas, on leur fait jeter un bouillon et on ajoute un peu d'eau pour remplacer celle qui s'évapore ; mais les sirops ainsi recuits doivent être mélangés à des nouveaux et promptement consommés.

Sirop de violettes. — *Formule 5,128.* — Faire choix de violettes simples et cultivées, qui sont préférables aux violettes sauvages parce qu'elles donnent un arome plus fin et une couleur plus belle. C'est au mois de mars qu'on doit les récolter parce qu'elles possèdent plus de parfum.

Employer :

Fleurs de violettes mondées.	grammes	500
Eau distillée bouillante.....	litre	1,25

Procédé. — Après avoir mondé les violettes de leur pédoncule et de leur calice, on les place dans un vase en argent ou émaillé et on verse dessus l'eau bouillante ; fermer hermétiquement et laisser ainsi macérer pendant 18 heures ; passer la décoction au travers d'un linge fin ; soumettre le marc à la presse pour extraire le restant du suc. On réunit alors les deux produits et on laisse reposer pendant 4 heures ; décanter la liqueur, afin d'en séparer la fécule qui s'est précipitée au fond du vase. Opérer ensuite avec les doses suivantes :

Infusion de violettes	Kilogrammes	1
Sucre raffiné très blanc.	—	1,875

Après avoir pesé cette infusion à laquelle on ajoute le sucre bien raffiné (*afin qu'il soit absolument débarrassé des substances organiques qui servent à sa clarification, il est même préférable d'employer du sucre candi très blanc*), on place sucre et infusion dans un vase en argent ou émaillé que l'on bouche hermétiquement afin de ne pas laisser évaporer l'odeur si fugace de la violette ; on le met chauffer le plus doucement possible au bain-marie, jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Le retirer ensuite du bain-marie en le laissant refroidir dans le vase toujours fermé hermétiquement ; le mettre dans des bouteilles bien propres, très sèches, et boucher avec des bouchons également très secs. Les placer en lieu frais, sec, aéré, à l'abri de la lumière et loin de la trépidation produite par les voitures ou les machines à vapeur.

Remarque. — Le confiseur n'a pas tout fait quand il a, par des soins consciencieusement dirigés, procuré à un sirop toutes les qualités qu'il est susceptible d'acquérir ; il faut encore qu'il lui donne un certain aspect obligé, qui sera le cachet d'une bonne préparation, quoique cet aspect n'ajoute rien à ses propriétés ; mais ainsi le veut l'usage et il faut bien s'y conformer.

Tant qu'il n'est question que des sirops blancs ou simples, la difficulté n'est pas très grande, il suffit qu'ils soient bien clairs; mais il n'en est pas ainsi quand il s'agit des substances organiques et surtout des couleurs si fugaces des fleurs, et notamment de violettes.

Si l'on parcourt tous les procédés indiqués depuis tant d'années, qui traitent de l'art du confiseur, on ne tardera pas à se convaincre que la conservation de la couleur bleue du sirop de violettes a occupé un grand nombre de praticiens distingués, et qu'un procédé qui avait réussi à l'un, n'a pas toujours réussi aux autres.

Celui auquel on semble s'être arrêté généralement, consiste à laver à l'eau chaude les fleurs de violettes, à les exprimer légèrement, à les faire infuser dans deux parties d'eau bouillante, à exprimer fortement l'infusion, enfin à y faire fondre à une douce chaleur le double de son poids de sucre très blanc, dans un vase en étain, dont l'oxydabilité de ce métal agit, paraît-il, singulièrement pour obtenir la belle couleur bleue du sirop de violette.

Outre que ce procédé ne m'a jamais donné de sirop d'une belle nuance, je me permettrai d'y signaler plusieurs défauts et de les soumettre aux méditations des gens de l'art.

1° D'abord, ce lavage des fleurs à l'eau chaude, qui a pour but de leur enlever un principe jaune, qui, avec le bleu de la fleur, donne à l'eau de lavage une teinte verte, est au moins inutile; je dis au moins, car je la crois nuisible à la perfection du sirop, puisqu'il enlève aux fleurs une portion quelconque de l'odeur et des principes solubles qui doivent en faire partie. D'ailleurs, la couleur verte des eaux de lavage ne vient point d'une matière jaune comme on le croit, mais bien plutôt de la couleur propre de la fleur très étendue dans une masse d'eau susceptible de la virer au vert, soit par un peu de carbonate calcaire ou magnésien, soit même par un carbonate alcalin plus énergique ; et comme on sait que les unes et les autres de ces substances sont toujours contenues dans l'eau commune en plus ou moins grandes proportions, selon les localités ; il doit arriver que ces caractères sont aussi plus ou moins tranchés selon le lieu où l'on opère.

Il est bien facile de prouver que ce n'est point une matière jaune qui donne la couleur verte à l'eau que l'on emploie pour laver les pétales de violettes, mais bien les matières contenues dans cette eau; car, si l'on emploie de l'eau distillée bien pure pour opérer ce lavage, elle ne prendra d'autre nuance que le bleu.

Si je me suis étendu sur cette opération de lavage, c'est que je suis persuadé que si on voulait en reconnaître l'inutilité, les propriétés du sirop ne pourraient qu'y gagner;

2° Un autre inconvénient que possède le lavage : c'est que les fleurs n'étant exprimées que légèrement, d'après le procédé ci-dessus indiqué, ce qu'elles retiennent d'eau vient s'ajouter en plus à celle qui doit faire l'infusion, et ainsi cette infusion se trouvant plus étendue qu'elle ne doit l'être, le sirop ne sera plus dans les mêmes proportions;

3° Je crois aussi, et je me fonde sur l'expérience d'un de nos meilleurs praticiens, que les proportions de sucre ci-dessus données sont trop fortes et que Baumé a eu raison quand il a écrit que sur 17 onces d'infusion de violettes il ne fallait ajouter que 32 onces de sucre au lieu de 34 ; qu'une plus grande quantité donne un sirop qui cristallise et s'altère. Cette observation peut d'ailleurs s'étendre à un grand nombre de nos sirops, particulièrement au sirop d'orgeat.

J'ai dit plus haut que le procédé de lavage ne m'avait jamais donné de beau sirop de violettes, et ne croyant pas du tout à la matière jaune dont il a été fait mention, j'ai toujours attribué la nuance verdâtre de cette préparation au carbonate calcaire dont toutes les sources de notre pays sont plus ou moins imprégnées.

J'ai donc opéré avec de l'eau distillée pure et sans lavage et j'ai obtenu une infusion du bleu le plus éclatant; mais je n'ai pas tardé à me convaincre que je n'avais pas aplani tous les obstables ; car, en ajoutant le sucre et chauffant le mélange, la couleur diminuait peu à peu et devenait presque terne. Je reconnaissais bien là la difficulté signalée d'abord par Baumé et depuis par un grand nombre de praticiens distingués, et c'est pour cela qu'ils s'accordent tous à conseiller de faire fondre le sucre à une basse température, ayant remarqué que, dans cette circonstance, la chaleur aidait singulièrement la propriété décolorante du sucre.

Je soupçonnai, dès lors, que le sucre avait pu retenir dans le cours de son raffinage, soit un peu de matière

alcaline du sang, soit un peu de chaux, et qu'en neutralisant ses bases on neutraliserait aussi leur effet. C'est pourquoi j'ajoutai avec précaution, dans du sirop ainsi décoloré, quelques gouttes d'acide sulfurique très étendu, et j'eus le plaisir de voir reparaître la couleur éclatante que possédait l'infusion avant l'addition du sucre ; mais j'observai qu'il faut agir avec de l'acide sulfurique *très étendu* et l'employer avec beaucoup de discrétion si l'on ne veut pas atteindre la nuance violette.

Ce n'est donc point un acide qui agit sur la couleur du sirop de violettes, ainsi qu'on le dit assez généralement, puisqu'au contraire un acide fait revivre cette couleur altérée. Aussi si l'on persiste à conseiller l'emploi des vases en étain pour obtenir un sirop plus coloré, il faudra chercher une autre théorie que celle que j'ai adoptée aujourd'hui pour expliquer ce phénomène.

J'ajouterai un mot pour prévenir l'objection que l'on pourrait me faire sur la conservation du sirop préparé par la méthode que j'indique : J'en ai possédé qui a gardé pendant trois années une très belle nuance ; c'est pourquoi j'ai définitivement établi les proportions et procédés comme je viens de le décrire. (Communiqué par M. Edouard Lacomme, confiseur, membre de l'*Académie de Cuisine*.)

Sirop de rose pâle (*Codex*). — *Formule 5,129.* — Employer :

Suc de roses pâles.....	kilogramme	1
Sucre blanc.....	—	1,900

Procédé. — Faire un sirop par solution au bain-marie couvert ; passer au travers d'une étamine. Ce sirop, légèrement laxatif, se prend à la dose de 30 grammes.

Sirop de rose à l'esprit parfumé. — *Formule 5,130.* — En préparant un sirop à 32 degrés et ajoutant quelques gouttes d'*esprit de rose*, selon la formule 1.622, et en donnant une teinte rosée avec du carmin, on obtient un sirop qu'on appelle quelquefois *crème de rose*.

Sirop d'épine-vinette. — *Formule 5,131.* — Faire dissoudre à une douce chaleur dans une bassine d'argent, 960 grammes de sucre blanc dans 500 grammes de suc d'épine vinette dépuré ; passer au travers de l'étamine.

Sirop d'absinthe. — *Formule 5,132.* — Employer :

Sucre blanc.....	kilogramme	1
Sommités sèches de petite absinthe.....	grammes	60
Eau.....	litre	1/2

Procédé. — Mettre l'absinthe dans un vase et verser l'eau bouillante dessus ; laisser infuser au chaud, sans bouillir, pendant deux heures. Passer la décoction à travers un linge et ajouter le sucre ; le faire fondre, le faire cuire à 31 degrés bouillants ; clarifier avec un blanc d'œuf et passer.

Sirops d'airelle, canneberge, framboise, cassis, verjus, oranges. — Ces sirops se préparent de la façon suivante. — *Formule 5,133.*

Employer :

Sucre.....	grammes	875
Suc de fruits.....	—	500

Procédé. — Mettre le sucre et le suc de fruits dans une bassine d'argent ou dans une casserole de terre ou émaillée ; amener le sirop à 32 degrés bouillants et le passer à l'étamine.

Sirop de café. — *Formule 5,134.* — Employer :

Café de la Guadeloupe.....	grammes	250
Café Moka.....	—	250
Sucre blanc.....	kilogr.	2

Procédé. — Torréfier séparément les cafés et les moudre ; procéder à la confection du café selon les procédés ordinaires, de façon à obtenir 1 kilogramme de liqueur ; y faire fondre le sucre ; amener le sirop à 32 degrés bouillants. Laisser refroidir et mettre en bouteilles. — Deux cuillerées à potage suffisent pour une tasse d'eau ou un bol de lait.

Sirop de rhubarbe. — *Formule 5.135.* — Couper par morceaux 96 grammes de racine sèche de rhubarbe ; les faire macérer pendant 12 heures dans 500 grammes d'eau froide ; passer par expression et faire dissoudre, en le faisant cuire, le double de son poids de sucre. Trente-deux grammes de ce sirop contiennent les principes solubles de deux grammes de rhubarbe. — Ce sirop s'emploie contre les constipations.

Sirop de vinaigre framboisé. — *Formule 5,136.* — Faire macérer pendant huit jours dans un bocal des framboises submergées de bon vinaigre de vin blanc. Après ce temps, verser le contenu du bocal sur un tamis de soie posé sur un plat creux, en appuyant légèrement pour en extraire tout le jus. Mettre alors dans une casserole émaillée ou une bassine d'argent :

Sucre concassé.....	kilogr.	1,800
Suc de vinaigre framboisé..	litre	1

Faire chauffer doucement au bain-marie, filtrer, laisser refroidir et mettre en bouteilles. — Ce sirop mélangé à l'eau constitue une boisson très désaltérante pendant la saison d'été.

Sirop de framboise. — *Formule 5,137.* — Les framboises étant cueillies, on doit les laisser pendant douze heures, au moins, dans une bassine

émaillée ou dans un tonnelet très propre, de manière à leur faire subir la fermentation absolument nécessaire pour éviter de se prendre en gelée. Après ce temps, on les écrase et passe par expression. On emploie alors :

Sucre	kilogr.	1
Suc dépuré	grammes	500
Jus de citron	nombre	6

Faire fondre le sucre dans le suc et le jus de citron dans un vase émaillé ou bassine d'argent sur le feu et amener le sirop à 32 degrés à l'état chaud. Ecumer, passer, laisser refroidir et mettre en bouteilles

Remarque. — On peut, facultativement, laisser fermenter le jus après l'avoir exprimé; mais il doit absolument être fermenté pour éviter la congélation. On peut aussi remplacer les citrons par une petite quantité de groseilles, mais on obtiendra un arome bien franc en acidulant les framboises avec le jus de citron. On peut aussi procéder selon la méthode indiquée pour le sirop de fraise. (Voir ce mot.)

En outre des sirops que je viens de décrire, on trouvera à chacun des mots respectifs qui suivent les sirops de : *cerise, chicorée, chou rouge, coing, citron* ou *limon, Diacode, capillaire, escargot, gomme à baba, groseille, guimauve, grenade, limonade, jujube, hachisch, fleurs d'oranger, mou de veau, menthe, oignon, œillet, orgeat, pommes, salsepareille* ou de *Cuisinier, Alkekenge.* (Voir ces mots).

Clarification des sirops. (Voir CLARIFICATION.)

SIROPER, *v. a.* De *syrupus*, sirop, de là siroper. — Action d'enduire avec du sirop; d'imbiber de sirop. Siroper un gâteau.

Ce terme, qui n'est pas mentionné dans les dictionnaires de langues, serait sans doute écrit *siruper* par les étymologistes; mais puisque le substantif *sirop* existe en français, le verbe *siroper* en est la conséquence logique.

SIROTER, *v. a.* — Boire avec plaisir à petits coups et longtemps.

SIRUPEUX, *adj.* — Qui est de la nature et de la consistance du sirop.

SITOPHAGE, *adj.* — Qui vit de blé.

SIVADIÈRE, *s f.* — Mesure pour les grains en usage en Provence.

SKEPUND, *s. m.* — Poids usité en Suède, équivalant à 150 kilogrammes environ.

SKIEPPE, *s. m.* — Boisseau danois, mesurant environ 18 litres.

SKILLING, *s. m.* — Monnaie suédoise qui vaut environ 5 centimes.

SOCLE, *s. m.* All. *Sockel*; angl. *socle;* rus. *tzokale;* ital. *zoccolo.* Dérivé du latin *socculus*, diminutif de *soccus*, qui a le sens de base. — Piédestal plus large que haut, destiné en cuisine au dressage artistique de différentes substances alimentaires, le plus souvent froides; soit des pièces entières de poisson, de gibier, ou des parties de pièces de viande de boucherie.

En cuisine on fait des socles, en ciment de riz, en carton pierre, en cire, en stéarine, en paraffine, en gélatine, etc., et en pâtisserie et confiserie, en pastillage, pâte adragante, sucre, etc. Les socles en *stéarine*, en *cire*, en *paraffine* (Pour la préparation de ces produits voir ces mots), comportent généralement un mannequin en bois. On se sert pour ces mannequins de bois de sapin léger, ou de boîtes en fer-blanc ovales ou rondes selon les circonstances; on les masque avec le produit, qui doit être de préférence blanc, et on les décore allégoriquement selon les substances qu'ils doivent supporter. Autrefois on employait beaucoup, pour ces garnitures de socles, des sujets moulés; mais d'après la nouvelle école, les fleurs dominent dans tous les travaux soignés. Pour leur préparation je prie le lecteur de se reporter au mot *Fleur*.

Pour masquer ces mannequins on doit surtout choisir des substances blanches inodores, telles que la paraffine, la cire et la stéarine. Pour le service à la russe les socles les plus pratiques sont les fonds de plats hauts de 6 à 8 centimètres, dont on décore délicatement le bord, et on les colle ensuite sur le plat.

Pour le dessus du socle, j'ai imaginé plusieurs plateaux en fer-blanc argenté, à petits rebords, de différentes grandeurs, selon l'usage, contenant au centre un pivot haut d'environ dix centimètres, ayant un trou au milieu pour planter l'attelet.

De cette façon, on peut dresser directement dessus, sans souiller les substances alimentaires, et sans crainte du ballottage de l'attelet; on peut aussi ajouter une petite galerie en métal argenté, qui sera juste de la même grandeur que la plaque. Cette méthode seule permet de tenir le socle à découvert, ce que l'on n'obtient pas en se servant d'un plat toujours plus grand que le socle; ou s'il est petit il n'a jamais la conformation désirée. Cette méthode de dressage est très avantageuse; je la

recommande tout spécialement aux cuisiniers de grandes maisons; le plat étant passé devant chaque convive, elle permet de voir de près et de saisir toute la finesse du décor.

Socles modelés (*Cuis. décorative*). — *Formule 5,138.* — Avec les graisses à modeler préparées selon les prescriptions indiquées aux mots *graisse à socles* (Voir ces mots) on peut faire des grands socles rustiques, représentant des cascades, fontaines, corniches, colonnades, troncs d'arbres, etc., et autres moulures d'ornementation.

Au lieu de suivre l'ancien système qui consistait à râcler la graisse préparée, je la fais piler au mortier et passer deux fois au tamis de crin, dans un endroit chaud, en prenant pour la seconde fois un tamis plus fin. Je la fais pétrir légèrement et la conserve dans un linge mouillé pour m'en servir au fur et à mesure du travail.

Lorsqu'il s'agit de grands mandrins en bois, on les garnit de petits clous de manière à retenir la couche de graisse. Le socle doit être légèrement chauffé et la graisse très molle. On lisse cette première couche, puis on procède au modelage, en ajoutant la graisse, en travaillant avec l'ébauchoir; on ajoute quelquefois des feuilles, des fruits, qui doivent être en composition de graisse, mais jamais en papier, en étoffe ni naturelle.

Sujets moulés (*Cuis. décorative*). — *Formule 5,139.* — Si les moules dans lesquels on veut couler des sujets sont en plâtre, on doit les faire tremper une demi-heure dans l'eau tiède et les faire égoutter. S'ils sont en métal, on doit les huiler intérieurement avec de l'huile d'amande douce ou de l'huile d'olive fine. Dans l'un et l'autre cas on doit rapprocher les moitiés ou jointures et les ficeler solidement. La stéarine, la paraffine, ou autres compositions, doivent être coulées à l'état laité. Si on désire le sujet creux, on le remplit entièrement et on le vide aussitôt; si on veut lui donner une couche plus épaisse, on le remplit une deuxième fois à moitié et on le tourne dans tous les sens de façon à égaliser la couche; si on veut l'obtenir plein, on doit y mettre dans l'intérieur des tiges de fil de fer pour le consolider et le maintenir, en cas de rupture, qui s'opère généralement par le rétrécissement de la substance en se refroidissant.

Socles de riz. — *Formule 5,140.* — Les socles de riz sont le plus souvent moulés; on emploie pour cela la pâte décrite au mot *Ciment.* (Voir Riz.) On peut aussi, avec cette pâte, lever des feuilles, des fruits, ou autres sujets dans des moules à empreintes; ces moules doivent être huilés légèrement et passés à la farine de riz. On appuie la pâte dans l'empreinte où on la laisse une nuit. On doit avoir soin de ne mettre que juste la quantité de pâte nécessaire pour bien former le sujet, afin d'éviter tout espèce de bavure.

Socles en astraline. — *Formule 5,141.* — Un de nos amis, O. Bichot, et un ingénieur-chimiste russe, M. de Zebrowki, étudiant les pétroles et les moyens d'utiliser tous leurs dérivés, ont trouvé la possibilité de rendre inodore par la distillation et de solidifier le pétrole.

Cette découverte, qui n'est point encore vulgarisée au moment où j'écris et qui rendra d'immenses services industriels, a aussi son application dans l'art décoratif de la cuisine; c'est ce côté que nous allons étudier en laissant la parole à notre ami Bichot :

Le mot *astraline*, dérivé du grec *astron*, astre, avec l'augmentatif *line*, fut adopté à l'origine parce que nous avions l'intention d'appliquer ce produit à l'éclairage sous forme de bougie. En effet, les deux premières bougies d'astraline furent présentées, en 1890, au prince russe Stravropol Mirski, attaman des cosaques.

Depuis, j'ai étudié ce produit pour en faire l'application en cuisine décorative. Dans son état naturel l'astraline se présente en masse diaphane, solide, cassante et absolument inodore.

Procédé. — On la fait fondre au bain-marie et on la coule, avant qu'elle soit laitée, dans les moules en plâtre qui doivent être mouillés, soit dans des moules en métal qui doivent être légèrement huilés. Pour toutes les autres manipulations, on procède exactement comme pour la stéarine. On obtient de cette façon des socles, des feuillages, des sujets et des fleurs d'un effet admirable. Cette composition a l'avantage sur les produits similaires de résister à la chaleur, ne devenant soluble qu'à 125° et pouvant, par ce fait, supporter à l'intérieur d'un socle une lumière commune, soit une lumière électrique introduite même dans le calice d'une fleur.

Socle en astraline malléable. — *Formule 5,142.* — J'ai aussi trouvé le moyen de rendre ce produit malléable comme la cire; étant inodore, on peut le colorer et le parfumer lorsqu'il s'agit de fleurs et lui donner ainsi l'aspect le plus naturel. On procédera de la façon suivante.

Employer :

Astraline	grammes	250
Chaux éteinte	—	60
Huile de résine blanche	—	15
Acide sulfurique fumant	—	1
Acide sulfurique ordinaire	—	3
Térébenthine blanche	—	21

Procédé. — Émincer l'astraline, la mettre dans une terrine ou casserole émaillée avec tous les ingrédients ; couvrir le vase et la laisser reposer pendant trois heures ; remuer alors la masse qui sera dissoute et ajouter ensuite 10 grammes d'acide caustique ; la laisser reposer encore trois heures. Elle se présente alors sous forme de mastic ; si elle est trop sèche on ajoute un peu d'huile de résine blanche pour la rendre plus malléable ; elle est ainsi prête à être utilisée pour la formation des socles rustiques, fleurs, fruits, etc., et se présente opaque comme la paraffine (Ovide Bichot).

Socles et fonds de plats en gélatine. — *Formule 5,143.* — Par la nouvelle méthode que je vais décrire, on peut faire de très jolis socles et fonds de plats, sur lesquels on dresse à vif, en les posant directement dessus, les mets que l'on veut servir.

Procédé, — Faire tremper à l'eau froide pendant une demi-heure 500 grammes de gélatine française, ayant soin de changer l'eau après un quart d'heure ; l'égoutter, la mettre dans une casserole haute avec deux litres d'eau bouillonnante, dans laquelle on aura fait dissoudre 10 grammes d'acide borique ; la remuer en la laissant tremper 12 à 15 minutes. D'autre part, mettre dans une terrine deux décilitres de vinaigre d'Orléans, un décilitre d'eau tiède et sept blancs d'œufs ; battre avec un fouet en ajoutant la gélatine, remettre le tout dans la casserole et la mettre dans une autre casserole plus grande, contenant de l'eau chaude, de façon à former un bain-marie, en ayant soin de mettre au fond une assiette ou un triangle, sur lequel reposera la casserole contenant la gélatine, afin d'éviter le contact des deux fonds. Mettre l'eau en ébullition et laisser ainsi la gélatine pendant une demi-heure en la fouettant de temps en temps ; couvrir la casserole, la retirer sur le coin du fourneau et l'y laisser reposer encore une demi-heure.

Passer alors la gélatine au travers d'un linge fixé aux quatre coins d'un tabouret, en ayant soin de placer sur le linge un petit bain-marie couvert, plein d'eau bouillante, contre lequel on verse la gélatine avec la cuillère, pour la maintenir chaude et lui permettre de passer jusqu'à la dernière goutte ; elle doit passer limpide, aussi claire que de l'eau filtrée.

On la coule alors dans des moules unis, ronds ou ovales, dans lesquels on la laisse refroidir naturellement, pendant vingt-quatre heures, en lieu aéré et sec, sans la mettre sur la glace. On démoule la gélatine, on la trempe dans de l'eau froide et on la cisèle au canif ; on la laisse ensuite raffermir pendant une nuit ; le socle est alors solide et transparent, prêt à être servi ; on le colle légèrement sur un plat et on dresse dessus, à nu, les substances.

Conservation des socles en gélatine. — Lorsqu'on s'est servi du socle on le lave de façon à le remettre à net ; on le pose sur un fond de plat en bois et on le recouvre d'une cloche de fer-blanc ou de carton et on le maintient en lieu sec. Après un mois de temps on sera surpris de voir le socle diminué de moitié et ayant la consistance du verre. Pour s'en servir de nouveau, on le fait tremper dans une grande terrine d'eau froide pendant une demi-heure ; au bout de ce temps il aura repris sa forme primitive ; on le laisse sécher avant de s'en servir une deuxième fois.

Coloration et décor des socles en gélatine. — Lorsqu'il s'agit d'un socle pour poissons à la gelée, tels que truite, saumon, homard, langouste, sterlet, etc., on coule la gélatine dans des moules en fer-blanc, ovales, de la longueur du poisson, et, lorsqu'elle est à moitié congelée, on introduit des petits poissons rouges artificiels et des coraux en sens inverse, de façon à ce que lorsqu'on démoule le socle il représente un aquarium. Le poisson bien égoutté, étant dressé dessus et garni de croûtons de gelée analogue au socle, produit un effet superbe.

On peut aussi colorer la gélatine, du rose pâle au rose foncé, avec du carmin ; du jaune pâle au jaune orange, avec du safran en feuilles. Ces sortes de décorations réussissent surtout lorsqu'on veut y dresser des gelées ou des glaces ; mais je les préfère limpides, lorsque la clarification est bien réussie, résultat que l'on obtient toujours avec la gélatine française et en procédant selon les doses que je viens d'indiquer. Mais, en Angleterre, où l'on emploie le plus souvent la gélatine du pays (Nelson) on obtient une couleur dorée, ce qui exige la coloration ; cette gélatine doit être trempée à l'eau froide pendant 8 heures au moins.

Il y a aussi une autre façon de décorer ces socles ; sur de belles pommes de terre rouges et farineuses, on sculpte des dessins de six millimètres d'épaisseur, tels que croix d'honneur, couronne, écusson,

lettres, arabesques, petits poissons etc. ; et on les découpe ensuite à l'emporte-pièce ou au couteau ; on les dépose dans un vase plat, et on les recouvre de gélatine en la laissant dépasser de cinq millimètres au-dessus des dessins. Laisser refroidir, et lever ensuite la gélatine en dégageant les objets sculptés ; on sera alors émerveillé de voir un dessin brillant comme de l'argent poli, effet produit par le dépôt de la fécule qui s'adapte à la gélatine. On découpe ces dessins, on les colle autour du socle, ou on les introduit dans l'intérieur lorsque la gélatine est à mi-prise. Lorsque les dessins sont régulièrement disposés, on peut aussi, sans les découper, coller la bande de gélatine tout autour du socle, les desseins en dedans. L'effet de ces socles est ravissant. Ils ont, en outre, l'avantage de pouvoir être préparés d'avance.

Socle de glace. — J'ai décrit à l'article GLACE (Voir ce mot) comment l'on pouvait faire des socles avec de l'eau gelée par le froid naturel, soit congelée à l'aide de la glace par le moyen du sanglage. Je prie donc le lecteur de s'y reporter. Mais, ce qui est plus intéressant, c'est la production de la glace même sans le concours de glace et par le simple emploi de produits chimiques.

Socle d'eau glacée artificiellement. — *Formule 5,144.* — En cas d'absence de glace on peut faire des socles d'eau glacée de la façon suivante :

Mettre dans un moule de l'eau limpide colorée selon les couleurs que l'on veut obtenir ; en rose avec du carmin, en jaune avec du safran, blanche avec du lait ou azurée avec de l'indigo ; le mettre dans un bain chimique, selon la formule 2,338 à l'article *Glace*. Voir aussi : *La glace artificielle*.

Après quelques heures le moule sera tout ou partie congelé. Cette congélation commence d'abord sur les bords, pour s'irradier vers le centre ; à un moment donné on peut sortir le moule du bain pour le renverser. On obtient alors une sorte de croûte creuse, qui, si elle est limpide, peut être garnie intérieurement de papier de couleur pour donner des reflets ; on la renverse et on dresse dessus.

En le laissant le temps suffisant dans le bain, le pain devient entièrement congelé.

Remarque. — Par ce même procédé on peut aussi obtenir des petits socles marbrés, en faisant congeler de l'eau de différentes couleurs, en cassant la glace par morceaux, en la tassant dans les moules, et en la faisant sangler au bain chimique ; on ajoute par petites doses de l'eau froide de façon à ne pas faire fondre les morceaux de glace coloriés. Pour tous ces socles glacés on trouve chez les spécialistes des moules variés.

Socle de glace sculpté. — *Formule 5,145.* — Lorsqu'on a un beau pain de glace artificielle, on peut, en le sciant de grandeur que l'on désire, le sculpter vivement avec un petit marteau à pic. On imite sommairement un sujet quelconque et on renferme le socle dans un réfrigérant jusqu'au moment de servir.

Socle en sucre ciselé. — *Formule 5,146.* — On peut faire de très jolis socles en sucre blanc naturel ; il ne s'agit que d'en établir un dessin approprié à la pratique de l'exécution ; le plus souvent, ces socles sont en plusieurs pièces et l'ornementation presque toujours rapportée.

Pour la parfaite régularité de l'ornementation de ces socles, on prépare d'abord des morceaux de sucre sciés, limés et representant : jabot, dentelle, guirlande, S. etc. ; s'il y a des trous à faire, on les fait avec un vilebrequin, sur le morceau même du sucre et l'on scie en travers pour ne pas le casser ; on les colle ensuite, les uns avec les autres, pour en former des galeries ou des guirlandes et l'on soude avec du pastillage. L'artiste modeleur taille tout simplement dans le pain de sucre un sujet quelconque.

SODA. — Voir GAZEUSE.

SOISSONS (*Géogr. gastr.*). — Ville du département de l'Aisne, qui fait un commerce important de haricots bien connus sous le nom de *Soissons*. Voici comment les décrit notre contemporain, le cuisinier-poète Achille Ozanne :

Il prodigue en tous lieux ses mannes délectables
Et dans tous les pays et sur toutes les tables
De diverses couleurs et de diverses façons,
Chacun peut savourer cet élu de Soissons.

Sachez qu'à la Bretonne et parfumé d'oignons
il devient du gigot fidèle compagnon.
Voyez le flageolet, légume sympathique ;
Qu'on aime en un repas, qu'on estime en musique ;
A la maitre d'hôtel, il est pour les gourmets,
Soit comme garniture ou bien comme entremets,
Digne de figurer sur les plus grandes tables ;
Les accueils qu'on lui fait sont toujours favorables.
Et quand on le panache, il n'en est que plus fin ;
Mais passons au meilleur et je termine enfin :

Le vert, mets si léger et sain pour les malades,
N'est-il pas l'ornement de toutes nos salades ?
Et puis il vient à point, on ne peut le nier.
Soit dans la jardinière ou bien le printanier,
Il apporte partout ses doux tons d'émeraude,
Son vert est naturel, sans apprêt et sans fraude.

Pour leur préparation, voir HARICOT.

SOJA, *s. m., se pron. so-ya* (*Soja hispida platycarpa*). — Plante de la famille des légumineuses, aussi appelée *pois oléagineux de la Chine*.

Pierre Poivre, qui visita les Indes en 1750, nous parle dans son ouvrage « Voyage d'un philosophe » d'une espèce de phaséole appelée *pois du Cap*, fort recherchée aux Indes, et dont on en transporte beaucoup : « Son grain, dit-il, a la forme de notre haricot, mais plus large et plus aplati ; le goût de notre pois vert, et il conserve longtemps sa fraîcheur; j'en ai tenté cette année la culture (au cap de Bonne-Espérance), et elle paraît réussir. »



Fig. 1,082.
Soja hispida sur pied.

C'est donc un siècle et demi après le rapport de ce savant économiste, que furent faits à Etampes, en 1874, les premiers essais de culture.

Très peu cultivé, le soya ne se montre que rarement sur nos marchés. Cette plante, qui a le grand mérite de n'être attaquée par aucun insecte, de croître dans les terrains arides, mérite certainement plus d'attention de la part des agriculteurs, si, à ces avantages on ajoute celui d'être, sous forme de pain, le remède par excellence des diabétiques.

Analyse chimique. — Le soja, d'après M. Léon Padé, contient sur 100 parties :

Eau	12 88
Matières amylacées	29 92
Matières azotées	35 »
Matières grasses	13 60
Matières minérales	4 20
Cellulose	4 40
Total	100 »

USAGE CULINAIRE. — En Chine et au Japon, le soja est un produit indispensable comme le blé aux Européens; on en fait une farine qui sert aux mêmes usages que la farine de froment chez nous; on en fait des bouillies, de la pâtisserie et du pain. Chose plus curieuse, on en prépare un fromage excellent appelé *Kóri-tó-fu*, qui se prononce *Kouri-tó-fou*, ou tout simplement *to-fou*. On en prépare aussi une sauce que l'on appelle *soya*, qui a une certaine analogie avec le Ketchup et dont on se sert pour assaisonner certaines sauces se servant avec le poisson, le gibier et la charcuterie.

Sauce soya. — *Formule 5,147.* — On cuit les fèves de soya à l'état frais; on en retire la coction très réduite; les cosses sont torréfiées et cuites séparément avec divers assaisonnements, notamment gingembre, macis et de la purée d'une espèce d'anchois salés; les deux liquides sont mélangés, on les passe, on les fait réduire et on met en bouteilles.

Fromage de Soja. — *Formule 5,148.* — Aussitôt écossés à l'état frais, on fait cuire les soyas dans de l'eau sans sel; lorsqu'ils sont à peu près cuits, on en diminue l'eau de façon à ce qu'ils puissent seulement surnager; on les laisse cuire encore jusqu'à ce que la peau en soit tendre; on verse le tout dans une terrine émaillée et on laisse refroidir jusqu'au lendemain; ils sont alors en état de gelée. On fait réchauffer le tout, on décante le liquide et on passe les haricots sojas au tamis; on ajoute alors la gelée liquide qui est très riche en *légumine*, laquelle ne diffère de la caséine que par ses produits de décomposition; on y ajoute un peu de lait ou de levure pour produire la fermentation; on sale alors, on met dans un linge, ou sur un tamis, pour permettre à l'eau de s'échapper; la masse constitue alors un fromage qui se façonne et se bonifie en vieillissant et on termine comme le fromage de pommes de terre (Voir ces mots).

Remarque. — Dans l'usage ordinaire de la cuisine les haricots ou pois soya se préparent absolument comme les fèves et les haricots.

SOLANÉES, *s. f. pl.* — Se dit d'une famille de végétaux à corolle monopétale, en roue, à fruit en baie charnue, comme la pomme de terre, la tomate, etc.

SOLE, *s. f.* — (*Solea*). All. *Sohle* ou *see-zunge*; angl. *sole*; rus. *Kammbala*; ital. *soglia*; esp. *suela*. — Genre de poissons malacoptérygiens, dont le corps, plat et allongé en forme de semelle, est noir dessus et blanc en dessous. On le trouve dans presque toutes les mers. On en pêche sur les côtes d'Angleterre qui atteignent quelquefois le poids de quatre kilogr.

En cuisine, la sole sert à une multitude de préparations diverses. La sole, grâce à sa conformation, qui permet de lever des filets charnus et sans arêtes, est un des poissons qui offrent le plus de ressources au cuisinier intelligent, comme l'a fort bien dit Eugène Vermesch dans le sonnet suivant :

O sole, poisson merveilleux !
Il faudrait au moins dix chapitres
Pour énumérer tous tes titres
A ce sonnet respectueux !

Les Vatels te comprenant, eux,
T'entourent du velours des huitres,
De truffes, de moules bélitres
Et de champignons savoureux.

La nature s'est surpassée
Quand elle ourdit ta chair, tissée
De filets ténus, égrillards,

Et qui, mieux qu'un savant breuvage,
Réveillent au penchant de l'age
L'amour dans le sang des vieillards.

Habillage de la sole. — *Formule 5,149.* — Couper la tête de la sole en biaisant du côté du ventre ; enlever les intestins par cette ouverture, en les faisant remonter, en appuyant dessus avec le bout du manche du couteau. La rouler sur elle-même pour en briser les vertèbres.

Avec le talon du couteau bien affilé, couper près du corps toutes les nageoires ; couper aussi le bout de la queue et détacher le bout de la peau avec la lame, la saisir avec les doigts munis d'un torchon et la tirer en la renversant du côté de la tête. Recommencer la même opération de l'autre côté. Faire

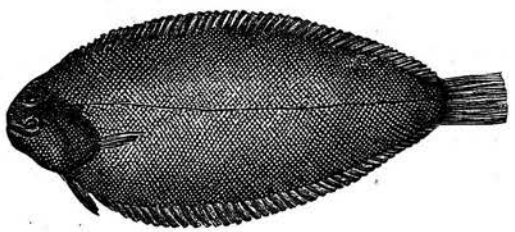


Fig. 1,083. — Sole vue du côté de la peau noire.

une incision avec la lame du couteau des deux côtés et sur toute la longueur de la grande arête. La sole est alors prête à être traitée si on doit la cuire entière.

Méthode pour lever les filets de sole. — *Formule 5,150.* — A l'aide d'un couteau bien affilé et à lame flexible, on fait une incision sur toute la longueur de la grande arête en appuyant, en glissant ensuite la lame sur toutes les petites arêtes latérales, afin de bien détacher les chairs et lever les filets sur toute la longueur du poisson, sans les endommager. On recommence d'autre part encore trois fois cette opération pour obtenir les quatre filets ; deux grands et deux plus petits. Si l'on devait dresser quelque chose de très régulier, on aura soin sur une grande quantité de séparer les filets.

Le squelette du poisson sert à préparer un fumet, décrit à l'article *Fumet*.

Sole au gratin (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 5,151.* — Habiller une ou deux soles comme il est indiqué plus haut ; les poudrer de sel et les mettre sur un plat à gratin beurré, en sens inverse s'il y en a plusieurs ; verser autour un verre de bon vin blanc sec et mettre par-dessus du beurre divisé en petits morceaux. Glisser le plat au four chaud et arroser le poisson pendant la cuisson.

Aussitôt les soles cuites, mettre dans une petite casserole de l'appareil à Duxel ; de la sauce espagnole, le court-bouillon de cuisson des soles ; les masquer avec cet appareil, garnir de belles têtes de champignons tournés poudrer de chapelure, mettre par-dessus du beurre divisé en petits morceaux et remettre le plat au four chaud à blanc pour gratiner vivement. En sortant du four, faire couler dessus un jus de citron, poudrer de fines herbes, essuyer les bords du plat et l'envoyer sur un deuxième plat froid.

Sole au gratin à l'italienne. — *Formule 5,152.* — Procéder en tout comme il est indiqué pour la sole au gratin ; à l'exception qu'on masque la sole avec une sauce italienne dans laquelle on a mis une purée de tomates.

Sole au gratin au vin rouge. — *Formule 5,153.* — Aussi appelée *à la bordelaise.* — Procéder comme il est indiqué pour la sole au gratin et remplacer l'appareil Duxel par une sauce bordelaise moderne au vin rouge. (Voir BORDELAISE.)

Sole au gratin à la portugaise. — *Formule 5,154.* — Mettre dans un sautoir un décilitre d'huile d'olive fine ; la faire chauffer et ajouter en quantité suffisante de tomates fraîches, pelées, égrenés et ciselées ; assaisonner de sel, poivre du moulin, muscade, fragments de thym, une feuille de laurier, une gousse d'ail et un peu de persil. Faire fondre les tomates. Retirer le sautoir, laisser reposer un instant et dégraisser. Ajouter alors du consommé, de la sauce demi-glace et du blond de veau, de façon à ce qu'elle soit de bon goût.

D'autre part, la sole étant habillée, la coucher sur un plat beurré allant au four ; la saler, la poivrer et la garnir d'un oignon, de champignons crus finement émincés, d'un morceau de beurre, d'un jus de citron et d'un peu de bouillon. Couvrir la sole et la faire pocher au four ; à moitié de sa cuisson, égoutter le liquide, le mettre dans la casserole contenant les tomates et faire réduire. Verser l'appareil sur la sole, poudrer de chapelure, mettre dessus du beurre divisé en petits morceaux et faire gratiner au four très chaud. Poudrer de fines et arroser du jus d'un citron en sortant du four.

Sole au gratin à la hongroise. — *Formule 5,155.* — Faire cuire la sole avec jus de citron, beurre et bouillon. Lorsqu'elle est à peu près cuite, verser la cuisson dans une sauce hongroise (Voir ce mot) sans crème et la faire réduire; en masquer la sole, poudrer de chapelure et mettre par-dessus quelques petits morceaux de beurre et faire gratiner dans un four très chaud. Poudrer de fines herbes et faire couler dessus un jus de citron en sortant du four.

Sole au gratin à la ménagère. — *Formule 5,156.* — Habiller une sole comme il est indiqué plus haut; faire une incision sur le dos tout le long de la grande arête pour en détacher légèrement les chairs; la saler et poivrer, la coucher sur un plat à gratin préalablement beurré et mettre du beurre dessus; le glisser au four.

Hacher menu un oignon, une gousse d'ail et une échalote; les mettre dans la poêle avec du beurre frais; lorsque le tout est blondi, ajouter un peu de farine ou de fécule, faire roussir, mouiller avec du jus de la veille, un peu de bouillon, ou un peu de vin blanc et d'eau; à défaut de vin blanc un peu de jus de citron ou simplement un peu de vinaigre; l'amener à bon goût, en y ajoutant un peu de muscade râpé et de sauce tomate fraîche, si on en a; le tout légèrement relevé d'un peu de poivre blanc frais moulu; on a soin d'y joindre la cuisson de la sole. Coucher l'appareil par-dessus la sole, poudrer d'un peu de chapelure et mettre dessus du beurre divisé. Mettre dans un four très chaud pour faire gratiner.

Sole à la Chauchard. — *Formule 5,157.* — Après avoir nettoyé une sole selon la règle, beurrer un plat à poisson, le foncer de quelques rondelles d'oignons, d'un peu de thym, d'une demi-feuille de laurier et de quelques branches de persil; coucher la sole sur ces ingrédients et assaisonner de sel, poivre et arroser d'une demi-bouteille de bon chablis; ajouter un fort morceau de bon beurre, couvrir le plat et mettre au four très chaud, la cuisson devant être très rapide. Douze minutes environ doivent suffire pour cuire la sole; passer alors la cuisson dans une autre casserole et faire réduire vivement en plein feu; ajouter deux cuillerées de fumet de poisson pour donner de la consistance à la sauce et lorsqu'elle est suffisamment réduite y mettre un bon morceau de beurre, remuer afin qu'il se lie bien et passer à l'étamine.

D'autre part, on aura fait cuire à l'eau des pommes de terre préalablement épluchées, les couper en tranches dans le sens de la longueur, dresser la sole sur un plat, la garnir de pommes de terre, napper le tout avec la sauce et mettre le plat un instant au four afin de faire glacer la sauce qui doit prendre une légère teinte dorée. (Casimir Moisson, de la Maison Dorée.)

Filets de sole gratinés à la nantuatienne. — *Formule 5,158.* — Mettre à plat dans un plafond beurré des filets de sole salés, poivrés et mouillés avec un fumet de poisson; couvrir d'un papier beurré et faire pocher au four. Dresser les filets sur un autre plat allant au four, faire réduire la cuisson, l'ajouter dans un coulis d'écrevisse ou de coffre de homard, dans lequel on aura mis la même quantité de sauce béchamelle fraîche; relever le tout d'une pointe de Cayenne. Poudrer les filets de fromage parmesan râpé de premier choix, masquer avec la sauce, qui doit être consistante; saupoudrer encore de fromage de Parme, mettre dessus du beurre très fin, divisé en petits morceaux; soumettre quelques minutes à l'action d'un four très chaud pour gratiner vivement.

Sole au vin blanc (*ou filets de*). — *Formule 5,159.*

Procédé général. — La sole, ou les soles, étant habillées, on les couche dans un plat ou dans un plafond beurré, selon le nombre; on les saupoudre, on arrose d'un bon fumet de poisson allongé de vin blanc sec et on ajoute un fort morceau de beurre; on couvre de papier beurré et on met cuire au four. Lorsqu'elles sont cuites on les transporte, en les égouttant, avec la truelle sur un autre plat; on fait réduire le jus, on lie copieusement avec du beurre, un peu de fécule de pomme de terre ou des jaunes d'œufs, un peu de jus de champignons frais ou un peu de sauce allemande, passer à l'étamine et masquer la sole avec la sauce.

Remarque. — Ce mode de préparation est le type d'où en dérivent une multitude d'autres.

Lorsqu'il s'agit de repas à nombreux convives: table d'hôte ou repas de corps, on fait cuire les soles dans un grand plafond; on enlève l'arête principale et on les coupe en les dressant sur les plats, de façon à faciliter le service, et on masque avec la sauce.

Cette sauce doit être très beurrée, un peu relevée et légèrement acidulée. Si le vin blanc faisait défaut on forcerait un peu en jus de citron. Le fumet de champignons frais est de toute nécessité pour obtenir une bonne sole au vin blanc; si on n'en avait pas, il faudrait mettre avec le vin blanc

dans lequel on cuit la sole, des oignons émincés, du poivre blanc en grains, un peu de laurier et très peu de thym ; jus de citron, un peu d'eau et un fort morceau de beurre. On lie la sauce comme il est indiqué plus haut, on l'amène à bon goût et on la passe avant d'en masquer la sole.

Sole aux fines herbes (*ou filets de*). — *Formule 5,160.* — Ajouter dans la sauce de la sole au vin blanc, du cerfeuil, de l'estragon, de la ciboulette, un peu de feuilles de céleri et de persil, le tout haché et passé au beurre. Pour tout le restant procéder exactement comme pour la sole au vin blanc. — Il est important, si l'on veut obtenir une bonne sole aux fines herbes, de les passer au beurre comme je l'indique et non d'employer du persil cru.

Filets de sole à l'estragon (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 5,161.* — Faire blondir au beurre ou à l'huile, selon les pays, un petit croûton de pain rond, de cinq centimètres de diamètre et de trois centimètres de hauteur. Lever les quatre filets d'une belle sole, les dresser en forme de capuchon très pointu, et les traiter selon la méthode indiquée pour la sole au vin blanc ; ajouter à la sauce une forte poignée de feuilles d'estragon hachées. Poser le croûton au milieu d'un petit plat rond, appuyer les quatre filets sur le croûton, les capuchons vers le centre ; entre chaque filet placer une écrevisse fraîchement cuite et, au milieu sur le tout, une belle tête de champignon tournée : masquer avec la sauce relevée d'une pointe de Cayenne.

Sole à la Bercy (*ou filets de*). — *Formule 5,162.* — Ciseler deux belles échalotes, une gousse d'ail et les faire cuire au beurre frais dans une petite casserole ; ajouter cet appareil, parfaitement cuit, dans la sauce de la sole au vin blanc.

Sole aux huîtres (*ou filets de*). — *Formule 5,163.* — Préparer une sole au vin blanc ; faire pocher des huîtres ébarbées et les dresser sur la sole avant de masquer avec la sauce.

Sole à la Mirabeau (*ou filets de*). — *Formule 5,163 bis.* — Préparer une sole au vin blanc ; lorsqu'elle est prête à être servie, lui ajouter un fort morceau de beurre d'anchois et une pointe de cayenne.

Sole à la vénitienne (*ou filets de*). — *Formule 5,164.* — Traiter la sole, ou ses filets, selon le procédé indiqué pour la sole au vin blanc ; ajouter à la sauce une purée d'anchois et un appareil ravigote. (Voir ce mot.) Dresser la sole sur un plat ou les filets en couronne et napper avec la sauce.

Sole à la Choisy (*ou filets de*). — *Formule 5,165.* — Préparer une sole au vin blanc ; la dresser selon la règle ; faire tomber en pluie dessus une julienne de truffes et de champignons.

Sole à la fécampoise (*ou filets de*). — *Formule 5,166.* — Faire pocher la sole ou ses filets dans un fumet de poisson, vin blanc et jus de citron ; faire réduire ce fond et l'ajouter à une sauce crevette. Bien égoutter la sole ou les filets ; dresser sur un plat chaud et garnir de queues d'écrevisses et de moules pochées. Masquer le tout avec la sauce.

Sole à la Marguery. — Voir ce mot.

Sole à la cancalaise (*ou filets de*). — *Formule 5,167.* — Faire pocher séparément des huîtres, des moules et cuire des champignons frais ; couper le tout en gros salpicon ; mettre le jus des mollusques et des champignons dans le plafond où l'on fera cuire la sole ou ses filets. Achever comme la sole au vin blanc ; la garnir du salpicon et masquer le tout avec la sauce.

Filets de sole aux fruits de mer. — *Formule 5,168.* — Lever les filets de sole, les parer, les saupoudrer et les plier en capuchon ; les aligner dans un sautoir beurré ; les mouiller avec un fumet de poisson aux champignons frais et suffisamment poivré ; couvrir de papier beurré et laisser pocher ; les dresser en couronne sur un plat. Faire réduire le jus et l'ajouter à une garniture de *Fruits de mer*, telle qu'elle est décrite à la formule 3.835 et en masquer la sole.

Sole à la dieppoise (*ou filets de*). — *Formule 5,169.* — Préparer une sole au vin blanc comme il est indiqué plus haut ; y ajouter une garniture à la dieppoise (Voir ce mot), mettre quelques beaux champignons tournés sur la sole, lier la sauce avec jaunes d'œufs et jus de citron avant de mettre la garniture ; garnir la sole du ragoût et la masquer de la sauce. Décorer d'un cordon de beurre d'écrevisse.

Sole aux moules (*ou filets de*). — *Formule 5,170.* — Cuire une sole selon la formule de la sole au vin blanc ; faire pocher séparément des moules, ajouter la cuisson au fumet ; lier la sauce, garnir la sole avec les moules et masquer le tout avec la sauce.

Sole aux champignons (*ou filets de*). — *Formule 5,171.* — Procéder comme pour la sole

au vin blanc; d'autre part cuire des champignons frais avec sel, beurre, poivre et jus de citron; ajouter le jus au fumet, lier la sauce avec des jaunes d'œufs et beurre, garnir la sole de champignons et saucer par dessus.

Sole à la norwégienne (*ou filets de*). — *Formule 5,172.* — Préparer une sole au vin blanc (Voir plus haut); ajouter au fumet une bonne purée d'anchois de Norwège, une pointe de piment, un peu de sauce tomate, lier et passer l'étamine. Napper la sole avec la sauce et la garnir autour de fleurons de saumon fumé.

Sole à la Rioja (*ou filets de*). — *Formule 5.173.* — Lever les filets de sole comme il est indiqué en tête de cet article; les battre, les assaisonner, les plier, les parer; les coucher dans un sautoir largement beurré, les mouiller avec une essence de sole préparée au vin de Rioja, ajouter beurre et jus de champignons frais, faire pocher recouverts au four.

Dresser les filets sur un plat long recouverts de papier beurré pour les maintenir blancs. Faire réduire le jus à demi-glace; ajouter un jus de citron, pointe de piment et monter au beurre avec un jaune d'œuf. Dresser les filets sur un autre plat en les chevauchant en forme de palme. Etablir tout autour une tresse de queues de langoustines. (Voir SQUILLE.) Napper les filets de sole seulement avec la sauce et envoyer le restant à part. — Cette méthode de préparer la sole a été créée par mon ami Le Sénéchal, chef chez M. le duc de Fernand Nuñes, à Madrid.

Sole à la Mourier. — *Formule 5.174.* — Choisir une grosse sole, l'habiller selon l'usage; la désosser à cru en procédant comme pour la sole Colbert, en ayant soin de laisser intacte la partie des bords. Faire réduire à demi-glace dans un sautoir du fumet de sole, du fumet de truffes, du vin de madère, de la glace de viande et du jus de champignons frais, et ajouter un gros salpicon de truffes et champignons. Mettre la sole sur un plat beurré, la saler, la poivrer, l'arroser de vin blanc, la faire pocher au four recouverte de papier beurré. Lorsqu'elle est cuite la glisser sur un autre plat, verser le fond dans la sauce, la lier avec béchamelle, crème double et beurre fin; garnir l'intérieur et le tour de la sole avec le salpicon et napper le tout avec la sauce corsée. — Créée et communiquée par L. Mourier, de la maison Maire.

Sole et filets de sole à la normande. — Voir NORMANDE et PAINS DE POISSONS.

Sole ou filets de sole à la Mornay. — Voir MORNAY.

Sole ou filets de sole à la Mogador. — Voir MOGADOR.

Paupiettes de filets de sole. — Voir PAUPIETTES DE POISSON, form. 4,100.

Sole ou filets de sole à la nantaise. — *Formule 5,175.* — Habiller une sole selon la règle et la faire cuire au four avec jus de citron et beurre; lorsqu'elle est cuite, la napper avec une sauce nantaise. (Voir ce mot.)

Filets de sole à la Joinville (*Haute cuisine*). — *Formule 5,176.* — Lever les filets à trois ou quatre soles; les battre légèrement, les saler et les garnir d'un côté avec un peu de farce de poisson; les plier, la farce en dedans, et les mettre dans un sautoir avec jus de citron et beurre. Pendant ce temps, dresser sur un plat long une bordure ovale de farce de poisson, sur laquelle on dressera les filets. Ajouter le fond du poisson à une sauce et garniture normande, moins les écrevisses, et dans laquelle on aura fait l'adjonction de beurre et un coulis d'écrevisses, de façon à donner à la sauce une belle teinte rosée. Dresser la garniture au centre, mettre deux bouquets de truffes aux deux extrémités et garnir la partie extérieure avec des champignons tournés. Masquer sur le tout, moins les truffes. Piquer d'une façon très régulière sur chaque filet une patte d'écrevisse ou mieux une belle crevette rose. Envoyer à part le surplus de la sauce.

Sole à la Joinville (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 5,177.* — Faire pocher les filets de sole, aplatis et pliés, dans un sautoir avec fumet de poisson, comme la sole au vin blanc. Ajouter de la tomate fraîche pelée, égrenée, ou de la purée pour donner de la couleur; une pointe de piment, vin blanc et jus de citron; lier la sauce, la beurrer grassement et la passer à l'étamine, à la cuillère.

D'autre part, dresser sur un plat long une bordure de pommes de terre bien assaisonnées. (Voir POMME DE TERRE) Dresser les filets dessus, masquer le tout avec la sauce et garnir chaque filet d'une tranche de truffe, coupée régulièrement et d'une belle crevette rose; garnir le puits d'un ragoût aux champignons contenant quelques tranches de truffes et envoyer le surplus de la sauce à part.

Remarque. — A défaut de beurre d'écrevisse ou de purée de coffre de langouste, j'indique la

tomate comme colorant; car dans aucun cas le cuisinier doit se permettre d'ajouter du carmin dans les sauces, car cette mystification n'échappe jamais au convive gourmet.

Filets de sole sautés. — *Formule 5.178.* — Lever les filets selon la règle; les aplatir, les plier, les assaisonner et les faire cuire dans un sautoir grassement beurré avec jus de champignons et jus de citron et recouvrir d'un papier beurré. D'autre part, faire frire dans du beurre fin des croûtons de pain de la même longueur que les filets, coupés carrés d'un côté pour les faire tenir debout. Dresser aussi droit que possible les filets en couronne sur un plat rond en les alternant d'un croûton. Remplir le puits d'un ragoût blanc aux champignons et aux truffes, ou de laitances et foies de poissons, qui en détermineront la dénomination.

Sole à l'Indienne (*ou filets de*). — *Formule 5.179.* — Faire cuire la sole ou ses filets dans un sautoir grassement beurré, avec jus de champignon, jus de citron et fumet de poisson. Mettre dans une petite casserole un peu de beurre, une cuillerée à café de fécule et deux cuillerées de cary, de premier choix. Faire cuire à blanc. Ajouter le jus de poisson et faire une sauce peu liée. Dresser la sauce ou les filets masqués avec la sauce et envoyer le surplus à part. Servir séparément du riz au naturel, cuit à l'eau sans sel.

Filets de sole à la Soubise. — *Formule 5.180.* — Lever les filets de sole, les faire pocher dans un sautoir grassement beurré avec jus de champignons frais et fumet de poisson. D'autre part, on aura préparé une purée d'oignons, dans laquelle on ajoutera un peu de sauce béchamelle. Faire réduire le tout. Dresser les filets de sol sur un plat long, faire réduire le fond en plein feu, l'ajouter à la sauce Soubise, ainsi qu'un ou deux jaunes d'œufs. Les masquer avec un peu de sauce, poudrer de fromage parmesan, recouvrir une deuxième fois d'un peu de sauce, poudrer de nouveau de fromage, mettre dessus du beurre frais divisé en petits morceaux et faire gratiner dans un four très chaud.

Sole à la provençale (*ou filets de*). — *Formule 5.181.* — Habiller la sole ou lever ses filets selon la règle; assaisonner de poivre et sel et faire cuire dans un sautoir grassement beurré avec vin blanc et jus de citron. D'autre part, faire cuire à l'huile oignons et ail hachés; aussitôt cuits, ajouter une pincée de fines herbes et le fond de la cuisson de la sole. Dresser la sole ou les filets sur un plat et saucer dessus.

Sole à la marinière moderne (*ou filets de*). — *Formule 5,182.* — Hacher menu, oignons, échalotes et ail; les mettre dans une petite casserole avec du vinaigre et faire cuire jusqu'à siccité. D'autre part, faire cuire dans un sautoir grassement beurré, la sole ou ses filets, avec fumet de poisson et beurre frais. Dresser ensuite le poisson, faire réduire le fumet et ajouter l'appareil; lier la sauce avec du beurre fin, dresser la sole sur un plat et saucer dessus.

Sole à la hollandaise (*Water fish*). — *Formule 5.183.* — Ce mode de préparation s'applique surtout en Amérique, en Angleterre et en Hollande, où l'on pêche des soles prodigieuses.

Procédé. — Habiller une sole en retirant la peau du côté noir seulement sur les côtés et rompre l'arête avec la pointe du couteau en deux ou trois endroits, pour l'empêcher de se recourber. Faire cuire dans une poissonnière de l'eau salée, acidulée; sur le littoral on remplace le sel par un peu d'eau de mer; quand l'eau est en ébullition y plonger la sole; retirer la poissonnière sur le côté du fourneau et laisser frémir pendant dix à quinze minutes, selon la grosseur du poisson.

Pour sortir la sole, lever la grille et dresser le poisson sur un plat muni d'une serviette: la glacer légèrement avec un peu de beurre frais pour lui donner du brillant; la garnir de persil en branches. L'accompagner d'un plat de pommes de terre cuites à l'anglaise et d'une sauce au beurre fondu à la hollandaise.

Filets de sole à la dauphinoise. — *Formule 5,184.* — Faire pocher les filets dans un sautoir beurré avec fumet de poisson et jus de champignons. D'autre part, préparer un ragoût à la dauphinoise selon la form 1,450, vol. II, et lui ajouter la cuisson des filets; les dresser en turban dans un plat rond, les saucer légèrement et mettre le ragoût dans le centre.

Filets de sole à la valencienne. — *Formule 5,185.* — Lever les filets selon la règle, les aplatir légèrement, les saler, les poivrer, les plier en deux, les parer et les faire pocher au four dans un sautoir grassement beurré, avec essence de poisson, jus de champignons et jus de citron. Le tout recouvert de papier beurré.

D'autre part, préparer un riz à la valencienne,

comme il est prescrit à l'article *riz*; en garnir la moitié d'une bordure préalablement beurrée; la renverser sur un plat rond ou ovale; dresser dessus les filets de sole; lier la sauce avec un peu de jaunes d'œufs et beurre en y ajoutant des quenelles de brochet et des champignons blancs dont on aura tourné les têtes. Dressez les filets sur le riz, poser une tête de champignon sur chacun d'eux, masquer avec la sauce et garnir le puits avec du ragoût.

Remarque. — On sera étonné de ne pas voir de vin blanc dans la plupart des formules que je viens de décrire; mais la sole ou ses filets ayant été cuits dans le fumet (Voir ce mot) qui comporte et le vin blanc et l'assaisonnement, il serait superflu d'en parler de nouveau à chaque formule.

Sole frite. — *Formule 5,186.* — Habiller la sole; dégager légèrement les chairs du côté de la grande arête; avec la pointe du couteau, couper celle-ci par distances afin de l'empêcher de se recoquiller. Faire tremper la sole dans du lait, la passer à la farine et la plonger dans une friture chaude. La retirer quand elle est cuite, l'égoutter, la saler, la poivrer, la dresser sur une serviette posée sur un plat, la garnir d'un demi-citron et de persil frit.

Sole ou filets de sole à la bordelaise (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 5,187.* — Faire griller, frire, ou pocher dans un sautoir beurré une sole ou ses filets; hacher très menu des échalotes, de l'ail et très peu d'oignons; pétrir le tout avec fines herbes, poivre, sel, muscade, et une pointe de piment. Etendre cet appareil sur la sole si elle est frite ou grillée et le dissoudre avec son fumet si elle est pochée au four; dresser la sole et saucer dessus.

Remarque. — Telle est la bordelaise qui se pratique à Bordeaux, aussi bien pour le poisson que pour l'entrecôte, et qui n'a aucune analogie, avec la sole au vin rouge et les *sauces bordelaises*, ailleurs décrites et consacrées par l'usage.

Sole à la Colbert (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 5,188.* — Choisir une belle sole; l'habiller, en dégager les chairs près de la grande arête du côté des gros filets; couper l'arête avec la pointe du couteau à deux centimètres de la tête et de la queue, de manière à en faciliter l'extraction après la cuisson. La faire tremper dans du lait frais; la passer à l'œuf battu et la paner; la faire frire, aussitôt cuite l'égoutter; en dégager l'arête au milieu, en ayant soin de ne pas endommager les chairs. Avec le pinceau, faire couler dans l'ouverture un peu de glace de viande. Garnir copieusement cette ouverture avec un beurre à la maitre d'hôtel dans lequel on aura ajouté un peu de piment. Dresser la sole sur un plat d'argent, l'ouverture en dessous; la mettre un instant au four et servir.

Filets de sole à la Horly. — Voir ce mot.

Sole à la goujonnière. — *Formule 5.189.* — Hacher menu des échalotes, très peu d'ail, et une quantité relative d'oignons blancs; lever des filets de sole, les aplatir légèrement et en tailler des losanges d'environ 4 centimètres; les faire tremper dans du lait frais; les égoutter dans une passoire et les poudrer de poivre et sel fin; les mettre sur la table et leur mélanger les oignons et les échalotes; les passer à la farine et les rouler avec la main, de façon à former une quenelle ovale pointue des deux bouts. Les passer à l'œuf et à la chapelure; les mettre dans un panier et les plonger dans une friture chaude. Aussitôt cuits les égoutter et faire frire du persil; les saupoudrer légèrement, les dresser sur une serviette, les entourer de persil et de quartiers de citrons. Servir accompagné d'une sauce raifort. — Ce mode de préparation peut aussi servir pour garniture de poisson.

Sole grillée au beurre d'anchois. — *Formule 5.190.* — Habiller une sole, faire une incision le long de la grande arête pour en dégager les chairs du côté des gros filets. Couper l'arête à petites distances avec la pointe du couteau pour l'empêcher de se recoquiller; saler, poivrer la sole et l'imbiber entièrement d'huile et de jus de citron; la passer à la mie de pain blanche, l'arroser de nouveau d'huile et la poser sur le gril; la faire griller ainsi doucement. Oter l'arête du milieu; la dresser sur un plat long et garnir copieusement l'ouverture d'un beurre d'anchois, dans lequel on aura ajouté fines herbes, poivre de Cayenne et jus de citron. On peut aussi servir la sauce au beurre d'anchois séparément dans une saucière chaude.

Remarque. — Dans le Midi, où l'on remplace le beurre par l'huile, on se sert de jaunes d'œufs pour lier l'huile et la purée d'anchois.

Sole marinière des pêcheurs. — *Formule 5.191.* — Appelée en Provence *dei pescadou*, des pêcheurs; voici comment ils la préparent :

Procédé. — Habiller la sole selon la règle; la fendre le long de l'arête; la saler, la poivrer, la masquer d'huile d'olive, la poudrer de chapelure

et la faire cuire sur un gril. Pendant ce temps préparer la sauce suivante ou *moutarde des pêcheurs* :

Mettre dans un mortier deux jaunes d'œufs, deux ou trois gousses d'ail, piler le tout, ajouter de la moutarde, poivre et sel, et monter une sauce en ajoutant de l'huile d'olive et un jus de citron. — Cette méthode, très simple, est excellente.

Salade, timbale, aspic de sole. — En outre des formules que je viens de décrire, on peut faire avec la sole, des quenelles, des pains, des filets farcis incrustés de truffes glacés et dressés dans un moule avec différentes garnitures de poissons ou de crustacés dans l'intérieur. On en fait aussi des aspics à la gelée, des salades décorées ou non, enfin des croquettes, des coquilles, des pâtés, etc.

SOLIANKA, *s. f.* — Terme russe qui désigne un potage ou soupe aigre et salée, à base de jus de concombres salés; on en fait au poisson, au gibier et aux choux.

Solianka de gibier (*Potage russe*). — *Formule 5.192.* — Employer :

Bœuf maigre	kilogr.	5
Fenouil	grammes	125
Poules	nombre	2
Œufs	—	5
Poulets	—	2
Perdreaux	—	4
Gélinottes	—	4
Dinde	—	1
Concombres salés	—	15
Oignons	—	5
Gribouis marinés	bocal	1
Cornichons confits	—	1
Crème double fraiche	litre	1
Sauce anglaise (Worcestershire)	flacon	1

Le sel nécessaire.

Procédé. — Lever les filets aux poulets, aux perdreaux, aux gélinottes et à la dinde; coucher ces filets dans un sautoir beurré, les recouvrir d'un papier également beurré et les réserver. D'autre part, mettre les carcasses dans une grande marmite, avec le bœuf et les poules; saler, faire écumer, garnir de légumes, de façon à faire un bon consommé; le clarifier avec les œufs et du bœuf.

Dans une casserole marquez une crème légère, mouillée avec le consommé limpide; ciseler les oignons, les faire cuire à blanc dans une petite casserole avec du beurre et les ajouter au potage; y joindre également les cornichons et les gribouis émincés, ainsi que les concombres coupés en losanges. Faire cuire.

Faire pocher au four les filets de volaille; les émincer ensuite en rondelles. Quelques minutes avant de servir ajouter les filets, le fenouil haché, la crème et la sauce anglaise. Amener à bon goût et servir très chaud. — Ce potage exquis n'a qu'un seul inconvénient, c'est de coûter fort cher.

Solianka de poisson (*Soupe russe*). — *Formule 5.193.* — Pour deux services ou vingt personnes, employer :

Goujons-perches (ierchis)	nombre	100
Perches ordinaires	—	20
Lavarets (siguis)	—	3
Sandres (soudacs)	—	3
Sterlets	—	2

Procédé. — Habiller et lever les filets à tous ces poissons, à l'exception des goujons-perches qui restent entiers; les tailler en escalopes de deux à trois centimètres de long et de deux de large; les saler, les poivrer et les réserver. Avec les débris de poissons, faire un bouillon selon la règle. D'autre part, employer :

Concombres salés	nombre	15
Oignons moyens	—	15
Cèpes marinés (gribouis)	petit bocal	1
Cornichons confits	—	1
Purée de tomate	boite	1/2
Sauce anglaise (Worcestershire)	flacon	1
Sauce anglaise (Caboul)	—	1
Crème aigre	litre	1/2
Jus de concombres salés	—	1/2
Fenouil	grammes	125
Sel	—	80

Procédé. — Emincer les oignons et les passer au beurre dans une casserole; ajouter la purée de tomate, les gribouis, les cornichons émincés, les concombres pelés, vidés et taillés en losanges; ajouter aussi très peu de bouillon, poivre, sel et muscade, et faire mijoter pendant dix minutes; mettre ensuite le bouillon de poisson, qui doit être exquis, et laisser cuire encore pendant une demi-heure.

Lorsque toutes les garnitures sont cuites, ajouter le jus de concombres salés, la crème aigre et plonger d'abord dans le liquide les tranches de sterlets en leur donnant un tour d'ébullition, et ensuite les autres poissons par ordre de tendreté en leur donnant un bouillon, afin que le tout soit cuit en même temps.

Ces potages exquis sont très estimés à la cour de Russie; ils m'ont été communiqués par mon ami Krantz, kammer fourrier de S. M. l'empereur Alexandre III.

SOLILÈME, *s. m.*— Nom d'un gâteau d'origine alsacienne que l'on prépare de la façon suivante :

Solilème. — *Formule 5,194.*— Employer :

Fleur de farine tamisée.....	Grammes	500
Beurre fin.....	—	125
Sucre en poudre.....	—	15
Levure de bière.	—	15
Sel fin..... ...	—	5
Crème.....	Décilitres	2
Œufs	Nombre	4

Procédé. — Mettre le quart de la farine dans une terrine et faire le levain avec la levure et de l'eau chaude. Laisser revenir. Ajouter alors par intervalles, en travaillant, deux œufs et un décilitre de crème ; fouetter de nouveau la pâte et laisser reposer un instant ; réajouter enfin le beurre, le restant des œufs en fouettant, et de la crème jusqu'à ce que la pâte soit mollette, lisse et qu'elle se détache des doigts.

Beurrer un moule uni ; y verser de la pâte jusqu'à moitié hauteur ; faire monter en lieu tiède et faire cuire.

Couper le gâteau transversalement en deux ou trois parties selon la hauteur ; pendant que le gâteau est chaud, mouiller chaque abaisse avec du beurre fin légèrement salé ; remettre les morceaux à leur juxtaposition et servir chaud. — Ce gâteau se sert en Allemagne et en Alsace pour le goûter ou avec le thé et le café.

Solilème (*Petits gâteaux*). — *Formule 5,195.* — Beurrer des moules ovales en fer blanc de six centimètres de longueur et quatre de hauteur, d'une largeur relative ; les emplir à moitié avec la pâte ci-dessus décrite, les faire monter en lieu tiède, les cuire, les couper transversalement, les garnir de beurre fin salé et les servir chaud.

SOMMELIER, *s. m.* All., *Küfer*; angl., *butler*; ital., *bottiglière*. Etymologie latine de *sommus*, somme, dormir, reposer ; *sauma*, *sagma*, charge, faix ; qui a la charge de garder les aliments et notamment les vins en repos. — Nom que portait autrefois dans les communautés, dans les grands châteaux, dans les hôtels, celui qui était préposé à la garde des aliments, et notamment du vin. Ne se dit aujourd'hui que de la personne chargée de soigner le vin.

SORBE, *s. f.* (*Sorbum*), fruit du sorbier. All. *Vogelbeerbaum* ; angl. *sorb* ; rus. *riébine* ; ital. *sorbo* ; esp. *serbal*. — Genre de plantes de la famille des rosacées, dont on distingue deux espèces, celle qui nous occupe, le sorbier des oiseleurs, *sorbus aucuparia*, *L.* et le sorbier domestique ou cormier *sorbus domestica*. (Voir CORME.) Avec les fruits de l'une ou l'autre de ces espèces on prépare une gelée de la même manière que celle d'airelle. (Voir ce mot.)

SORBET, *s. m.* — Etymologie arabe *Sharbet*, du verbe *sharab*, boire. All. *Labegetrænk* ; angl. *sherbet* ; ital. *sorbetto*. Le *t* ne se lie jamais. — Glaces rendues mousseuses et suffisamment liquides pour être bues ; ce qui les distingue des glaces proprement dites, qui se mangent. Les sorbets sont aussi moins sucrés que les glaces.

Le sorbet, qui nous vient des Arabes et des Persans, est le type de toutes les boissons glacées, tantôt appelées punch à la romaine, ou *spungada* de l'italien, ou *glaces granitées* qui n'en sont que des variétés à peine distinctes. La seule différence probante qui existe entre le punch à la romaine et le sorbet, c'est que dans le sorbet il n'entre jamais de purées de fruits, mais seulement des jus, des vins alcooliques, ou des liqueurs aromatiques alcoolisées. Le citron, le vin de champagne et tous les vins blancs secs et fumeux doivent être la base des sorbets, à moins qu'ils soient au jus de fruits, aromatisés avec l'alcool. (Voir PUNCH et GRANITES.) Il est à remarquer qu'à l'origine, le sorbet ne contenait pas de blancs d'œufs ; cette adjonction ne fait qu'assombrir la confusion entre le punch et le sorbet.

Sorbet au vin de champagne mousseux. — *Formule 5.196.* — *Procédé général.* — Exprimer dans une petite casserole le jus de deux citrons et deux oranges ; y verser une bouteille champagne *dry*, première marque ; ajouter du sirop à 20 degrés fait à froid, jusqu'à ce qu'il en marque quinze au saccharimètre. Mettre l'appareil dans la sorbetière et glacer. Lorsqu'il forme une masse molle et granitée, on y ajoute deux blancs d'œufs de meringue italienne ; on homogénéise le tout et on dresse en pyramide dans des verres à sorbet. On arrose le tour de la pyramide avec un filet de champagne.

Remarque. — Tous les sorbets à base de vins, soit de Porto, Marsala, Malaga, Madère, Muscat, Marathon ou Samos, du Rhin, etc., se préparent de la même façon. L'opérateur aura soin toutefois d'augmenter ou de diminuer la dose de jus de citron, selon que le vin est plus ou moins sec ou liquoreux. Pour tous les sorbets faits avec ces vins quels qu'ils soient, il est important d'y ajouter un

peu de champagne au moment de servir ; soit d'en arroser les glaces après le dressage dans les verres.

Sorbet au marasquin. — *Formule 5,197.* — Exprimer dans une casserole le jus de trois citrons, de deux oranges, et y ajouter une bouteille de bon vin blanc sec, du marasquin de Zara et du sirop à 22 degrés jusqu'à ce qu'il en marque 15 ou 16 au saccharimètre. Glacer à la sorbetière, ajouter deux blancs d'œufs de meringue italienne, et au moment de dresser, mettre encore un peu de marasquin. Dresser comme il est indiqué plus haut.

Remarque. — Pour les sorbets à base de vin et et de jus de fruits, il est préférable de laisser à 15 degrés ; mais pour les sorbets à base d'alcool on peut aller jusqu'à 16. On fait ainsi des sorbets au kirsch, à l'anisette, au cognac, au curaçao, crème de menthe, etc., qu'il est inutile de répéter ici ; ces deux formules-types suffiront à l'opérateur pour se guider.

SORBETIÈRE, *s. f.* — Vase d'étain dans lequel on fait congeler les sorbets et les glaces.

SORGHO, *s. m.* (*Holcus sorghum, L.*) All. *Moorhirse* ; angl. *sorgo* ; esp *alcandia*. — Plante de la famille des graminées, comprenant plusieurs espèces. Le plus intéressant, le sorgho sucré, *anthropogum saccharatus* ou *houlque saccharine*, appelée vulgairement *gros mil, gros millet*, est originaire de la Cafrerie ; ses graines produisent à la mouture une farine d'excellente qualité ; mélangée à celle de froment, elle donne un pain très nourrissant. Cette farine a beaucoup d'analogie avec celle de maïs, on l'emploie avec avantage pour faire les *gaudes* ; préparée en semoule elle sert à faire la *polenta*. Mais ce qui doit le faire préférer à toutes les autres espèces, c'est qu'on peut tirer, des tiges dépouillées de leurs feuilles, un sirop semblable à celui de canne, excellent pour les usages culinaires, avec lequel on peut produire du sucre et du tafia par distillation.

SOT-L'Y-LAISSE, *s. m.* — Morceau très délicat qui se trouve dans les deux petites cavités, au-dessus du croupion d'une volaille. (Voir la fig. poularde découpée, morceau n° 4.)

SOUBISE, *s. f.* — Sauce que l'on a dédiée au prince de Soubise, maréchal de France, né à Paris en 1715, mort en 1787. (Voir SAUCES BLANCHES.)

SOUCHET, *s. m.* All. *Cypergras* ; anglais *cyperus* ; ital. *giunco* ; esp. *juncia*. — Le dessin de cette plante est reproduit à l'article AMANDE DE TERRE.

SOUCHONG, *adj.* — Espèce de thé noir classée, comme qualité, immédiatement après le *pouchong*.

SOUCI, *s. m.* (*Calendula L.*), all. *Ringelblume*, angl. *marigold* ; ital. *fiorrancio* ; esp. *calendula*. De *solsequium*, qui suit le soleil. — Genre de plantes de la famille des composées tribu des radiées. Les fleurs servent quelquefois à colorer le beurre ; les boutons avant leur éclosion peuvent être confits dans le vinaigre comme les câpres.

SOUDAC, *s. m.* — Nom russe du sandre. (Voir ce mot pour ses préparations culinaires.)

SOUFFLÉ, *s. m.* — Mets ou entremets dans lequel on a ajouté des œufs battus en neige pour faire souffler. — Troisième degré de la cuisson du sucre.

On distingue quatre principaux genres de soufflés ; les *soufflés de poissons*, les *soufflés de volaille* ou viande, de *végétaux* et *d'entremets sucrés*. La seule différence qui existe entre les pains de poisson, de gibier, de volaille ou autre viande, c'est que dans l'appareil des soufflés on opère avec des viandes cuites ; qu'il y a toujours des jaunes d'œufs et des blancs battus en neige et qu'ils sont cuits dans des bols, caisses ou timbales. Un exemple de chaque suffira pour en démontrer la marche à suivre.

Soufflé de poisson (*Haute cuisine*). — *Formule 5,198.* — Enlever les arêtes et la peau du poisson.

Employer :

Poisson désossé	grammes	500
Panade de riz	—	200
Beurre fin	—	60
Glace de fumet de poisson	—	60
Crème fraîche	décilitre	2
Œufs	nombre	4
Poivre et sel.		

Procédé général. — Mettre le poisson dans un mortier et le piler avec le beurre ; ajouter peu à peu un décilitre de crème et l'assaisonnement, et travailler encore. Passer l'appareil au tamis et recueillir la purée dans une terrine ; ajouter les jaunes d'œufs, la glace liquéfiée de fumet de poisson, l'amener à bon goût et battre les blancs. Beurrer un légumier ou des timbales d'argent, verser l'appareil dedans et faire cuire recouvert d'un papier beurré dans un four chaud. — Mettre le bol sur un plat froid et servir de suite. — On peut aussi dresser

cet appareil dans de petites caisses de papier, des coquilles de ricardes ou de petites timbales pour une personne.

Remarque. — On peut essayer l'appareil avant de le cuire ; s'il était trop consistant on ajouterait le restant de la crème ; s'il était trop liquide on augmenterait les jaunes d'œufs ; et au besoin on ajouterait un peu de fécule que l'on ferait tomber en pluie dans la masse en ajoutant les œufs.

Lorsqu'il s'agit de poisson à chair rose comme le saumon, on doit y ajouter une purée de coffre de homard ou d'écrevisses, pour maintenir l'appareil rose. Si le poisson est fade et à chair blanche, on peut rehausser le goût par une purée d'anchois.

Soufflé de foie gras aux truffes *(Haute cuisine).* — *Formule 5,199.* — Cette dose doit suffire pour deux services.

Employer :

Foie gras d'Alsace cru	grammes	500
Truffes noires crues épluchées	—	150
Glace de viande	—	80
Foie de canard	—	80
Foie de volaille	—	80
Panade de riz	—	150
Lard gras	—	60
Beurre fin	—	200
Œufs	nombre	8

Sel et épices.

Procédé. — Oter le fiel aux foies, couper le lard en petits carrés, le mettre dans une casserole avec tous les foies ; ajouter thym, laurier, clou de girofle et faire pocher doucement avec la moitié du beurre. Ajouter un peu de bon vin de Madère et les truffes râpées. Lorsque les foies sont cuits à point sans être fondus, laisser refroidir le tout dans une terrine ; piler au mortier avec la panade et passer au tamis de métal ; ajouter la glace de viande fondue, les jaunes d'œufs, amalgamer le tout et amener à bon goût. Battre les blancs et les incorporer à la masse ; beurrer des légumiers, des bols, des caisses, ou des coquilles ; mettre l'appareil dedans et faire pocher au four recouvert de papier beurré.

Remarque. — En augmentant la quantité de beurre ou de crème on peut procéder avec du foie de veau très blanc ou des foies de poulets.

Soufflé de volaille *(Haute cuisine).* — *Formule 5,200.* — On pourra aussi l'appeler *soufflé de volaille à la reine.* — On utilise pour cela dindon, poulet ou poularde. On les fait cuire à blanc, bien condimentés, mais très peu de sel ; mouiller avec son bouillon une quantité relative de riz que l'on fait bien cuire.

Employer :

Blanc de volaille sans peau ni os.	grammes	550
Riz très cuit	—	250
Beurre fin	—	180
Crème double fraîche	décilitres	2
Demi-glace de volaille	—	1
Œufs	nombre	8

Poivre blanc, sel et muscade.

Procédé. — Passer le bouillon et le faire réduire en plein feu jusqu'à demi-glace, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il ait une teinte marron. Piler au mortier les filets avec le beurre ; ajouter le riz, l'assaisonnement et un œuf entier ; piler encore et amalgamer tout et le passer au tamis de métal argenté et recueillir la purée dans une terrine. Ajouter alors la demi-glace de volaille, la crème, les jaunes d'œufs, travailler à la spatule et amener l'appareil à bon goût.

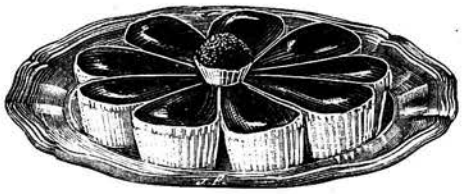


Fig. 1,084. — Soufflé de gibier aux truffes, en caisses.

Fouetter les blancs et les incorporer à la masse, avec les précautions d'usage. Beurrer deux timbales moyennes à soufflés, y coucher l'appareil à moitié hauteur et faire cuire dans un four chaud en dessous.

Remarque. — Le riz sert ici pour donner du corps et à remplacer la panade, ce qui est d'ailleurs facultatif ; la panade peut elle-même se remplacer par de la fécule ou un peu d'amidon pulvérisé que l'on introduit dans la masse en même temps que les blancs d'œufs ou par de la cervelle crue dégorgée et passée au tamis. Lorsqu'on emploie des truffes, elles doivent être râpées crues et mélangées à la masse dans la terrine.

Soufflé de gibier aux truffes *(Haute cuisine).* — *Formule 5,201.* — On peut préparer des soufflés de gibiers avec toutes sortes de gibiers à poils et à plumes. Dans les gibiers à plumes, on choisit la poitrine et dans les gibiers à poils les filets. Il doit être rôti au beurre assaisonné de poivre, de sel, de sauge, de baies de genévrier et mouillé au madère. Ce fond servira à faire avec les carcasses une sauce salmis très liée.

Employer :

Filet de gibier sans os ni peau...	grammes	500
Glace de gibier fondue.....	—	60
Panade de riz.....	—	125
Beurre fin.....	—	170
Truffes crues râpées.....	—	100
Purée ou salmis de gibier.....	décilitres	2
Œufs.....	nombre	8

Poivre et sel.

Procédé. — Piler les filets et la panade au mortier avec le beurre; les passer au tamis de métal et recueillir la purée dans une terrine; ajouter un ou deux œufs entiers, la glace de viande et la sauce salmis; travailler, amener à bon goût en ajoutant peu à peu les jaunes d'œufs et les truffes. Battre les blancs en neige, les incorporer dans l'appareil. Beurrer soit des caisses soit des timbales à soufflés; y mettre l'appareil à moitié de leur hauteur et les faire cuire au four recouvertes de papier beurré.

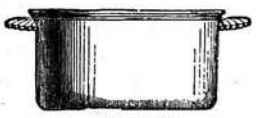


Fig. 1,085.
Timbale d'argent pour soufflé.

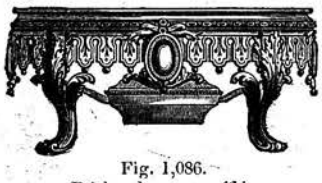


Fig. 1,086.
Réchaud pour soufflé.

Remarque. — On peut aussi, avec les méthodes de pains de gibier et de volaille cuits, faire des soufflés, en ajoutant des jaunes et des blancs d'œufs; mais, dans aucun cas, on ne doit se servir de farce crue.

Soufflé de bécasses en petites caisses (Voir BÉCASSE).

Soufflé de faisan. — Voir ce mot.

SOUFFLÉS DE VÉGÉTAUX. — On peut faire des soufflés avec tous les végétaux, à la condition qu'ils soient rendus en purée pour l'opération; les soufflés salés à base de légumes se font le plus souvent au fromage. Voici quelques exemples :

Soufflé au fromage. — *Formule 5,202.* — Employer :

Crème double fraîche.....	décilitres	3
Fécule de pomme de terre.....	grammes	25
Beurre fin.....	—	30
Gruyère rapé.....	—	150
Œufs.....	nombre	8

Poivre blanc frais moulu, sel, muscade râpée.

Procédé. — Mettre le beurre, la crème, la fécule, le poivre, le sel et la muscade dans une casserole sur le feu. Faire chauffer pour épaissir; au premier bouillon retirer la casserole; ajouter cinq jaunes d'œufs et deux œufs entiers; remuer pendant que c'est chaud; avant que la masse soit complètement froide, ajouter le fromage râpé. Battre quatre blancs d'œufs et les incorporer à la masse. Mettre l'appareil dans une timbale à soufflé; faire cuire au four et servir chaud. — Ce soufflé doit être assez relevé en poivre.

Remarque. — Lorsque l'on a du bon parmesan à sa disposition on peut s'en servir; mais lorsque le gruyère est de première qualité et de bon goût, il est bien préférable.

Soufflé d'œufs mollets au fromage. — *Formule 5,203.* — Préparer des œufs mollets très peu cuits. Beurrer un plat rond creux, y mettre l'appareil à soufflé au fromage indiqué ci-dessus, y mettre les œufs, recouvrir d'appareil et mettre au four. Après quinze à vingt minutes, le soufflé doit être à point et les œufs rester mollets. — Ce soufflé est d'une surprise assez agréable et convient surtout pour le déjeuner.

Soufflé d'endives (*Witloof*). — *Formule 5,204.* — Choisir de grosses endives; les émincer, les assaisonner de sel, poivre blanc du moulin, muscade râpée; les faire cuire dans une casserole avec du beurre frais, un peu de crème fraîche ou de lait; passer la purée au tamis de métal argenté; la recueiller dans une terrine; lui ajouter un tiers de son volume de sauce béchamelle fraîche (Voir ce mot) et une quantité relative de jaunes d'œufs; incorporer la sauce et les jaunes et amener à bon goût; battre les blancs et les incorporer à la masse avec les précautions d'usage. Beurrer une timbale à soufflé, y mettre l'appareil et faire cuire au four 25 à 30 minutes environ. (J. de Couy, Journal *La Cuisine.* — Bruxelles.)

Soufflé de potiron au fromage (*Cuis. de campagne*). — *Formule 5,205* — Couper par morceaux de la courge ou potiron bien mûr; les faire cuire à l'eau salée, les égoutter et passer au tamis de métal; cuire à blanc un peu de farine dans une casserole, ajouter la purée et un peu de bon lait ou de crème fraîche; assaisonner à point de poivre blanc, sel et muscade; ajouter copieusement du fromage de gruyère de premier choix râpé, ainsi que des jaunes d'œufs, dans les proportions de six par litre. Battre les blancs, incorporer le tout et coucher l'appareil dans un grand plat à gratin; faire cuire dans un four chaud dessous; recouvrir d'un papier beurré.

Soufflé de maïs au fromage. — Voir POLENTA.

Soufflé de pommes de terre. — Voir ce mot.

Soufflés sucrés. — On a souvent confondu, et non sans raison, les soufflés avec les omelettes soufflées, dont la différence repose plus encore dans la rédaction du menu que dans la base même de la préparation. Pour la variante, on donne aux soufflés à base de fruits l'épithète de *soufflés à la russe*, alors qu'ailleurs on écrit *omelette soufflée à la russe*.

Soufflé à la vanille (*Entremets sucré chaud*). — *Formule 5,206.* — Pour cette nouvelle méthode, employer :

Sucre en poudre	grammes	100
Sucre vanillé	—	100
Œufs	nombre	10

Procédé. — Travailler neuf jaunes d'œufs et un entier avec le sucre et cinq grammes de sel dans une terrine; lorsque le tout est homogène et blanchâtre fouetter huit blancs et les incorporer avec les précautions d'usage. Dresser l'appareil dans des timbales, ou des petites caisses, à moitié de leur hauteur et faire cuire au four pendant dix à vingt minutes, selon leur grosseur; poudrer de sucre en sortant du four et servir promptement.

Remarque. — Comme on le voit dans ce soufflé, qui réussit parfaitement bien, il n'entre ni fécule, ni lait, anciennement usités et qui étaient une des causes de difficulté à maintenir le soufflé.

Si on voulait le rendre un peu plus moelleux, au détriment de sa résistance à tomber, on n'aurait qu'à ajouter un peu de crème fouettée en même temps que les œufs battus. Voici, toutefois, l'ancienne méthode modifiée.

Soufflé à la vanille (*Ancienne méthode*). — *Formule 5,207.* — Employer :

Fécule de pomme de terre	grammes	75
Sucre en poudre	—	150
Beurre fin	—	60
Lait	litre	1/2
Vanille	bâton	1
Œufs	nombre	7
Crème double fouettée	décilitre	1
Un grain de sel.		

Procédé. — Mettre le lait, le sucre, le sel, la vanille, le beurre et la fécule dans une casserole sur le feu ; travailler, et au premier bouillon la retirer et ajouter un œuf entier puis les 7 jaunes un à un. Fouetter les 6 blancs d'œufs et les incorporer à la masse avec deux ou trois cuillerées à bouche de crème fouettée. Mettre l'appareil dans des timbales ou coquilles si c'est pour le service séparé et faire cuire dans un four chaud 15 à 20 minutes selon sa grosseur. Poudrer de sucre en sortant du four et servir sur un réchaud.

Remarque. — Anciennement on ajoutait de la farine, ce qui donnait au soufflé un goût de pâte désagréable ; et en raison de la quantité de lait qu'il contient il était difficile de le servir en son état parfaitement soufflé. J'ai, pour mon compte, remplacé depuis longtemps la farine par de la fécule.

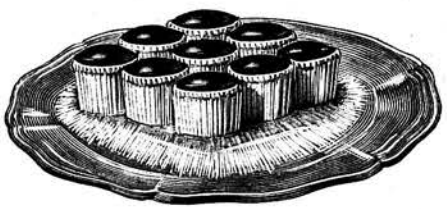


Fig. 1,087. — Petit soufflé au chocolat en caisse.

Soufflé au chocolat. — *Formule 5,208.* — A la formule précédente supprimer 25 grammes de fécule et ajouter deux ou trois tablettes de chocolat râpé que l'on fera fondre sur le feu avec les autres ingrédients. Procéder pour le restant en tout et pour tout comme dans la formule susénoncée.

Soufflé au chocolat. — *Formule 5,209.* — Comme je l'ai d'ailleurs indiqué, pour qu'un soufflé se maintienne il doit y avoir absence de lait. Celui que je décris est un de ceux que l'on peut entreprendre sans crainte.

Employer :

Chocolat, 1er choix	tablettes	3
Sucre vanillé	grammes	60
Œufs	nombre	5
Eau	décilitre	1

Procédé. — Mettre le sucre, l'eau et le chocolat dans une petite casserole; le faire ramollir au four; dissoudre avec la spatule de façon à former une pâte épaisse. Retirer du feu. Ajouter les cinq jaunes d'œufs, remuer et battre trois blancs d'œufs, les incorporer dans la masse avec les précautions d'usage. Couler l'appareil dans des petits moules à soufflés ou timbales et faire cuire.



Fig. 1,088.
Timbale d'argent pour soufflé.

Soufflé à la fécule (*Cuis. ménagère*). — *Formule 5,210.*

Employer :

Fécule	grammes	30
Sucre en poudre	—	125
Beurre fin	—	40
Lait frais ou crème fraiche	litre	1/2
Kirsch	décilitre	1/2
Zeste de citron râpé	nombre	1
Œufs	—	5
Un grain de sel.		

Procédé. — Mettre la fécule sur le feu avec le kirsch, le sucre, le lait, le beurre et le zeste ; remuer jusqu'à l'ébullition et laisser refroidir un peu en remuant l'appareil ; ajouter les jaunes d'œufs en travaillant ; fouetter les blancs, les incorporer à la masse avec précaution et mettre cette masse dans un plat allant au feu ; faire cuire à four moyen pendant vingt à vingt-cinq minutes. Poudrer de sucre en



Fig. 1,089. Timbale évasée.



Fig. 1,090. Coquille en argent.



Fig. 1,091. Petite timbale en argent.

sortant du four et servir de suite. — On peut remplacer le kirsch par du marasquin, de l'anisette, du curaçao ou du jus de fruit.

Soufflé à l'orange. — *Formule 5,211.* — Employer :

Sucre concassé	grammes	250
Beurre fin	—	200
Sel fin	—	3
Oranges	nombre	3
Œufs	—	15

Procédé. — Frotter les oranges sur le sucre de façon à le zester. Piler le sucre, le mettre dans une casserole avec le jus de deux oranges, les jaunes d'œufs et remuer sur le feu sans laisser bouillir ; retirer du feu en continuant de remuer jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid. Battre les blancs, les incorporer avec précaution, coucher la masse dans deux timbales, les mettre dans un plafond contenant un peu d'eau, de façon à former un bain-marie évasé et faire cuire à four modéré pendant vingt-cinq minutes environ. Saupoudrer de sucre en sortant du four et servir sur réchaud.

Soufflé au citron. — *Formule 5,212.* — Procéder exactement comme il est indiqué ci-dessus, en remplaçant les oranges par des citrons. — Par le même procédé on peut également en faire à la bigarade, etc.

Soufflé de marrons à la vanille. — *Formule 5,213.*

Employer :

Débris de marrons glacés	grammes	500
Sucre vanillé	—	50
Sel fin	—	5
Crème double	décilitres	3
Œufs	nombre	8

Procédé. — Passer les marrons au tamis, recueillir la purée dans une terrine, ajouter le sucre vanillé, un œuf entier, et continuer de travailler en ajoutant un à un les 7 jaunes ; fouetter séparément les blancs d'œufs et la crème ; incorporer d'abord la crème et ensuite les blancs d'œufs, en soulevant la masse par dessus les blancs avec la spatule.

Remarque. — Si l'on n'a pas de marrons glacés, on se servira de marrons crus épluchés ; les faire cuire avec un peu de lait ; on les passe au tamis et l'on ajoute la quantité de sucre nécessaire ; quant au reste, on procède comme il est dit plus haut. (Voir aussi l'article MARRON, formule 3,223.)

Soufflé d'amande. — *Formule 5,214.*

Employer :

Amandes douces	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Beurre fin	—	30
Fécule	—	25
Œufs	nombre	12
Amandes amères	—	6
Lait	litres	3/4

Procédé. — Monder les amandes, les piler au mortier avec un peu de sucre, mettre le sucre, le lait et les amandes dans une casserole et faire cuire un instant. Lier avec 25 grammes de fécule de pomme de terre, le beurre, et faire cuire. Retirer du feu et lorsque l'appareil est presque froid, lui ajouter les jaunes d'œufs ; fouetter les blancs et les incorporer à la masse. Coucher l'appareil dans trois ou quatre petites timbales à soufflés ; faire cuire à feu modéré, poudrer de sucre à glace en sortant du four et servir de suite.

Soufflé à la noisette pralinée. — *Formule 5,215.* — Préparer un appareil de noisettes pralinées, selon la formule 1,305, vol. II., les piler et les cuire avec le lait comme il est indiqué ci-dessus, et procéder ensuite en tout et pour tout comme dans la formule précédente.

SOUFFLÉS AUX FRUITS. — On a, contradictoirement, classé sous la dénomination générale *à la russe* tous les soufflés ou les omelettes soufflées à base de fruits, cela bien à tort, puisqu'ils sont d'origine française.

Soufflé aux fruits. — *Formule 5,216.* — Aussi appelé *soufflé* ou *omelette soufflée à la russe.*

Employer :

Compote de fruits frais sans jus passés au tamis	grammes	500
Sucre en poudre	—	500
Blancs d'œufs	nombre	10
Kirsch	décilitre	1/2

Procédé général.—Travailler le sucre avec la purée de fruits et le kirsch ; battre les blancs, les incorporer à la masse et dresser en pyramide dans les timbales. Faire cuire de quinze à vingt-cinq minutes selon leur grosseur. Poudrer de sucre en sortant du four et servir chaud.



Fig. 1,092.
Plat creux pour soufflé à la russe.

Remarque. — Pour éviter des répétitions, j'ai donné ici la formule générale ; on peut employer pour ce soufflé tous les fruits n'importe quels qu'ils soient ; ils doivent être rendus en une purée fine passée au tamis de Veniso. On peut aussi se servir de confitures ou de marmelades. On dosera le sucre selon l'acidité ou la douceur des fruits ; il est nécessaire d'ajouter un peu d'alcool ; soit rhum, ou kirsch. On pourra, d'après ce procédé, faire des soufflés de framboises, fraises, cerises, abricots, pêches, prunes, airelles, melon, coing, pommes, poires, groseilles, ananas, etc. Dans la plupart d'entre eux on doit aussi se servir de zeste d'orange ou de citron et les aromatiser selon le fruit. On aura soin que la purée ne soit pas trop liquide.



Fig. 1,093.
Réchaud à esprit pour soufflé.

Avec cet appareil, qui ne contient pas de jaunes d'œufs, on peut également, dans les hôtels à table d'hôte, dresser de nombreux services, comme pour les omelettes soufflées. On dresse l'appareil sur des plats longs et on le décore avec la poche à douille. Il a l'avantage de pouvoir être dressé d'avance et le soufflé, une fois cuit, de ne pas tomber. Toutefois, s'il avait tendance à tomber par un défaut quelconque, on pourrait y remédier en y ajoutant un peu de fécule de pomme de terre que l'on agite à travers un tamis au-dessus des blancs au moment de les incorporer.

Soufflés glacés. — On peut aussi faire des entremets glacés qui imitent parfaitement les soufflés chauds. Ce sont des entremets de surprise d'un effet toujours très agréable.

Soufflé glacé au marasquin. — *Entremets froid.* — *Formule 5,217.* — Employer :

Jaunes d'œufs	Nombre	12
Œufs entiers	—	2
Sucre	Grammes	500
Eau	Décilitres	8
Marasquin de Zara	—	2

Procédé. — Fondre et clarifier le sucre avec l'eau ; mettre le tout dans une bassine ; fouetter sur un feu doux, jusqu'à ce que la masse soit épaisse et mousseuse ; la verser alors dans une timbale à soufflé jusqu'à hauteur des bords ; attacher autour une bande de papier haute de cinq centimètres. Placer la timbale dans une caisse en fer-blanc et la faire sangler pendant trois heures dans la glace. Avant de servir semer sur le soufflé de la poudre de macarons passée au tamis pour lui donner l'apparence d'un soufflé ordinaire. — On peut donner à ce soufflé l'essence que l'on veut.

Petites caisses de soufflé glacé (*Haute méthode*). — *Formule 5,218.* — Employer :

Macarons	nombre	12
Œufs entiers	—	12
Sucre concassé	grammes	500
Lait frais ou crème fraîche	litre	1/2
Vanille.		

Procédé. — Ecraser les macarons et les réserver sur une assiette. Mettre le sucre, le lait, la vanille et les jaunes dans une casserole sur le feu, travailler sans laisser bouillir ; laisser refroidir et mélanger les blancs d'œufs fouettés ; mettre l'appareil dans des petites caisses de papier. Dresser celles-ci dans une boîte de fer blanc hermétiquement fermée ; l'ensevelir dans la glace et la laisser frapper pendant deux heures. Au moment de servir, saupoudrer les soufflés de macarons écrasés. — Il est bien entendu que l'on peut parfumer à l'arome que l'on préfère.

Remarque générale. — Tous les soufflés dont l'appareil est à base de lait ou de crème sont susceptibles de retomber. Les soufflés dont les jaunes d'œufs ont été cuits pour servir à lier l'appareil, sont également sujets à s'affaisser ; tandis que ceux dont les jaunes ont été introduits à cru dans la masse et dont la cuisson s'opère dans le four, résistent davantage. Enfin, ils se maintiennent tout à

fait, lorsqu'il y a absence d'appareil liquide, et peu ou point de jaunes d'œufs, comme dans les soufflés aux fruits.

Lorsque la base de l'appareil n'est pas au lait on peut maintenir le soufflé en travaillant le sucre avec les jaunes d'œufs, l'arome, et en faisant tomber la fécule à travers un tamis dans les blancs d'œufs au moment de les incorporer. On doit servir les soufflés sur des réchauds; il est aussi préférable de les diviser en deux timbales au lieu d'une pour un service de dix personnes. Un soufflé moyen réussit toujours mieux qu'un trop grand ou un trop petit soufflé.

SOUI, *s. m.* — Autrefois on donnait ce nom à une conserve de différents jus de viande, surtout de bœuf rôti, le tout fortement épicé. Il est remplacé aujourd'hui par la *glace de viande*.

SOUPE, *s. f.* All. *Suppe*, angl. *soup*; rus. *pakhlebka*; ital. *minestra*, *suppa*. Etymologie contradictoire : les uns la font venir de l'italien *zuppa* ou *suppa*, qui lui-même dérive du latin *sapa*; d'autres de l'allemand *Suppe*; mais le mot national celtique *soubn*, qui désignait la soupe, paraît être l'origine de cette expression. Ce n'est que plus tard que l'antonomase *soupe*, pour tranche de pain, eut droit de cité. C'est pourquoi l'on dit encore *tremper la soupe*. — Liquide plus ou moins épais que l'on obtient avec diverses substances, cuites ensemble dans une casserole avec de l'eau.

On distingue plusieurs genres de soupes : les soupes *au lait*, soupes *au poisson*, soupes *à la viande*, soupes *aux légumes*, soupes *au pain*, soupes *au vin*. On en fait des froides et des chaudes.

Hygiène. — La soupe est la forme alimentaire la plus commode et la plus heureuse que puisse réclamer l'organisme. Elle doit être le principal aliment de la deuxième enfance; et devrait, dans les villes surtout, où il y a absence de bon lait, être imposée deux fois par jour aux enfants jusqu'à l'âge de huit à dix ans; de même que l'homme, dans le cours de sa vie, ne devrait jamais s'en priver. La soupe a l'avantage, sur son congénère le potage, de pouvoir s'approprier à l'état de l'individu. Depuis la panade légère à la biscotte de l'enfant, jusqu'à la soupe substantielle au poisson et à la viande, on peut la modifier indéfiniment. On l'obtiendra, rafraîchissante par la laitue, plus laxative par l'oseille, les feuilles de bettes et les épinards; elle sera dépurative, par la chicorée, dents-de-lion, cresson, orties fraîches et cochléaria.

Les soupes aux plantes potagères : choux, carottes, navets, pommes de terre, céleri-rave, etc., ont, par l'abondance des sels qu'elles contiennent, l'avantage immense pour les enfants de leur fournir, naturellement, la chaux nécessaire à l'organisme, indispensable à la constitution des os.

Soupe aux laitues. — Voir ce mot.
Soupe aux lentilles. — Voir ce mot.
Soupe à la Malmesbury. — Voir ce mot.
Soupe à l'italienne. — Voir Minestra.
Soupe aux navets. — Voir ce mot.
Soupe à la Nesselrode. — Voir ce mot.
Soupe giblets. — Voir ce mot.
Soupe à l'oignon. — Voir ce mot.
Soupe oille. — Voir ce mot.
Soupe olla podrida. — Voir ces mots.
Soupe Puchero. — Voir Olla podrida.
Soupe à l'oseille. — Voir ce mot.
Soupe ouka. — Voir ce mot.
Soupe Oxtail. — Voir ce mot.
Soupe panade au lait. — Voir Panade.
Soupe panade aux biscottes. — V. Panade.
Soupe à la Parmentier. — Voir ce mot.
Soupe de pigeon. — Voir ce mot.
Soupe aux poireaux. — Voir ce mot.
Soupe au riz — Voir ce mot.
Soupe de mouton. — Voir Mutton-Broth.
Soupe aux cerises. — Voir Cerises.

Remarque. — En outre des formules précédemment renvoyées, on trouvera à chacun des mots des subtances la façon d'en préparer les soupes.

Les soupes de poissons ont également été toutes ou partie traitées à l'article *potage*. Néamoins en voici encore quelques-unes.

Soupe au foie de veau à la saxonne. — *Formule 5,219.*

Employer :

Foie de veau	grammes	250
Os de veau brisés	—	250
Beurre	—	125
Poivre blanc en grains concassés	—	5
Bouillon ou eau	litres	2
Oignons moyens	nombre	2
Poireaux	—	2
Racine de persil	—	2
Branche de céleri	—	1
Sel nécessaire.		

Procédé. — Emincer finement le foie de veau; le poudrer copieusement de farine et le mettre dans une casserole contenant du beurre; ajouter l'oignon haché, les poireaux, le persil et le céleri émincés et faire colorer vivement; mouiller avec

le bouillon ou l'eau chaude; ajouter le poivre, les os brisés, couvrir et laisser cuire lentement pendant deux heures. Retirer les os et passer au tamis en pressant légèrement. Verser dans une soupière contenant des croûtons de pain frits. — Ces deux précédentes recettes ont été publiées par M. J. De Gouy, dans le journal *La Cuisine*. — Bruxelles.

Soupe au lait. — Dans le sens stricte du mot, ces sortes de soupes ne devraient renfermer d'autre liquide que du lait; de là vient sans doute le proverbe : *monter comme une soupe au lait*, les soupes contenant moitié lait et moitié autre liquide ne montant pas.



Fig. 1,094. — Soupière et assiette en porcelaine.

Soupe au lait à la paysanne (*Cuis. de campagne.*) — *Formule 5,220.* — Tailler mince du pain rassis et le mettre dans la soupière; mettre sur le feu une quantité relative de lait frais avec un peu de sucre et de sel, en ayant soin de ne pas laisser monter; lorsqu'il a bouilli, le verser sur le pain dans la soupière, mettre le couvercle et laisser tremper un instant.

Soupe au lait à la royale. — *Formule 5,221.* — Employer :

Lait	litres	3
Œufs	nombre	6
Laurier piqué d'un clou de girofle	feuille	1
Sel et un peu de sucre.		

Procédé. — Séparer les jaunes d'œufs des blancs et mettre les jaunes dans la soupière; faire pocher les blancs à l'étuve chaude avec une petite goutte de lait, assaisonner d'un peu de poivre blanc et de sel, comme un appareil à la royale. Pendant ce temps faire bouillir le lait dans un vase très épais et préalablement mouillé, (pour éviter de brûler), avec la feuille de laurier, le sucre et le sel. Sortir la feuille de laurier, lier les jaunes d'œufs dans la soupière en versant du lait à petites doses pour commencer. Démouler l'appareil aux blancs d'œufs sur un couvercle de casserole, le tailler en losanges et les mettre dans la soupe. — Cette soupe, pour être parfaite, doit être faite avec du lait venant d'être trait. Facultativement on peut y ajouter des croûtons de pain frits au beurre.

Soupe au lait à la semoule. — *Formule 5,222.* — Mouiller préalablement une casserole et mettre dedans un litre de lait, sel et soixante grammes de beurre fin. Mettre en ébullition et ajouter la semoule en pluie, en quantité relative pour trois litres de liquide. Lorsqu'elle est cuite, ajouter deux litres de lait frais et faire bouillir.

Remarque. — On opère de la même façon pour la soupe au lait, au sagou, au tapioca et aux perles du Japon.

Soupe aux herbes (*Dépurative*). — *Formule 5,223.* — C'est au printemps que l'on doit se mettre au régime de cette soupe.

Procédé. — Eplucher, laver en quantité relative des dents-de-lion, des laitues, des sommités d'orties nouvelles, d'oseille, de cochléaria, de pourpier, de cresson et de cerfeuil. Hacher finement le tout ensemble à l'exception du cresson.

Mettre de l'eau sur le feu, la saler; lorsqu'elle est en ébullition ajouter les herbes, faire cuire cinq minutes; au moment de servir, ajouter un fort morceau de beurre fin et le cresson haché. Verser le tout dans la soupière sur des croûtons de pains ou simplement des tranches. — On peut facultativement lier cette soupe avec du lait, des jaunes d'œufs ou simplement de la crème fraîche. Se prend pour premier déjeuner.

Soupe à l'alénois. — Voir ce mot.
Soupe à la bière. — Voir Form. 400 et 401.
Soupe à la polonaise. — Voir Borsch.
Soupe Buséga. — Voir ce mot.
Soupe aux choux. — Voir ce mot.
Soupe à la portugaise. — Voir Cucido.
Soupe à la Dolgorouki. — Voir ce mot.
Soupe à la courge. — Voir ce mot.
Soupe garbure. — Voir ce mot.
Soupe de gribouis. — Voir ce mot.
Soupe de haricots. — Voir ce mot.
Soupe à la Jacobine. — Voir ce mot.
Soupe à la Julienne. — Voir ce mot.
Soupe de garvance. — Voir ce mot.

Bouillabaisse. — *Formule 5,224.* — La bouillabaisse, qui n'est autre qu'une soupe où il y a à boire et à manger, n'en constitue pas moins l'un des mets les plus originaux, les plus exquis, les

plus inimitables de la cuisine phocéenne, et, comme l'a dit un poète dont le nom m'échappe, pour être parfaite elle doit être exécutée sous la brise marseillaise :

LA BOUILLABAISSE

D'ail? Il en faut un peu, rien que pour maintenir
Le vrai principe;
Mais très peu, je vous dis : un souffle, un souvenir
Qui se dissipe?

De safran? Il en faut pas mal, et toutefois
Pas trop encore...
Mais assez, cependant, pour qu'en trempant les doigts
Ça vous les dore?

De poisson? Il en faut. Mais poisson de fin goût
Péché sur place,
Et langouste, et merlan, et saint-pierre, et surtout
De la rascasse!

D'huile? Il en faut aussi. Mais soyez bien prudents,
Que l'on arrive
A n'en mettre pas plus qu'il tiendrait dedans
L'œil d'une grive!

De thym, de romarin, de fenouil, de persil?
Que l'on en mette
Dans un sac bien noué, bien propret, bien gentil,
Qui vous appête!

Faites bouillir le tout. Découpez le pain frais
En tranche épaisse...
(*Avec mépris*) Et peut-être qu'ainsi vous aurez, à peu près,
La Bouillabaisse.

Mais pour qu'elle soit vraie, et bonne, et sans défaut
— Une merveille! —
Plus que poisson, safran, ail, fenouil... il lui faut
L'air de Marseille!

J'ai décrit à l'article BOUILLABAISSE (Voir ce mot) les méthodes selon le principe marseillais. Essayons maintenant de faire une bouillabaisse comme on peut la faire partout.

Bouillabaisse à la parisienne. — *Formule 5.225.* — Parmi les poissons à écailles (les poissons à peau lisse et visqueuse doivent être rigoureusement proscrits) à chair blanche et ferme, de la même tendreté, de grosseur moyenne et de première fraîcheur, condition indispensable, on doit choisir : deux petites langoustes, et parties égales de chacun parmi les grondin, dorée, rascasse, barbue, rouget, cabillaud, merlan, vive, etc., autant d'espèces que possible. Habiller tous ces poissons, en supprimer la tête et la queue, les couper par tronçons d'égale grosseur, et les mettre dans le timbre sur la glace. Pour les amateurs il faut en moyenne trois cents grammes de poissons variés par personne.

Arracher le telson aux langoustes, avec lequel on entraîne le boyau intestinal et toute l'amertume qu'il contient. Couper les antennes et les pattes aux langoustes qui doivent être vivantes; on sépare les queues des troncs, on les coupe en tranche et on les met sur la glace avec les autres poissons. On coupe les coffres en deux en long, et on les met dans une casserole évasée avec un appareil mirepoix, vin blanc, débris de poissons, poivre concassé et sel, le tout mouillé avec un peu d'eau, de façon à obtenir un bon fumet de poisson, très réduit. Pendant ce temps on sort les coffres de langouste, on les pile au mortier et on passe au tamis; on recueille la purée crémeuse et on la dépose dans un bol.

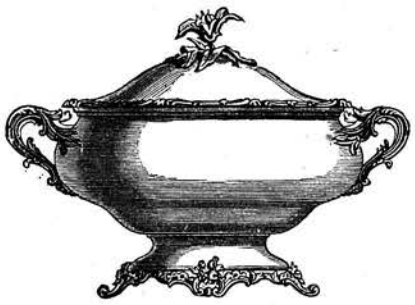


Fig. 1,095. — Soupière en argent.

Pour trois kilogr. de poisson, ciseler finement trois oignons moyens, quatre gousses d'ail; les faire revenir dans un sautoir profond; ajouter le jus de deux citrons ; une infusion de safran en feuilles, une pointe de piment ou cayenne, deux ou trois tomates rouges, pelées, égrenées et ciselées finement; ou, à défaut, un peu de purée de tomates d'Italie conservée; ajouter alors le poisson, la purée crémeuse des coffres et submerger avec le fumet qu'on a préparé ; s'assurer si elle est salée à point; couvrir la casserole et la mettre en plein feu ; à la première ébullition la découvrir, pour lui permettre de s'abaisser par l'évaporation pendant quinze à dix-huit minutes, le temps nécessaire à sa cuisson.

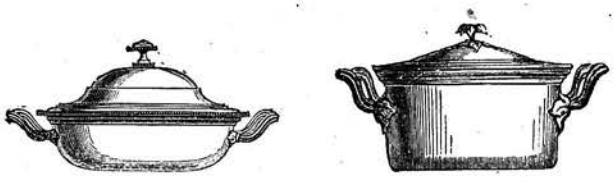


Fig. 1,096. — Soupières évasées pour soupe de poisson.

Mettre dans un plat creux ou un légumier une ou deux tranches de pain, par personne, d'environ un centimètres d'épaisseur ; les arroser avec la partie grasse qu'on enlèvera sur la bouillabaisse; tourner les tranches et décanter dessus en passant à travers un tamis les trois quarts du bouillon de la bouillabaisse. Dresser le poisson dans un autre petit plat creux et servir en même temps.

Remarque. — Tous les poissons que je viens d'indiquer ne sont pas strictement nécessaires; avec une langouste vivante ou des écrevisses; quelques poissons à chair ferme: turbot, barbue, merlan, vive, rouget, que l'on trouve un peu partout, on sauve les apparences d'une bouillabaisse, si elle est bien faite. L'art de faire la bouillabaisse, ailleurs que sur le littoral de la Méditerranée, consiste à faire un bon fumet de poisson, à ne se servir que de la décoction du safran en feuille pour échapper à la falsification, qui communique un très mauvais goût, et à n'employer que du poisson très frais.

Il est aussi très important de suffisamment relever le fumet de poisson par les épices: l'ail, le piment et le safran sont les trois agents qui doivent la relever de concert harmonieux et essentiel. En mouillant lorsqu'on met le poisson sur le feu l'assaisonnement doit être parfait; on s'assure donc à ce moment de l'état de sel. Un cuisinier expérimenté et savoriste ne touche plus à la bouillabaisse, que pour la dresser, étant certain de son exquisité.

Soupe à la bière à l'allemande. — *Formule 5,226.* — Les doses suivantes sont pour un service ou dix personnes.

Employer :

Sucre en poudre	Grammes	225
Fécule	—	10
Bière blonde	Litres	3
Crème fraîche légère	Décilitre	1
Jaunes d'œufs	Nombre	8
Cannelle	Bâton	1

Procédé. — Mettre la bière sur le feu dans une casserole avec le sucre et la faire chauffer jusqu'à l'ébullition. Pendant ce temps, délayer dans la soupière les jaunes d'œufs, la crème, la fécule et le sucre; verser dessus la bière bouillante et retirer le bâton de cannelle; ajouter des croûtons de pain frits au beurre clarifié. — Cette soupe, de même que celles déjà décrites au mot *bière*, sont très estimées en Allemagne.

Soupe au vin blanc à l'allemande. — *Formule 5,227.*

Employer :

Vin blanc sec	Litre	1
Sucre concassé	Grammes	125
Fécule	—	30
Zeste de citron	Nombre	1/2
Jaunes d'œufs	—	4
Cannelle	Bâton	1/2

Procédé. — Mettre le vin blanc dans une casserole sur le feu et en réserver un demi-verre; ajouter le zeste, la cannelle et le sucre; faire bouillir et ajouter en remuant la fécule préalablement délayée avec le vin blanc réservé. Couvrir et tenir au chaud, sur le coin du fourneau. D'autre part, délayer dans la soupière les jaunes d'œufs et le beurre et passer la soupe sur la liaison en remuant. On peut facultativement ajouter de minces tranches de pain rôties au four et poudrées de sucre.

Soupe à l'écossaise (*Cocky-leeky-soup*). — De *cocky*, coq, et *leeky*, poireau; soupe au coq et aux poireaux. — *Formule 5,228.*

Procédé. — Préparer un pot-au-feu avec une poule, ou de préférence un vieux coq; un jarret de jambon anglais et un jarret de veau; le tout garni, après avoir écumé, d'une tête de céleri, d'un navet, carottes, oignon clouté et le sel nécessaire. D'autre part, couper des blancs de poireaux en morceaux de trois centimètres de longueur, les fendre en long et les faire cuire dans une petite casserole avec du bouillon; lorsque le céleri est cuit, le couper en morceaux d'un centimètre d'épaisseur et de trois de longueur. Les mettre avec les poireaux et les maintenir au chaud. Lorsque les viandes sont cuites, escaloper les poitrines du coq et le jambon, les déposer dans la soupière et verser le bouillon dessus.



Fig. 1,097. — Soupière en argent repoussé.

Soupe de grousses. — Voir la formule 4.435.

Soupe Pistou (*Cuis. marseillaise*), de *pestar*, piler, ou pilon, *mouleire*). — *Formule 5,229.* — On emploie, pour quatre litres d'eau, un kilo de pommes de terre épluchées, le même poids de haricots verts ou blancs frais, trois ou quatre tomates, pelées, égrenées, ciselées, sel, poivre blanc; couvrir la casserole et laisser cuire; lorsque la soupe est cuite, écraser les pommes de terre et ajouter cent vingt-cinq grammes de vermicelle frais; remuer souvent pour ne pas laisser attacher au fond.

D'autre part, piler au mortier six gousses d'ail, une branche de basilic frais, le tout arrosé d'huile d'olive; recueillir le tout en ajoutant dans le mor-

tier une cuillerée ou deux de soupe pour bien détacher les ingrédients, et ajouter le tout à la soupe avec une forte quantité de fromage de Hollande râpé.

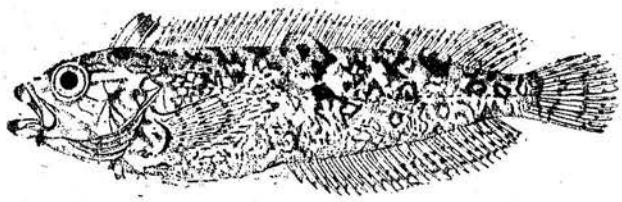


Fig. 1,098. — Sourcillier (Clinus).

Soupe de crouset (*Cuis. provençale*). D'après Morard, de : *crous*, croix, à cause des sections cruciales qu'on fait en coupant cette pâte.

Formule 5,230. — Préparer une pâte à nouille ferme, selon la formule 3,553; la découper en carrés de trois à quatre centimètres, les faire cuire huit à dix minutes dans l'eau salée, les retirer, les égoutter et les mettre par couches dans des plats, ne saupoudrant chaque rangée de poivre, de noix muscade et fromage, le tout haché ou pulvérisé, et faire gratiner. On arrose avec du bouillon ou de l'eau salée, grassement beurré. — Cette soupe est le mets traditionnel des repas de famille et particulièrement de celui de la veille de Noël dans le Var, la haute Provence et le Dauphiné.

Soupe aux morilles. — *Formule 5,231.* — Aussitôt cueillies couper les morilles fraîches en deux ou quatre morceaux; les mettre dans une terrine avec un peu d'eau pour les débarrasser de la terre et des impuretés qu'elles pourraient contenir; bien les égoutter et les mettre dans une casserole avec une bouteille de vin blanc, du beurre, du sel et du poivre. D'autre part, faire cuire à blanc trois cuillerées de farine dans du beurre; mouiller avec trois ou quatre litres d'eau, saler, poivrer, et aussitôt que les morilles sont en ébullition, mélanger le tout. Laisser cuire. Au moment de servir, lier la soupe avec cinq ou six jaunes d'œufs et du beurre fin.



Fig. 1,099. — Soupière à pieds.

Tschoutschina (*Soupe froide*). — *Formule 5,232.* — Aussi appelée *Tschipounicha*. Cette soupe est très usitée en Russie méridionale, Caucase et la Crimée.

Procédé. — Mettre dans une casserole, sur la glace, une bonne cuillérée de moutarde russe et un peu de moutarde ordinaire, puis une forte poignée de raifort râpé, un peu de fenouil haché, des concombres taillés en petits dés, sel, sucre, le tout délayé avec deux litres de *Kisselé Schy* (Voir ce mot), puis ajouter des queues d'écrevisses coupées en deux, des escalopes de *soudac*, sandre, de *siguis*, lavaret, truite, perche, cuits à l'eau salée, sans peau et sans arête, et refroidis. Ajouter aussi un gros morceau de glace. Servir en même temps une assiettée d'oignons verts ciselés. On doit avoir soin, en dressant le potage dans les assiettes, que toutes les garnitures soient bien réparties.

Batvinia (*Soupe froide*). — V. POTAGE FROID.

Okrochka (*Soupe froide*). — Voir ce mot.

Klodnich (*Soupe froide*). — Voir ce mot.

SOUPIR, *s. m.* — Nom donné à une pâtisserie fondante que l'on prépare de la façon suivante :

Soupirs (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 5,233.* — Foncer des petits moules à tartelette avec de la pâte sucrée; les garnir de crème d'amande, dresser dessus de la meringue italienne en forme de poire; imiter le pédoncule avec un filet d'angélique. Glacer au fondant de diverses couleurs.

SOURCILLIER, *s. m.* — Nom vulgaire d'une espèce de poisson de la famille des Gobioïdes, du genre *Clinus*. On en distingue plusieurs variétés qui habitent la Méditerranée. Le C. variolé et le C. sourcillier, qui nous occupe (fig. 1,098). Sa chair blanche et délicate se traite comme celle du rouget.

SOURY, *s. m.* — Nom indien du vin de coco. (Voir ce mot.)

SOUS-NOIX, *s. f.* — Dans le bœuf, le mouton et le veau, le morceau qui se trouve sous la noix.

SOUVAROFF (*Souvarow*). — Nom d'un célèbre général russe né à Moscou en 1729 et mort en 1800. On a donné son nom à la petite pâtisserie suivante :

Souvaroff (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 5,234.* — Foncer des petits moules à tartelettes avec de la pâte sucrée; les emplir avec de la marmelade d'abricot, les recouvrir avec la même pâte; les sonder, les piquer, les cuire à four chaud et les glacer en les sortant du four.

SPAGHETTI, *s. m.* — Nom que les Italiens donnent aux plus petits des macaroni. (Voir ce mot.)

SPANN, *s. m.* — Mesure de capacité suédoise de la contenance de 732 litres.

SPARE, *s. m.* — Nom donné à un groupe de poissons acanthoptérygiens, formant la famille des sparoïdes et dont les genres principaux sont la *sargue*, la *dorade*, le *pagel*, le *dentex*, etc.

SPATULE, *s. f.* — Sorte de cuillère de bois aplatie d'un côté et formant le manche de l'autre, dont les pharmaciens, les confiseurs et les cuisiniers se servent pour réduire les substances alimentaires; on en fait en cuivre, en fer étamé, en métal argenté, en ivoire et en bois; il y en a de toutes les dimensions.

Spatule se dit aussi d'un oiseau aquatique de la Louisiane, dont la chair est très estimée; on l'appelle ainsi à cause de la forme de son bec aplati.

SPHYRÈNE, *s. f.* — Poisson de la Méditerranée, *Exos sphyryrœna*, de Linné; nom qui a été emprunté au quinzième siècle aux ichthyologistes grecs. En Italie, on l'appelle *spetto*; en français il prend quelquefois le nom de *spet* ou *brochet de mer*; il atteint une longueur d'environ quatre-vingts centimètres.

Il tient le milieu entre le cabillaud et le brochet. Sa chair blanche, ferme, est de facile digestion. Pour sa préparation culinaire voir BROCHET. Dans quelques espèces de ce poisson, à certaines époques, la chair est considérée comme vénéneuse.

SPIRITUEUX, EUSE, *adj.* *Spirituosus*, de *spiritus*, esprit; all. *Spirituös*, *geistig*; angl. *spirituous*; ital. *spiritoso*; esp. *espirituoso*. — Se dit de tous les alcools ou des liquides qui en contiennent. (Voir ALCOOL.)

SPONDYLE, *s. m.* — Mollusque bivalve, voisin de l'huître par sa conformation, et dont les coquilles, hérissées de piquants, sont de couleurs très belles et très variées. Il est commun en Italie où on le mange comme les huîtres.

SPONGADE, *s. f.* — Nom italien du sorbet. (Voir ce mot.)

SPRUCE BEER, *s. f.* — Bière anglaise et américaine, préparée avec une décoction de bourgeons de sapinette, *Picea nigra*, à laquelle on ajoute de la mélasse et qu'on abandonne à la fermentation.

SQUALE, *s. m.* (*Squalas acanthias*). — Genre de poissons chondroptérygiens, très voraces, dont les espèces en sont considérables : le *requin*, la

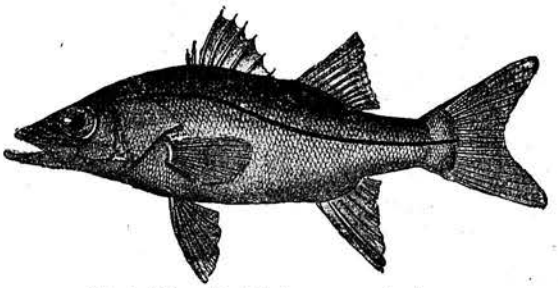


Fig. 1,100. — Brochet de mer ou *sphyrène*.

roussette, l'*aiguillat* appartiennent à ce genre qui ne renferme que des poissons dont la taille peut atteindre un mètre quatre-vingts centimètres. Leur chair dure se prépare comme celle de l'anguille de mer.

SQUILLE, *s. f.* (*Squilla*). — De l'esp. et l'ital. *langoustino*; aussi appelée *crevette de mer*, *mante de mer*. — Genre de crustacés de l'ordre des *Stomapodes*, de la famille des *Unicuirassés* et de la tribu des *Squilliens*; elle a l'aspect d'une grosse crevette et mesure avec ses antennes environ 25 centimètres de longueur. Sa bisque décarapacée est de la grosseur d'un doigt ou du pouce.

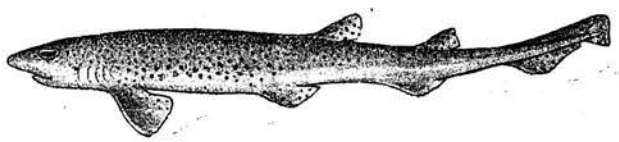


Fig. 1,101. — Squale ponctué.

Les Romains en étaient très friands, d'après le passage du *banquet des sophistes*. (Voir APICIUS.)

Les langoustines se préparent comme les écrevisses et les homards et constituent une belle et luxuriante garniture pour les poissons. On les pêche sur les côtes d'Espagne et d'Italie et dans la Manche; on en voit rarement sur le marché de Paris. Dans les moments où elles sont rares, elles valent de 30 à 40 francs le kilogramme. C'est de février en mai que ce crustacé est meilleur.

STACHYS, *s. m. pl.* — Genre de plante qui porte aussi le nom français d'*Epiaire*, famille des *labiées*, tribu de *Stachydées* à laquelle il donne son nom.

On en distingue un grand nombre d'espèces ; l'une d'elles le *stachys tuberifera*, ou *stachys palustris* de Linné, croît dans les lieux humides ; elle a été déversée sur le marché de Paris sous le nom vulgaire de *crosne du Japon*. Comme la truffe, ses propriétés alimentaires ont été découvertes par les porcs qui en sont très friands. La pulpe du stachys, blanche et fade, a besoin d'être relevée. On l'emploie pour garnitures ; on en prépare aussi des *mixed pickles* ; on le confit au vinaigre comme le cornichon et on en fait des purées et des potages.



Fig 1,102
Stachys ou Crosnes du Japon.

STÉARINE, *s. f.* All. *Stearin* ; angl. *stearine* ; ital *stearina* ; esp. *estearina*. — Substance grasse, solide, découverte par Chevreul. Sa formule classique est $C^{114} H^{110} O^{12}$; on l'obtient en fondant du suif dans l'essence de térébenthine dans laquelle elle reste dissoute ; cette solution, traitée, par l'eau, donne la stéarine qui, purifiée par plusieurs cristallisations dans l'éther, est blanche, cristallisable en petites aiguilles, fusible à 71°, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool et l'éther.

C'est à la stéarine qu'est due la solidité des graisses animales ; et, partant, plus la graisse est solide plus elle en contient. La *tristearine*, obtenue artificiellement par M. Berthelot, est identique à la stéarine naturelle ; elle peut servir comme cette dernière aux mêmes usages d'ornementation culinaire.

Emploi de la stéarine. — *Formule 5,235.* — On se procure chez un marchand de produits chimiques de la stéarine naturelle ; à défaut de celle-ci on peut employer la belle bougie, on la fait fondre doucement au bain-marie, on la retire du feu et on la remue jusqu'à ce qu'elle soit de couleur laitée ; on la coule alors dans les moules.

Selon le sujet que l'on veut couler on peut y ajouter un peu de paraffine et du blanc de baleine à dose plus ou moins forte, selon qu'on veut l'obtenir plus mate ou plus diaphane. Lorsqu'on veut s'en servir une deuxième fois, il est important d'y ajouter de la nouvelle stéarine pour maintenir sa blancheur ; à moins qu'elle soit coloriée, ce qui arrive rarement, la blancheur étant de meilleur goût.

Clarification de la stéarine. — *Formule 5,236.* — Lorsque la stéarine a été coloriée, on peut lui redonner sa blancheur naturelle de la façon suivante :

Procédé. — Mettre dans une casserole un peu de chaux éteinte, de l'eau, du noir animal et quelques gouttes d'acide sulfurique ; mettre la stéarine, soumettre à l'ébullition douce jusqu'à réduction de l'eau ; laisser reposer et décanter à travers un linge.

STERLET, *s. m.* (*Acipenser Ruthenus*, L.) Rus. *sterlédié*. — Le sterlet est l'une des plus belles variétés de l'esturgeon (Voir ce mot). Il se distingue des autres espèces par sa livrée et la supériorité de sa chair. Il habite l'Océan, la Méditerranée, la mer Rouge, la mer Noire, la Baltique et la mer Caspienne. Il remonte en troupes les grands fleuves, le Danube, l'Elbe, l'Oder, le Rhin, le Pô, le Volga et le Don.

En Russie, le sterlet est considéré comme le meilleur des poissons, il est aussi le plus cher ; il y en a qui se payent jusqu'à quatre-vingts roubles (350 francs). La réputation qu'a le sterlet dans le Nord, engagea le roi de Suède Frédéric Ier, à le multiplier dans les lacs de son pays, et le roi de Prusse Frédéric II à l'introduire en Poméranie et dans la marche de Brandebourg. En Russie, il y en a plusieurs variétés, mais le plus beau et le plus fin se reconnaît à la nuance jaune du ventre. On l'achète vivant toute l'année, venant du lac Ladoga ou du Volga.

Sterlet froid à l'Impériale *(Haute cuis. russe).* — *Formule 5,237.* — Le sterlet tué, vidé, on extrait le nerf de l'épine dorsale, puis on le farcit avec la farce ainsi préparée :

La farce. — On prépare en quantité suffisante une égale partie de saumon, de soudac et de filet de volaille. Le saumon est salé, poivré, poché au beurre dans un sautoir avec du vin blanc, jus de champignon et passé au tamis ; le soudac et les filets de volaille sont pilés, à l'état cru, séparément et passés au tamis et mélangés ensuite. On assaisonne de sel, poivre blanc, d'un peu de cayenne, de façon qu'elle soit un peu relevée ; on ajoute moitié beurre fin et moitié beurre d'écrevisse dans la proportion d'un tiers de beurre pour deux tiers de farce ; les beurres sont ramollis à l'état de pommade, de la même consistante que la farce ; on travaille le tout au mortier en ajoutant de la crème fraîche, de façon à obtenir une farce homogène,

légère, relevée, de couleur rose, appétissante. On ajoute à cette farce des truffes épluchées coupées en gros dés. On en farcit alors le sterlet et on en coud toutes les ouvertures.

La cuisson. — On fait cuire le sterlet dans un court-bouillon au vin blanc sec coupé de moitié d'eau et garn d'un appareil Mirepoix. Le court-bouillon doit à peine submerger le poisson, de manière à l'obtenir le plus concentré possible. On le soumet à l'ébullition, on le retire et on le laisse frémir doucement en l'arrosant souvent et en maintenant la poissonnière fermée. Pour cuire un gros sterlet il faut de deux heures à deux heures et demie. Le poisson étant cuit, on lève la grille; on retire la ficelle et on enlève la peau du poisson; on décante tout ou partie du court-bouillon qui se présente sous un aspect jaunâtre; on replace le sterlet dans la poissonnière et on l'y laisse refroidir.

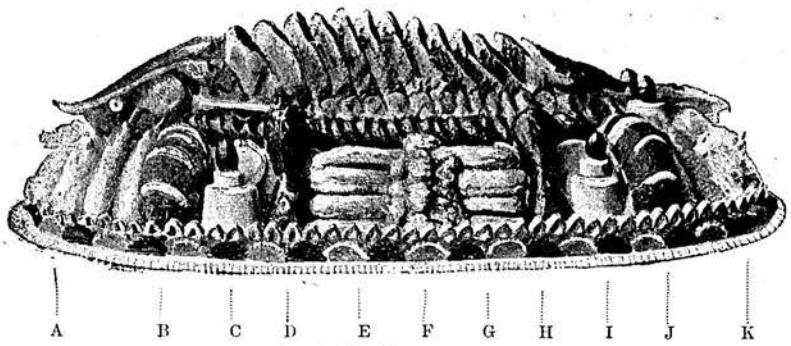


Fig. 1,103 (*Formule* 5,237).

A. Groupe de côtelettes de sterlet glacées à blanc, revêtues d'une patte d'écrevisse. — B et J. Queues de langoustes entières, découpées, remises à leur juxtaposition et glacées à la gelée limpide. — C et I. Deux timbales de farce à sterlet pochées, glacées à blanc et surmontées d'une grosse olive. — D et H. Filet de sterlet taillé en poire glacé à brun, avec une gelée de poisson à la sauce d'anchois. — E et G. Boudin de poisson au beurre, glacé à blanc. — F. Buisson de queues d'écrevisses glacées transparent. — K. Mousse de pain de poisson passé au tamis.

La gelée chaufroid. — Le fond de cuisson que l'on a retiré est allongé avec de la gelée de poisson et clarifié avec du caviar et blancs d'œufs; cette gelée, d'excellent goût, sert, au moment de se coaguler, à glacer le sterlet et les garnitures; on en prépare une partie *limpide*, l'autre *blanchie* avec du lait, et la troisième *brunie*.

Le dressage. — On prépare un fond de plat garni de ciment de riz que l'on place sur un plat de la longueur du poisson; on coupe le sterlet par darnes et on le dresse d'aplomb sur le fond du plat. On place le plat sur la glace et on glace alors le sterlet avec la gelée limpide pour permettre aux darnes de laisser entrevoir le sourire d'un rose tendre de la farce truffée aux perles noires se détachant comme des grains de beauté sur des lèvres roses. L'opération du glaçage doit se répéter par intervalles de quelques minutes au moins une dizaine de fois, de sorte que le poisson est d'un transparent très brillant. Selon leur genre, les garnitures sont glacées *limpide*, *blanche* ou *brune* séparément. La garniture se compose d'une bordure de ciment de riz blanc croûtonnée extérieurement de gelée brune et blanche. A la tête du poisson un groupe de côtelettes de sterlet, glacées à blanc, revêtues d'une patte d'écrevisse; de queues de langoustes entières, découpées et glacées à leur juxtaposition; de timbales de farce à sterlet pochées, glacées et surmontées d'une grosse olive; de filets de sterlet taillés en poires glacés à brun avec une gelée de poisson à la sauce d'anchois, les deux bouts pointus sont rapprochés de façon à former une massue; de boudins de poisson au beurre, glacés à blanc; de buissons de queues d'écrevisses glacées transparent; enfin, à la queue du sterlet, un pain de poisson passé au gros tamis, formant vermicelle et mousse. Le tout doit être exquis, le dressage régulier et d'une fraîcheur rigoureuse. L'artiste auquel est confié ce soin doit s'arranger pour servir le sterlet aussitôt le glaçage terminé.

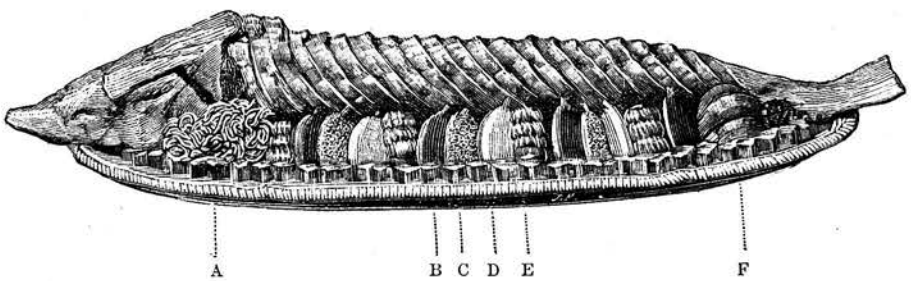


Fig. 1,104 (*Formule* 5,238).

A. Pain d'écrevisses poussé en vermicelle. — B. Côtelettes de sterlet chaufroitées. — C. Côtelettes de farce aux truffes hachées. — D. Escalopes de truite à la mayonnaise glacée. — E. Queues d'écrevisses glacées en bouquet. — F. Tomates en tranches salées et pimentées. Enfin, toutes ces garnitures sont entourées d'un cordon de croûton de gelée.

Cette pièce est accompagnée de saucières contenant de la mayonnaise aux piccalilly hachés; de sauce piccalylli et de ravigote, le tout séparé. Ce mets, dont il m'a été impossible de rendre le dessin plus précis, est d'une richesse somptueuse à son état naturel. — Comme on le voit, en Russie, on s'attache plus au luxe et à l'abondance des garnitures qu'à un surcroît inutile d'attelets. (Servi par Eug. Krantz à la Cour de Russie).

Sterlet en galantine pour buffet de bal (*Haute cuis. russe*). — *Formule 5,238.* — Le sterlet dont je représente la figure était d'une grosseur prodigieuse : un mètre quatre-vingts ; il n'a pas fourni moins de vingt-trois grosses darnes. On procède par la même méthode que pour le sterlet à l'impériale, à l'exception que l'on ajoute à la farce sus-indiquée des pistaches mondées ; pour le restant, le procédé est exactement le même.

Il est garni d'un pain d'écrevisses au beurre, poussé à la seringue avec douille à vermicelle, imitant le vésigha ; de côtelettes de sterlet glacées au chaufroid de poisson à la sauce d'anchois ; de côtelettes de farce de poisson aux truffes hachées et glacées ; d'escalopes de truites à la sauce mayonnaise glacée ; de queues d'écrevisses en bouquets glacés ; de tomates en tranches salées et pimentées ; de queues de homard glacées ; le tout couronné d'un cordon de croûtons de gelée faite avec le fond du poisson. Le sterlet est également glacé avec une gelée transparente.

Remarque. — On prépare le sterlet à toutes les méthodes usitées pour l'esturgeon, le saumon et la perche à la russe. On y ajoute le plus souvent du jus de concombres salés, au lieu de sel ordinaire.

STILTON (*Fromage de*). — L'un des fromages les plus estimés en Angleterre ; sa forme est cylindrique ; sa pâte, d'un blanc jaunâtre, se marbre de filets bleuâtres en vieillissant. (Voir FROMAGE.)

STOCKFISH, *s. m.* — L'un des noms allemands de la morue. (Voir CABILLAUD et MORUE.)

STOLZ, *s. m. pl.* — En Autriche, on appelle ainsi une pâtisserie sèche dont la formule est la suivante :

Stolz (*Pâtis. viennoise*). — *Formule 5,239.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Sucre	—	125
Beurre fin	—	150
Raisins mélangés	—	60
Œufs frais	nombre	2
Lait tiède	décilitres	3

Un peu de levure.

Procédé. — Faire le levain avec un quart de la farine et du lait ; aussitôt levé, pétrir le tout avec le sucre, le beurre, les raisins, les œufs et une quantité suffisante de lait pour faire une pâte assez ferme. Cette opération se fait le soir. Le lendemain, on fraise et on divise par petits morceaux de la grosseur d'un cigare et on en forme des tresses ; on les laisse lever sur les plaques, on les fait cuire à four moyen ; on les poudre de sucre en les sortant du four.

STORAX, *s. m.* (*Storax calamite*). — Autrefois *styrax*. All. et angl. *Storax ;* ital. *storace* ; esp. *estoraque*. — Le *storax calamite* n'est autre que l'ancien *styrax*.

Le storax découle naturellement ou par incision de l'*Alibouſier*, ou *styrax officinalis*, L. ; c'est un stimulant fort agréable, mais il est rare ; en pharmacie on le remplace généralement par le baume de tolu ; il fait partie des condiments aphrodisiaques de la cuisine orientale.

STRACCHINO, *s. m.* — Fromage d'Italie qui se fabrique aux environs de Milan. (Voir FROMAGE.)

STRITZEL, *s. m.* — Gâteau classique pour la Noël autrichienne.

Stritzel (*Pâtis. autrichienne*). — *Formule 5,240.*

Employer :

Farine tamisée	kilogrammes	1
Sucre en morceaux	grammes	60
Sel fin	—	10
Levure de bière	—	15
Beurre fin	—	250
Raisins de Malaga et Smyrne	—	125
Œufs frais	nombre	6
Citron	—	2
Lait tiède	litre	1/2

Un peu de muscade rapé et cumin en grains.

Procédé. — Faire le levain avec un quart de la farine, un peu de lait, la levure, le sel, le sucre, la muscade et un peu de beurre. Laisser lever. Eplucher les raisins ; rompre alors la pâte en ajoutant les œufs, le restant du beurre, les raisins et travaillant comme la brioche, en ayant soin de la maintenir plus ferme. Laisser lever encore.

Rompre de nouveau la pâte sur le tour ; la diviser par parties ; il en faut neuf pour former un stritzel ; quatre grandes, trois moyennes et deux

petites. Rouler toutes ces parties en fuseaux de la même longueur et faire une natte avec les quatre grandes parties ; la poser sur une plaque ; faire une autre natte avec les trois parties moyennes et la poser sur la première. Rouler sur elles-mêmes les deux autres parties et les mettre sur les autres tresses. Souder les extrémités ; laisser lever un peu, dorer le tout, saupoudrer de sel en grains, de cumin et faire cuire. S'ils sont gros, on les coupe en tranches et on les fait légèrement griller.

STROMATÉE (*Stromateus*). — Genre de poissons acanthoptérygiens, de la famille des scombéroïdes, renfermant un grand nombre d'espèces, dont l'une, le *stromateus fiatola* (Voir FIATOLE), habite la Méditerranée ; celle qui fournit la chair la plus délicate habite la mer des Indes, où les colons français la désignent sous les noms de *Pamples* ou *Pambes*. (Voir ce mot.)

Sa chair est plus délicate que le turbot et la barbue, elle peut subir les mêmes préparations culinaires que ces derniers, la sole, etc.

STRAW CHEESE. — De *straw*, paille, et *cheese*, fromage ; pailles au fromage. — Petite pâtisserie chaude très estimée en Angleterre et dont la formule suit :

Cheese straws (*Pâtis. anglaise*). — *Formule 5,241.* — Mélanger dans un peu de farine, un peu de poivre de Cayenne ; râper en quantités égales du fromage parmesan et gruyère de premier choix. Abaisser du feuilletage ; poudrer chaque tour avec un peu de fromage et de farine condimentée ; donner ainsi huit tours ; laisser reposer un instant en dernier lieu, abaisser la pâte à 3 millimètres de hauteur ; avec la lame d'un couteau en couper de petits filets carrés longs de 12 centimètres ; les aligner sur une plaque beurrée, les faire cuire vivement, les détacher avec la lame du couteau et les dresser en pyramide sur serviette. — Ils accompagnent généralement le thé.

STRUDEL, *s. m.* — Sorte de gâteau national bavarois, qui se prépare de la façon suivante :

Strudel. — *Formule 5,242.* — Préparer une pâte à nouilles au beurre selon la formule 3,554. Allonger cette pâte en la tirant au coin de la table sur toutes ses surfaces, de façon à la rendre le plus mince possible. La diviser en carrés longs très réguliers.

Pendant ce temps on aura coupé en petits dés la pulpe d'une douzaine de pommes que l'on dépose dans une terrine avec du sucre en poudre, du raisin de Corinthe épluché, des amandes hachées, de la cannelle en poudre et un peu de cognac ; mettre sur chaque carré de nouille un peu de cet appareil ; en humecter les bords, les rouler sur eux-mêmes à la façon d'un petit rouleau allongé et souder les extrémités ; les aligner dans un sautoir beurré. Passer sur chaque rouleau un pinceau trempé dans du beurre fondu ; les dorer ensuite, ajouter un peu de lait et les faire pocher au four la casserole couverclée. Lorsque les gâteaux sont cuits, le lait doit être réduit. Les saupoudrer de sucre en les sortant du four et servir chaud.

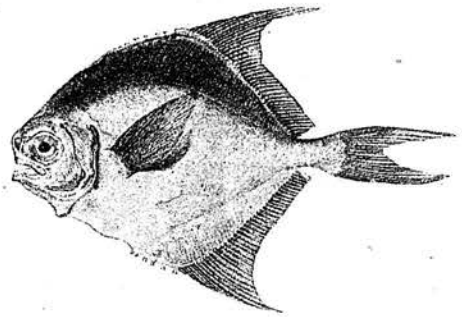


Fig. 1,105. — Stromatée des Indes.

STRUTHIOPHAGE, *s. m.* — Qui fait de la chair d'autruche sa principale nourriture.

STSCHI. — Voir POTAGE TSCHI.

SUBLET, *s. m.* — Petit poisson acanthoptérygien osseux, dont le museau est protractile, et qu'on trouve sur les côtes dans la Méditerranée ; on le mange frit ou grillé, sa chair est estimée.

SUCET, *s. m.* — Espèce de petite lamproie de rivière. (Voir LAMPROIE.)

SUCRE, *s. m.* (*Saccharum*). — All. *Zucker* ; angl. *sugar* ; rus. *sakhar* ; ital. *zucchero* ; esp. *azucar*. — Principe neutre non azoté, de saveur douce et soluble dans l'eau.

Les anciens ne connurent point le sucre. Salomon est le premier qui mentionne la canne à sucre qu'il dénomme *canne aromatique* parce qu'on se servait de son *miel* autant pour édulcorer que pour les offrandes divines, comme de l'encens (*Cant.*, IV, 14) ; Dioscoride le nomme *miel de roseaux*, qui, avec le miel des abeilles, la manne du *tamaris* et la fabuleuse manne de la vallée de Sin furent les seuls édulcorants des anciens jusqu'à ce que les conquêtes d'Alexandre, 336 avant le Christ, firent

connaître la canne à sucre aux Grecs qui lui firent donner une grande extension et fut pendant des siècles le seul sucre végétal connu. (Voir *Canne*.)

La chimie découvre enfin un grand nombre d'autres végétaux saccharifiables, et, peu à peu la cristallisation, le raffinage industriel nous ont livré ce produit merveilleux justement considéré, par la moderne société, aussi indispensable que le sel; mais ce ne fut qu'au XIVe sicle que le sucre blanc nous arriva d'Egypte. Au moyen âge le sucre était encore réservé aux domaines de la médecine et de la pharmacie. Dans la farce théâtrale de Pathelin, jouée en 1640, l'apothicaire conseille aux malades d'user un peu de sucre fin. Sous Henri IV le sucre raffiné se vendait encore à l'once chez le pharmacien; le sucre fut cher et rare jusqu'à ce que la betterave eût détrôné chez nous la canne à sucre.

Les sciences nouvelles ont reconnu que le sucre cristallisable ou *saccharose* est un des principes immédiats les plus répandus dans les règnes végétal, animal et certaines matières minérales; la *canne à sucre*, le *maïs*, le *sorgho* (Joulie), les *betteraves*, le *melon*, la *courge*, la *patate*, la *châtaigne*, le *navet*, la *carotte;* les fruits des tropiques : l'*ananas*, le *mango*, la *sapotille*, l'*orange-douce*, la *banane*, la *pêche*, la *prune*, le *raisin*, etc. (Avequin), enfin dans le lait, les os des mammifères, et dans la houille (Fahlberg 1879) sous le nom de *saccharine* qui est *trois cents* fois plus sucrée que le sucre ordinaire; dans la sève de quelques palmiers; l'*érable* (Voir ce mot), le *frêne* et dans les feuilles du *tamaris*, etc.

Toutes les substances qui contiennent une certaine quantité de sucre sont susceptibles de fermentation lactique ou alcoolique. Les sucres sont considérés en chimie comme des *hydrates de carbone,* c'est-à-dire des corps composés unis aux éléments de l'eau tels que les *glycoses* $C^{12}H^{12}O^{12}$ et les *saccharoses* $C^{12}H^{11}O^{11}$. On divise les sucres selon leur provenance et leur composition chimique. Les premiers ont pour type la *glycose* ordinaire de raisin et comprennent, en outre, l'*eucalyne*, la *galactose*, l'*inosite*, la *lactose*, la *lévulose*, la *maltose* et la *sorbine*; les seconds ont pour type le sucre de canne, et comprennent la *mélézitose*, la *mélitose* et la *mycose* ou *tréhalose*. Une troisième classe de principes sucrés est constituée par les corps qui, comme la *dulcite*, la *manite*, la *pinite*, la *quercite* renferment une proportion d'hydrogène supérieure à celle qui est nécessaire pour que la combinaison avec l'oxygène représente les éléments de l'eau.

Analyse chimique. — Le sucre pur cristallisable ($C^{24}H^{22}O^{22}$) a donné à l'analyse complète, sur 100 parties :

Carbone	42,10
Hydrogène	6,43
Oxygène	51,47
	100,00

Le sucre, même raffiné, contient toujours, en outre, des substances minérales. Les sucres bruts sont toujours plus ou moins impurs. Les sucres de betterave se distinguent par leurs propriétés alcalines qu'ils renferment.

HYGIÈNE. — Le sucre est un condiment analeptique, ne laissant pas de résidu, mais inapte à entretenir la vie à lui seul, (Chosat, *Compte rendu de l'Académie des sciences* 16 octobre 1843). Il ne peut donc être classé parmi les aliments que dans le sens restreint d'aliment respiratoire, parce qu'il fournit du carbone à la respiration. S'il est reconnu que le sucre doit entrer en proportion minime avec le sel dans l'alimentation des enfants, on ne saurait trop se garder d'en abuser; il ne tarderait pas à amener des troubles digestif et la constipation.

Le sucre peut apaiser la faim en apparence, mais il altère et détermine singulièrement la soif; on doit donc ne sucrer que légèrement les tisanes des malades lorsqu'elles sont souvent répétées. Si le sucre est nécessaire à l'économie humaine, son abus en est encore plus pernicieux.

USAGE CULINAIRE. — Le sucre pur, raffiné, blanc et cristallisé a fait faire un pas immense à l'art du confiseur et du pâtissier. Que de merveilles depuis un siècle, que de progrès réalisés dans ces suggestifs bonbons de la confiserie fine qui font la joie des bambins et le bonheur des mamans. Aussi c'est avec plaisir que je vais décrire pour mes nombreux amis, non moins gourmands, de friandes formules :

Sucre candi *(Confiserie).* — *Formule 5,243.* La fabrication du sucre candi est passée aujourd'hui au domaine des raffineurs qui utilisent en gros les égouttures et produisent ainsi des sucres candis supérieurs, tout en obtenant de meilleurs résultats de rendement. Voici, toutefois, le moyen de le produire en détail.

Procédé général. — Faire cuire du sucre blanc au *soufflé* (37 degrés) et le mettre dans des candissoirs ou caisses en cuivre (quelquefois étamées) que l'on porte à une étuve chauffée à 40 degrés. Les candissoirs sont généralement garnis de fils blancs à égale distance et disposés en quinconce autour desquels vient se cristalliser le candi en

prismes rhomboïdaux et portant des facettes hémiédriques. Après quatre à cinq jours, on coule les égouttures, on lave vivement le sucre candi à l'eau froide pour lui donner du brillant et on le fait sécher. Les égouttures servent dans les fabriques à faire le sucre d'orge; on peut l'employer pour faire des sirops, des confitures, etc.

Remarque. — On peut aussi faire le sucre candi dans des caisses rondes ou demi-sphériques comme des bassines; dans ce cas le candi s'attache aux parois et on le détache au couteau pour le faire tomber entier. Dans les opérations au fil, la caisse est perforée de petits trous dans lesquels on passe les fils et sont ensuite fermés extérieurement avec du mastic avant de verser le sucre. L'étuve doit être isolée du laboratoire et de la rue et établie en lieu silencieux, loin des bruits du pilon, des machines ou des secousses des voitures qui font *friser* ou masser le candi. L'étuve doit être ouverte le moins de fois possible parce que le courant d'air arrête la marche de la cristallisation. Le beau sucre candi est transparent, limpide ou ombré, à moins qu'il soit coloré.

Sucre candi pour champagniser. — *Formule 5,244.* — Pour le candi destiné à être introduit dans les bouteilles de vin de Champagne pour le faire mousser, on doit opérer avec du sucre fait avec du saccharose de canne. Ces conditions sont indispensables pour obtenir un degré précis de ferment qui se manifestera au retrait du bouchon (Voir CHAMPAGNE).

Sucre candi blanc. — *Formule 5,245.* — On nomme *candi blanc d'alun* le sucre candi dans lequel on a eu soin, pendant sa cuisson au grand soufflé (38°), d'ajouter une quantité relative d'acide acétique dédoublé ou d'acide citrique. On conduit la cuisson du sucre avec les mêmes soins que dans le sucre au cassé pour filer. Lorsqu'il est au grand soufflé on le verse dans les candissoirs préalablement mouillés de kirsch et égouttés. Après cinq jours d'étuve à 40 degrés le sucre candi doit être prêt. On termine comme il est indiqué plus haut.

Sucre candi rose. — *Formule 5,246.* — On ajoute du carmin au sucre en cuisson au moment où il a atteint le soufflé; on l'amène à point (37°) et on le verse dans les candissoirs.

Remarque. — Par les mêmes procédés on fait des sucres candis de toutes couleurs, *jaune*, *brun*, *vert*, *violet et bleu*; on ajoute la couleur, liquide ou en poudre, dans le sucre selon l'état de dissolution, et lorsque le sucre est au grand soufflé on le coule dans les candissoirs. Pour le bon goût et la pureté de ces sucres je conseille de ne pas sortir des deux formules classiques: le candi naturel et le candi blanc.

Bonbon candi. — Voir BONBON.

Clarification du sucre. — Voir CUISSON et CLARIFICATION.

Cuisson du sucre. — Voir CUISSON.

Sucre de pomme. — Voir ce mot.

Sucre d'orge (*Conf. industrielle*). — *Formule 5,247.* — J'ai décrit à l'article *Orge* les moyens de faire le vrai sucre d'orge émollient. Voici comment procèdent les industriels :

Procédé. — Les industriels se servent pour cela des égouttures de sucre candi; pour cela, ils le font cuire au *gros cassé*, avec une égale quantité de sucre blanc, en ayant soin d'ajouter de l'acide acétique et un peu de sirop de blé pour le rendre plus gras et l'empêcher de grener. Lorsqu'il est cuit, on le coule sur le marbre légèrement huilé et, après un instant, on ramène les extrémités vers le centre à l'aide d'un gros couteau, de façon à ce que le refroidissement soit uniforme; on divise alors par parties et facultativement, on le tord par petites bandelettes ou bien on le tire, ce qui le blanchit un peu, et on le divise avec le couteau par morceaux d'une égale longueur. En lui donnant diverses couleurs, en ajoutant un peu d'acide et un arome, et en le coupant à deux centimètres de longueur, on obtient ce que l'on appelle *berlingot*. (Voir ce mot.)

Comme on le voit, il y a absence de décoction d'orge, ce qui permet aux confiseurs de foires de produire plusieurs variétés apparentes de bonbons avec une seule et même cuite.

Sucre d'orge au lait d'amande. — *Formule 5,248.* — Employer :

Orge perlé	grammes	250
Amandes mondées	—	250
Eau	litres	5

Procédé. — Ecraser un peu les amandes et les mettre dans une casserole forte de fond avec l'orge lavé; ajouter l'eau et faire cuire doucement pendant quatre heures; passer la décoction à travers l'étamine; mettre une quantité suffisante de sucre et cuire au *gros cassé*, en ajoutant un peu d'acide acétique ou d'acide citrique. Le verser sur un marbre légèrement huilé; ramener les extrémités vers le centre pour le refroidir partout également et, aussitôt que la chaleur le permettra, tirer le

sucre pour le blanchir; le tordre et le couper par morceaux d'égale longueur. — Ce sucre doux, émollient, est un des bonbons que l'on peut offrir sans danger aux enfants; modérément, bien entendu.

Sucre de fruits. — *Formule 5,249.* — Préparer une quantité déterminée, deux litres, par exemple, de jus de fruits cuits : groseille, framboise, cerise, abricot, pêche, airelle, raisin, etc.; ajouter le jus d'un ou deux citrons, selon l'acidité du fruit.

D'autre part, faire cuire avec de l'eau 2 kilog. de sucre au *gros cassé*; ajouter le jus de fruits; le ramener au gros cassé en remuant au fond, de façon à ce qu'il ne s'attache pas; couler le sucre dans les tubes et les laisser refroidir.

Remarque. — Pour tous les autres bonbons au sucre cuit, voir à tous les mots qui s'y rapportent, où ils sont traités au complet : *Anis*, *Berlingot*, *Bonbon*, *Caramel*, *Cuisson*, *Dragée*, *Fleur*, *Glace*, *Pastille*, *Praline*, etc.

Cuisson du sucre. — *Formule 5,250.* — A l'article *Cuisson*, j'ai classé les degrés de cuisson du sucre d'après les termes du système Landry.

Voici maintenant un tableau des degrés de cuisson d'après le saccharomètre Beaumé.

TABLEAU DE DENSITÉ DES SIROPS ET DEGRÉS DE CUISSON DU SUCRE

Densité des sirops froids à la température de 15°			NOMS DES PHASES	degrés	NOMS DES PHASES	degrés
SUCRE	EAU	POIDS				
kilog.	centilit	degrés				
1	50	32	La nappe.....	20	Le soufflé.....	37
1	70	30	Le lissé.....	25	Le grand soufflé..	38
1	100	25	Le grand lissé...	30	Le boulé.....	39
1	130	22	Le perlé..... ..	33	Le grand boulé...	40
1	170	19	Le grand perlé..	35	Cassés ne se pèsent plus.	
1	200	18				

Si on voulait savoir ce que contient de sucre un sirop, une liqueur ou une eau sucrée, on n'aurait qu'à l'essayer à l'aréomètre Baumé; on saura exactement sa contenance en la comparant au tableau suivant :

TABLEAU INDIQUANT LA CONTENANCE DU SUCRE DANS UN LITRE DE LIQUIDE SUCRÉ, SELON SON POIDS

	EAU SUCRÉE											SIROP		
Liquide sucré, litre.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Pesant degrés.....	1	2	3	5	10	15	21	25	27	29	31	30	31	32
Contient sucre, gram.	20	40	60	120	250	500	750	875	1.000	1.225	1.250	825	900	1.000

On doit aussi retenir que 2 kilogr. de sucre fondu à *froid* dans un litre d'eau pèsent 34 degrés, tandis que la même quantité fondue à *chaud* ne pèsent que 32 degrés, selon Baumé. Demi-litre d'eau, 800 grammes de sucre pèsent 1 kil. 200 gram. et contiennent 1 litre de sirop à 22 degrés. — 13 kilogrammes de sucre rendent 18 litres de sirop à 32 degrés.

Choix du sucre pour les cuissons aux cassés. — *Formule 5,251.* — Comme on l'a vu plus haut, il y a dans le commerce deux principales sortes de sucre raffiné : le sucre de canne qui nous vient des îles, et le sucre de betteraves, indigène. Le sucre de betterave est préféré parce qu'il est plus cristallin, plus dur, et présente à la cassure un grain plus gros et plus brillant et est plus lent à se dissoudre. Dans un même pain, les deux tiers de la partie supérieure, sont toujours préférables au fond du pain. Ces questions de détail, simples en apparence, sont un point capital, au point de vue de la ténuité et de la conservation des sucres aux cassés.

Dosage des acides dans la cuisson du sucre. — *Formule 5,252.* — Autrefois on employait de l'acide tartrique; mais aujourd'hui l'acide acétique et l'acide citrique semblent être préférés. A défaut d'acide on peut se servir de jus de citron. Les acides doivent être ajoutés au sucre, lorsque la cuisson atteint le *petit cassé*, c'est-à-dire lorsque l'eau est à peu près évaporée; toutefois, on peut se servir d'un peu de jus de citron pour faciliter la dissolution du sucre dans l'eau; on l'emploie à la dose de 4 milligrammes par 2 kilogrammes de sucre et 1 litre d'eau. Le jus de citron a pour effet de faciliter la dissolution et la clarification du sucre.

Les personnes peu expérimentées peuvent se servir d'un papier tournesol, qui est le juste régulateur du trop ou pas assez d'acide citrique ou jus de citron. On met d'abord l'acide dans l'eau et on la soumet à l'ébullition; au premier bouillon, tremper dedans un bout de papier de tournesol bleu; si ce papier prend une teinte mauve, on a obtenu le résultat cherché; si, au contraire, il devient rouge cuivre, il faut jeter un peu de l'eau acidulée et en réajouter de la nouvelle; lorsqu'on obtient la teinte mauve on ajoute le sucre.

Cette première adjonction de jus de citron est, comme je l'ai dit, destinée à faciliter la clarification du sucre; une deuxième dose d'acide acétique destinée à le cristalliser sera ajoutée entre le *petit* et le *gros cassé*.

On donne un bouillon au sucre pour le clarifier

et lorsqu'il est parfaitement propre on le met dans le poêlon à cuire ordinaire, ou, mieux, dans le poêlon couvert et argenté, système Landry. Il est de forme plate, avec un couvercle percé au milieu, ce qui permet l'évaporation du sucre qui se condense sur les parois, sans s'y attacher, et se précipite naturellement.

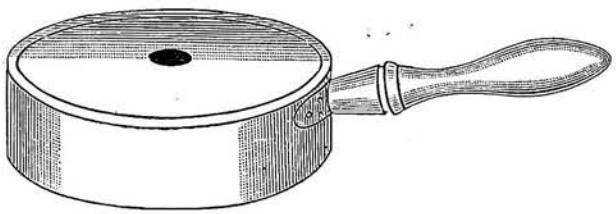
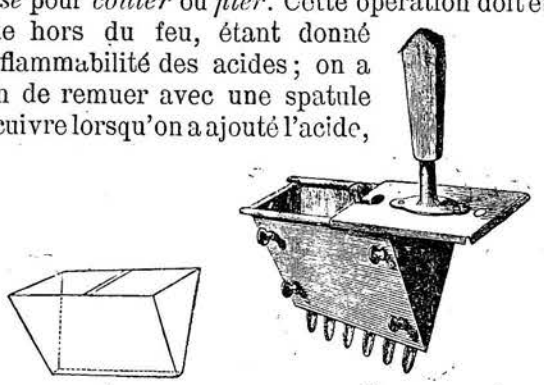


Fig. 1,106. — Poêlon, système Landry.

Lorsque le sucre a atteint le *gros boulé*, il n'éclabousse plus ; on enlève alors le couvercle et on nettoie les parois s'il est nécessaire, et on n'abandonne plus de vue sa cuisson ; si, à ce moment, les bouillons sont petits et bruyants, c'est un indice qu'il y a un peu trop d'acide ou que le sucre est de mauvaise qualité ; dans ce cas il faudra mettre très peu d'acide la deuxième fois ; si, au contraire, les bouillons forment de gros flocons, c'est un signe que la cuisson est parfaite. Lorsque le sucre est arrivé au *petit cassé*, on donne encore un bouillon et on ajoute enfin de 2 à 4 décigrammes d'acide acétique, selon ce que l'on en veut faire ; de 1 à 2 pour les sucres malléables ; de 2 à 4 pour les sucres cuits au *gros cassé* pour *couler* ou *filer*. Cette opération doit être faite hors du feu, étant donné l'inflammabilité des acides ; on a soin de remuer avec une spatule de cuivre lorsqu'on a ajouté l'acide,



A B

Fig. 1,107.
A. Cuvette à sucre. — B. Appareil ou boîte à filer le sucre, système Landry.

afin de bien l'étendre partout et on fait toujours ensuite donner un bouillon. La plus grande propreté doit régner dans toute l'opération de la cuisson du sucre ; la présence d'un corps étranger suffirait pour causer l'insuccès de l'opération.

Sucre filé. — *Formule 5,253.* — Le sucre pour filer se cuit à l'état *cristallin* ou *extrémité*, selon la form. 1,416. Notre ami A. Landry a trouvé un moyen ingénieux pour activer l'opération du sucre filé, il a créé une caisse munie de six petits becs, et comportant une *cuvette* en fer blanc A qui reçoit le sucre et s'introduit dans la caisse B, qui se ferme par en haut ; les six becs, fonctionnant immédiatement laissent couler six fils que l'on jette par un mouvement de va-et-vient plus ou moins précipité, selon la chaleur du sucre, au-dessus d'un bâton fixé dans une pose horizontale.

J'ai appliqué un moyen plus simple et plus original encore à ce système ; c'est d'établir un dévidoir très simple en bois de sapin à six bras, polis, huilés et frottés avec du drap ; ce dévidoir a quatre pieds, est muni d'une manivelle pour le faire tourner ; la machine à couler est suspendue soit au plafond ou à un objet quelconque, en lieu chaud, à une hauteur de 1 m. 50 à 1 m. 80 ; on place dessous le dévidoir, le sucre tombant vient se fixer aux bras et l'on tourne la manivelle, comme si l'on dévidait un écheveau de fil ; l'opérateur prend alors le sucre au dévidoir au fur et à mesure qu'il en a besoin.

Remarque. — Si l'on devait employer une grande quantité de sucre filé, on pourrait par ce moyen en fournir en abondance en très peu de temps ; dans ce cas on emploie deux cuvettes ; pendant qu'on lave celle qui a servi en la plongeant à l'eau chaude et en l'essuyant, on remplit la deuxième de sucre cuit pour remplacer l'autre. Lorsqu'on remplit la machine à filer le sucre les becs ne filent pas ; il suffit alors de les présenter à à la bouche du four ou sur la plaque du fourneau pour les chauffer, on reçoit les premières gouttes dans une assiette huilée. On peut aussi préalablement chauffer la cuvette avant d'y verser le sucre. Par ces moyens on peut filer simultanément du sucre de différentes couleurs. On peut produire ainsi, en très peu de temps, des gerbes, des voiles, des couronnes, des tresses du plus brillant effet.

Sucre opaque à couler ou à imprimer. — Voir FLEURS EN SUCRE.

Sucre tiré pour fleurs et feuilles. — Voir FLEURS EN SUCRE.

Coloration du sucre pour les feuilles. — Voir FLEURS EN SUCRE.

Sucre soufflé pour rocher. — *Formule 5,254.* — J'ai décrit, au mot ROCHER, une méthode pour faire le soufflé à l'italienne pour rocher. Voici une autre méthode

Faire cuire dans un poêlon 750 grammes de sucre au *gros cassé,* avec les précautions d'usage; aussitôt cuit, le mettre dans une casserole bien propre, suffisamment grande pour permettre au sucre de monter. Donner un bouillon au sucre, retirer la casserole du feu et ajouter trois bonnes cuillerées de glace royale bien travaillée, mélanger avec la spatule; aussitôt on voit le sucre monter, se boursouffler, puis retomber; le remettre sur le feu et il remonte alors une deuxième fois; aussitôt monté on le verse, pour le faire refroidir, dans un tamis contenant une feuille de papier blanc légèrement huilée; on colore la glace royale à son gré avant de l'ajouter dans le sucre cuit; aussitôt froid, on rompt le soufflé par morceaux pour garnir des mannequins en bois, pour former des socles.



Fig. 1,108.
Tambour à triple tamis.

Sucre à glace. — *Formule 5,255.* — Aussi appelé *glace de sucre* et *sucre royal.* — C'est de la poudre de sucre rendue impalpable, qu'on obtient après l'avoir passé au *tambour* à travers plusieurs tamis et en dernier lieu au tamis de soie.

Sucre en poudre. — *Formule 5,256.* — Le sucre en poudre est celui qui est passé au tamis moins fin que le tamis de soie et dont on se sert pour les gâteaux; il est bien entendu que ces sucres sont pilés au mortier pour les réduire en poudre avant d'être tamisés. Pour la préparation de ces sucres *en poudre* et *à glace,* on se sert d'un tambour à trois chambres, séparées chacune par un tamis de différentes finesses; le premier retient le sucre en grains, et ne laisse passer que de fines molécules; le deuxième, qui est en soie, ne laisse passer que la poudre ténue, impalpable, qui est la glace; ce tambour est fermé d'un couvercle pour empêcher la poudre de s'échapper.

Sucre en grains. — *Formule 5,257.* — Pour obtenir du sucre en grains de différentes grosseurs, on remplace les tamis à poudre et à glace par deux autres tamis également gradués mais à trous plus gros, en métal et formant passoire.

On casse le sucre au couteau en très petits morceaux, on l'écrase un peu au rouleau de façon à ne pas former de la poudre; on le met dans le tambour, on agite et on obtient ainsi autant de variétés de sucre en grains, qu'il y a de passoire ou tamis dans le tambour; on a les numéros 1, 2, 3 et 4 qu'on divise et que l'on conserve naturels dans des boîtes en fer-blanc; on les colore pour sabler les pâtisseries.

Coloration en rose du sucre en grains. — *Formule 5,258.* — *Procédé général.* — Mettre 500 grammes de sucre en grains dans une terrine; délayer un peu de carmin en pâte avec un peu d'alcool, ou se servir de carmin 40 que l'on dédouble avec de l'alcool; faire couler goutte par goutte, le long des parois de la terrine, et remuer le sucre de façon à ce qu'il n'en prenne qu'une petite quantité; frotter le sucre entre les deux mains jusqu'à ce qu'il soit de couleur uniforme, d'un rose très pâle; l'étendre alors sur des plaques, le faire sécher à l'étuve, le remuer souvent pour ne pas le laisser coller. Lorsqu'il est parfaitement sec on le conserve dans des boîtes. — Si l'on veut l'obtenir rouge, on augmente la dose de carmin.

Sucre vert. — *Formule 5,259.* — On délaye du vert en pâte avec un peu d'alcool et on opère exactement comme dans la formule précédente.

Sucre violet. — *Formule 5,260.* — Mettre le sucre dans une terrine; écraser et étendre du bleu en écaille (Voir COULEUR) avec de l'eau en ajoutant un peu d'alcool et opérer selon le *procédé général.* — On peut aussi procéder par deux couleurs, le rouge et le bleu; on mélange le carmin avec du bleu d'outremer liquide et lorsqu'on a obtenu le violet désiré on opère sur le sucre.

Sucre jaune. — *Formule 5,261.* — On opère avec du jaune végétal en pâte qu'on étend avec un peu d'eau et d'alcool. — Si on voulait l'avoir plus vif on ajouterait une goutte de carmin.

Sucre orange. — *Formule 5,262.* — Mélanger du jaune végétal et du carmin; étendre le tout d'eau et d'alcool et procéder selon la méthode ordinaire.

Sucre bleu. — *Formule 5,263.* — Broyer du bleu en écaille ou du bleu d'outremer; ajouter du carmin 40 et l'étendre avec de l'eau et de l'alcool. En augmentant la dose du bleu on obtiendra le mauve et on opère selon le *procédé général,*

Poudre de sucre en couleur. — *Formule 5,264.* — En pilant au mortier les sucres en grains

que je viens de décrire, et en les passant au tamis de soie on obtiendra une glace, qui, mélangée avec un peu d'amidon pulvérisé, pourra être employée pour colorer les fleurs en sucre tiré, ou tous autres travaux en glace royale.

SUCRIER, *s. m.* — Vase où l'on met le sucre. — *Sucrier des montagnes*, nom donné aux Antilles à l'*Hedwigia balsamifera* (Swartz), térébinthacée, dont le fruit a une pulpe sucrée.

SUCRIN, *adj.* — Se dit des melons qui ont un goût de sucre. — *Sucrin vert*, sorte de poire d'Angleterre verte, juteuse et sucrée.

SUÉDOISE, *adj.* (*A la*). — C'est à tort que, par antonomase, des auteurs ont dit suédoise de poires, de pommes, au lieu de : poires, pommes *à la suédoise*. On fait à la suédoise différentes préparations culinaires dont les formules suivent.

Sauce à la suédoise. — *Formule 5,265.* — Ajouter à la sauce aux pommes à la russe form. 5,023 un quart de son volume de sauce mayonnaise. — Elle se sert avec les viandes froides, principalement le gibier.

Poires à la suédoise. — Voir POIRE, F. 4,223.

Pommes à la suédoise. Voir POMMES, F. 4,276.

Tartelettes à la suédoise. — *Formule 5,266.* — Abaisser des rognures de feuilletage en leur donnant quelques tours ; en foncer des moules à tartelettes ; les remplir d'une marmelade d'abricots au sucre à la vanille ; les poudrer de sucre et les faire cuire à four chaud de façon à les glacer. Les laisser refroidir. Au moment de servir, faire dessus un escargot à l'aide de la poche garnie de crème Chantilly à la vanille très ferme.

SUER, *v. tr.* — Action de faire exsuder l'humidité aux substances alimentaires en les mettant à sec dans une casserole recouverte, sur un feu doux, pour provoquer l'évaporation.

SUIF, *s. m.* (*Sebum*). All. *Talg ;* angl. *tallow ;* ital. *sevo ;* esp. *sebo.* — Corps gras solide, fourni par les ruminants : bœuf, mouton, chèvre ; il doit son odeur à un principe actif appelé *hircine ;* il diffère de la graisse en ce que celle-ci reste toujours molle. — *Suif végétal*, substance sébacée blanche qui recouvre les semences du *croton sebiferum*, L, arbre à suif de la Chine et qui sert aux mêmes usages que le suif animal.

SULTAN, *s. m.* — Variété de raisin de Turquie, sans pépins, égrené, qu'on emploie dans la pâtisserie délicate.

Sultan se dit aussi des pâtisseries suivantes :

Sultans (*Petits gâteaux*). — *Formule 5,267.* — Employer :

Sucre en poudre	Grammes	375
Amandes mondées	—	225
Blancs d'œufs	Nombre	3
Ecorces d'oranges	—	2

Procédé. — Piler 125 grammes d'amandes avec trois blancs d'œufs ; hacher les écorces d'oranges et les ajouter aux amandes, ainsi que le sucre ; former une pâte homogène du tout. La diviser par petits morceaux réguliers, la rouler avec les mains mouillées sur la table en forme de cigares ; passer ceux-ci dans les amandes hachées qui restent, les former en croissants, les coucher sur papier, les glacer légèrement à la vanille au pinceau ; les cuire à four doux.



Fig. 1,109. — Temple à la sultane. (Formule 5,269.)

Sultan (*Gâteau*). - *Formule 5,268.* — Faire cuire une pâte à génoise demi-fine dans un moule à savarin. L'abricoter copieusement. Tailler dans une plaque de génoise des petits croissants abricotés et glacer à l'orange. Couper les chinois en quatre, décorer le gâteau en établissant une couronne avec les croissants en plaçant au milieu de chacun un bout de chinois.

SULTANE, *adj.* (*A la*). — Entremets ou pièce montée de pâtisserie, le plus souvent en sucre quadrillé dont la couronne imite les coupoles des édifices turques. — On doit dire *marrons glacés à la Sultane*, *croquembouche à la Sultane*, et non *Sultane de marrons glacés*, de *croquembou-*

che, etc., antonomase dont les auteurs culinaires ont perpétué le non-sens.

Temple à la sultane. — *Formule 5,269.* — Le rocher en sucre soufflé est dressé sur un appareil en fer-blanc. Le soubassement qui soutient les colonnes est en pastillage. Les colonnes sont en sucre coulé en filets et formées sur un rouleau de bois. Le dôme est de sucre filé rose, garni à l'intérieur avec du sucre filé. Le dessus est une petite sultane avec dôme en proportion; les fleurs (Voir ce mot) qui décorent, ainsi que les feuilles, sont en sucre tiré, et les draperies en sucre filé. La hauteur du rocher est de 25 centimètres, celle du temple de 35 centimètres. (A. Landry.)

Marrons glacés à la sultane. — *Formule 5,270.* — Glacer des marrons comme il est décrit à l'article MARRON ; une partie saupoudrée de sucre rose, l'autre de sucre blanc, enfin la troisième glacée au chocolat. Huiler intérieurement un moule cylindrique en fer battu, à doubles parois s'emboitant l'une dans l'autre ; y dresser les marrons en couronne en les collant avec du sucre cuit au cassé ; alterner les couleurs afin de former le dessin en spirale ; lorsqu'on est à moitié du moule, remonter l'autre moitié et continuer l'opération jusque dans le haut ; on le laisse sécher, on le démoule sur un fond en pâte sèche ; au moment de servir on remplit l'intérieur d'une crème Chantilly à la vanille et on le surmonte d'une coupole de sucre quadrillé.

Croquembouches de sucre filé à la sultane. — Voir CROQUEMBOUCHE.

SUPRÊME, *adj.* — De *super*, sur, au-dessus ; *supremus*, superlatif. — Tout ce qu'il y a de meilleur ; sauce suprême; filets mignons d'une volaille ou d'un gibier ; mais on a étendu ce mot aux filets eux-mêmes, qui, le plus souvent, sont incrustés de truffes.

Sauce suprême. —Voir SAUCE.

Suprêmes de poulardes.— Voir POULARDE.

Suprêmes de poulet. — Voir POULET.

Suprême (*Gâteau*). — *Formule 5,271.*

On a aussi donné le nom de *suprême* au gâteau suivant, dont le titre me paraît hasardé.

Procédé. — Cuire dans deux moules une pâte à génoise fine ; diviser les abaisses en deux et les fourrer copieusement de crême moka ; le masquer dessus et tout autour avec la même crème ; le saupoudrer entièrement avec des amandes pralinées.

SUREAU, *s. m.* (*Sambucus nigra, L.*)— All., *Hollunder* ; angl., *elder* ; it., *sambuco* ; esp., *sauco*. — Arbuste de la famille des caprifoliacées, dont l'espèce commune, à fruits noirs, à fleurs blanches, a des propriétés sudorifiques et résolutives en infusion à dose de 5 grammes pour 1 kilogramme d'eau ; son écorce est purgative et de ses baies on prépare un extrait connu sous le nom de *rob de sureau* ; à la dose de 4 grammes il agit comme sudorifique et contre le rhumatisme chronique. Dans ce but, en Italie et dans quelques départements de la France, on fait confire les fleurs. On fait un sucre de sureau avec la décoction des fleurs, dans la proportion de 500 grammes dans un litre d'eau, pour 2 kilogrammes de sucre cuit au cassé ; on met aussi de la décoction dans des pastilles ou des gâteaux.

SURLONGE, *s. f.* — Chez le bœuf, partie de l'échine entre le paleron et le talon du collier ; c'est une portion de la colonne vertébrale et des muscles qui s'y attachent en dessus au niveau de l'épaule, omoplate ou paleron.

SURMULET, *s. m.* — Poisson du genre *Mullus*, très voisin du rouget, ayant comme lui une chair excellente, à laquelle on fait subir les mêmes préparations culinaires ; il porte à Marseille le nom de *triga*. Il peut entrer dans la confection de la bouillabaisse.

SURTOUT, *s. m.* — Grande pièce d'orfèvrerie, ou réunion de plusieurs pièces symétriques que l'on place comme ornement sur la table dans les grands repas d'apparat.

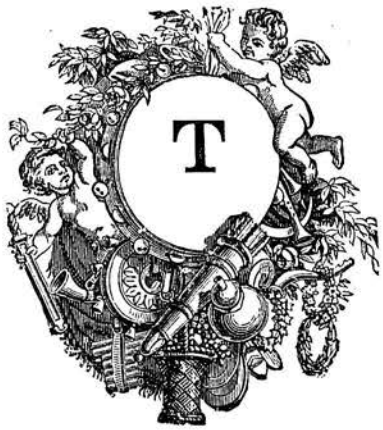
SYCOMORE, *s. m.*—Arbre d'Egypte, tenant du figuier par les fruits, et du mûrier par les feuilles.

SYMLIANSKU, *s. m.* — Les Cosaques donnent ce nom à un vin qu'ils récoltent sur les bords du Don ; il est exquis et mousseux comme le vin d'Asti. C'est le champagne russe.

SYNANTHÉRINE, *s. f.* — Non d'une liqueur que l'on prépare de la façon suivante.

Synanthérine (*Liqueur*). — *Formule 5,272.* — Faire distiller deux litres d'alcool avec trois poignées d'estragon. Mélanger ensuite parties égales d'alcool distillé à l'estragon et de sirop à 28°.

SYRACUSE (*Géogr. gastr.*). — Ville de Sicile (Italie), produit un excellent vin blanc fumeux d'une force alcoolique de 15 à 17 degrés.



TAA-FOO, *s. m.* — Nom chinois du fromage de soya. (Voir SOYA).

TABAXIR, *s. m.* — Eau-de-vie fabriquée avec la moelle de bambou.

TACCA, *s. f.* (*Pacca pinnatifida*, Forst). — Plante exotique, dioscorée, dont la racine tubéreuse donne une fécule nourrissante analogue au sagou.

TACON, *s. m.* — Nom que l'on donne, dans le bassin de la Loire, au jeune saumoneau.

TACCONAGGE, *s. m.* — Petit quadrupède qui habite l'Inde ; à chair blanche, lardée, comme celle du cochon de lait ; il ressemble au lapin par son pelage soyeux.

TADORNE, *s. m.* — Sorte de canard sauvage, commun dans le Nord, à bec rouge, à tête et dos noirs, à poitrine bronzée ; il habite les rivages des lacs et des mers, où il se nourrit de coquillages, d'insectes et de frai de poisson ; sa chair a des propriétés aphrodisiaques très marquées. On en fait des potages, des salmis, des chaufroids, etc.

Ballotine de tadornes à la gelée. — *Formule 5,273.* — Désosser les canards sauvages en laissant adhérer à la peau les chairs de la poitrine ; avec les carcasses préparer une purée de gibier relevée ou sauce salmis sans vin ; avec d'autres poitrines de canards, préparer avec foie gras et truffes une farce selon la règle habituelle, bien assaisonnée (Voir FARCE) ; en garnir chaque poitrine en l'enveloppant de l'excédent de la peau du canard ; envelopper les ballotines dans un linge en laissant sortir les pattes préalablement échaudées.

Désosser des mauviettes en laissant également adhérer les poitrines à la peau ; les farcir comme les canards, les rouler dans un linge ou dans un boyau et ficeler entre chacune d'elles pour former un chapelet. Faire braiser le tout dans un succulent jus de gibier.

D'autre part, chemiser un moule à dôme avec une gelée limpide ; le décorer intérieurement avec des

têtes de champignons tournées; ajouter à la purée du canard préalablement passée à l'étamine, une égale quantité de gelée de gibier. Couler l'appareil ou *mousse*, et lorsqu'il est pris dans le moule, le faire congeler incrusté dans la glace. Renverser ce moule sur un plat rond. Les ballotines étant déballées et froides, les dresser autour de la *mousse*, les pattes de canard en l'air. Sur le bord supérieur du moule, dresser une couronne avec les mauviettes en forme d'œufs et préalablement glacées et les têtes de champignons également glacées; couronner le bord du plat avec des croûtons de gelée de gibier. (Voir la fig. à l'article PLUVIER, même dressage).

TAEL, *s. m.* — Monnaie chinoise valant environ 7 fr. 50, et poids d'environ 30 grammes.

TAFIA, *s. m.*, All. *Zuckerbranntwein*; angl. et ital. *tafia*; esp. *cachaba*. — Eau-de-vie à laquelle a été ajouté, en la distillant, du moût de la canne à sucre, ou qui a été extraite tout entière de la mélasse qui reste après la fabrication du sucre.

TAJASSOU, *s. m.* (*Dicotyles labiatus*). — Ou picari noir; espèce de pachyderme d'Amérique dont la chair estimée se prépare comme celle du porc.

TAISY (*Géogr. gastr.*). — Vin rouge qui doit son nom au village de ce nom (Marne). Vin de troisième classe, qui sert à faire le vin mousseux de Champagne.

TALENCE (*Géog. gastr.*). — Crû du Bordelais qui doit son nom à Talence, village de la Gironde, de l'arrondissement de Bordeaux. C'est un vin de deuxième classe.

TALLEYRAND (*Prince de*). — En cuisine, on a donné ce nom à divers mets et entremets, en souvenir de *Talleyrand-Périgord* (1754-1838), célèbre diplomate français, et non moins célèbre gourmet, connu par sa finesse, ses bons mots et le luxe de sa table.

Gâteau à la Talleyrand. — *Formule 5,274.* — Préparer une pâte à savarin (Voir ce mot), dans laquelle on mettra une quantité relative de compote d'ananas coupés en petits dés; lorsque le gâteau est cuit, on le trempe dans un sirop d'ananas au kirsch. — On y ajoute quelquefois des raisins de Smyrne.

Escalopes de filets de poulardes à la Talleyrand (*Cuis. ancienne*). — *Formule 5,275.* — Autrefois appelée *blanquette de poularde à la Talleyrand*, ce qui serait mieux dénommé filets de poularde à la chicorée.

Procédé. — Faire braiser à blanc une poularde selon la formule 4,516. D'autre part, blanchir, hacher de la chicorée et la faire réduire dans le fond de la poularde; ajouter un peu de béchamelle fraîche et de glace de volaille; lorsqu'elle est à bon goût, la dresser sur un plat rond; lever les deux filets de la poularde, les escaloper et les dresser dans leur sens, en forme de couronne ovale, sur la chicorée; établir tout autour un cordon de glace de volaille.

Timbale à la Talleyrand. — Voir TIMBALE.

TALMOUSE, *s. f.* (*Pron. tal-mou-z'*); All. *Küschuchen*; angl. *cheese-cake*; [rus. *Vatrouschka*; ital. *talmouse*. — Très ancienne pâtisserie dont l'étymologie paraît dériver de *talemelier*, qui signifiait boulanger. D'après Scheler, Littré pense que *talmouse*, au sens de coup sur la figure, vient du mot provençal *taler*, meurtrir, et *mouse*, face, même sens que museau; ce qui paraît très exact, car la *talmouse* était aussi appelée *casse-museau;* cela, du même coup, explique *talemelier*, qui vient de *taler*, battre, et *mêler*. — Son pays d'origine paraît être Saint-Denis; on sait que les habitants de Sarcelles, venant voir Mgr l'archevêque de Paris, lui offrirent des talmouses en ces termes :

> Des talmouses de Saint-Denis,
> Vous vous portez fort bien aussi,
> Comme on voit à votre frimouse
> Qu'on prendrait pour une talmouse.

On fait encore des talmouses, mais ici le progrès a marché à reculons, la recette primitive est restée la meilleure; elles ont été supplantées par leurs congénères de la pâtisserie nouvelle.

Talmouses de Saint-Denis (*Méthode ancienne*). — *Formule 5,276.* — Mettre dans une terrine 250 grammes de fromage à la crème; la même quantité de fromage de Brie ou de Camembert, bien nettoyé, de façon à ce qu'il soit complètement blanc, un peu de sel (5 grammes), 10 grammes de sucre et 20 grammes de fécule; ajouter deux ou trois œufs entiers et deux jaunes. Bien travailler le tout avec une fourchette d'abord, puis avec la spatule; lorsque la pâte est bien homogénéisée, fouetter deux blancs d'œufs en neige et les incorporer à la masse.

D'autre part, on aura foncé avec des rognures de feuilletage ou du feuilletage abaissé à six tours, douze à dix-huit moules à tartelettes ovales; remplir ces tartelettes avec l'appareil, à l'aide d'une poche à douille. Faire cuire. — A l'origine on ne se servait pas de moule.

Talmouses modernes. — *Formule* 5,277. — Préparer une pâte à choux légère; lorsqu'elle est finie, on y ajoute du poivre, de la muscade, du fromage de Gruyère gras ou de l'Emmenthal râpé. Les tartelettes étant préalablement foncées, y coucher la pâte à l'aide de la poche à douille. Les dorer et les faire cuire.

Remarque. — A tort, la pâtisserie a voulu, par extension, donner ce nom à diverses préparations également foncées et garnies de crême frangipane, d'amande ou de confiture. Ces sortes de pâtisseries n'étant que des variétés de tartelettes, ne peuvent en aucun cas prendre le nom de talmouses qui sont à base de fromage.

TALON, *s. m.* — All. *Ferse*; angl. *heel*; ital. *tallone*, *calcagno*; esp. *talon*. Dérivé de *taxillus*, osselet, cheville du pied, *talus*. — Point de résistance d'un corps. Chez les animaux de boucherie, *talon de collier*, la partie musculaire profonde de la base du cou.

TAMBAC, *s. m.* — Nom indien que les Chinois donnent au *calembac*, dont ils se servent pour condimenter les *nids de salanganes*. (Voir ces mots.)

TAMINIER, *s. m.* (*Tamus communis*, L.). — All. *Schmeerwurzel*. — Genre de dioscorée à racine tubéreuse, de laquelle on extrait une fécule alimentaire. Les Arabes et les Turcs en mangent les jeunes pousses en salade; on l'emploie dans les soupes comme dépurative.

TAMIS, *s. m.* — All. *Sieb*; angl. *sieve*; rus. *site*, *riécheto*; ital. *staccio*. — Ustensile de cuisine formé de deux cercles en bois mince s'emboîtant l'un dans l'autre pour tenir tendu un tissu de métal, de crin ou de soie, à mailles plus ou moins serrées.

TAMOATA, *s. m.* — Nom que Margrave emprunta aux Brésiliens pour désigner le poisson qui sert de type au genre *callichthys*, très commun dans ce pays; et classé par Val., parmi les silures; contrairement à ces derniers sa peau est écailleuse, sa tête aplatie comme celle de la grenouille. Sa chair est très délicate.

TANAISIE, *s. f.* — Voir Barbotine.

TANCHE, *s. f.* (*Cyprinus tinca*, L.). — All. *Schleihe*; angl. *tench*; rus. *linye*; ital. *tinca* — Poisson de la famille des cyprins, plus petit que la carpe, à peau visqueuse et de couleur jaune olive; elle vit dans l'eau douce, les rivières, les fleuves et

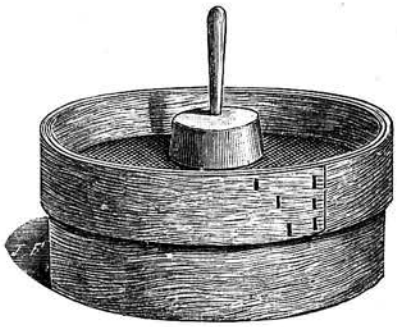


Fig. 1,110. — Tamis et son pilon.

les étangs. Sa chair blanche, entrelacée d'arêtes, n'est pas fameuse, surtout quand elle est pêchée dans les eaux stagnantes. La meilleure manière de les préparer c'est de les frire; les cuire au beurre, ou à la sauce moutarde.

TANTAMOU, *s. m.* (*Aphrodisiaque*). — Nom que l'on donne, à Madagascar, à une plante à fleurs violettes qui ressemble au nénuphar. Les indigènes boivent la décoction de ses fleurs et de ses racines en théiforme; ils la considèrent comme le plus grand réparateur des jouissances épuisées.

TANTOUILLÉ, *s. m.* — Dans l'ancien français, *tantouillé* signifiait souillé de sang. — En Sain-

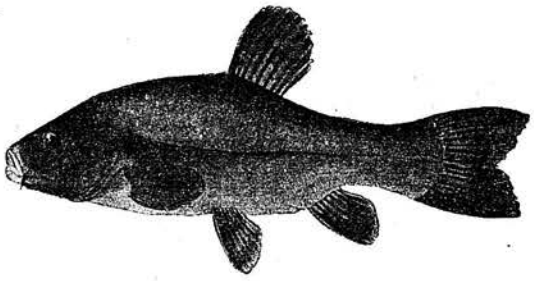


Fig. 1,111. — Tanche.

tonge, se dit des résidus de la préparation du porc, qu'on tue à la campagne pour la Saint-Jean; les restes du sang et des boudins sont cuits ensemble, et forment une sorte de bouillie épaisse qu'on dépose dans une terrine et qu'on étend les jours suivants

sur des tranches de pain que l'on donne aux enfants; ce qui constitue le tantouillé.

TAPIOCA, *s. m.* — All. *Tapiokamehl*; angl., ital. et esp. *tapioca*. Etymologie brésilienne de *tipioja*, qui est le nom du suc vénéneux qui sort des racines du manioc et se prononce *tapioka*. — Selon l'état de la fécule ou les préparations qu'on lui fait subir, les indigènes lui donnent des noms divers.

Pour donner une idée juste de ce qu'est le tapioca que tout le monde mange et dont il en est peu qui connaissent l'origine et les moyens de production, je vais en essayer la description.

Extraction de la fécule de manihot. — *Formule 5,278.* — On lave les racines du manioc (Voir ce mot), on les épluche et on les met dans une râpe fermée disposée sur un cuvier et on meut la râpe par un mouvement de va et vient; la substance râpée tombe sur une toile métallique au travers de laquelle s'échappe le liquide délétère. Cette opération est faite avec précaution, étant donné la qualité vénéneuse de ce liquide qui est un poison dangereux; mais il suffit de le laisser à l'air pendant vingt-quatre heures ou de le tenir en lieu chaud pour dissiper le principe nocif très volatil, d'ailleurs, qui disparaît complètement au chauffage de la fécule ou cuisson du tapioca.

La pulpe râpée est mise dans un pressoir et le liquide qui en sort est ajouté à l'autre; ce qui reste dans le pressoir forme un pain blanc friable, qu'on pile, qu'on crible au tamis et fait sécher sur des plaques chaudes. Cette farine, appelée *couaque* par les indigènes, sert à l'usage culinaire et notamment pour faire le gâteau ou pain appelé *cassave*; mélangée à des haricots noirs, elle constitue le mets national du Brésil ou *feijoada*.

Dans le liquide en repos qui s'écoule du pressoir et du râpage, il se dépose une fécule blanche, fine, très estimée, appelée *moussache* ou *cipipa*, qu'on fait sécher, pile et passe au tamis; on en fait des bouillies et des pâtisseries estimées. En faisant cuire en couches plus ou moins minces, cette même fécule sur des plaques chaudes dans des étuves ou fours spéciaux et en remuant avec une sorte de râteau spécial, elle s'agglomère en petites molécules gélatineuses, dures, diaphanes ou opaques, qui prennent le nom de *tapiako* au Brésil et *tapioca* ou *sagou blanc* chez nous.

Toutes ces différentes fécules exotiques sont obtenues à peu près par les mêmes procédés; le *Sagus vinifera* (Perse) et le *Sagus rumphii* (Wild), qui croissent aux Moluques et aux Philippines et autres îles des Indes orientales, fournissent une moelle dont on tire une fécule, avec laquelle on fait le sagou, à peu près par les mêmes procédés que le tapioca; des tubercules des différentes orchidées, notamment de l'*Or. militaris* et de l'*Or. papillonacea*, on extrait le salep; des rhizomes du *muranta arundinacea*, de diverses espèces de *lureuma* des Indes orientales et du *jatropha manihot* du Brésil on extrait l'arrow-root.

Falsification du tapioca. — *Formule 4,279.* — En traitant la fécule de pommes de terre comme on traite la fécule de racine de manioc, c'est-à-dire en l'étendant sur des plaques chaudes, la remuant et l'aspergeant d'eau, on obtient également un grumeau en forme de sagou ou tapioca; il est alors concassé et déversé dans le public sous le nom de *tapioca du Brésil*. Ses qualités nutritives et digestives étant inférieures à celle du tapioca et son prix étant de 30 francs les 100 kilogr. tandis qu'au moment où j'écris, le tapioca du Brésil étant de 140 ou 180 francs, c'est une supercherie criarde que la police sanitaire devrait promptement réprimer, dans l'intérêt de la santé publique et surtout l'intérêt pécuniaire des classes laborieuses.

Hygiène. — Le tapioca du Brésil est un aliment facile à la digestion, gélatineux et en globules transparents, résistants et d'une odeur aromatique suave. Le tapioca obtenu par la fécule de pommes de terre ou autres tubercules se dissout plus facilement à la cuisson et le potage forme une espèce de colle gélatineuse, moins limpide, plus fade et sans arome. Pour les différentes préparations du tapioca voir Potage, Soupe Pouding.

TAPIR, *s. m.* Aussi appelé *maïpouri*. — Grand pachyderme d'Amérique, qui tient du cheval et du sanglier; jeune, sa chair ressemble à celle du veau ou du porc; vieux, tient entre la chair du bœuf et du mulet. Sa préparation culinaire est la même que celle du bizon et du zèbre.

TARI, *s. m.* — Liqueur alcoolique qui résulte de la fermentation de la sève de diverses espèces de palmiers, notamment le *cadjioure* et le *coca*.

TARO, *s. m.* — Se dit d'une fécule extraite des racines de l'*Arum esculentum*.

TARTARE, *adj.* (*à la*). — Préparation culinaire qu'on croyait venir d'un peuple originaire

du Turkestan ; mais il paraît plus vraisemblable que ce mode de préparation de substances panées et accompagnées d'une sauce relevée, nous vient des barbares lors de l'invasion du Nord ; ce qui est plus justement appelé aujourd'hui *à la Polonaise*.

Comme on le voit, autrefois les mets préparés *à la tartare* étaient toujours panés et grillés et accompagnés d'une sauce relevée à la moutarde ; mais la cuisine française moderne a justement distingué par l'appellation *à la polonaise* toute substance panée ; et par le nom de *tartare*, une sauce très relevée, sans moutarde, pour ne pas la confondre avec les sauces *rémoulades* (Voir ce mot) qui en contiennent toutes.

Sauce tartare froide. — *Formule 5,280.* — Ajouter copieusement à une sauce mayonnaise une pointe de piment, des ciboulettes, persil, cerfeuil, estragon, câpres et cornichons, le tout finement haché.

Sauce tartare chaude. — *Formule 5,281.* — En procédant à une mayonnaise chaude selon la formule 3,258 et en ajoutant des fines herbes comme il est indiqué ci-dessus, on obtient une sauce tartare chaude, plus pratique pour le service au détail des restaurants.

Dans le Midi on pourra la rehausser d'un peu d'ail pilé ; en Amérique, de gingembre et de coriandre ; dans le Nord de l'Europe, de fenouil vert haché et de racine de raifort râpée.

TARTE, *s. f.* All. *Torte* ; angl. *tart* ; rus. *sladki piroghe ;* ital. *tartara, tarta.* Du bas latin *tarta ;* wallon, *tâat.*— Gâteau plat et rond, aujourd'hui plus communément appelé *flan.* Le mot tarte est plutôt demeuré l'expression anglaise de ces sortes de gâteaux, dont les fruits, qui en déterminent le nom, sont cuits dans un plat spécial et recouverts d'une pâte : *apple's tart, gooseberry tart,* etc.; tarte aux pommes, tarte aux groseilles, aux cerises, aux prunes, à la rhubarbe, etc.; synonyme de *flan* (Voir ce mot). Toutefois les tartes ne sont jamais recouvertes de grillages comme les flans.

TARTELETTE, *s. f.* All. *Tœrtchen* ; angl. *tartlet ;* rus. *pirajok, tartaletka ;* ital. *tartaretto.* — Diminutif de tarte. Au XVIe siècle on les appelait aussi *flannets.*

On distingue deux genres de tartelettes : les T. à base de viande ou de poisson, qui se servent comme *hors-d'œuvre chaud et froid,* et les T. sucrées à base de confitures, de fruits ou de crème, qui se servent comme dessert, au goûter, ou, plus communément, comme pâtisserie de détail entre les repas.

Fonçage des tartelettes (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 5,282.* — Il existe deux méthodes de préparer les croûtes des tartelettes : 1° le fonçage par l'emploi de pâte feuilletée à 6 tours ou de rognures de feuilletages auxquelles on donne quelques tours en ajoutant du sucre pour les entremets sucrés. Dans ces sortes de fonçages les substances sont mises sur la pâte crue et cuites ensemble ; 2° le fonçage des moules à la *pâte à foncer* ou à la *pâte brisée*, sucrées ou non, selon les circonstances, cuite avec le principal ou préalablement *cuite à blanc.*

Fonçage des tartelettes cuites à blanc. — *Formule 5,283.* — *Procédé général.* — Foncer des moules à tartelettes avec l'une des pâtes employées à cet effet ; beurrer un morceau de papier

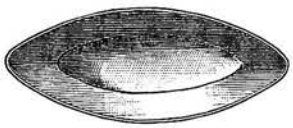


Fig. 1,112.
Moule ovale uni à tartelette

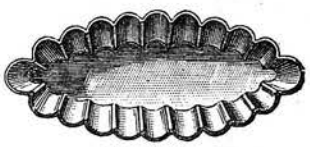


Fig. 1,113.
Moule ovale godronné à tartelette.

fonçant la pâte et découpé pour qu'il la recouvre partout. Mettre sur le papier, c'est-à-dire dans le moule, des noyaux de cerise lavés et secs (en Russie on met de l'orge, en Italie de la polenta, en Pologne de la mie de *pain*) et faire cuire les tartelettes ; les vider, sortir le papier et donner un coup de brosse au pinceau sec. Dans cet état les croûtes à base de pâte salée à hors-d'œuvre froid sont prêtes.

Si elles sont à base de pâte sucrée et destinées à contenir des fruits, des confitures ou des crèmes sucrées on doit légèrement siroper l'intérieur avec un sirop à 32° et les repasser une minute à l'étuve ou au four pour les faire sécher. Cette méthode sert pour toutes les préparations suivantes de tartelettes à base de croûte cuites à blanc.

Tartelettes au caviar (*Hors-d'œuvre froid*). — *Formule 5,284.* — Foncer des moules à tartelettes ovales, unis, avec une pâte brisée selon la formule 4,027 ; les cuire à blanc et les faire refroidir ; les garnir au fond avec un peu de beurre fin et remplir en dos d'âne avec du caviar. — Les servir sur serviette à franges avec des quartiers de citrons dressés au milieu.

Tartelettes aux fruits de mer *(Hors-d'œuvre froid). — Formule 5,285.* — Foncer des tartelettes ovales, selon la formule 4,027; les faire cuire à blanc et les laisser refroidir. Les remplir à moitié avec une garniture d'oursins, selon la formule 3,833; y ajouter un gros salpicon de clovisses crues et de moules pochées; recouvrir avec la sauce. — Les maintenir sur la glace jusqu'au moment de servir et les dresser sur une serviette à franges.

Tartelettes de homards aux fruits de mer *(Hors-d'œuvre froid). — Formule 5,286.* — Foncer des tartelettes ovales, selon la formule 4,027; les faire cuire à blanc et les laisser refroidir; les remplir d'une purée d'oursins, selon la formule 3,833; mettre dessus une belle escalope de homard taillée en losange, sur laquelle on mettra un petit losange de truffe. Napper le tout sur la glace avec une gelée limpide à moitié prise.

Tartelettes à la Bagration *(Hors-d'œuvre froid). — Formule 5,287.* — Foncer des tartelettes ovales, selon la formule 4,027; les faire cuire à blanc et les laisser refroidir. Assaisonner de poivre, sel, jus de citron, des filets d'anchois coupés en carrés; des moules pochées coupées en deux; des piments doux d'Espagne ciselés et de la queue de homard coupée en dés; amalgamer le tout avec une sauce ravigote à la mayonnaise, selon la formule 4,702; en garnir les tartelettes; mettre sur chacune une olive farcie et les napper sur la glace avec une gelée transparente à moitié prise.

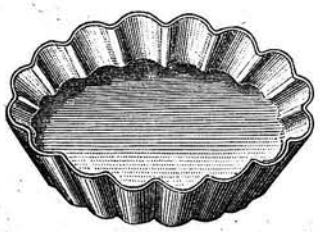


Fig. 1,114. — Moule rond godronné à tartelette

Remarque. — Dans ce genre de hors-d'œuvre froids, on peut étendre à l'infini la nomenclature des tartelettes à base de poisson ou de crustacés; toutefois, on devra scrupuleusement proscrire les garnitures à base de sauces farineuses; les rémoulades, les mayonnaises, les ravigotes, la tartare, devant seuls lier ces sortes de garnitures.

Tartelettes glacées à la Montglas *(Hors-d'œuvre froid). — Formule 5,288.* — Foncer avec une pâte brisée selon la formule 4,027, des moules à tartelettes ovales; les faire cuire à blanc et les laisser refroidir. Les garnir avec du foie gras aux truffes; glacer avec une sauce chaufroid de gibier; décorer dessus avec truffes, blancs d'œufs et piments et reglacer avec gelée limpide à moitié prise.

Tartelettes à la charcutière *(Hors-d'œuvre chaud ou froid). — Formule 5,289.* — Foncer des tartelettes ovales avec une pâte brisée, selon la formule 4,028; ajouter une petite quantité de farine de châtaigne, un peu de vin de Madère et un peu de poivre à de la farce de porc truffée; bien mélanger le tout, en remplir les tartelettes et faire cuire à four chaud, sur des plaques. Servir chaud. — Si on voulait les servir froides, il faudrait en les sortant du four, unir le dessus et, aussitôt froides, mettre dessus une rondelle de truffes et les glacer à la gelée.

Remarque. — On peut ainsi faire des tartelettes chaudes ou froides, avec différentes farces de charcuterie, de volaille ou de gibier. Dans les pays où les hors-d'œuvre jouent un grand rôle, on peut en outre preparer des tartelettes avec tous les salpicons. (Voir ce mot.)

Tartelettes à la moelle. — Voir ce mot.

Tartelettes d'abricots *(Pâtisserie de détail). Formule 5,290.* — Foncer des moules ronds à tartelettes avec une pâte sucrée selon la formule 4,024; les faire cuire à blanc selon le *procédé général*; lorsqu'elles sont froides, mettre dans chaque croûte la moitié d'un abricot cuit dans un sirop à 32°; passer le sirop au tamis et en garnir les tartelettes.

Tartelettes de pêches *(Pâtisserie). — Formule 5,291.* — Procéder en tout et pour tout comme il est indiqué ci-dessus en remplaçant les abricots par des pêches.

Remarque. — Les tartelettes aux reines-claudes, aux quœtchs, aux prunes monsieur, mirabelle, etc., et autres gros fruits à noyaux se traitent de la même façon.

Tartelettes de fraises *(Pâtisserie). — Formule 5,292.* — Foncer facultativement des moules à tartelettes ovales ou ronds, mais godronnés, avec une pâte selon la formule 4,024; les cuire à blanc et les laisser refroidir. Préparer un sirop à 40 degrés, c'est à dire au *grand boulé*, lui ajouter un peu de purée de fraises passée au tamis de Venise, de manière à le ramener à 38 degrés ou au *grand soufflé*. Éplucher des fraises très parfumées et les faire infuser pendant deux heures dans le sirop encore tiède, en les y laissant refroidir; garnir les tartelettes et les servir froides.

Comme on le voit, les fraises ne doivent jamais se cuire; quelques praticiens garnissent d'abord les tartelettes avec des fraises au naturel et coulent du sirop dessus.

Remarque. — On traite de la même façon les tartelettes de framboise, de cassis, et de raisins; tandis que les tartelettes de cerises, de groseilles de Bars et de groseilles à maquereaux, d'airelles, peuvent être foncées avec une pâte feuilletée, garnie de fruits sans noyaux, saupoudrées de sucre et cuire le tout ensemble. Des praticiens préfèrent cuire la croûte à blanc et préparer séparément des fruits en compote, les garnir à froid, faire réduire le sirop et saucer. (Voir CERISE, CONDÉ, SUÉDOISE, MARQUISE, et tous les fruits qui s'y rapportent). Enfin, si l'on veut poursuivre plus loin la variété des tartelettes, on pourra en faire avec les fruits suivants :

Tartelettes d'oranges (*Pâtisserie*). — *Formule 5,293.* — Foncer des moules ronds avec une pâte sucrée selon la formule 4,024; les faire cuire à blanc et les laisser refroidir. Les garnir avec des quartiers d'orange à la gelée traités selon la formule 3,783.

Tartelettes d'ananas (*Pâtisserie*). — *Formule 5,294.* — Foncer des moules ronds avec une pâte sucrée selon la formule 4,024; les faire cuire à blanc et les laisser refroidir. Avec l'emporte-pièce à petits pâtés, de la grandeur des tartelettes, lever des rondelles sur un ananas en compote et en mettre une dans chaque croûte; faire réduire le sirop au *grand soufflé*, le retirer du feu et ajouter du marasquin pour le ramener à 38 degrés, avant qu'il soit complétement froid, juter les tartelettes.

Tartelettes d'avelines. — Voir ce mot.

Tartelettes de poires. — Voir ce mot.

Tartelettes à la Metternich. — Voir ce mot.

Tartelettes à la Nelson. — Voir ce mot.

Tartelettes de groseilles. — Voir ce mot.

Tartelettes de cerises. — Voir ce mot.

Tartelettes à la suédoise. — Voir ce mot.

Tartelettes à la Condé. — Voir ce mot.

Tartelettes à la Richelieu. — Voir ce mot.

Tartelettes au riz. — Voir RIZ, F. 4,775.

Tartelettes Pont-Neuf. — Voir ce mot.

Tartelettes à la Portugaise. — Voir au mot PORTUGAISE, la *remarque*.

TARTINE, *s. f.* All. *Brodschnitte*; angl. *tartine*, ital. *fetta*. Même étymologie que *tarte*. — Tranche de pain recouverte de beurre, de confitures ou de miel.

Mais, pour les journalistes, cette définition est sans doute mauvaise; ils la traduisent par quelque chose de long, plat, insipide; au choix, je préfère celles que je vais décrire. Qu'en pensez-vous?

Tartine à la parisienne. — *Formule 5,295.* — Couper une mince tranche de pain bis; l'enduire d'une couche de beurre frais et la saupoudrer de sel fin. — On trouve ces tartines le matin chez les marchands de vins de premier ordre; elles accompagnent généralement le vin blanc de dix heures.

Tartine au miel. — *Formule 5,296.* — Tailler une grande tranche de pain blanc mince, l'enduire d'abord d'une couche de miel de Narbonne ou de Chamounix; ensuite d'une couche de beurre fin.

Tartine aux confitures. — *Formule 5,297.* — Enduire une mince tranche de pain d'une couche de beurre d'abord, et ensuite de confitures.

Tartine de Munster. — Voir ce mot.

TASSARD, *s. m.* — Genre de gros poisson *cibium* de la famille des scombéroïdes qui habite les Océans, et dont il n'en existe pas moins de

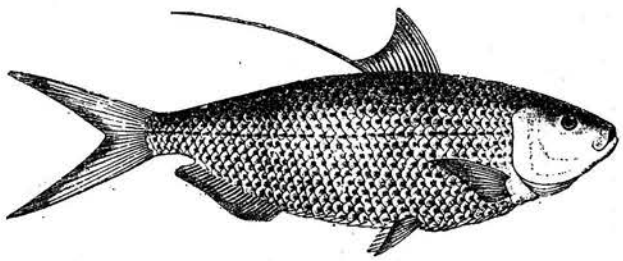


Fig. 1,115. — Tassard.

quinze espèces; il se distingue du thon par de grosses écailles, sa queue fourchue et une longue arête sur le dos; on le trouve aussi dans la Méditerranée. Sa chair ferme, blanche, est de bon goût; elle subit les mêmes préparations culinaires que le thon et le sterlet.

TAUMALIN, *s. m.* — Aux îles, nom du crabe pagure; se dit aussi d'une sauce que l'on fait avec l'intérieur de ce crabe.

TASAJO, *s. m.* — Mot espagnol, qui, dans l'Amérique du Sud, signifie, par abréviation, de la viande tassée, séchée, réduite.

Ces conserves se préparent dans de vastes établissements appelés *saladeros*; il y en a de deux sortes.

Le *tasajo dulce* ou *carne secco* n'est autre que de la viande de bufle ou de bison, désossée, coupée en lanières longues et minces et saupoudrées de farine de maïs pour absorber les sucs; ces lanières sont séchées au soleil sur des claies; enfin, à un certain moment donné, elles sont pressées et resséchées jusqu'à ce qu'elles soient réduites des trois quarts de leur volume; ainsi préparé elles se conservent un mois ou deux. Les Américains du Paraguay et de l'Uruguay s'en servent pour l'approvisionnement des bateaux, l'alimentation des caravanes, des voyageurs. Cette viande fade et sans sucs a besoin d'être relevée par la condimentation; on l'utilise surtout avec les légumes, mais avant de l'employer elle a besoin d'être trempée dans l'eau pendant une nuit.

Le *tasajo-charque* est de la viande salée, séchée et pressée; il se prépare dans les mêmes établissements, sert aux mêmes usages culinaires que le précédent mais se conserve plus longtemps.

TAUREAU, *s. m.* (*Taurus*). All. *Stier*; angl. *bull.*; ital. et esp. *toro*. — Le mâle non châtré dans l'espèce bovine. On croyait autrefois que la chair du taureau était impropre à l'alimentation; mais il est acquis aujourd'hui que, si l'animal a travaillé et a été engraissé avant d'être abattu, ses tendons radoucis, il fournit une chair gélatineuse qui ne le cède en rien en tendreté à celle de la vache engraissée.

TAVEL (*Vin de*). — Vin rouge du Languedoc, de troisième classe, d'une force alcoolique de 17 à 18 degrés.

TAYE, *s. m.* — Animal de Californie; il a le corps d'un veau d'un an à dix-huit mois et la tête d'un daim; ses cornes sont grosses, contournées comme celles du bélier; sa chair excellente se prépare comme celle du veau.

TAYOVE, *s. m.* — Sorte de chou caraïbe qui croît à Cayenne, dont on tire de ses racines une fécule alimentaire qui sert aux mêmes usages que les autres fécules.

TCHETVERT, *s. m.* — En Russie, mesure de capacité pour les grains, elle vaut 8 *tcheveritks*, qui contiennent chacun 26 litres, et se subdivisent eux-mêmes en 4 *tchetvertka* de 6 litres 50 cent. chacun.

TÉCOU, *s. m.* — Nom vulgaire, dans le bas limousin, du petit saumon qu'on pêche dans la Vienne et le Taurion; la chair en est délicate.

TEFF, *s. m.* — Le Teff, *Poa abissinica*, est une graminée très répandue en Abyssinie; de son grain on en fait une farine comme celle du froment avec laquelle les indigènes font un excellent pain plat en forme de galette.

TÉGUMENT, *s. m.*, de *tegumentum*, *tegumen*, de *tegere* couvrir; all. *decke*, *hülle*; ang. *tégument*; ital. *integumento*; esp. *tegumento*. — Tout ce qui sert à couvrir; la peau est le tégument de l'homme et des animaux. — En botanique, l'*épisperme*; *téguments floraux* : les enveloppes des organes sexuels, calice et corolle. — Enveloppe de la graine.

TELSON, *s. m.* — Lobe qui comporte l'orifice postérieur situé à l'extrémité de la nageoire caudale ou bisque, dans les écrevisses, les homards et les langoustes. Lorsqu'on veut les *châtrer* ou vider, on arrache le *telson*, qui entraîne avec lui le boyau intestinal.

TELTAUER, *s. m.* — Sorte de petit navet de Silésie *Teltower Rübe*, cultivé en Allemagne et très commun à Berlin.

TENDE DE TRANCHE, *s. m.* — Région interne de la cuisse chez les grands animaux de boucherie, comprenant surtout le muscle vaste interne et les adducteurs.

TENDRETÉ, *s. f.* — En parlant des viandes, des légumes, des fruits, du poisson, qualité de ce qui est tendre.

TENDRON, *s. m.* All. *Knorpel*; ang. *gristle*; ital. *tenerüme*. — Cartilages qui sont à l'extrémité des os de la poitrine de quelques animaux; tendron de bœuf, tendron de veau. Pour la préparation culinaire, voir *Blanquette*, *Hongroise*, *Poitrine*, *Rôti*, *Marengo*.

TERFEZ, *s. f.* — En Afrique, nom d'une espèce de truffe qui croît dans le sable du désert de Numidie; elle a une peau blanchâtre, rugueuse; sa pulpe tient le milieu entre la pomme de terre et la truffe du Piémont; elle est cassante et peu parfumée.

TERRET, *s. m.* — Variété de raisin dont la grappe pousse au bas du cep et touche presque la terre.

TERRE-NOIX, *s. f.* — Se dit d'une racine de la grosseur d'une noix et d'une saveur aromatique qui rappelle la châtaigne; elle est produite par une plante ombellifère, *carum bulbo castenum*; on la traite comme les châtaignes ou les pommes de terre.

TERRINE, *s. f.* All. *Napf*; angl. *dish, sarthenpan*; ital. *castinella*. — Ustensile de cuisine servant à divers usages. Les meilleures terrines sont en tôle émaillée ou en carton pierre verniss6.

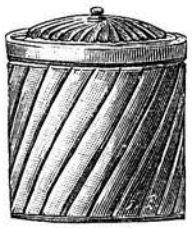


Fig. 1,116.
Terrine en métal émaillé, couvercle à vis.

Terrine se dit aussi d'un genre de conserve alimentaire dont la substance soumise est cuite et conservée dans une terrine, sans subir l'opération de l'ébullition, comme dans les boîtes. Il y a autant de variétés de terrines que de pâtés, mais le praticien doit surtout distinguer les terrines destinées à être conservées d'avec celles qui doivent être mangées fraîches.

Terrine de homard (*Cuis. frugalienne*). — *Formule 5.298.* — Préparer une farce et les garnitures, comme il est décrit à l'article *pâté de homard aux truffes* (4,070). Remplacer la pâte par une terrine ovale, la garnir et la cuire en suivant les prescriptions énoncées. — Cette terrine doit être mangée fraîche.

Terrine de truite saumonée (*Cuis. frugalienne*). — *Formule 5,299.* — Employer :

Filet de truite saumonée.....	Grammes.	1,500
Truffes épluchées.....	—	50
Beurre fin.....	—	250
Chair de brochet.....	—	500
Panade mie de pain au lait...	—	250
Œufs frais.....	Nombre.	4
Sel, poivre et épices fines.		

Procédé. — Faire une farce avec la panade, le brochet, les œufs, le beurre et l'assaisonnement. Enlever la peau et les arêtes aux filets des truites saumonées, les diviser en filets relativement longs, les poivrer et les saler. Foncer une terrine longue avec des bardes de lard, garnir avec la farce, les truffes et les filets de truite en alternant les tranches et finir par de la farce et des bardes de lard. Placer le couvercle et faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie. Laisser refroidir et y couler du beurre fin fondu.

Terrine de foie gras à la strasbourgeoise (*Conserve*). — *Formule 5,300.* — Préparer une farce comme il est indiqué à l'article *Pâté de foie gras* (4,036) en supprimant le madère et la gelée. Chemiser une terrine avec de minces bardes de lard; étendre sur toute la barde une petite couche de farce; y placer le foie aux truffes préalablement saupoudré de poivre et sel; enfin, garnir avec les truffes et la farce par couches alternées jusqu'à hauteur de la terrine en finissant par la farce et une barde de lard; mettre le couvercle et faire cuire dans un four au bain-marie. Lorsqu'elle est cuite, verser dans une autre terrine toute la graisse et le jus que la terrine contient; laisser reposer; reverser dans la terrine la graisse en évitant d'y remettre le jus qui ferait fermenter; laisser refroidir, achever de remplir la terrine avec du saindoux fondu au bain-marie; laisser de nouveau refroidir, couvrir d'une rondelle de papier blanc, fixer le couvercle avec une bande de papier d'étain.



Fig. 1,117.
Terrine haute à pâté de foie gras.

Remarque générale. — Il est très important pour les terrines qui doivent être conservées longtemps d'en extraire complètement le jus; cette opération, qui est préjudiciable tant au goût qu'aux qualités aromatiques, est indispensable pour sa conservation. Le jus peut, au contraire, rester dans la terrine si elle doit être mangée dans les quatre à cinq jours.

Terrine de foie gras de charcutier. — Voir formule 1817.

Terrine de foie de porc. — Voir for. 4,039.
Terrine de foie de veau. — Voir for. 4,041.
Terrine de foie de volaille. — V. F. 4,043.
Terrine de foie de canard. — Voir ce mot.

Terrine de canard à la rouennaise. — *Formule 5,301.* — Choisir deux beaux canards de Rouen; lever leurs filets et avec les carcasses préparer une purée épaisse sans madère et sans fond de veau, mais épicée et qui sera ajoutée à la farce, comme il est indiqué à l'article *pâté de canard* (formule 4,063). On fonce des terrines ovales en terre jaune de minces bardes de lard; et on dresse par couches alternées de farce de foie gras et de filets; on termine par la farce et une barde de lard. Faire cuire au bain-marie ou au four pendant une heure et demie; décanter la graisse et le jus, réajouter la graisse et laisser refroidir. Remplir avec

de la panne fondue au bain-marie, recouvrir d'une rondelle de papier blanc, mettre le couvercle et fermer l'ouverture avec du papier d'étain.

Terrine de canard rouennais à la gelée. (*Conserve*). — *Formule 5,302.* — En procédant exactement selon la méthode prescrite au *pâté de canard* (formule 4,039) et en la fonçant dans une terrine au lieu des croûtes de pâté, on obtient un mets d'une extrême délicatesse; mais ne se conservant pas longtemps.

Toutefois, si on voulait la conserver dans son jus et sa gelée avec tout son arome, on n'aurait qu'à mettre la terrine une fois remplie, cuite pendant une heure seulement et refroidie dans une boîte de fer-blanc préparée à cet effet; on la soude, on fait une marque du côté du couvercle pour ne pas renverser la terrine et on la soumet pendant vingt minutes à l'ébullition. On la laisse refroidir dans l'eau. — J'ai conservé par ce procédé des terrines de canard à la gelée pendant huit à dix mois.

Terrine de Nérac aux canards. — Voir NÉRAC.

Terrine de lièvre. — Voir ce mot.

Terrine de lapin. — Voir ce mot.

Terrine de grive. — Voir ce mot.

Terrine de becassine. — Voir form. 306.

Terrine de bécasse. — *Formule 5,303.* — Procéder comme il est indiqué au *pâté de bécasse* (formule 4,059) et opérer dans une terrine au lieu de se servir de pâte, et suivre exactement les procédés ordinaires pour la cuisson des terrines.

Terrine de faisan. — *Formule 5,304.* — Même procédé que pour le *pâté de faisan* (formule 4,058), opérer dans des terrines en suivant les procédés usités.

Terrine de perdreau. — *Formule 5,305.* — Procéder comme il est indiqué à l'article *pâté de perdreau* (formule 4,061) en suivant la règle notée pour les terrines; c'est-à-dire qu'on extrait le jus si elle doit être conservée longtemps, et qu'on y coule du saindoux; tandis que si elle doit être mangée fraîche, on y laisse le jus et on y coule du beurre frais fondu.

Terrine de Nérac aux perdreaux. — Voir NÉRAC.

Terrine d'alouette. — Voir ce mot

Terrine d'ortolan. — Voir GIBIER, F. 2,263.

Terrine d'oie. — Voir ce mot.

Terrine de Bruxelles. — Voir PATÉ DE VOLAILLE.

Terrine de volaille. — Voir F. 4,068.

Terrine de noix de porc. — Voir NOIX.

Terrine de noix de bœuf. — Voir NOIX.

Terrine de veau (*Cuis. ménagère*). — *Formule 5,306.* — Lever une noix de veau ou autre morceau sans os, ni graisse, ni tendons. Avec les débris, préparer un bon jus très corsé, bien assaisonné, réduit en demi-glace. Pendant ce temps, tailler la noix en belles escalopes; les assaisonner, de poivre, sel, muscade, épices, oignons, échalotes, pointe d'ail, ciboule et cerfeuil hachés. Se procurer 1 kilogr. de farce à saucisses, composée de moitié lard et moitié porc frais; l'assaisonner, lui ajouter un peu de vin de madère ou du cognac.

Foncer une terrine ovale avec des bardes de lard; mettre une couche de farce, de veau, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle soit pleine, en ayant soin de finir par une couche de farce et une barde de lard; mettre le couvercle et la faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie ou deux heures, selon la grosseur. Pendant la cuisson lui ajouter autant de jus qu'elle peut en absorber. La retirer, et la presser légèrement avec une planchette chargée d'un poids; quand elle est à peu près froide la retirer, lui couler une couche de graisse, la recouvrir d'un papier beurré et la mettre en lieu frais. Pendant l'été elle peut se conserver ainsi pendant quatre ou cinq jours. On peut facultativement faire mariner le veau dans du vin ou du vinaigre. (Voir MARINADE.)

Terrine de chevreuil. — *Formule 5,307.* — Opérer comme pour le *pâté de chevreuil* (4,052) et dresser la farce dans les terrines foncées d'une barde de lard, et terminer selon les procédés usités pour les terrines. Par la même méthode on fait des terrines de gazelle, de daim, d'élan, de mulet et de cheval; les truffes sont facultatives.

TESTACÉS, *s. m. pl.* — Classe de mollusques dont le corps est recouvert d'une coquille, comme les huîtres, les escargots, les moules, etc.

TESTICULES, *s. m. pl.* All. *Hode;* angl. *Testicle;* ital. *Testicolo;* esp. *Testiculo.* — Voir ANIMELLES.

TÊTE, *s. f.* (*Caput*). All. *Kopf;* angl. *Head;* rus. *Galava;* ital. *Testa;* esp. *Cabeza.* — Partie de l'animal qui contient la cervelle, les yeux et la bouche, en un mot le centre de la locomotion.

Chez les animaux mammifères la tête est comestible, notamment celles du porc, du sanglier et autres pachydermes, et du veau dont on fait un usage fréquent en cuisine de restaurant. Les têtes de volailles, gibiers à plumes sont aussi conservées dans la préparation des mets pour la succulence de leur cervelle. Les têtes de certains poissons sont également utilisées comme mets, soit pour servir de base à certaines sauces, bouillons ou fumets de poisson. (Voir HURE.)

Tête de daim (*Soupe à la*).—V. MALMESBURY.

Tête d'élan. — Voir ELAN.

Tête de porc salée. — *Formule 5,308.* — La tête de porc étant échaudée et bien nettoyée on la fait saler comme il est indiqué pour les oreilles de porc. (Voir OREILLE.)

La cuisson. — Laver avec soin la tête de porc à l'eau fraîche et la faire cuire dans un court-bouillon bien aromatisé ; on peut la laisser refroidir dans sa gelée, ce qui permet de la conserver quelques jours.

Tête de porc à la purée de pois jaunes. — *Formule 5.309.* — Suivre exactement la même méthode que pour les oreilles de porc. (Voir OREILLE.)

Remarque. — La tête de porc au demi-sel cuite séparément, suffisamment chauffée, peut se servir avec toutes sortes de purées : de marrons, de haricots, de champignons, de pois verts, de céleri. Elle réussit surtout à la choucroute, aux laitues braisées, aux endives, aux choux, etc. ; on peut aussi la servir accompagnée d'une sauce Robert, d'une sauce poivrade, d'une sauce piquante. (Voir SAUCE.) La tête de porc est surtout un aliment d'hiver. L'été elle se mange comme hors-d'œuvre, à l'état froid, avec des cornichons, des piments ou mixed-pickles.

Tête de porc farcie de langue (*Charcuterie*). — *Formule 5,310.* — Préparer une tête de porc, comme il est décrit à l'article *Hure* (Form. 2,707); la farcir comme la hure, en ayant soin de la bourrer par lits de langue de porc salée, désossée et parée ; l'achever comme la hure ; la presser dans un moule à fromage de porc et la laisser refroidir ; la napper à blanc avec du saindoux, la décorer de truffes noires et la glacer de gelée limpide. La dresser sur le plat spécial bien connu des charcutiers, la garnir facultativement de croûtons de gelée ou d'attelets. Cette tête est préparée par les charcutiers pour être vendue au détail.

Tête de veau (*Cuis. préparatoire*).—*Formule 5,311.* — La tête de veau doit être échaudée par le boucher ; elle doit être blanche et grasse, c'est-à-dire que plus le cuir est épais, meilleure elle est ; on la fait dégorger dans une grande quantité d'eau froide ou, mieux, dans un bassin sous la fontaine. La désosser aussi près de l'os que possible en com-

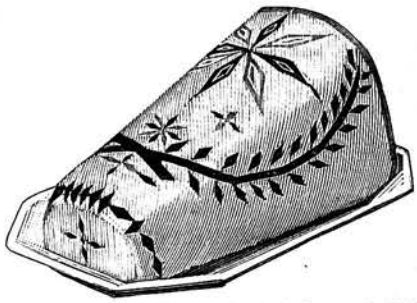


Fig. 1,118. — Tête de porc farcie de langue (5,310).

mençant à opérer sur le cou ; la citronner sur la peau, la diviser par morceaux très réguliers et finir de la traiter en la faisant cuire exactement comme il est indiqué au mot *Pied de veau*. Si elle n'est pas immédiatement consommée elle se conserve dans sa gelée. Avec la tête, on a soin de cuire la langue. La cervelle se cuit à part.

Tête de veau à l'huile (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 5,312.* — Faire chauffer la quantité nécessaire de tête et de langue de veau ; les égoutter et dresser au milieu du plat la tête de veau : d'un côté un morceau de langue et de l'autre un morceau

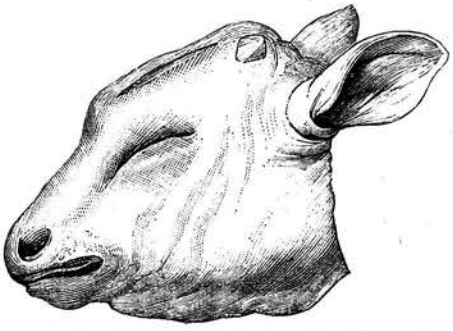


Fig. 1,119. — Tête de veau échaudée.

de cervelle ; dans les autres côtés restés libres, dresser d'une part des oignons finement ciselés et de l'autre des fines herbes hachées ; je dis fines herbes et non persil seul. Servir accompagné de l'huilier, ou d'une sauce vinaigrette à part.

Tête de veau en tortue. — *Formule 5,313.* La tête de veau fraîchement cuite, ou réchauffée,

sortie de sa cuisson, doit être maintenue au chaud dans une casserole ou bain-marie, avec un peu de madère pour ne pas laisser attacher au fond. La sauce tortue est décrite à l'article SAUCE, dans la classe des *sauces neutres*.

Tous les soins doivent être apportés à cette sauce. La garniture se compose : d'olives farcies selon la formule 3,721, moins les intestins d'oiseaux qui doivent être remplacés par du foie de volaille; de quenelles, de champignons, de lames de ris de veau, de la cervelle de veau coupée en tranches, de crêtes et de rognons de coqs, de cornichons en boules, de jaunes d'œufs frits, de croûtons de pain en cœur frits au beurre et d'écrevisses. Toutes ces garnitures doivent être cuites et préparées séparément avec les soins qu'exige chaque espèce.

Le dressage. — Dresser la tête de veau bien égouttée dans un plat rond creux, munie d'une bordure, d'argent de préférence; saucer très légèrement par-dessus. Dresser les garnitures en bouquets symétriques autour de la tête, mais dans l'intérieur de la bordure. L'accompagner du surplus du ragoût, dans une timbale d'argent.

Remarque. — On peut aussi coller un croûton au milieu du plat et dresser la tête autour, ce qui permet de la surmonter d'un attelet garni d'une écrevisse troussée. Lorsqu'on n'a pas de bordure d'argent, et qu'il s'agit de table d'hôte, on peut coller les croûtons en bordure sur un plat d'argent; ces croûtons comestibles sont préférables aux bordures de nouille ou de pâte adragante qui encombrent le service.

Tête de veau à la bourguignonne *(Cuisine bourgeoise).* — *Formule 5,314.* — Faire dégorger une tête de veau bien grasse; l'ouvrir au-dessous et retirer la mâchoire ; enlever la langue, la faire blanchir et la dépouiller ; désosser le museau jusque sous les yeux ; scier l'os et laisser adhérer, le cuire sur le restant de la tête.

Faire un roux dans une casserole suffisamment profonde pour contenir la tête ; ajouter poivre concassé, poivre de la Jamaïque, deux oignons cloutés, quelques échalotes, noix muscade, thym, laurier, marjolaine ; mouiller avec un litre de vieux vin de Bourgogne ; délayer la sauce, saler et mettre la tête; ajouter de l'eau en quantité suffisante pour la couvrir ; une gousse d'ail et un peu de céleri ; laisser cuire doucement.

D'autre part, faire dessaler 300 grammes de lard de poitrine; le tailler en gros dés, le faire rissoler légèrement à la poêle et l'ajouter à la cuisson. Eplucher également une quantité suffisante de petits oignons ; les faire glacer à la poêle avec beurre frais et sucre ; les mettre dans une petite casserole avec un peu de sauce de la tête et faire cuire.

Lorsque la tête est cuite, passer la cuisson dans une grande passoire et, à l'aide d'une aiguille à brider, sortir les morceaux de lard et les mettre dans la casserole aux oignons. Dresser la tête sur un plat immense ; la découper en découvrant le crâne, et à l'aide d'un couteau à forte lame entrer la pointe dans la jointure de l'os qui recouvre la cervelle, enlever la cape et mettre la cervelle à nu; la matière grasse des yeux s'extrait en séparant l'os; couper la langue par tranches, avec lesquelles on établira une bordure sur le plat; la garnir des oignons et du lard, masquer par-dessus avec la sauce et envoyer le surplus séparément.

Remarque. — Pour le service des restaurants et tables d'hôtes, il est préférable de désosser complètement la tête et d'en découper les morceaux avant de la faire cuire. On peut aussi mouiller avec moitié vin blanc, moitié vin rouge; s'il reste de la tête elle se conserve dans sa propre sauce; qui, en se refroidissant, prend une consistance gélatineuse très ferme. Pour la resservir on fait réchauffer toute la masse qui se détache en pain. Ce mode de préparation très peu connu n'en est pas moins excellent.

La tête de veau se traite en outre selon toutes les méthodes usitées pour les *oreilles* de veau ; pour éviter des répétitions je prie le lecteur de bien vouloir s'y reporter.

Tête d'agneau à l'anglaise *(Lamb's head).* — *Formule 5,315.* — En Angleterre, on prépare les têtes d'agneaux de la façon suivante :

Couper en deux la tête d'agneau, retirer la cervelle et la faire cuire selon la méthode prescrite au mot *cervelle*. Faire braiser les deux moitiés de la tête pendant deux ou trois heures; retirer les mâchoires; avec le fond préparer une sauce piquante, poivrade ou italienne. Mettre les deux moitiés de tête sur un plafond ou plat à gratin et les arroser avec du beurre fondu; les saupoudrer avec de la mie de pain frit et glisser le plat au four très chaud. Lorsqu'elles sont gratinées, les dresser sur un plat ; les garnir de la cervelle et les accompagner de la sauce à part.

Tête de veau farcie à la béarnaise. — *Formule 5,316.* — Choisir les parties les plus minces de la tête de veau ; étendre les morceaux tièdes sur un linge la peau en bas; éponger le dessus

avec un linge. Garnir chaque morceau d'une farce à gratin ou foie de volaille selon la formule 1.692 en donnant à la farce une forme lisse et bombée. Passer chaque morceau à l'œuf battu, puis à la mie de pain blanc ou à la chapelure. Dresser les morceaux sur un plafond beurré, mettre une noisette de beurre sur chaque morceau et les glisser au four pour leur faire prendre belle couleur.



Fig. 1,120. — Grand coq des bois ou grand Tétras.

Le dressage.— Lorsqu'il s'agit du service de restaurant, on dresse sur le plat un peu de sauce béarnaise, sur laquelle on met une ou plusieurs portions de tête de veau. S'il s'agit de table d'hôte, ou d'un certain nombre de convives, il est préférable de servir la sauce à part.

Ainsi préparée, la tête de veau farcie ou non peut aussi se faire frire ; on assaisonne et pane les morceaux à l'état tiède et on les plonge dans une friture chaude ; on les dresse sur serviette avec persil frit et on sert la sauce à part. On accompagne le plus souvent de sauce tartare chaude, poivrade, piquante ou tomate.



Fig. 1,121. — Coq de bruyère à queue fourchue.

Tête de veau frite (*Cuis. de pension*). — *Formule 5,317.* — La tête de veau cuite et tiède coupée en petits morceaux carrés, on la dépose dans une terrine, on la poudre de poivre, de sel et de fines herbes, contenant un peu d'estragon. Plonger chaque morceau dans une pâte à frire selon la formule 319 de façon à les envelopper complètement ; les mettre au fur et à mesure dans une friture chaude ; leur faire prendre couleur, les égoutter et les dresser sur un plat muni d'une serviette ; les entourer de persil frit et servir à part une sauce relevée.



Fig. 1,122. Gélinotte d'Ecosse.

TÉTINE, *s. f.* — La tétine ou mamelle, du latin *mamma*, est un corps glanduleux servant à la sécrétion et à l'excrétion du lait, et qui, en histoire naturelle, sert à distinguer les mammifères. La tétine du veau des génisses, des chevreaux, de l'agneau, etc., constitue un morceau très recherché à la condition que l'animal n'ait pas encore reproduit.

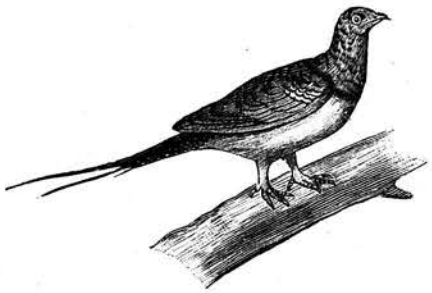


Fig. 1,123. — Ganga.

Préparation de la tétine de veau. — *Formule 5,318.* — Dépouiller la tétine de la peau boursouflée qui l'entoure ; la faire dégorger et blanchir pendant 15 à 20 minutes ; la retirer et la mettre sous presse légère. Refroidie elle sert à préparer des escalopes panées et peut entrer dans la combinaison de différentes garnitures comme les ris de veau.

Remarque. — A l'état cru elle est quelquefois employée dans la confection des pâtés et des terrines.



Fig. 1,124. — Lagopède.

Tétine de veau glacée aux marrons. — *Formule 5,319.* — Faire dégorger et blanchir seulement une tétine de veau ; la piquer de lard fin comme un fricandeau ; la faire cuire dans un sautoir en l'arrosant souvent de façon à ce qu'elle soit bien glacée. Pendant ce temps on aura préparé une quantité relative de marrons, selon la prescription indiquée à l'article 3,682 *Oie farcie aux marrons*, deuxième alinéa. Faire glacer les marrons avec la tétine en achevant de les cuire ; lorsqu'elle est cuite la découper, remettre les tranches à leur juxtaposition, l'entourer de marrons glacés, saucer et envoyer à part le surplus de la demi-glace et de la garniture.



Fig. 1,125. — Gélinotte.

Tétine de laie. — Voir LAIE.

TÉTRAGONE, *s. f.* — Plante de la famille des Mésembryanthémées, rapportée de la Nouvelle-Zélande par Cook ; on la cultive pour remplacer

l'épinard pendant les mois les plus chauds de l'été. Sa préparation culinaire est celle de l'épinard. (Voir ce mot.)

TÉTRAS, *s. m.* (Pron. *té-trass*). — Genre d'oiseau de l'ordre des gallinacés, dont la chair est très délicate; on en distingue plusieurs variétés : le *Grand Tétras*, ou le coq des bois ; le *Coq de bruyère* (voir ce mot) à queue fourchue ; la *Gélinotte* ; le *Lagopède*. Pour la préparation culinaire, voir *Faisan*, *Gélinotte* et *Ganga*. (Voir les figures.)

THALER, *s. m.* — Monnaie d'argent allemande de la valeur de 3 fr. 75 cent.

THANN (*Vin de*). — Alsace ; ancien département du Haut-Rhin, on y récolte un vin blanc de deuxième classe bien estimé.

THÉ, *s. m.* (*Thea L.*) All. *Thee* ; angl. *Tea* ; rus. *Tchaï* ; ital. *tè* ; esp. *té* ; chin. *Tcha* ; jap. *Tsjaa*, qui vient du mot populaire *Thèh*. — Genre de plante *ternstræmiacées*, tribu des caméliées, dont l'espèce principale est le *thea sinensis*, joli arbrisseau d'un à deux mètres de hauteur originaire de la Chine et du Japon où il est connu depuis un temps immémorial.



Fig. 1,126. Pot à crème.

On a cru longtemps que les diverses sortes de thé provenaient de deux espèces différentes : le *thea bohea L.*, produisant les thés noirs, et le *thea viridis*, *L.*, produisant les thés verts. Cette opinion était basée sur ce que la première a neuf pétales et la deuxième n'en a que six ; mais des études plus approfondies ont démontré que le nombre des pétales ne pouvait servir de caractère, car il varie selon l'âge auquel on a cueilli les feuilles. Le terroir, l'exposition, la culture, sont les agents réels de la modification.



Fig. 1,127. — Sucrier.



Fig. 1,128. — Théière.



Fig. 1,129. — Bouilloire à bascule.

Les Chinois distinguent environ quatorze variétés de thés, qui proviennent toutes des feuilles du même végétal; les plus fameuses sont : le thé *impérial* ou *pekoë*, ou *pak-ho*, c'est-à-dire duvet blanc, réservé à la Cour; ils augmentent encore son arôme en le parfumant avec les fleurs de l'*oléa fragrans*; son infusion est d'un beau jaune d'or et son goût rappelle légèrement celui de la noisette fraîche ; le thé *vert*, ou thé *hyson*, ou *he-chun*, qui signifie *heureuse fleur du printemps*, dont l'infusion, d'un jaune citron, a une odeur suave et un goût aromatique ; et le thé *bou* ou *bohea*, ou *bouibou*, nom sous lequel on comprenait autrefois tous les thés noirs; mais aujourd'hui il désigne celui d'un canton de la province de Fokien d'où on le tire principalement.

Voici d'ailleurs la nomenclature :

TABLEAU DES DIFFÉRENTS THÉS

THÉS NOIRS	THÉS VERTS
Thé *pekoë* ou *pak-ho*.	Thé hyson *he-chun*.
Thé *pekoë d'assam*.	Thé poudre à canon, *choocha*.
Thé *pekoë orangé*.	Thé impérial.
Thé Congo *koong-foo*.	Thé *hyson-schoulang*.
Thé pouchon, *paou-chung*.	Thé hyson junior, *yu-tseen*.
Thé souchon, *seaou chung*.	Thé tonkay, *tun-ke*.
Thé bohea { *woo-e de Fokien*. / *boui-bou de Canton*.	Thé hyson skin.

La différence des thés résulte davantage du mode de préparation que de l'espèce. Les Chinois ont, dans la manière de le préparer, poussé la perfection à un point qu'il serait difficile d'atteindre ; et qui, d'ailleurs, constitue pour eux le secret national dont tout patriote considérerait la divulgation comme un crime et son auteur comme un traître.

Analyse chimique. — L'analyse des thés a donné plusieurs formules, variant naturellement selon l'espèce, l'âge et la préparation. Il contient une *huile essentielle* qui lui donne son arome fragrant ; du *tannin*, un *principe azoté*, la *théine*, analogue par sa composition élémentaire à la *caféïne* du café et à la *théobromine* du cacao et des *substances ordinaires* qui entrent dans la composition des tissus végétaux.

HYGIÈNE. — Les thés verts sont beaucoup plus stimulants que les noirs; ils causent quelquefois l'insomnie après avoir tendu les nerfs ; par l'abus,

ils produisent des crispations d'estomac; c'est un stimulant énergique dont il faut savoir user avec modération: il convient aux tempéraments lymphatiques, mais est pernicieux aux bilieux et aux nerveux; il réussit dans les climats froids et brumeux comme la Hollande, l'Angleterre et la Russie où il remplace le vin par sa puissance stimulante.

Chez nous, en France, il est préférable d'employer du thé noir, à la condition de ne pas en faire une consommation régulière; on trouve là un digestif agréable et une douce stimulation du sang et des organes de la pensée.

Infusion du thé (*Cuisine domestique*). *Formule 5,320.* — Plusieurs causes contribuent à la bonne réussite de l'infusion du thé, à son parfum et à son goût; la qualité de l'eau est pour beaucoup dans le goût; la meilleure est celle des ruisseaux, des sources et des lacs. Les eaux plates des puits et des citernes sont celles qui fournissent les plus mauvaises infusions.

Procédé. — On doit chauffer la théière avec de l'eau bouillante, la vider; mettre ensuite le thé. Les amateurs du bon goût mettent d'abord le thé dans le vase, y versent dessus de l'eau bouillante pour laver la poussière et décantent l'eau de suite; y ajoutent enfin l'eau bouillante destinée à l'infusion qui doit durer de 20 à 30 minutes. Le vase servant à faire bouillir l'eau ne doit pas être employé à autre chose.

Il est important, si l'on doit servir plusieurs tasses de thé aux convives, de verser la première tasse après 15 à 20 minutes et de remettre de l'eau bouillante aussitôt de façon à laisser infuser en prenant la première. L'eau doit toujours bouillir au moment de la verser sur le thé.

En Angleterre les gens du peuple ajoutent à la seconde eau une très petite quantité de carbonate de soude pour désagréger et extraire, disent-ils, tous les principes du thé. Mais le gourmet le préfère infusé à l'eau naturelle; la première infusion est d'ailleurs toujours plus parfumée que la deuxième. Le bon thé noir donne une infusion légèrement teintée de jaune; le thé vert, plus fragrant, ne donne le plus souvent qu'une infusion limpide, incolore quoique très forte. Il ne faut donc pas se fier à la couleur de l'infusion pour en juger la force.

Remarque. — Sous la dénomination de thé, on comprend, en outre, un grand nombre de produits, comme les thés suisses, le thé du Paraguay (Voir MATÉ), etc., etc., dont la plupart font partie des tisanes.

THÉ DE BŒUF. — Voir BEEF-TEA.

THÉIFORME, *adj.* — De *thé* et *forme*. Infusion que l'on prépare comme le thé.

THÉOBROMINE, *s. f.* — Principe immédiat du cacao, qui est doué de propriétés excitantes et toniques; il est à peu près identique à la *caféine*.

THON, *s. m.* (*Thynnus*). All. *Thunfisch;* angl. *tunny-fish*; rus. *tounètse;* it. *tonno*; esp. *atun.* — Indépendamment du thon commun, *thynnus vulgaris*, Cuvier a classé dans ce genre le Thon à pectorales courtes *Th. brachypterus;* la thonine, *Th. Thunnina* ou *Thynnide;* le Germon, *Th. Alalongue* (Voir GERMON). D'autres espèces, comme la Bonite, se trouvent dans l'Atlantique, l'océan Pacifique ou la mer des Indes.

Le thon commun qui nous occupe se pêche dans la Méditerranée. La particularité la plus remarquable de ce poisson est la variété de qualité de sa chaire qui se distingue dans le même individu : ici semblable au veau, là pareille au cochon de lait ou au porc frais; la chair du ventre est la plus délicate. Ce poisson était très estimé des anciens; Brillat-Savarin même en fait l'éloge; mais les gourmets de notre époque, plus délicats, classent justement ce poisson au troisième rang. En effet, sa chaire, parfois grasse, filamenteuse, est lourde et de difficile digestion.

Le thon se voit rarement frais à Paris; aussitôt pêché on le conserve salé, mariné ou à l'huile, renfermé dans des boîtes comme les sardines.

USAGE CULINAIRE. — On applique au thon frais les mêmes modes de préparation qu'au brochet; conservé à l'huile on le sert comme hors-d'œuvre, entouré de câpres, de jaunes et blancs d'œufs hachés, anchois, cornichons et mixed pickles. Il peut entrer dans la composition des salades de poisson, on peut en faire des pâtés, des omelettes et des mayonnaises.

THONAIRE, *s. f.* — Filet ou parc composé de plusieurs filets mobiles servant à prendre le thon dans la Méditerranée.

THORINS (*Vin de*). — Ce vin, récolté dans le département de Saône-et-Loire, est un des premiers crus de Bourgogne. (Voir ce mot.)

THYM, *s. m.* (*Thymus*).— All. *Thymian*; angl. *Thyme*; rus. *Timiane*; ital. *Timo*, *Sermollino*; esp. *Tomillo*. — Petite plante aromatique de la famille des labiées dont deux espèces, le thym vulgaire, *thymus vulgaris*, et le serpolet, *thymus serpyllum*, ont des propriétés aromatiques et stimulantes et sont employées comme condiment dans les préparations culinaires.

THYMALLE, *s. m.* — D'après Littré, genre de poissons malacoptérygiens abdominaux dans lequel on distingue : le *thymalle commun*, dit vulgairement ombre de rivière ; c'est le saumon thymalle de quelques classificateurs ; le *thymalle lavaret*, nommé lavaret ; c'est le corégone lavaret de certains auteurs ; le *thymalle murénule*, qui est le thymalle albule des uns, et pour d'autres le saumon *murénule* ; le *thymalle de Wartmann*, dit aussi saumon ou corégone de Wartmann.

TILLEUL, *s. m.* (*Tilia* L.) ; All. *Linde* ; angl. *lime*, *linden-tree* ; ital. *tiglio* ; esp. *tila*. — Grand arbre, genre type des tiliacées, dont les feuilles et les fleurs sont employées en infusion comme antispasmodique.

TIMBALE, *s. m.* Ital. *timballo* ou *timballe* ; port. *timbol* ; angl. *timbal*. Etymologie dérivée de l'arabe *thabal*, à cause de sa forme analogue à l'instrument de musique en forme de tambour. — Ustensile de table en argent ou en métal argenté. Ustensile de cuisine en fer battu étamé ; sorte de moule dans lequel on prépare des mets et des entremets, et, notamment, ceux appelés *timbale* ; la substance qui la garnit en détermine le nom. Toutefois, on a donné différents noms aux préparations composées de diverses substances à parties égales, sans qu'il y ait une garniture dominante.

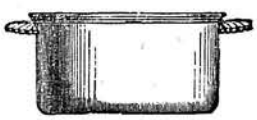


Fig. 1,130. — Timbale d'argent.

On distingue les petites et les grandes timbales, les petites servent le plus souvent comme garniture ou bien pour le service de détail. On en fait de crustacés, poisson, gibier, etc. Il y en a aux fruits sucrés qui servent d'entremets. Il y a trois méthodes principales de préparer les timbales : celle dont on fait cuire la pâte avec la garniture et celle dont on fait préalablement cuire la croûte à blanc avant de la garnir, enfin la timbale de farce. Lorsque le moule est pané intérieurement, la croûte, cuite à blanc, prend le nom de *Croustade*. (Voir ce mot.)

Pâte commune à timbale. — *Formule 5,321.*

Employer :

Farine de gruau	Grammes	500
Beurre fin	—	400
Sel fin	—	5
Jaunes d'œufs	Nombre	2
Œuf frais	—	1
Eau, environ	Décilitres	2

Procédé. — Former la fontaine et mettre le sel, les œufs, le beurre et l'eau au milieu ; faire la détrempe et pétrir en fraisant deux fois ; mettre la pâte en boule un peu ferme et la laisser reposer dans une serviette jusqu'au lendemain. — Cette pâte sert pour foncer les timbales cuites à cru ; elle peut aussi servir pour les croûtes à timbales cuites à blanc.

Croûte à timbale cuite à blanc. — *Formule 5,322.* — Préparer une pâte brisée selon la formule précédente ou plus fine selon la formule 4,027 ; beurrer un moule à timbale et le foncer de la pâte ; la garnir de papier blanc beurré et l'emplir de noyaux et faire cuire à blanc ; préparer aussi avec cette pâte un couvercle s'adaptant sur la timbale, dont on décorera le dessus avec goût ; le dorer et le faire cuire sur une plaque. Lorsque la croûte est cuite, sortir les noyaux, la dorer en dedans à l'œuf entier et la remettre au four pour la faire sécher ; elle doit être d'une belle teinte dorée, croustillante et ferme.

Au moment de servir, on la remet deux minutes au four pour la chauffer avant de l'emplir du ragoût, on lui met son couvercle et on la sert sur un plat rond, creux et chaud.

TIMBALES DE POISSONS. — Sous ce titre je groupe les timbales à base ou contenant des poissons et des crustacés :

Timbale à la nantuatienne (*Haute cuisine*). — *Formule 5,323.* — Préparer un ragoût de bisques à la nantuatienne selon la formule 473 (Voir *Bisque*), en emplir la croûte à timbale et servir très chaud.

Timbale à la Marie-Stuart. — *Formule 5,324.* — Préparer une croûte cuite à blanc comme il est indiqué plus haut ; d'autre part, préparer une garniture composée de queues de crevettes, de quenelles de turbot, de truffes, d'huîtres pochées, le tout taillé en gros dés et lié avec une sauce Joinville au fumet de poisson.

Timbale de filets de sole à la dieppoise. — *Formule 5,325.* — Préparer une croûte avec

son couvercle et cuite à blanc comme il est prescrit en tête de cet article.

D'autre part, apprêter les filets de deux ou trois belles soles au vin blanc. La sauce doit être très beurrée et rehaussée de fumet de poisson; couper les filets de sole en petits carrés et les mélanger à la sauce avec une garniture *dieppoise*. (Voir ce mot.)

Timbale de homard à la cardinal. — *Formule 5,326.* — Préparer une farce de langouste selon la formule 1,674, en la tenant un peu ferme. Beurrer légèrement un moule à timbale, le faire refroidir sur glace de façon à pouvoir le décorer intérieurement de queues de crevettes et de truffes. Chemiser la timbale d'une couche de farce forte d'un centimètre et demi. Passer au tamis la crème du coffre et le corail pilé; ajouter le tout à une sauce béchamelle relevée d'une pointe de cayenne, comme il est indiqué pour le homard à la cardinal (Voir HOMARD); y ajouter aussi du jus de champignons frais; couper la queue de homard en escalopes, les mettre dans la sauce avec les champignons cuits selon la règle et coupés en gros dés. Verser cette garniture, très chaude, dans une croûte à timbale en pâte, selon la formule 4,520 et cuite à blanc.

Timbale Bourgoin (*Haute cuisine*). — *Formule 5,327.* — Nous devons à notre distingué collègue, qui, à sa qualité d'excellent praticien, joint celle de modeleur émérite, la timbale qui porte son nom de maison *Bourgoin-Fichaud*.

Employer :

Poulet moyen	nombre	1
Ecrevisses	—	24
Champignons frais	grammes	250
Truffes fraiches	—	150
Parmesan râpé	—	125
Gruyère fin	—	60
Foie gras frais	—	250
Quenelles de noques	—	250
Crème fraiche	décilitres	2

Procédé. — Habiller, barder et faire braiser le poulet à blanc, selon la formule 4,516, en ayant soin de maintenir le fond assez étendu pour faire une sauce suprême très riche. Faire pocher les escalopes de foie gras dans un sautoir au four. Faire cuire les champignons selon la méthode ordinaire avec beurre, sel et jus de citron; cuire également les écrevisses, décarapacer les bisques et avec les coffres préparer 100 grammes de beurre d'écrevisse.

D'autre part, préparer des petites quenelles avec des noques apprêtées selon la formule 3,527. Lorsque le poulet est braisé, le retirer. Faire cuire à blanc un peu de farine ou de fécule de pomme de terre dans du beurre frais; mouiller avec le fond du poulet et le jus de champignons;

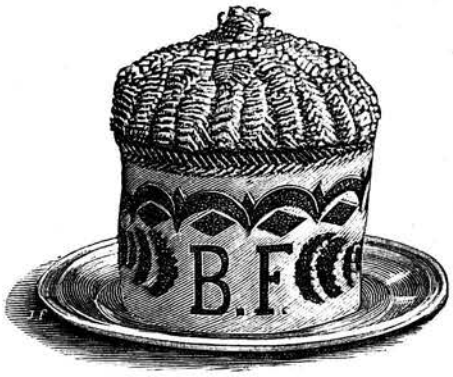


Fig. 1,131. — Timbale Bourgoin.

faire réduire dans un sautoir; ajouter la crème en dernier lieu; amener à bon goût; lier avec du beurre fin et des jaunes d'œufs; ajouter une pointe de cayenne et passer la sauce à l'étamine dans une casserole où l'on aura déposé les quenelles, les truffes épluchées, préalablement cuites au vin de Madère et coupées en grosses lames, les chairs de poulet dépouillées de la peau et escalopées, les têtes de champignons coupées en lames, le foie gras escalopé et les queues d'écrevisses; en dernier lieu, lier le ragoût avec le beurre d'écrevisse et le verser dans la croûte; décorer le dessus avec une tête de champignon tournée, des truffes en demi-lune et des queues d'écrevisses rangées en spirale autour de la tête de champignon; mettre le couvercle et servir.



Fig. 1,132. — Timbale Bontoux.

La croûte est cuite à blanc et décorée comme l'indique la figure. — Ces proportions sont pour douze personnes.

TIMBALES D'ENTRÉE. — Dans ce groupe sont classées les timbales contenant des macaronis, des quenelles ou des pâtes à base de farine, ainsi que les timbales à base de farce.

Timbale à la Bontoux. — *Formule 5,328.* — Comme son nom l'indique elle a été créée par le pâtissier de ce nom, maison disparue aujourd'hui,

mais la succession des mets brevetés a été acquise par la maison L. Fontaine, de Paris.

Employer :

Gros macaroni de Naples. . .	grammes	250
Gruyère fin émincé.	—	150
Parmesan râpé	—	75
Crêtes et rognons de coqs. . .	—	250
Champignons de Paris. . . .	—	150
Jambon Coleman, maigre. . .	—	150
Foie Gras.	—	250
Une quenelle de volaille pesant..	—	200
Truffes épluchées	—	200
Beurre fin	—	125

Poivre, sel, une pointe de Cayenne.

Procédé. — Cuire le macaroni selon la méthode ordinaire; le rafraîchir, en étendre cinq ou six à la fois sur la table pour les couper en bief régulièrement d'une longueur de deux centimètres. Lier le macaroni avec les fromages, sel, poivre et du beurre. D'autre part, préparer une sauce demi-glace tomatée très réduite, dans laquelle on ajoute les champignons cuits coupés en lames, les crêtes et les rognons de coqs, le jambon maigre taillé en julienne, la quenelle de volaille pochée à point et coupée en lames, le foie gras poché au four et taillé en escalopes, enfin les truffes également taillées en lames. Ajouter les macaronis et lier le tout.

Préparer une croûte en pâte brisée ferme et deux couvercles en pâte plus délicate, selon la formule 4,027. Lier la garniture avec le restant du beurre, l'amener à bon goût et la verser très chaude dans la timbale. Cuire et couper à l'état chaud les couvercles en épigrammes de façon à ce qu'il y en ait un par convive et les dresser à cheval les uns sur les autres autour de la croûte à timbale. Servir un morceau de pâte à chaque convive avec la garniture et laisser la timbale intacte pendant toute la durée du service.

Timbale à la Verdi. — *Formule 5,329.* — Je dédie ce mets au célèbre auteur du *Trouvère.*

Préparer une timbale de polenta comme il est indiqué à la formule 4,251; garnir l'intérieur d'un ragoût composé de truffes blanches du Piémont épluchées, de ris d'agneau glacés, de foie gras frais poché dans un sautoir et taillé en escalopes; de gros macaronis coupés à deux centimètres de longueur; liés au fromage avec une sauce demi-glace tomatée relevée d'une pointe de piment. Terminer comme il est indiqué pour la timbale de polenta à la financière. (Voir POLENTA.)

Timbale à la milanaise. — *Formule 5,330.* Préparer une quantité relative de pâte à nouilles selon la formule 3,552; les tailler aussi fines que possible; les faire sécher, les cuire, les égoutter, les mettre dans une casserole contenant une petite sauce mouillée avec purée de tomates, jus de champignons frais, essence de truffes, glace de viande; assaisoner de gruyère ciselé et parmesan râpé; une pointe de cayenne, poivre et sel; elle doit être liée de haut goût, mais un peu liquide. D'autre part, tailler en lames des ris de veau glacés, des truffes épluchées cuites au madère, les champignons frais coupés en quatre. Cette garniture ne doit pas être employée trop chaude, afin de ne pas ramollir la pâte pendant l'opération.



Fig. 1,133.
Timbale à la milanaise.

Foncer la timbale préalablement beurrée avec une bonne pâte brisée selon la formule 4,027. (Les grosses, de 12 à 15 personnes, se foncent dans un moule à pâté pincé.) Garnir par couches avec les nouilles, les champignons, les ris de veau et les truffes, jusqu'à la hauteur de la timbale; couvrir d'un couvercle de la même pâte en faisant une petite cheminée dessus comme pour les pâtés, afin de laisser échapper la vapeur; la cuire dans un four chaud pour saisir la pâte.

Remarque. — Voilà comment j'ai appris à faire cette timbale, étant chef de fourneau en 1865, chez M. Husson, *A la Milanaise*, boulevard des Italiens, à Paris, célèbre pâtissier qui en avait la spécialité.

Mais, depuis, j'ai vu servir la timbale en croûte préalablement cuite; cette méthode modifie peu quant au fond, si ce n'est que les garnitures restent plus parfumées dans la croûte garnie à crû. L'essentiel est la bonté de l'assaisonnement des nouilles et des garnitures.

Timbale de gnoquis. — *Formule 5,331.* — Préparer une croûte à timbale cuite à blanc avec la pâte de la formule 4,027. D'autre part faire une sauce béchamelle selon les prescriptions indiquées dans la remarque de l'article *Béchamel.* Préparer des gnoquis selon la formule 3,527. (Voir NOQUES.) Les pocher au lait, les égoutter, les mettre dans la sauce béchamelle et en remplir la timbale.

Timbale de filets de canetons à la gelée. — *Formule 5,332.* — Lever les filets de trois canetons ; les dénerver, enlever la peau et les tailler en escalopes ; les mettre dans une terrine avec une quantité relative de truffes noires épu-

chées et coupées en carrés longs, de langue écarlate coupée comme les truffes ; assaisonner de poivre, sel, muscade, épices et d'excellent vin de Madère ; laisser mariner.

D'autre part, faire une farce avec les chairs des cuisses, du maigre de porc et lard frais, y ajouter le madère des filets; cette farce doit être bien assaisonnée, mais légère et délicate. Foncer un moule à pâté avec la pâte de la formule 4,027, en tenant la pâte d'une forte épaisseur ; garnir le fond et le tour intérieur du moule contre la pâte avec un peu de farce, en mettant la garniture au milieu, alternée d'un peu de farce ; quand elle est pleine, couvrir de minces bardes de lard ; humecter le haut de la timbale et établir un couvercle comme pour les pâtés avec une cheminée. Mettre dans un four chaud pour commencer, de façon à saisir la pâte.

Avec les carcasses on aura préparé un fumet dans lequel on aura ajouté un pied de veau et de la couenne de lard de façon à obtenir une sauce chaufroid très forte en gelée et bien assaisonnée. Quatre ou cinq heures après la cuisson du pâté, infiltrer la gelée chaufroid par la cheminée et laisser refroidir la timbale jusqu'au lendemain.

Le dressage. — Couper la timbale par le milieu, horizontalement. Découper l'une des parties et la dresser en turban sur l'autre moitié ; dresser dessus un bouquet de gelée, hachée avec des truffes noires. Pour être découpée facilement elle doit être cuite la veille. — On peut aussi la dresser entière sur une serviette en la surmontant d'une truffe glacée soutenue par un attelet, ce qui lui donne l'aspect d'un pâté.

Remarque. — De la même façon on prépare avantageusement, en remplaçant les chairs, bien entendu, la *timbale de filets de pigeons aux truffes.*

Timbale de perdreau à la Rossini. — *Formule 5,333.* — Faire cuire à blanc une croûte de timbale avec la pâte de la F. 4,520. D'autre part, lever les filets de quatre perdreaux rôtis au genièvre, ôter la peau et les couper en quatre; couper en gros morceaux la même quantité de truffes noires épluchées et cuites au madère; du foie gras frais assaisonné et poché dans un sautoir au four. Avec les carcasses, faire un coulis ou une sauce salmis sans vin ; faire réduire de consistance corsée, mettre les garnitures dedans, garnir la timbale et servir chaud.

Timbale à la napolitaine. — *Formule 5.334.* — Foncer un moule à timbale avec une bonne pâte brisée (Form. 4.027). D'autre part, faire cuire de gros macaronis de Naples ; les couper en sifflets longs de deux à trois centimètres ; on trouve aussi des macaronis crus déjà coupés en forme de bec de plume ; lorsqu'ils sont cuits à point, les égoutter et les assaisonner aussitôt de poivre, de sel, d'une pointe de piment, de beurre fin, de fromage de gruyère émincé et de parmesan râpé. Lorsqu'ils sont parfaitement liés, ajouter un peu de glace de volaille et purée de tomates, en les maintenant un peu liquides.

Lorsque les macaronis sont un peu refroidis, les renverser dans la timbale et établir vivement le couvercle à cheminée afin de ne pas laisser liquéfier la pâte ; le décorer, le dorer et le faire saisir dans un four chaud pendant vingt-cinq à trente minutes.

Remarque. — Quand on se sert pour les macaronis de fromage de gruyère et parmesan, si on veut les obtenir *filant*, il faut couper le gruyère en petites lames et non le râper comme le parmesan. Il faut aussi avoir soin de l'assaisonner aussitôt égoutté et rafraîchi, c'est-à-dire pendant qu'il est encore un peu humide ; ces soins sont indispensables pour obtenir un macaroni parfait.

Timbale de macaronis à la napolitaine. — (*Autre méthode*). — *Formule 5.335.* — Faire cuire de gros macaronis dans toute leur longueur ; les égoutter, les rafraîchir et les étendre sur une serviette ; lorsqu'ils sont essuyés, beurrer grassement avec du beurre fin un moule à timbale et de préférence à dôme et le faire refroidir un peu sur la glace pour que le macaroni puisse se coller contre. Prendre un macaroni, commencer à le rouler en spirale au milieu dans le fond de la timbale et continuer ainsi jusqu'au haut des parois ; passer avec le pinceau un œuf battu sur les macaronis et les garnir d'une couche de farce de volaille forte d'un centimètre ; remplir l'intérieur de la timbale avec des macaronis préparés selon la formule précédente ; recouvrir le dessus d'une couche de farce de volaille recouverte d'un papier beurré. Faire pocher au bain-marie au four pendant trente minutes environ.

Timbale de truffes à la Talleyrand. — *Formule 5,336.* — D'après Gouffé, cette recette a été créée par M. Louis Esbrat, et dédiée à son maître M. le prince de Talleyrand-Périgord.

Éplucher des truffes crues en quantité suffisante ; les couper en grosses lames, fortes d'un demi-

centimètre; les assaisonner de sel et pointe de muscade; les faire sauter huit à dix minutes dans un sautoir avec du beurre; ajouter alors un demi-verre de madère et de la glace de viande. Foncer un moule uni à timbale, comme il est indiqué pour la *timbale à la milanaise;* la garnir à cru; établir un couvercle avec cheminée et faire cuire. Démouler et introduire dans la cheminée de la demi-glace au madère; surmonter d'une belle truffe, et servir.

Timbale de poularde à la Régence *(à base de farce).* — *Formule 5,337.* — Préparer une farce de volaille comme il est indiqué à l'article FARCE, formule 1,690 ou 1,695. Décorer l'intérieur d'un moule à timbale avec des truffes et le foncer d'une forte couche de farce. Remplir d'une garniture à la Régence à blanc (Voir RÉGENCE); recouvrir de farce en soudant toutes les ouvertures; recouvrir d'un papier beurré et faire pocher au four au bain-marie, en ayant soin de maintenir l'eau frémissante sans laisser bouillir. Démouler dans un plat d'entrée creux et rond et envoyer à part le restant de la sauce.



Fig. 1,134. — Timbale de gibier aux truffes (form. 5,340).

Remarque. — Lorsqu'on n'a pas le temps de décorer la timbale, on peut en garnir le dessus au moment de servir avec des truffes découpées à l'emporte-pièce.

On fait deux sortes de timbales à la Régence : celle que je viens de décrire et la timbale *à croûte*, à base de sauce brune.

Timbale à la Régence *(en croûte, sauce brune).* — *Formule 5,338.* — Faire cuire à blanc une croûte à timbale comme il est indiqué en tête de cet article; ajouter une garniture à la Régence avec une sauce demi-glace tomatée. (Voir RÉGENCE.)

Remarque. — Par l'une ou l'autre des méthodes susmentionnées, on peut aussi faire des timbales de poisson à la Régence. (Voir RÉGENCE, *sauce et garniture pour poissons.*)

Timbale de cailles. — *Formule 5,339.* — Désosser des cailles crues et assaisonner de sel, poivre, muscade et mariner le tout avec du vin de Madère. Couper en gros dés des morceaux de foie gras et autant de truffes. Mélanger ce salpicon à une farce qu'on aura préparée avec des filets de cailles, les débris de foie gras et des truffes. Emplir les cailles de cet appareil et les trousser en entrée. Foncer une casserole de tranches de jambon, d'échalotes émincées, de thym, d'une demi-feuille de laurier, y coucher les cailles, ajouter un verre de vin de Madère et faire cuire jusqu'à ce que le vin soit absorbé à point; mouiller alors avec un peu de blond de veau, quelques cuillérées de sauce madère, et faire cuire au four doucement pendant une demi-heure.

Retirer les cailles, les mettre dans une autre casserole avec une douzaine de belles crêtes et des rognons de coq, des truffes et des champignons. D'autre part, on aura passé au tamis et bien dégraissé la cuisson; faire réduire à point et passer sur les cailles. Garnir au moment de servir la croûte cuite à blanc selon la formule 4,520 et avoir soin qu'elle soit très chaude.

Timbale de gibier aux truffes. — *Formule 5,340.* — Faire cuire des truffes au madère; les éplucher; avec les parures, préparer une essence de truffe. D'autre part, faire une farce de gibier à plumes ou à poil, selon les doses indiquées pour les farces à quenelles (F. 4,637); on y aura introduit quelques truffes coupées en dés ou écrasées au mortier.

Avec cette farce foncer un moule à timbale d'une couche forte d'un demi-centimètre; garnir immédiatement l'intérieur avec des truffes épluchées, taillées en grosses lames et liées avec le fumet de truffes et de la glace de gibier au madère; couvrir le dessus de la timbale avec la même farce, souder et faire pocher au bain-marie au four, en ayant soin de recouvrir d'un papier beurré. Démouler sur un plat rond, surmonter la timbale d'un attelet garni d'une truffe et l'accompagner d'une sauce aux truffes au fumet de gibier.

Timbale de canetons à la Voisin. — *Formule 5,341.* — Appelée quelquefois *Ghaufroid de canard à la Voisin.*

Rôtir les canetons, lever leurs filets et enlever la peau; laisser refroidir. Presser les carcasses pour en extraire le sang et le réserver dans une tasse. Préparer une sauce salmis avec le restant des canards, et y ajouter un fort morceau de gelée de gibier, de façon à faire une sauce chaufroid. Hacher une quantité relative de foie gras frais, assaisonner de poivre, de sel, de muscade; le faire pocher légèrement dans un petit sautoir avec le sang.

Dans une timbale d'argent mettre au fond un peu de sauce chaufroid; un lit de filets de canetons dont on aura enlevé la peau, une couche de foie gras, une couche de lames de truffes cuites et épluchées et une couche de jambon Coleman cuit; continuer ainsi jusqu'à ce que la timbale soit remplie, en ayant soin de finir par la sauce chaufroid. Laisser refroidir.

Petites timbales napolitaines. — V. ce mot.

Petites timbales de nouilles. — V. ce mot.

Petites timbales milanaises. — V. MACARONI.

Timbale de polenta à la financière. — V. POLENTA.

Timbale de pommes de terre. — V. POMMES DE TERRE.

Timbale de faisan. — V. FAISAN.

Timbale de bécasse. — V. BÉCASSE.

Petites timbales de bécassines. — Voir l'article BÉCASSINE (Croustades de), F. 305.

Petites timbales de becfigues. — V. ce mot.

Petites timbales à la Nilson. — V. ce mot.

Timbale de foie gras. — V. NECTARINE.

TIMBALE D'ENTREMETS. — Sous ce titre je groupe les timbales sucrées chaudes, froides ou glacées qui se servent comme entremets.

Timbale de marrons. (*Entremets froid.*) — *Formule 5,342.* — Préparer une pâte de marrons selon la formule 3,216, en ajoutant un peu de vanille; lorsqu'elle est de consistance désirable, l'abaisser et en foncer d'une épaisseur d'un demi-centimètre un moule à timbale légèrement huilé. Faire sécher la croûte; la démouler et la remplir d'une purée de marron à la vanille, selon la formule 3,220, dans laquelle on aura mélangé une crème Chantilly à la vanille. Renverser la timbale sur un fond en pâte sèche sablé de sucre rose et de pistaches hachées. C'est un excellent entremets d'hiver.

Timbale de marrons à la Chantilly. (*Entremets froid.*) — *Formule 5,343.* — Préparer une croûte à timbale aux marrons, comme il est indiqué dans la formule précédente; la décorer exactement avec de la glace royale ou des fleurons; la dresser sur un plat froid muni d'une serviette à franges et la remplir d'une crème Chantilly à la vanille en laissant dépasser le dôme au-dessus de la timbale.

Timbale de marrons à la sultane. (*Entremets glacé.*) — *Formule 5,344.* — Préparer une pâte de marrons comme il est indiqué plus haut et foncer un moule uni à dôme (Voir fig. 963); faire sécher; la démouler, la glacer au chocolat, et la décorer à la glace royale; au moment de servir, la remplir par couches alternées de glace-vanille, marrons et abricots; la renverser sur une serviette à franges posée sur un plat froid.

Timbale à la Francillon. (*Entremets glacé.*) — *Formule 5,345.* — Chemiser un moule à timbale avec une glace crème à la noisette pralinée; remplir l'intérieur par couches de glace crème vanille, d'abricots confits marinés au kirsch et praslin de noisettes; remplir en dôme et mettre dans un réfrigérant.

D'un autre côté, préparer avec de la glace chocolat à l'eau, six petites glaces napolitaines imitant la truffe; sangler fortement, les émincer ensuite et les placer au-dessous de la timbale pour imiter des lames de truffes; remettre dans le réfrigérant jusqu'au moment de servir. (*Le Glacier classique et artistique.*)

Timbale de riz à l'abricot. (*Entremets chaud.*) — *Formule 5,346.* — Foncer un moule à timbale uni avec la pâte sucrée de la formule 4,024; garnir immédiatement l'intérieur par couches alternées avec du riz au lait à la vanille, fini avec du beurre et de la crème et de la marmelade d'abricots, dans laquelle on aura mis un salpicon d'ananas; couvrir le dessus avec la même pâte, souder et faire cuire à four chaud pendant 20 à 30 minutes. Démouler sur un plat rond et saucer le fond du plat avec un peu de sauce à la marmelade d'abricots au kirsch et envoyer le surplus à part dans une saucière.

Timbale napolitaine à la Dietrich (*Entremets glacé*). — *Formule 5,347.* — Avec une glace

à la vanille dans laquelle on aura ajouté de la purée de marrons, chemiser d'un centimètre d'épaisseur un moule à timbale à côtes, évasé aux deux extrémités et muni d'un fond; mettre dans un réfrigérant.

D'autre part, préparer une confiture de tomates faite avec 375 grammes de sucre pour 500 grammes de pulpe, et laisser refroidir en mettant sur glace.

Quelques minutes avant de servir, travailler vivement de la glace crème à la vanille de manière à lui donner du corps et la rendre bien lisse; la mettre dans une seringue de pâtissier percée de petits trous de la grandeur d'un macaroni fin, dit spaguetti de Naples. Dresser dans la timbale en ayant soin de mettre par chaque couche, quelques cuillerées de confiture de tomates et un peu de poudre de macarons. Terminer en formant le macaroni, parsemer de poudre de macarons et une cuillère de confiture de tomates dans le milieu. (*Le Glacier classique et artistique.*)

Timbale à la sicilienne. (*Entremets glacé.*) *Formule 5,348.* — Foncer un moule hexagone avec de la pâte frôle, selon la formule 1,925; la faire cuire à blanc; lorsqu'elle est cuite, la vider et la laisser refroidir; l'abricoter en dedans et en dehors; la décorer extérieurement avec des moitiés d'amandes *blanches;* en *vert*, avec de l'angélique et des pistaches; en *blond* et en *noir*, avec des raisins de Malaga, de Corinthe ou de Smyrne.

Incruster dans la glace un moule à timbale de deux centimètres plus large que la croûte décorée; couler au fond de ce moule une couche de gelée au marasquin, d'un centimètre d'épaisseur; laisser congeler. Poser dessus la timbale décorée en la mettant bien d'aplomb; garnir l'interstice entre le moule et la timbale avec la même gelée; laisser raffermir solidement.

Au moment de servir, incorporer des fruits confits et ramollis au marasquin dans une glace au marasquin et une glace aux pistaches; en remplir la timbale par couches alternées; la renverser sur un plat froid muni d'une serviette à franges.

On peut aussi la dresser sur un plafond en pâte sèche, sablé de pistaches hachées et de sucre rouge.

Timbale à la Cambacérès. — *Formule 5,349.* — Décortiquer des marrons crus selon le procédé ordinaire; les tremper dans l'eau chaude pour enlever la pellicule; les faire cuire dans une quantité suffisante de lait frais, avec un bâton de vanille, pour que le lait se trouve réduit à sec lorsqu'ils sont cuits. Passer les marrons au tamis de crin; recueillir la purée dans une terrine.

D'autre part, faire cuire au cassé 250 grammes de sucre pour 500 grammes de purée de marrons. Pendant que la purée de marrons est encore chaude, y couler le sucre en un petit filet en remuant. Beurrer un moule à timbale à dôme; le glacer avec du sucre à glace; le foncer copieusement au fond et tout autour de la pâte de marrons, de trois centimètres d'épaisseur, de façon à ne laisser qu'une petite ouverture dans le centre; remplir le puits d'une macédoine de fruits confits coupés en dés et ramollis au marasquin; recouvrir les fruits avec la purée pour fermer la timbale et mettre dessus un papier beurré. Faire cuire au bain-marie pendant vingt à trente minutes environ. La démouler sur un plat rond, faire dessus, avec le manche d'une cuillère, un puits d'environ un centimètre de diamètre et profond de trois centimètres; le remplir de rhum, mettre dessus un tout petit morceau de sucre et y mettre le feu au moment de servir. L'accompagner d'une purée d'abricots au marasquin.

Timbale à la turquoise. (*Entremets froid.*) — *Formule 5,350.* — Faire dans un grand moule à timbale une pâte à biscuit d'amande selon la formule 425; la laisser refroidir; vider le biscuit en forme de timbale, en ayant soin de cerner dessus avec une mince lame de couteau en laissant une paroi d'un centimètre et demi d'épaisseur. Le tourner à bouchon sur une grille; le glacer aux pistaches; le mettre dans une grande timbale, ou dans une casserole garnie de papier blanc. Remplir l'intérieur du biscuit avec un appareil bavarois très léger à la purée de fraises, d'abricots ou de framboises, dans laquelle on aura ajouté une excellente crème fouettée; mettre l'appareil sur la glace et laisser congeler.

Au moment de servir, renverser le biscuit sur un plat froid muni d'une serviette à franges et établir autour de la timbale un turban de sucre filé blanc et rose. Placer sur la timbale une boule de sucre filé blanc surmontée d'un croissant rose.

Voir, en outre, les timbales suivantes :

Petites timbales de riz. — V. Riz, F. 4,770.

Timbale de pommes. — V. ce mot.

Timbale de pêches. — V. Nectarine.

Timbale à la d'Arenberg. — V. F. 2,003.

Timbale de fruits. — V. Macédoine, F. 3,103.

Timbale de fruits. — V. Fruits, F. 1,998.

TIRE-MOELLE, *s. m.* — Petit instrument d'argent en forme de manche de cuillère, creusé en gouttière, dont on se sert pour tirer la moelle des os.

TISANE, *s. f.* (*Ptisana*). All. *Tisane*, *Trank*; angl. *Ptisan*; ital. et esp. *Tisana*. — Décoction de substance médicamenteuse, et plus souvent infusion d'un végétal, sans autre addition que du sucre et du sirop.

Tisane de champagne, sorte de vin de champagne plus léger que le champagne ordinaire.

TOAST ou **TOSTE**, *s. m.* Dérivé du latin *Tostus*, grillé, rôti; de l'ancien français *tostée*, rôtie; *toster*, griller. — Tranche de pain grillée que l'on trempait dans une coupe remplie de vin et que l'on passait aux convives pour boire à la santé de quelqu'un. — Comme on le voit ce terme a passé de France en Angleterre où il a pris droit de cité et d'où il nous est revenu avec le sens unique de boire à la santé de quelqu'un. En Angleterre on fait encore le *toast à la bière*.

Toast and ale. — *Formule 5,351*. — Voici, d'après. M. A. Suzanne, la façon de procéder: faire chauffer en l'amenant au point d'ébullition un litre de vieille ale dans laquelle on a fait dissoudre une cuillerée à café de gingembre, et la verser presque bouillante dans une cruche anglaise, munie d'un couvercle en métal, et dans laquelle on a préalablement déposé une épaisse tranche de pain bien grillée de chaque côté. On laisse un peu refroidir l'ale avant de la servir.

TOCANE, *s. f.* — En Champagne, on appelle ainsi le vin nouveau quand il vient d'être fait.

TOCRO, *s. m.* — Oiseau d'Amérique, aussi appelé *perdrix de la Guyane;* il a beaucoup de ressemblance avec la perdrix grise d'Europe et se prépare culinairement comme elle.

TODDI, *s. m.* — Liqueur spiritueuse que l'on tire par incision de la sève du palmier et du cocotier.

TOILETTE, *s. m.* (*Charcuterie*). — Voir EPIPLOON.

TOKAY (*Vins de*). — Vins renommés que l'on récolte en Hongrie sur le territoire du pays de ce nom. Le meilleur de ces vins est celui que les Hongrois nomment *ausbruche*. On en récolte aussi à Tarczal, à Zombar, à Made et dans d'autres villages.

TOMAN, *s. m.* — Monnaie d'or en usage en Perse et aux Indes; sa valeur est d'environ seize francs. Monnaie de compte de Perse qui vaut cinquante francs environ.

TOMATE, *s. f.* All. *Liebesapfel*, *Geldapfel*; angl. *tomato;* ital. *tomato*; esp. *tomate*. Dans le

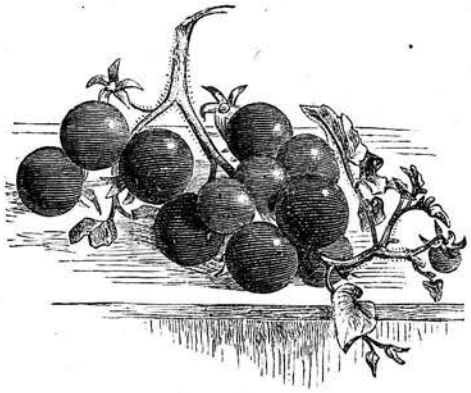


Fig. 1,135. — Tomate cerise.

midi, *pomme d'amour*. — Fruit du *solanum lycopersicum*, L. Son fruit consiste en une baie rouge,

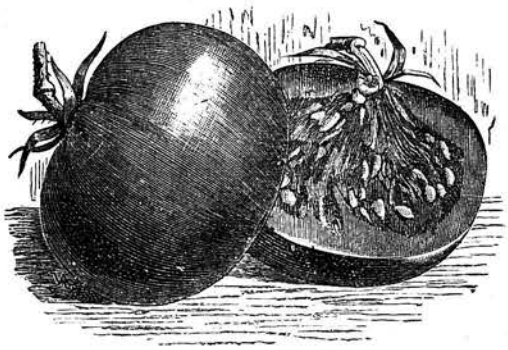


Fig. 1,136. — Tomate Trophy.

molle, sillonnée à ses extrémités et remplie d'un suc légèrement acidule très agréable. Elle se plait

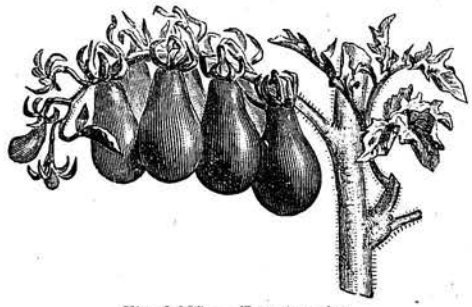


Fig. 1,137. — Tomate poire.

en pays chauds et convient parfaitement à l'alimentation des habitants de ces climats.

Originaire de l'Amérique du Sud et cultivée en Europe comme plante alimentaire, la tomate fut importée par les Espagnols à la fin du XVIIIe siècle.

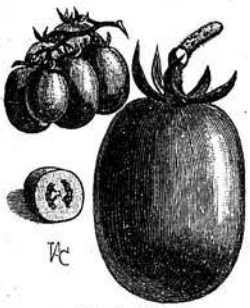


Fig. 1,138. Tomate roi Humbert.

Les horticulteurs distinguent un grand nombre de variétés de tomates, dont la plupart sont des perfectionnements obtenus par la culture. Les plus remarquables sont :

La *tomate hâtive à tige raide de Laye* ; la *grosse rouge hâtive à feuilles crispées* ; ces deux variétés sont à côtes très accentuées ; la *tomate pomme rose unie*, réussissant bien pour la salade ; la *tomate violette*, aussi appelée *tomate acme* ; la *criterium tomato*, variété d'Amérique, de forme ovoïde un peu allongée. La *tomate groseille*, la *tomate cerise*, convenant surtout pour farcir et garniture de grosses pièces. Dans ce même genre, on distingue aussi la *tomate poire* et une plus remarquable, la tomate *jaune ronde*, de bon goût et d'un fumet analogue aux autres, mais moins recherchée dans la cuisine à cause de sa couleur. En Italie, on recherche surtout la *tomate roi Humbert* ; dans le midi de la France, la *tomate Mikado* et la *tomate Trophy* détrônent toutes les autres ; elles doivent être préférées pour leur belle forme lisse, la fermeté, l'arome et l'abondance de leur pulpe.

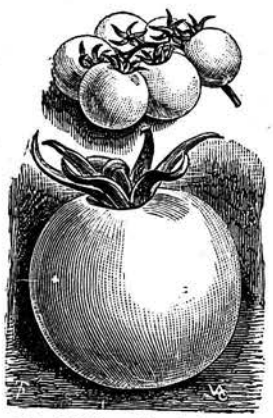


Fig. 1,139. — Tomate jaune.



Fig. 1,140. Tomate pomme améliorée.

La qualité essentielle de la tomate, c'est la belle teinte carminée ; elle doit être parfaitement mûre et de préférence provenir d'un climat chaud ; car il est à remarquer que les tomates du Midi sont plus parfumées, plus succulentes que celles d'un climat du Nord.

Hygiène. — Des médecins pessimistes, grincheux, systématiquement hostiles à toutes les jouissances gustatives et, par principe, ennemis du cuisinier, ont accusé la tomate de produire le vertige, des bourdonnements, des troubles cérébraux ; mais l'usage pratique de la tomate a démontré aux savants des pays où on la cultive et où elle entre dans presque tous les mets que ce fruit, à la fois aliment et condiment, possède des propriétés très appréciables au point de vue hygiénique : elle est fébrifuge, apéritive par son petit goût acide, très rafraîchissante, convenant aux tempéraments sanguins et bilieux, aux personnes échauffées et à celles qui sont sujettes aux affections hémorroïdales. Le docteur Vigouroux dit qu'aux Antilles on s'en sert contre les fièvres putrides, et en décoction, sous forme de collyre, contre les ophtalmies ou inflammations des yeux.

Avant d'émigrer de leur patrie, le premier soin des Siciliens est de s'enquérir s'il y a de la tomate dans le nouveau pays où ils vont aller. Ils la considèrent comme le prophylactique du choléra et de la peste.

Conservation des tomates au naturel. — *Formule 5,352.* — Choisir des tomates mûres et parfaitement saines ; bien les essuyer, en ayant soin de ne pas les crever ; laisser un centimètre de queue ; les placer dans un grand bocal à large goulot ; les submerger avec un liquide composé dans les proportions suivantes :

Eau	décilitres	8
Vinaigre à l'estragon	—	1
Sel de cuisine	grammes	100

L'eau doit dépasser de deux ou trois centimètres au-dessus des tomates. Verser dessus une couche d'huile d'olive, forte de deux ou trois centimètres. Couvrir d'un parchemin humecté et ficeler autour. On conserve ainsi pendant quelques mois des tomates parfaitement fraîches ; lorsqu'on veut s'en servir on les rafraîchit à l'eau froide et on les laisse sécher à l'air.

Pâte de tomate à la napolitaine. — *Formule 5,353.* — Choisir des tomates parfaitement mûres ; enlever le pédoncule, les couper par le milieu, les égrener et les passer au tamis à cru. Mettre la purée dans un filtre en flanelle pour laisser égoutter l'eau. Mélanger ensuite dans les proportions suivantes :

Purée de tomates sans eau	litres	4
Huile d'olive fine	décilitres	3
Sel fin	grammes	60
Poivre blanc, frais moulu	—	20

Mettre cette purée dans une *émine*, vase rond de 60 centimètres de diamètre sur 8 centimètres de

hauteur; l'exposer au soleil ardent et remuer avec une spatule. Lorsque la pâte est raffermie et d'une teinte grenat, on la dépose dans des pots de grès, recouverte d'huile d'olive; ou bien dans des vessies ou des baudruches de bœuf huilées. — Ceci est la formule originale de Naples.

Remarque. — Quand le soleil fait défaut, on met la purée dans une bassine à vapeur à double fond; on remue en faisant dessécher comme il est indiqué plus haut. Pendant l'opération on aura fait réduire à glace l'eau qui s'est échappée du filtre, et ajouté à la purée pendant l'évaporation.

Dans la cuisine ménagère, on peut faire dessécher la purée dans une étuve ou dans une casserole au bain-marie; mais il est important de faire réduire l'eau en gelée séparément et de remuer avec la spatule en appuyant sur le fond.

On peut aussi, selon la méthode ordinaire, cuire les tomates dans une chaudière, les passer au tamis, égoutter l'eau et procéder avec la purée comme il est indiqué plus haut.

Conserve de tomates en flacons. (*Cuis. ménagère.*) — *Formule 5,354.* — Choisir des tomates parfaitement mûres; enlever la queue, les parties vertes et gâtées s'il y en avait; les couper par le milieu, les mettre dans une chaudière et soumettre à l'ébullition. Les passer au tamis, lorsqu'elles sont cuites; verser la purée dans une serviette fixée aux quatre coins d'une chaise ou d'un tabouret, de façon à établir un tamis improvisé; laisser filtrer l'eau; la recueillir et la faire réduire à glace dans une casserole évasée. Pendant ce temps faire réduire la purée dans une autre casserole, en ayant soin de remuer avec la spatule en appuyant au fond; y ajouter la réduction de l'eau, et, lorsque le tout est de consistance convenable, mettre en flacons. Boucher avec des bouchons très longs, ficeler et mettre pendant vingt minutes à l'ébullition en laissant refroidir dans l'eau; les sortir, les essuyer et les cacheter à la cire.

Remarque. — Ces prescriptions étant exactement suivies, la conserve sera parfaite. L'insuccès des conserves de tomates repose essentiellement sur la trop grande quantité d'eau qu'on y laisse ou sur les parties non mûres ou gâtées qu'on n'a pas eu le soin d'enlever et qui développent plus tard leurs ferments.

Il est également très important de filtrer ou de décanter l'eau de la purée de tomates et de la faire réduire séparément; cela pour éviter un trop long séjour sur le feu qui risque de faire attacher et partant de brûler. La conserve de tomates en boîtes se prépare comme celle ci-dessus.

Confiture de tomates. — *Formule 5,355.* — Choisir de belles tomates bien mûres; les passer au tamis à cru et employer :

Purée de tomates crues.....	kilogramme	1
Sucre.....	grammes....	750

Procédé. — Faire cuire le tout ensemble en remuant au fond avec la spatule pour ne pas laisser attacher. — Cette confiture ne le cède en rien en délicatesse aux confitures les plus renommées.

Pelage des tomates. (*Cuis. préparatoire.*) — *Formule 5,356.* — Dans la plupart des cas où l'on emploie la tomate crue, on doit lui enlever la peau. On opère de la façon suivante :

Procédé. — Mettre une casserole d'eau sur le feu, la maintenir en ébullition, y tremper une tomate entière à l'aide de l'écumoire, l'y laisser une minute, la ressortir vivement et, pendant qu'on pèle la première, en tremper une ou plusieurs autres selon le nombre de personnes affectées à l'opération. La peau s'enlève toute seule comme sur une pomme de terre cuite à l'eau. Les couper horizontalement, les presser entre les doigts en les secouant pour dégager les graines et l'eau.

Tomates gratinées à la provençale. — *Formule 5,357.* — Choisir des tomates mûres à point; les couper par le milieu horizontalement; pincer légèrement chaque moitié avec la main pour faire tomber les graines; les mettre sur un plat à gratin huilé; les saupoudrer de poivre et de sel. Hacher des échalotes, des oignons et de l'ail en égales quantités; les mélanger avec le quart de leur volume de chapelure; en garnir copieusement les tomates; arroser le tout d'un peu d'huile, ou mettre comme une noisette de beurre dessus et faire gratiner vivement au four. Saupoudrer de fines herbes avant de dresser. — Cette préparation sert pour le tournedos *à la Mikado.*

Tomates sautées à la provençale. — *Formule 5,358.* — Ciseler des oignons et de l'ail en quantité relativement forte. D'autre part, échauder et peler les tomates; les couper par le milieu, les égrener et les couper en gros morceaux; les assaisonner de poivre, sel et d'une pointe de Cayenne. Mettre de l'huile dans une poêle et la faire chauffer; ajouter les oignons et l'ail et une minute après les tomates. Sauter le tout à vif; saupoudrer de fines herbes au moment de dresser. — Ces tomates peuvent servir de garniture pour fonds d'artichauts, etc.

Tomates farcies. (*Haute Cuisine.*)—*Formule 5,359.* — Hacher des débris de volaille, de maigre de jambon ou autre viande délicate ; mettre dans une terrine avec un peu de sauce suprême, de velouté, ou de blond de veau. Faire sauter au beurre à la poêle une quantité relative d'oignons et un peu d'ail; les ajouter dans la farce avec un ou deux œufs, selon la quantité ; assaisonner le tout de poivre frais moulu, sel et muscade et de fines herbes hachées.

Couper les tomates horizontalement par le milieu, les égrener et les mettre sur un plat à gratin beurré. Mettre la farce dans une poche à douille, et presser pour garnir copieusement les cases de la tomate et lisser en dôme. Mettre gros comme une noisette de beurre sur chaque tomate et glisser dans un four chaud pendant dix à quinze minutes.

Tomates farcies à la piémontaise. — *Formule 5,360.* — Préparer des tomates coupées par le milieu pelées et égrenées comme il est indiqué plus haut; les mettre sur un plafond huilé; les saupoudrer de poivre et sel et les garnir copieusement d'un risotto à la piémontaise (Voir RISOTTO). Mettre un petit morceau de beurre sur chaque tomate et faire gratiner dix minutes au four chaud dessous.

Tomates farcies. (*Cuisine ménagère.*) — *Formule 5,361.* — Faire tremper une quantité relative de mie de pain dans du lait ou du bouillon ; le presser, le hacher et le déposer dans une terrine ; y ajouter deux fois son volume de restant de viande cuite, également hachée, du jambon maigre si possible, ainsi que des oignons et de l'ail finement hachés et frits au beurre; bien assaisonner le tout de sel, poivre, muscade rapée et ajouter un peu de gelée de rôti ou de jus si on en a, un ou deux œufs selon la quantité de farce, d'estragon, cerfeuil et persil hachés ; bien amalgamer le tout de façon à former une pâte homogène et pas trop ferme.

Couper les tomates par le milieu, les égrener, les mettre sur un plat à gratin beurré ou huilé, les saupoudrer légèrement de poivre et de sel, les garnir copieusement de farce, mettre sur chacune gros comme une noisette de beurre frais et les faire gratiner dans un four chaud.

Remarque. — Cette prescription n'est pas absolue ; on fait la farce selon les ressources dont on dispose; si on a du jambon et de la volaille on les emploie de même que du bœuf bouilli ou un restant de gigot. On peut aussi farcir les tomates avec de la chair à saucisses crue, en y ajoutant un peu de jus, de la chapelure et des œufs ; et si toutes ces choses faisaient défaut on se contenterait de beaucoup d'oignons, d'ail, de mie de pain et de fines herbes. Tout le secret consiste à faire un assaisonnement légèrement relevé pour corriger la fadeur naturelle de la tomate.

Sauce tomate. (*Haute cuisine.*) — *Formule 5.362.* — Mettre dans une casserole une quantité relative de velouté, sauce suprême ou blond de veau ; y joindre deux fois son volume de purée de tomate fraîche ou de conserve; ajouter poivre, sel, vin blanc sec et une garniture mirepoix ; faire cuire. Achever avec un bon morceau de beurre frais ; la passer à l'étamine à la cuillère. — Elle doit être lisse, d'un bon goût, parfumée et d'une belle couleur rouge.

Remarque. — Je me sers toujours de fond blanc, pour la sauce tomate proprement dite, seule condition pour l'obtenir rouge ; on peut aussi la faire à la demi-glace, mais dans ce cas elle prend une teinte brune, elle n'en reste pas moins bonne. L'emploi de l'une ou de l'autre sera subordonné au genre de mets.

Sauce tomate à la demi-glace. (*Haute cuisine.*) — *Formule 5.363.* — Mettre dans une petite casserole une quantité relative de demi-glace avec deux fois son volume de purée de tomates fraîches ou de conserve ; ajouter un appareil mirepoix, du vin blanc et faire cuire ; amener à bon goût et passer la sauce à l'étamine à la cuillère.

Remarque. — La sauce tomate doit toujours être passée à l'étamine avec deux cuillères ou au tamis de crin, les molécules de la tomate ne passant pas au travers l'étamine par pression ordinaire.

Sauce tomate. (*Cuisine ménagère.*) — *Formule 5.364.* — Cuire à blanc une quantité relative de farine ou de fécule de pommes de terre dans une petite casserole ; mouiller avec un peu de bouillon, de façon à obtenir une petite sauce pas trop liée; ajouter le double de son volume de tomates fraîches, pelées, égrenées ou ciselées, ou de la purée de tomates de conserve.

Émincer un ou deux oignons, une gousse d'ail, couper en petits dés un morceau de jambon cru, si on en a, et mettre le tout dans une poêle avec du beurre frais; ajouter du poivre blanc concassé, un clou de girofle, une feuille de laurier et thym ; faire prendre couleur au tout; l'ajouter dans la sauce

tomate avec un verre de vin blanc et laisser cuire. Lorsque la sauce a bon goût, la passer au tamis de crin; l'achever avec un morceau de beurre frais. S'il n'est pas absolument nécessaire qu'elle soit rouge, on peut ajouter, pendant qu'elle est en ébullition, du jus de rôti ou de la glace de viande.

Salade de tomate Trophy. — Voir SALADE.

TOMATÉ, ÉE, *adj.* — Appareil ou sauce où l'on a ajouté de la tomate; demi-glace *tomatée*; sauce blanche ou brune *tomatée*.

TONNERRE, *s. m.* — Les Anglais donnent le nom de *thunder* à une boisson composée, ainsi appelée à cause de sa chaleur foudroyante. Elle se prépare de la façon suivante :

Thunder. — *Formule 5,365.* — Employer :

Cognac	petits verres	2
Sucre en poudre	grammes	10
Gingembre	—	5
Poivre de Cayenne	—	2
Glace pilée	verre	1/2

Procédé. — Mettre la glace dans un grand verre avec tous les ingrédients; agiter avec une cuillère, passer au travers d'une passoire et servir immédiatement.

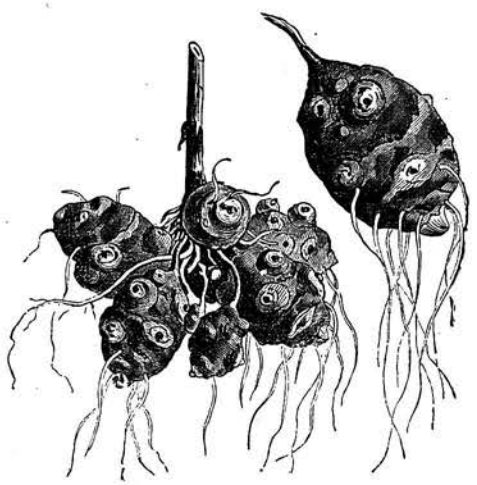


Fig. 1,141. — Hélianthe tubéreux (Topinambour).

TOPINAMBOUR, *s. m. (Helianthus tuberosus,* L.) All. *Jerusalemsartischoke*; angl. *Jerusalem artischoke;* rus. *Zémlénaï grouche*; ital. *tartufoli.* — Plante de la famille des composées à tige élevée et à racine pourvue de tubercules alimentaires.

On la dit originaire du Chili, et elle ne serait connue en Europe que depuis 1617; importée d'abord comme fourrage, la culture ne semble pas avoir donné les soins nécessaires à l'amélioration de son tubercule, dont on aurait pu, sans doute, corriger le défaut aqueux et l'odeur particulièrement fade; et serait ainsi un sérieux rival de la pomme de terre.

Les tubercules des topinambours, qui résistent parfaitement au froid tant qu'ils restent en terre, y deviennent très sensibles dès qu'ils sont arrachés; ils doivent être conservés à la cave, étendus sur de la paille. Pour qu'ils soient délicats, ils doivent être un peu flétris, c'est-à-dire avoir perdu un peu de leur eau.

Analyse chimique. — L'héliante tubéreux ou topinambour contient sur 100 parties :

Glucose	15
Substances azotées	3
Acide pectique et pectine	1
Cellulose	1
Matières minérales	2
Eau	78
Total	100

HYGIÈNE. — Comme on le voit par l'analyse chimique, le tubercule ne le cède en rien à la pomme de terre pour ses propriétés alimentaires; sa saveur se rapproche de celle de l'artichaut et sa contexture de celle de la rave.

USAGE CULINAIRE. — De préférence le topinambour doit être cuit au four pour dessécher l'eau qui l'imprégne; on l'épluche ensuite et on s'en sert pour divers usages. Toutefois, voici quelques méthodes plus spéciales.

Purée de topinambours. — *Formule 5,366.* — Faire cuire au four des topinambours, les éplucher et les passer au tamis argenté; bien assaisonner la purée de poivre, sel, muscade, et lier avec un peu de sauce suprême ou velouté. Elle sert comme garniture de côtelettes, d'escalopes, et dans tous les cas où l'on emploie des purées.

On peut aussi en préparer une soupe de la façon suivante :

Soupe à la Palestine. — *Formule 5,367.* — Ciseler une quantité relative d'oignons, les faire cuire dans une casserole avec du beurre fin, ajouter un fond de potage blanc (Voir POTAGE) et une purée de topinambours préparée comme il est indiqué plus haut, mais sans être assaisonnée, lier avec des jaunes d'œufs, du beurre fin et de la crème; ajouter des croûtons de pain frit.

Topinambours à la crème. — *Formule 5,368.* — Tailler des topinambours régulièrement

en forme de gousse d'ail ou de pommes *château*; les cuire avec du lait frais non écrémé, assaisonné de sel, poivre, oignon clouté et une feuille de laurier. Les égoutter lorsqu'ils sont cuits, les mettre dans un légumier couverclé et avec la cuisson préparer, selon le procédé ordinaire, une sauce béchamelle un peu épaisse bien beurrée et la verser sur les topinambours.

Topinambours frits. — *Formule 5,369.* — S'il reste des topinambours on peut les faire frire; on les trempe un à un dans une pâte à frire (Voir BEIGNET), on les plonge dans une friture chaude, on les poudre de sel en les sortant et on les dresse sur serviette entourés de persil frit. — Le topinambour se prépare en outre selon toutes les formules usitées pour la *patate*.

TORPILLE, *s. f.* (*Torpedo*). All. *Zitterroche* ; angl. *crampfish* ; ital. *torpiglia* ; esp. *torpedo*, *tremielga*. — Genre de poissons plagiostomes voisins des raies, mais ayant leur appareil électrique sur les côtés de la tête, qui est plus large et arrondie, et non sur les côtés de la queue qui est plus courte. On en trouve sur les côtes d'Angleterre, de l'ouest de la France et surtout de la Méditerranée. (Voir RAIE.)

TORRÉFIER, *v. a.* All. *Cebrannt* ; angl. *to torrefy* ; rus. *abjigate* ; ital. *arrostire*. Dérivé du latin *torrefacere*, de *torrere*, rôtir et *facere*, faire ; faire rôtir. — Soumettre à un feu vif des substances végétales ou animales ; torréfier des noisettes, des pignons, du café ; torréfier est l'action de faire prendre une couleur rôtie et non de brûler, comme on le dit quelquefois, improprement, du café.

TORTILLES, *s. f. pl.* — Sorte de galette de fécule de maïs préparée par les Indiens de l'Amérique centrale et qu'ils nomment *tortillas*. Cette fécule s'obtient de la façon suivante : Ils égrènent le maïs, le font tremper, puis bouillir, avec un quarantième de chaux ou de cendre ; le laissent reposer une heure, pendant laquelle la fécule tombe au fond du vase ; on décante, on fait dessécher la fécule, on la pulvérise et on en prépare des galettes avec de l'eau et du lait dans la forme des crêpes. En séchant elles deviennent dures et se conservent des mois.

TORTILLON, *s. m.* — Sorte de gâteaux, préparés de différentes façons, selon les pays. A Bordeaux on le fait en forme de couronne garnie de fruits confits. (Voir le dessin de l'article PAINS DE FRUITS et le *Tortillon de Capter*, form. 2,100.)

TORTONI. — Nom d'un célèbre glacier italien, qui débuta à Paris comme garçon de laboratoire, amené par son patron appelé *Velloni*. Voyant l'intelligence de son garçon, Velloni qui ne brillait pas beaucoup dans ses affaires lui remit son principal établissement, situé au coin de la rue Taitbout et du boulevard des Italiens, à Paris. Depuis la fin du XVIII^e^ (1798) jusqu'à la fin du XIX^e^ (1894) le café Tortoni fut l'un des plus célèbres après le café Procope.

TORTUE, *s. f.* (*Testudo*). All. *Schildkrote* ; angl. *turtle* ; rus. *tchérépakhe* ; ital. *testuggine* ; esp. *tortuga*. — Genre de reptiles chéloniens pourvus d'une carapace.

On distingue un grand nombre d'espèces de tortues mais les plus estimées dans la haute cuisine appartiennent à l'espèce des *Testudo Mydas*, tortues *vertes* ou *franches*. On en trouve qui pèsent jusqu'à trois cents kilogr. mais les meilleures, varient du poids de trente à soixante kilogr. et nous viennent des îles Canaries, dans l'océan Atlantique ; celles de la Méditerranée n'étant pas bonnes pour les potages. Si les grosses tortues sont inférieures aux moyennes, elles ont, par contre, l'avantage de contenir, en général, beaucoup de graisse verte, *green fat*, très recherchée des amateurs.

USAGE CULINAIRE. — La tortue, comme aliment, est connue d'ancienne date en Angleterre et en Amérique ; mais il n'y a qu'un demi-siècle environ, au moment où j'écris, qu'elle a été vulgarisée à Londres, grâce à un nommé Georges Painter, qui eut l'originale idée de fonder à Leaden-hall Street, à Londres, *The Ship and Turtle Tavern* où, à l'origine, on ne préparait que de la tortue. Au moment où j'écris, c'est le seul restaurant qui puisse faire tout le service de tortue en vingt minutes (je dis *service* car on fait des dîners complets à la tortue, comme on le verra plus loin) ; il a dans ses réservoirs, situés dans le sous-sol de sa maison, plusieurs centaines de tortues vivantes toujours prêtes à être immolées pour la plus grande satisfaction des gourmets anglais.

Grâce à sa clientèle aristocratique qui trouve dans ces mets de puissantes propriétés réparatrices, cette maison a progressé d'une façon extraordinaire, malgré la cherté de ses préparations ; elle expédie journellement en province et à l'étran-

ger des quantités de potages tortue au prix d'une guinée (26 fr.) le litre.

Je dois à mon ami Victor Lauzel, qui fut pendant sept années chef de cuisine dans ce restaurant, la bonne fortune de pouvoir divulguer à mes lecteurs les fameuses recettes de cet amphibie dont le secret resta si longtemps impénétrable et fit la fortune de leur détenteur.

Comme on le sait, l'animal est renfermé dans une cuirasse composée de deux pièces ; celle qui recouvre le dos, nommée *carapace*, en anglais *calapash*, et la pièce inférieure aplatie, nommée *plastron*, soudée aux côtés, en laissant deux ouvertures en avant et en arrière pour les ailerons, la tête et la queue.

Pour le service et les préparations culinaires la tortue se divise en cinq genres.

TABLEAU DE DIVISION DE LA TORTUE

Division et service de la tortue	*Turtle course*
Potage de tortue clair.	Soups clear turtle.
Potage de tortue lié.	Soups thick turtle.
Graisse verte.	Green fat.
Nageoires ou ailerons.	Turtle fins.
Côtelettes de tortue.	Turtle cutlets.

Préparation de la tortue (*Cuis. préparatoire*). — *Formule 5,370.* — La tortue doit être vivante. Prendre uue tortue par les nageoires de derrière, de façon à ce que la tête soit en bas, le plastron en face de soi ; attacher au cou un poids d'un kilog. pour tenir la tête tendue ; couper le cou bien au ras de la tête ; donner deux coups de couteau sous les nageoires pour faciliter l'écoulement du sang ; laisser saigner. Détacher le plastron tout autour près la carapace ; l'ouvrir et la vider en retirant les entrailles ; désarticuler les nageoires ; retirer les chairs intérieures ; tremper les carapaces et les nageoires pendant une minute dans une grande casserole d'eau bouillante, puis ôter les écailles à l'aide du couteau en glissant la lame sous chacune d'elles ; couper la carapace en gros morceaux carrés ; couper également les nageoires en tronçons de six centimètres sur cinq. Mettre alors la carapace dans une casserole et les nageoires dans une autre ; couvrir d'eau, soumettre à l'ébullition et retirer du feu aux trois quarts cuit. Dans cet état, la tortue sert à faire les potages liés ou clairs.

La graisse verte (*Green fat*). — *Formule 5,371.* — Dans l'intérieur de la tortue on trouve la graisse verte, *green fat*, adhérant aux chairs ; on la reconnaît à sa couleur verdâtre : On la fait blanchir, on ôte les nerfs, on coupe en morceaux de moyenne grosseur et on finit de les cuire dans du bouillon de tortue, et on les réserve pour servir de garniture au potage.

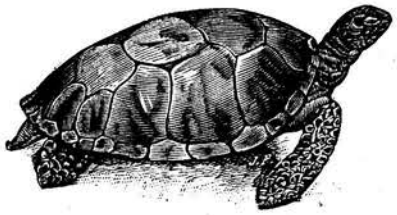


Fig. 1,142. — Tortue franche.

Potage de tortue clair (*Soups clear turtle*). — *Formule 5,372* — La tortue étant préparée comme je viens de l'indiquer, on a soin de retirer la graisse verte des chairs intérieures ; on met ces chairs dans une casserole ; mouiller à l'eau froide et ajouter la cuisson des carapaces et des ailerons nageoires ; des oignons en assez grande quantité, sel et poivre ; laisser bouillir doucement pendant six heures environ. Une heure avant de passer le potage, ajouter les condiments suivants en quantité relative :

Basilic	*Basil*
Marjolaine	*Marjoran*
Thym	*Common thym*
Persil	*Parsley*
Myrte en grains	*All spices*

Tous ces condiments doivent être récents ou frais ; la marjolaine, surtout, qui est le condiment dominant, doit toujours être employée fraîche ; si ces aromates étaient secs, on aurait soin de n'employer que les sommités ; on retirerait les racines et les branches et on les mettrait tremper dans l'eau tiède dans une petite casserole avant de les employer.

Retirer ensuite les os de la carapace, qu'on aura laissée dans l'eau tiède ; couper la chair en morceaux carrés ayant soin qu'il ne reste ni os ni taches ; les mettre alors dans du consommé de volaille et laisser cuire doucement pendant une demi-heure. Dix minutes avant de servir, ajouter la réduction suivante :

Réduction ou fumet pour tortue. — *Formule 5,373.* — Préparer dans une petite casserole une réduction composée de demi-glace de viande, de deux verres de vin de Madère et le jus de deux citrons, par litre de consommé ; l'ajouter ensuite au potage. On ajoute quelquefois dans cette ré-

duction les herbes à tortue. — Ce fumet est indispensable dans toutes les préparations de tortue.

Remarque. — Dans la préparation du bouillon de tortue, on ne doit mettre que très peu de viande de boucherie; cependant le veau (parure des os), ainsi qu'un jambon anglais (Coleman) de huit à dix livres, donnent un bon bouquet et je ne connais pas de meilleure cuisson pour un jambon. On ne doit jamais faire dégorger les chairs de la tortue. On fait aussi le potage pour les malades, qui n'est autre que le potage clair, mais avec moins d'assaisonnement et ni vin, ni jus de citron.

Potage de tortue lié *(Soups thick turtle).* — *Formule 5,374.* — Procéder d'abord à la confection d'un roux de la façon suivante :

Employer :

Beurre clarifié	grammes	500
Farine de gruau fine.....	—	750

Procédé. — Travailler à feu vif en remuant constamment avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit d'un roux un peu foncé ; le laisser refroidir ; le délayer à froid avec du consommé; le passer au travers d'un tamis de soie et verser la bouillie dans le consommé bouillant. Ajouter alors les condiments frais, préalablement pilés dans le mortier avec des échalotes, oignons, clou de girofle et muscade râpée, et passer au tamis; au dernier moment ajouter la réduction de vin de Madère et de jus de citron comme il est indiqué pour le potage clair.

Remarque. — L'un et l'autre de ces potages doivent contenir des morceaux de carapace de *dessus*, de *dessous* et de la graisse verte, *green fat*; ces morceaux carrés qui entrent comme garniture de potage se nomment, en anglais, *meat.*

Ailerons de tortue aux fines herbes (*Turtle fins, fines herbs).* — *Formule 5,375.* — Tenir dans une casserole du potage lié sans garniture; au lieu de demi-glace, ajouter les tronçons de nageoires qui ont déjà été cuits aux trois quarts, et auxquels on aura ôté les plus gros os, tout en évitant que les tronçons se brisent ; ajouter des échalotes, du basilic et de la marjolaine, le tout frais haché très fin et laisser cuire tout doucement pendant une demi-heure ; faire réduire en demi-glace et ajouter la réduction au madère et au citron comme il est indiqué plus haut. Dresser les ailerons sur un plat et saucer dessus. On peut les servir *à la périgourdine*, en remplaçant les échalotes par des truffes.

Côtelettes de tortue (*Turtle cutlets*). — *Formule 5,376.* — Couper à l'emporte-pièce sur les deux carapaces, ainsi que sur un morceau de chair intérieure, préalablement blanchie, des noix de tortue et procéder ensuite comme pour les nageoires. — Dresser en intercalant les côtelettes qui sont de différentes couleurs.

Potage lié de tortue sèche. — *Formule 5,377.* — On trouve, dans le commerce, de la tortue boucanée ou séchée à l'état cru; cette conserve nous arrive de l'Amérique du Sud ; elle ne contient que les parties cutanées et point de chair intérieure, ni graisse verte.

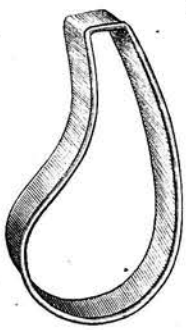


Fig. 1,143. Emporte-pièce pour côtelettes de tortue ou de farce.

Procédé. — Pour douze personnes, choisir trois cents grammes de cette tortue ; la faire ramollir pendant quarante-huit heures à l'eau fraîche en la renouvelant deux fois par jour. Lorsqu'elle est ramollie, mettre les morceaux dans une grande casserole, avec de l'eau, un morceau de jambon cru, quelques abatis de volaille, jarret de veau et de bœuf ; saler, poivrer et garnir de légumes comme un pot-au-feu et faire cuire. Lorsque les morceaux de tortue sont cuits, les retirer dans une autre casserole avec un peu de bouillon pour les conserver au chaud.

Passer le bouillon et le clarifier avec un jarret de bœuf haché, un morceau de foie de veau, une pointe de Cayenne et les fines herbes indiquées plus haut pour le potage de tortue fraîche. Si on veut faire le potage lié on fait un roux selon la méthode ordinaire et on y ajoute la réduction pour potage de tortue indiquée plus haut et les morceaux de tortue. Au contraire, si on veut le servir clair, on n'a qu'à ajouter dans le potage clarifié la réduction au madère et les morceaux divisés en morceaux réguliers d'une grosseur convenable.

Potage de tortue conservée en boîte. — *Formule 5,378.* — La meilleure conserve de tortue en boîte est celle qui ne contient que les parties cutanées avec la coction réduite.

Procédé. — Ouvrir la boîte et la vider sur un tamis posé sur une casserole ; diviser les morceaux d'une grosseur convenable, les mettre dans une casserole au chaud avec du madère.

D'autre part, on aura préparé un bon consommé d'abatis de volaille, de bœuf, de jarret de veau et de jambon cru ; clarifier le bouillon en ajoutant les herbes indiquées plus haut et ajouter la réduction

de madère, et servir le potage clair ou lié en procedant comme il est dit ci-dessus.

Potage de tortue aux tomates. — *Formule 5,379.* — Préparer un potage de tortue lié et, au moment de servir, ajouter une purée de tomates passées crues au tamis.

Potage fausse tortue. — *Formule 5,380.* — Préparer un bon bouillon de volaille, dans lequel on aura fait cuire une demi ou une tête de veau entière avec un morceau de maigre de jambon cru. Sortir la tête de veau, en supprimer la graisse dans les parties épaisses et diviser les parties cutanées en morceaux carrés réguliers ou en petits ronds enlevés à l'aide de la boîte à colonne; clarifier le consommé avec jarret de bœuf, foie de veau et les fines herbes à potage tortue, poivre en grains écrasés et une pointe de cayenne. Si on doit le servir lié on fera un roux selon la méthode susénoncée. Dix minutes avant de servir ajouter la réduction de madère, jus de citron et demi-glace.

Ragoût de terrapines à l'américaine. — *Formule 5,381.* — La terrapine est une petite tortue très estimée des Américains d'Annapolis pour la préparation du ragoût que je vais décrire; il y en a plusieurs variétés, mais la plus recherchée est celle qu'ils dénomment *diamand back*, dos de diamant, à cause de ses écailles en forme de prismes.

Procédé. — Plonger les terrapines vivantes dans de l'eau bouillante; les y laisser jusqu'à ce que l'épiderme des nageoires de la tête et de la queue s'enlève facilement. Sortir les tortues, nettoyer les nageoires, la tête et la queue en frottant avec un linge; à l'aide du couteau enlever les écailles et essuyer proprement les tortues. Les faire cuire dans l'eau salée et condimentée de poivre et de fines herbes pendant une heure environ.

Egoutter les terrapines avec une écumoire; lever le plastron de chacune d'elles, les vider en ayant soin de ne pas crever le fiel; conserver les foies et les œufs. Couper les terrapines par morceaux en supprimant la tête et le bout des pattes; les mettre dans une casserole avec du beurre frais, faire saisir les morceaux de terrapines et ajouter une cuillerée ou deux de farine ou de fécule; mouiller avec une bouteille de madère ou de sherry, ajouter un bouquet de persil N° 2 (Voir Bouquet), sel, et faire cuire pendant une demi-heure; mouiller alors à hauteur des tortues avec de la crème fraîche et faire cuire jusqu'à parfaite cuisson. Retirer le bouquet et dix minutes avant de servir ajouter les foies et les œufs; amener à bon goût et lier le ragoût avec des jaunes d'œufs et du beurre fin. Dresser dans des timbales d'argent.

TOT-FAIT, *s. m.* De *tôt* et *fait*; qui est vite fait. — Sorte de gâteau que l'on appelait autrefois *quatre-quarts*, parce qu'on y mettait le même poids de sucre, beurre, farine et œufs; ce gâteau n'est autre qu'une pâte à madeleine commune cuite dans un grand moule. (Voir Madeleine.)

TOULOUSE (*Géogr. gast.*). — Chef-lieu du département de la Haute-Garonne; est renommé pour la production de ses pâtés de foie gras et de ses confits d'oie. Les moutons de ces pays sont estimés, ainsi que le vin de Frontou. Quelques mets spéciaux sont très appréciés, notamment le *cassoulet*, l'*aillade* (Voir ces mots et *Moutgetos Rougeos* à l'article Ragout), et des garnitures à la *Toulousaine*, connues de tous les cuisiniers.

Remarque. — C'est à tort que des auteurs ont écrit *à la Toulouse;* ce mets comme la garniture doivent porter la dénomination de *Toulousaine.*

Toulousaine (*Garniture froide à la*). — *Formule 5,382.* — Préparer des truffes épluchées; les glacer à la gelée mi-prise; glacer également des têtes de champignons sur lesquelles on aura mis une petite rondelle de truffes; glacer aussi des escalopes de foie gras pochées au four sur lesquelles on aura mis de la langue écarlate. Braiser à blanc des ris de veau glacés avec une sauce chaufroid *blanche.* Décorer avec des truffes. — Ces garnitures se tiennent en lieu froid pour leur conserver l'éclat de leur brillant qui caractérise toutes les substances glacées.

Toulousaine (*Garniture chaude à la*). — *Formule 5,383.*

Procédé. — Tailler à cru des escalopes de foie gras, les parer régulièrement et les faire pocher dans un sautoir au four; d'autre part, préparer de petites truffes épluchées cuites au vin de Madère et glacées à la glace de viande ainsi que le foie gras. Cuire à blanc des ris d'agneau, des crêtes, des rognons de coqs et des champignons, selon la méthode ordinaire. Chez Chevet on ajoutait à cette garniture des olives farcies.

Les parties blanches de la garniture sont liées avec de la sauce suprême; on les dresse par groupes alternés; on dressera, en dernier lieu, les truffes et le foie gras glacés.

La sauce s'obtient toujours avec le fond de la

pièce braisée à blanc, comme il est indiqué à la *poularde à la périgourdine*, contenant des truffes hachées (formule 4,520), ou, plus simplement, comme il est indiqué à la *poularde à la toulousaine*, formule 4,537.

Toulousaine (*Garniture*). — *Formule 5,384.* — Plus haut je décris la garniture de la haute cuisine française; mais la vraie garniture de cuisine ménagère des *Toulousains* est la suivante :

Procédé. — Éplucher une quantité suffisante d'ails (Voir ce mot); les faire cuire aux trois quarts dans beaucoup d'eau salée. Faire réduire à glace le jus ou le fond de la pièce, si elle est brune, que l'on veut garnir; égoutter et rafraîchir l'ail et achever de la cuire dans la demi-glace.

Enlever l'écorce à une ou deux bigarades, couper la pulpe en gros dés et les débarrasser de la graine; saler, poivrer à point, et au dernier moment ajouter à la demi-glace. Faire chauffer et garnir.

Toulousaine (*Foies de canard à la*). — Voir CANARD.

Toulousain (*Gâteau*). — Ce gâteau, très en vogue à Toulouse, n'est autre que le *nougat à la parisienne*. (Voir NOUGAT.)

TOUR, *s. m.* — Forte table de bois de chêne ou de hêtre, très unie, sur laquelle les pâtissiers abaissent leur pâte avec un rouleau de bois; tour en marbre, table des confiseurs.

Tour se dit aussi du nombre d'opérations que l'on fait subir à une pâte ; feuilletage à six tours, à quatre tours, à deux tours.

Tourer, opération qui consiste à étendre la pâte et la plier en trois. (Voir FEUILLETAGE.)

TOURNEDOS, *s. m.* De *tourner* et *dos* (1). — Autrefois place que l'on assignait aux Halles aux marchandes dont la marée n'était pas d'une entière fraîcheur (2). Par extension, cette dénomination fut donnée aux bouts de filets hâlés qui restaient quelques jours sur le timbre ; mais cette appellation était familière et restreinte aux gens du métier; et ce bout de filet, paré et taillé de différentes façons, était servi sous les noms de *filets mignons* ou *noisettes de filets de bœuf*, jusqu'au jour (1860) où un maître d'hôtel mal avisé inscrivit sur la carte de restaurant le nom de *Tournedos* qui, jusqu'alors, n'avait jamais franchi la porte de la salle à manger. Toutefois, le tournedos fit son chemin, et le public, ignorant l'allusion faite à son origine, lui fit bon accueil.

D'après Emile Bernard, les tournedos se servaient toujours, au début, accompagnés d'un beurre maître-d'hôtel à la demi-glace et de deux croquettes de pommes de terre. Plus tard, on les servait sur croûton, sur un fond d'artichauts, et la multiplicité des garnitures fit naître autant de noms bizarres ou fantaisistes qui ne rappellent même pas les garnitures classiques, à peu près connues de tous les praticiens. Il serait donc superflu de vouloir les mentionner tous. Voici les méthodes les plus usitées.

Cuisson des tournedos. — *Formule 5,385.* — Tailler dans un bout de filet ou dans le faux-filet de la tête la quantité de tournedos nécessaire; les aplatir, les saler, les poivrer, les huiler et les faire cuire sur le gril ou, facultativement, les sauter vivement au beurre; égoutter le beurre et les glacer avec de la demi-glace.

Tournedos à la béarnaise. — *Formule 5,386.* — Faire une sauce béarnaise très ferme; la coucher sur un plat et dresser dessus les tournedos glacés.

Tournedos à la Rossini (*Haute cuis. de restaurant*). — *Formule 5,387.* — Faire pocher au four une belle tranche de foie gras assaisonnée; la poser sur un plat et dresser dessus un tournedos sauté; surmonter d'une demi-truffe épluchée cuite au madère et glacer le tout.

Tournedos à la Montglas (*Haute cuisine de restaurant*). — *Formule 5,388.* — Glacer des tournedos comme il est indiqué plus haut et les dresser sur une forte garniture à la Montglas. (Voir ce mot.)

Tournedos à la Montmorency. — *Formule 5,389.* — Dresser un tournedos sauté sur un fond d'artichaut garni de petits pois et de pointes d'asperges.

Tournedos à la Marion-Delorme. — *Formule 5,390.* — Dresser un tournedos glacé sur un fond d'artichaut garni d'une purée de champignons et dressé sur un croûton frit.

Tournedos à la strasbourgeoise. — *Formule 5,391.* — Dresser sur un croûton trois tour-

(1) Nous conformant à l'orthographe moderne, nous écrirons *tournedos* et non *tourne-dos*, de même que l'on écrit *tournebroche*, etc.

(2) Ces places se nomment encore aujourd'hui *tournedos* dans le pavillon de la marée parce qu'elles tournent le dos aux principales allées, mais ne sont plus synonyme de provisions altérées. (J. F.)

nedos glacés ; le tout flanqué d'un bouquet de foie gras coupé en gros dés, de truffes également coupées en dés et de petites saucisses grillées, le tout glacé au madère.

Tournedos aux morilles farcies. — *Formule 5,392.* — Faire glacer les tournedos et les garnir de morilles farcies (Voir MORILLE) coupées en tronçons.

Tournedos à la Monaco. — *Formule 5,393.* — Dresser un tournedos sauté et glacé sur un croûton de pain frit au beurre ; sur le tournedos une escalope de jambon passée au beurre ; sur celle-ci une escalope de cervelle de veau assaisonnée, farinée et cuite au beurre, sur laquelle on dresse une grosse tête de champignon tournée et blanche ; enfin, une petite truffe ronde et glacée. Le tout doit former une pyramide. Saucer la base du plat avec une sauce demi-glace au madère. (Ph. Gilbert.)

Tournedos à la Montmort. — *Formule 5,394.* — Couper par le milieu autant de petites brioches qu'il y a de tournedos, en vider légèrement le centre, les faire frire au beurre et les garnir d'une purée de foie gras aux truffes. Faire sauter les tournedos, égoutter le beurre et déglacer le sautoir avec du madère ; faire réduire ; ajouter glace de viande velouté, sauce suprême ou blond de veau et une quantité relative de purée de foie gras passée au tamis de façon à obtenir un coulis bien lié, faire réduire à point. Poser les tournedos chacun sur un croûton de brioche, les dresser en turban sur un plat rond et poser sur chacun une forte lame de truffe. Amener la sauce à bon goût, la finir avec beurre fin et glace de viande et verser le coulis dans le puits. — Créé au château de Pont-aux-Dames, sous l'inspiration de Mme la vicomtesse de Montmort. (Ph. Gilbert.)

Tournedos à la Mikado. — *Formule 5,395.* — Choisir une tomate de l'espèce Mikado ; la préparer à la provençale selon la Formule 5,357 ; lorsqu'elle est gratinée dresser dessus le tournedos glacé.

Tournedos à la Rachel. — *Formule 5,396.* — Autrefois appelé *tournedos Moulin-Rouge*, parce que ce mode avait été créé dans le restaurant de ce nom, aux Champs-Elysées, à Paris.

Procédé. — Dresser des tournedos glacés sur un fond d'artichaut garni de moelle de bœuf pochée ; saucer le tout d'une sauce bordelaise au vin rouge.

Remarque. — Le tournedos peut se servir avec n'importe quelle sauce et n'importe quelle garniture, à la condition, bien entendu, que ces sauces et ces garnitures s'accordent avec le filet de bœuf sauté. On lui applique, en outre, toutes les méthodes usitées pour le filet de bœuf sauté.

Le tournedos ayant été créé pour accélérer le service de restaurant, il est de bon goût de ne pas susciter des complications par le nombre des garnitures.

TOURNER, *v. a.* — Action d'arrondir en épluchant une substance alimentaire. Avec les trois doigts de la main gauche on fait tourner soit champignon, carotte, poire, etc., etc. ; de la main droite on présente la lame très effilée d'un petit couteau sur laquelle on leur fait imprimer un mouvement rotatoire, de telle sorte que c'est la substance qui tourne, tandis que la lame reste immobile, de façon à imiter le tour mécanique. Tourner des olives : détacher la pulpe en appuyant sur le noyau avec la pointe du couteau.

TOURON, *s. m.* De l'espagnol *turron*. — *Gâteau fondant* dont la ville d'Alicante a la spécialité (Voir ALICANTE) ; le plus estimé est celui de *Jejona*. *Turron*, qui se prononce *touron* ; se dit aussi d'un petit-four en forme d'anneau ou de gimblette, qui se prépare de la façon suivante :

Touron *(Petit-four).* — *Formule 5,397.* — Employer :

Amandes mondées	grammes	125
Sucre pilé	—	200
Blanc d'œuf	nombre	1

Procédé. — Piler les amandes avec le blanc d'œuf ; les rendre en pâte et ajouter le sucre pour faire une pâte homogène ; la pétrir sur le marbre, la saupoudrer de sucre à glace et l'abaisser à un demi-centimètre de hauteur. Préparer ensuite l'appareil suivant :

Pistaches mondées	grammes	50
Glace royale	—	50
Blanc d'œuf	nombre	1
Sucre en poudre ; zeste d'orange.		

Procédé. — Hacher menu les pistaches avec le sucre au zeste d'orange ; les mettre dans un bol avec la glace royale et le blanc d'œuf ; travailler le tout. Coucher cet appareil sur la première abaisse et en couper des rondelles avec le coupe-pâte ; et avec un autre coupe-pâte beaucoup plus petit les vider au milieu, de façon à former un anneau ; les ranger au fur et à mesure sur une plaque

beurrée et farinée et les cuire à l'étuve ou dans un four très doux.

TOURS (*Géogr. gastronomique*). — Chef-lieu du département d'Indre et-Loire (Voir ce mot); centre de productions gastronomiques, entre autres les cardons, les rillettes, le miel, les fruits secs, les vins, les eaux-de-vie.

TOURTE, *s. f.* All. *Torte*; angl. *pie*; rus., *piroghe*; esp. *torte*; it. *torta*. Dérivé du latin *tortus*, tordu, tourné en rond; même sens que dans le celtique *torth*. Sorte de pain ou de pâtisserie ronde dans laquelle on mettait comme garniture des ragoûts, des viandes hachées, des crèmes ou des fruits. — Aujourd'hui, sorte de croûte en pâtisserie ayant un couvercle, dans laquelle on met des garnitures d'entrée.

Au XVII^e^ et au XVIII^e^ siècle et même du temps de Carême les tourtes étaient encore fort en vogue; mais plus tard elles furent détrônées par le vol-au-vent, plus léger, plus élégant et pouvant contenir les mêmes garnitures comme entrée. Quant aux *tourtes d'entremets*, ce sont des *tartes* (Voir ce mot), confondues sous une fausse dénomination, par les auteurs du commencement de ce siècle, avec les *tourtes d'entrées*. Je ne répéterai donc pas ici les garnitures des tourtes qui sont les mêmes que celles du vol-au-vent, et ne mentionnerai que les plus connues, et les tourtes de la cuisine ménagère et étrangère.

Préparation de la tourte.— *Formule 5,398.* — La tourte à l'ancienne se prépare avec de la pâte feuilletée (Voir FEUILLETAGE) à six tours; on fait d'abord une abaisse de pâte brisée de quinze à vingt centimètres de diamètre, selon la grosseur qu'on veut donner à la tourte, puis on colle sur le bord une bande de pâte feuilletée, on met au milieu un tampon de papier beurré pour établir le vide, on recouvre le tout d'une abaisse de la même pâte que le bord; on soude les bords, on affranchit, on cerne légèrement le dessus pour calquer le couvercle, on dore et on fait cuire. Etant cuite, on détache le couvercle de la croûte et on la vide; la tourte est alors prête à être garnie. Le plus souvent à la place de papier on mettait immédiatement la garniture que l'on recouvrait de pâte et que l'on faisait cuire ainsi.

Tourte aux rognons de veau. — *Formule 5,399.* — Préparer une tourte comme il est indiqué ci-dessus; d'autre part, mettre dans une casserole une sauce demi-glace avec un beurre maître d'hôtel, une pointe de cayenne et des champignons frais cuits au beurre, avec sel et citron. Faire sauter vivement deux ou trois rognons de veau (selon l'importance de la croûte), émincés, salés, poivrés et légèrement farinés; les ajouter dans la sauce qui sera de bon goût et en garnir la tourte au moment de servir.

Tourte de godiveau (*Cuis. de pâtissier*). — *Formule 5,400.* — Préparer du feuilletage et procéder comme il est indiqué plus haut, et dans la confection de la croûte remplacer le papier par de la farce fraîche à godiveau dans laquelle on aura incorporé une quantité suffisante d'échalotes hachées et sautées à la poêle. On recouvre d'une couche de pâte comme à l'ordinaire, on dore et on fait cuire. — En résumé, la tourte à godiveau n'est qu'un immense petit pâté, on opère absolument de la même façon. On peut ainsi faire des tourtes au *godiveau à la lyonnaise*, *au godiveau de brochet ou de merlan*. (Voir GODIVEAU.)

Tourte à l'allemande (*Cuis. ménagère.*) — *Formule 5,401.* — Casser douze œufs dans un saladier, y ajouter une cuillérée de farine, 125 grammes de beurre frais fondu, sel et poivre; battre le tout ensemble comme pour une omelette et le passer à l'étamine en tordant. Faire fondre un peu de beurre dans un plat rond allant au feu, verser les œufs dessus, faire cuire au four de belle couleur et servir chaud. — Comme on le voit cette tourte se rapproche des pains ou tourtes primitives.

Tourte de poisson à la russe (*Tourte is riba pa Rousski*). — *Formule 5,402.* — Faire 500 grammes de bonne pâte brisée; la laisser un peu reposer; l'abaisser en rond, masquer le milieu de l'abaisse avec une farce de poisson au beurre d'anchois; ranger sur cette farce des filets de saumon, de siguis (lavaret), soles ou merlans, que l'on aura préalablement passés au four, avec du beurre et du jus de citron. Verser sur les filets un ragoût composé de champignons, queues d'écrevisses et de quelques petites quenelles de poissons, le tout roulé dans un velouté bien réduit. Mouiller le bord de la pâte et le relever en le plissant et le faire rejoindre sur le milieu en formant encore un rebord plissé qui doit laisser une ouverture dans le milieu en forme de bourse. Dorer et faire cuire au four. Lorsqu'il est cuit, le mettre sur un plat et donner quelques entailles autour, en biaisant, afin d'en faciliter le service. — En Russie on garnit aussi ces tourtes de gribouis et de morilles. (A. Petit.)

Remarque. — Bien que la tourte d'entremets n'ait pas lieu d'être mentionnée ici, je publie néanmoins sous le nom de *tourte* l'entremets suivant qui serait mieux dénommé *tarte*, comme je le dis en tête de cet article.

Tourte à la Malakoff. (*Entremets sucré*). — *Formule 5.403.* — Foncer un cercle à flan haut de bord d'un feuilletage fort d'environ un demi-centimètre; coucher dans l'intérieur de la marmelade d'abricots et remplir avec la masse suivante :

Employer :

Amandes douces	grammes	250
Sucre	—	250
Beurre	—	250
Œufs	nombre	8
Zeste de citron	—	1

Procédé. — Piler les amandes avec 3 blancs d'œufs ; les mettre dans une terrine avec le beurre ramolli, le zeste de citron, le sucre et travailler le tout de façon à former une pommade blanche. Ajouter alors un à un les cinq œufs en battant la masse à froid avec le fouet; quand elle est montée, remplir le flan et le cuire dans un four un peu chaud en dessous. Le glacer au rhum.

Tourte aux macaronis. (*Entremets de pâtisserie. — Formule 5,404.* — Foncer un moule bas de bord et uni avec une pâte *frôle* ou brisée et sucrée; établir deux anses avec la même pâte et la cuire à blanc; l'abricoter et lui appliquer du pralin au tour. La laisser refroidir. L'emplir avec une crème à bavarois en la poussant à la seringue munie d'une rondelle à trous moyens. Poudrer le dessus de macarons écrasés.



Fig. 1,144.
Tourte aux macaronis.

Tourte aux cerises. — Voir CERISE.

TOURTEAU, *s. m.* — En zoologie, le *Platycarcimus pagurus*, Latreille; crustacé décapode brachyure des côtes d'Europe, aussi appelé *poupart* (Voir CRABE).

TOURTERELLE *s. f.* (*Columba turtur, L*). — Espèce de pigeon dont la colombe est le type. (Voir *colombe*, et, pour son application culinaire, voir PIGEON).

TOURTIÈRE, *s. f.* — Vase de terre ou plaque de tôle dans lesquels on fait cuire les tourtes.

TOUTE-BONNE, *s. f.* — Variété de poire. Nom vulgaire de la sauge sclarée.

TOUTE-ÉPICE, *s. f.* — Nom vulgaire donné à tort à deux plantes différentes : la nigelle aromatique et le myrte piment ou poivre de la Jamaïque.

TRAGACANTHE, *s. f.* — Voir ASTRAGALE.

TRAGONPAN, s. m. — Oiseau de la famille des phasianidés, originaire de l'Himalaya. Pour sa préparation culinaire, voir FAISAN.

TRAGOPODON, *s. m.* — Nom scientifique du salsifis. (Voir ce mot.)

TRANCHE, *s. f.* — Morceau coupé un peu mince d'une substance quelconque : tranche de jambon, de rosbif, etc.

Tranche grasse se dit, en terme de boucherie, de la partie de la cuisse du bœuf qui s'étend de la longueur du *tende de tranche*, en pointe comme le tende ou tendre, jusqu'à la culotte et au gîte.

Tranche au petit os, le milieu du gîte à la noix. (Voir le Tableau synoptique du bœuf.)

TRANCHOIR, *s. m.* — Autrefois, on servait des tranchoirs de bois ou d'étain en guise d'assiette. Aujourd'hui, forte planche de bois dur avec rainure, pour recevoir le jus des viandes sur lequel on les découpe. (Voir ROSBIF.)

TRAVAILLER, *v. a.* — En pâtisserie *travailler une masse*, remuer en battant à l'aide du fouet ou à l'aide d'une cuillère de bois, pour rendre l'appareil mousseux; *travailler la pâte*, pétrir avec les mains; en confiserie, *travailler des glaces*, détacher avec la houlette les parties qui se congèlent le long de la sorbetière et mélanger pour homogénéiser. En cuisine, *travailler les sauces* avec la cuillère de bois ou la spatule, pour les mélanger, les faire réduire ou les vanner; *travailler sur glace*, *travailler au mortier*, piler en triturant.

TRESSE, *s. f.* — Sorte de pâtisserie aussi appelée *natte*. (Voir ce mot.)

TRIFLE, *s. m.* — Sorte d'entremets anglais que l'on prépare de la façon suivante :

Trifle (*Entremets froid*). — *Formule 5,405.* — Tailler un biscuit de Savoie en tranches épaisses d'un centimètre et demi; les mettre dans un grand plat; mettre par-dessus des macarons broyés et

les humecter avec du vin de Xérès, Porto, ou cognac et marasquin; les laisser imbiber. D'autre part, préparer un appareil anglais, ou crème pâtissière au citron et à la vanille; le réserver. Fouetter de la crème à la Chantilly et la réserver également.

Dressage. — Mettre la moitié des biscuits bien imbibés au fond d'un compotier de cristal; les recouvrir d'une forte couche de confitures de groseille; ajouter le restant des biscuits en les dressant en dôme; les masquer de la crème pâtissière, que l'on recouvre de la crème Chantilly. Décorer au cornet; saupoudrer le tout de pistaches hachées et de raisins de Corinthe épluchés, légèrement ramollis et essuyés.

TRIGLE, *s. m. (Trigla).* — Genre de poissons acanthoptérygiens, à tête cuirassée, cubique, à petites écailles, renfermant de nombreuses espèces, telles que le *groneau*, le *grondin*, le *perlon*, etc. (Voir ces mots.)

TRINGA, *s. m.* — Linné a donné ce nom au genre *Bécasseau*.

TRIPANG, *s. m.* — Voir HOLOTHURIE.

TRIPES, *s. f. pl.* All. *Eingeweide;* angl. *tripe;* rus. *roubètse;* ital. *tripa.* — Nom vulgaire donné à l'ensemble des intestins de quelques ruminants et particulièrement du bœuf; estomac, mésentères et boyaux, tandis que le gras-double ne comprend que le bord gras et double de l'estomac, et il est toujours préalablement cuit avant d'être soumis à la préparation culinaire; les tripes, au contraire, sont cuites à cru avec l'assaisonnement.

Nettoyage des tripes *(Cuis. préparatoire).* — *Formule 5,406.* — Faire tremper les tripes; *panse*, *millet*, et *franchemule*, dans des cuves à eau courante autant que possible. Avec de longs bâtons, remuer de temps en temps afin d'aider au nettoyage. Douze heures après les brosser fortement et les laver de nouveau à grande eau; les faire échauder dans une grande chaudière remplie d'eau bouillante salée et aromatisée d'un fort bouquet de thym; les faire bien raidir sans laisser bouillir et remuer pendant tout le temps du blanchiment. Les retirer, les faire rafraîchir et les brosser de nouveau. Avec un tranchet gratter les parties malpropres adhérentes; laver de nouveau à très grande eau courante si possible. Les égoutter et les mettre sur la table et les couper en morceaux d'égale grosseur.

D'autre part, échauder des pieds de bœuf, supprimer les ergots et les faire dégorger dans l'eau plusieurs heures. Casser les pieds par le milieu, sans les séparer toutefois.

Remarque. — On ne saurait donner trop de soin au nettoyage des tripes, la propreté étant la principale des conditions pour les obtenir parfaites.

Tripes à la mode de Caen *(La cuisson).* — *Formule 5,407.* — Pour la cuisson des tripes on se sert de grandes terrines de grés ovales ayant un couvercle; on les fait cuire de préférence dans un four de boulanger après la première fournée.

Procédé. — Les tripes et les pieds étant préparés comme il est indiqué ci-dessus, foncer chaque terrine en terre avec deux pieds; mettre dessus une couche d'oignons émincés, d'ail et une couche de tripes mélangées, c'est-à-dire de la panse, du millet, de la franchemule; assaisonner légèrement avec du sel fortement épicé, puis recommencer à mettre une couche d'oignons, une couche de tripes et d'assaisonnement; continuer ainsi jusqu'à ce que la terrine soit pleine; mettre alors un très fort bouquet garni; couvrir avec un papier beurré de la dimension de la terrine, mettre son couvercle, fermer hermétiquement en lutant avec du repaire. Mettre cuire au four de boulanger de préférence et laisser cuire de 6 à 8 heures. Les spécialistes enfournent à 10 heures du soir et défournent à 5 heures du matin. Retirer le bouquet garni, désosser les pieds; couper ceux-ci en trois ou quatre morceaux, les mélanger avec le reste des tripes.

Remarque. — On peut aussi préparer par la même méthode que les tripes à la mode de Caen les tripes *à la Périgourdine*, en y ajoutant des truffes crues brossées et coupées en tranches au moment de les faire cuire; en mettant à la place des truffes, du myrte, du piment concassé et du cumin, on obtiendra les tripes *à la Francfortoise*.

Tripes à la marseillaise. — Voir PIEDS et PAQUETS, F. 4.169.

Tripes à l'anglaise *(Tripe and onions).* — *Formule 5,408.* — Choisir la partie du gras double seulement, après l'avoir nettoyé, comme il est dit en tête de cet article, et le diviser par morceaux. D'autre part, faire cuire une suffisante quantité de lait frais non écrémé, assaisonné de poivre et sel, dans lequel on ajoute les tripes et qu'on fait cuire doucement pendant quatre ou cinq heures, en ayant soin de ne pas laisser attacher au fond. Dans une autre casserole faire cuire dans du lait

une quantité relative d'oignons coupés en grosses tranches ; lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et les hacher. Lorsque les tripes sont cuites les égoutter et faire une sauce blanche, sorte de béchamelle bien assaisonnée et bien beurrée, et dans laquelle on ajoutera les oignons hachés ; couper les tripes en morceaux convenant au service et les mettre dans la sauce. Les Anglais n'apprécient aucune autre méthode de préparation pour les tripes. S'il reste de ces tripes on les fait frire de la façon suivante :

Tripes à l'anglaise frites (*Fried tripe*). — *Formule 5,409.* — Prendre un morceau de tripe que l'on enduit des deux côtés de sauce froide ; les rouler dans de la mie de pain très blanche, les passer ensuite dans l'œuf battu, les poudrer de sel et les plonger dans une friture chaude ; les égoutter, et les servir sur un plat chaud, entourés facultativement de persil frit.

TRITURER, *v. a.* Dérivé du latin *triturare*, broyer. — Action de faire glisser en tournant le pilon sur les parois du mortier, au lieu de frapper du haut en bas, pour réduire une substance en poudre ou en pâte.

TROIS FRÈRES, *s. m.* — Nom que les frères Julien, célèbres pâtissiers parisiens, donnèrent à un gâteau de leur invention. (Voir à l'article Biscuit, formule 437, et gâteau Trois-Frères à l'article Gateau.)

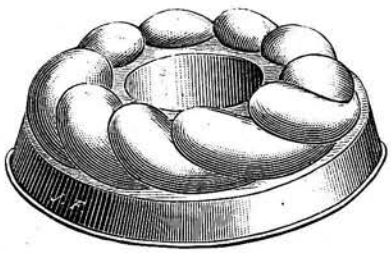


Fig. 1,145. — Moule à gâteau Trois-Frères.

TROIS-SIX, *s. m.* — Espèce d'esprit de vin, ainsi nommé parce que trois litres de ce liquide, ajoutés à trois litres d'eau, donnent six litres d'eau-de-vie à 19 degrés ; cet esprit marque 33 degrés, ou 85° centigrades ; c'est l'alcool du commerce.

TROMPEUR, *s. m.* (*Sparus insidiator*). — Poisson de la mer de l'Inde du genre des spares ; il ressemble à la carpe dont il subit les mêmes préparations culinaires.

TROUBLE, *s. m.* (*Terme de pêche*). — Aussi appelé *truble*, *trubleau*. Filet de pêche en forme de poche, monté sur un cercle, traversé par un bâton en forme de manche ; on s'en sert sur les côtes pour prendre les crevettes, etc.

TROU NORMAND. — Voir Coup-du-milieu.

TROUSSER, *v. a.* — Action de soutenir les pattes et les ailes d'une volaille en les maintenant repliées dans une position gracieuse à l'aide d'une aiguille et de la ficelle ou avec une brochette en bois ; même signification que brider.

Voir la démonstration par les dessins de l'article Poulet.

Troussage pour entrée. — *Formule 5,410. Procédé.* — Couper les jambes aux volailles au-dessus de la jointure du genou, introduire le doigt par l'orifice postérieur et le glisser entre peau et chair de la cuisse jusqu'à l'extrémité de l'os ou pointe de la jambe et faire rentrer celui-ci sous sa propre peau ; détacher l'os de la poitrine ou sternum avec le doigt en le glissant entre la chair et l'os ; dégager également la fourche de devant en détachant les chairs avec l'ongle du pouce et, avec un coup sec de la pointe du gros couteau, le casser des deux côtés aussi près que possible de la carcasse et le retirer. La pièce est ainsi prête à être farcie si elle doit l'être ; on la bride, en soulevant la poitrine en passant les doigts à l'intérieur, on rapproche les deux cuisses, et on tient la volaille de la main gauche sur la table, le derrière en avant ; on appuie du pouce et du doigt majeur sur les cuisses pour les faire rentrer pendant que de la droite on pique avec l'aiguille à brider munie de ficelle, au milieu et au-dessus de l'os ; on tourne la pièce la poitrine en bas, on passe l'aiguille à travers le premier aileron, on pique la peau du cou avec celle du tronc, on continue à passer l'aiguille à travers le deuxième aileron et on ramène la ficelle au point de départ pour la lier avec deux nœuds ; rentrer le croupion, appuyer avec les deux doigts aux deux extrémités afin de lui donner une forme ronde et dodue. La volaille est alors prête à être bardée.

Dans le gibier, les ailes sont toujours supprimées ; on les coupe aussi près du corps que possible et on procède ensuite comme je viens de l'indiquer pour les autres volailles.

TROYES (*Géogr. gastr.*). — Chef-lieu du département de l'Aube. Parmi ses productions

gastronomiques les plus réputées sont : les langues fourrées, les andouillettes, le fromage de cochon et d'excellents fromages. Voici en outre un gâteau spécial créé par un pâtissier de cette ville.

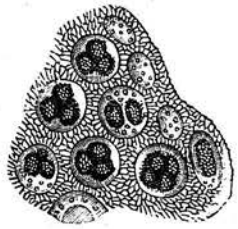
Troyen (*Gâteau*). — *Formule 5,411.*

Procédé. — Foncer en feuilletage ou en pâte fine à tartelettes un moule plat uni à génoise, le cuire à blanc ; une fois cuit et séché, prendre de petits palmiers à thé d'environ 4 centimètres de largeur, les coller au sucre cuit, debout et à cheval les uns sur les autres contre la paroi extérieure de la croûte, de manière à imiter un peu une couronne de feuilles debout. Préparer une crème avec 100 grammes de sucre, 5 jaunes d'œufs, 20 grammes de farine et 4 à 5 décilitres de lait ; la faire bouillir avec une demi-gousse de vanille, la sortir du feu et en verser dans la croûte une épaisseur de 2 à 3 centimètres, semer dessus du nougat écrasé finement, laisser refroidir, puis garnir par-dessus en dôme, avec une meringue ou crème italienne, à 12 blancs par 500 grammes de sucre cuit au boulé et bien vanillée ; bien lisser ce dôme ; le poudrer, puis le brûler bien également à la salamandre rougie à blanc, de façon à lui donner une belle teinte de caramel ; ensuite faire une bordure au cornet avec la meringue et décorer le milieu aux fruits et au cornet en écrivant le nom dessus. (A. Coquin.)

TRUFFE, *s. f.* (*Tuber*) All. *trüffel* ; angl. *truffle* ; rus. *troufel* ; ital. *tartufo nero*, *tubero* ; esp. *criadillo de tierra*. — Cryptogame hypogé de la famille des Tubéracées, qui compte parmi ses caractères : un réceptacle sphéroïde, charnu, indéhiscent, quelquefois lisse mais le plus souvent verruqueux ; compacte à l'intérieur, parsemé de veines membraneuses anastomosées ; un parenchyme parsemé de sporanges renfermant de une à huit spores.

Contrairement à toutes les plantes qui s'efforcent de sortir de la terre pour bénéficier de l'action indispensable à leur végétation, l'air et le soleil, les truffes, par une exception unique, naissent, vivent et meurent dans son sein. La cause de leur existence, les moyens de reproduction sont restés un mystère pour l'homme ; des savants s'en sont occupés, on nous avait promis qu'on reproduirait la truffe comme des champignons, où les truffières seraient cultivées comme des champs de pommes de terre, promesse restée vaine jusqu'à ce jour ; la truffe a continué à se dérober à l'œil indiscret des savants pour rester rare et précieuse aux gourmets. De tous temps elle a été connue et de tous temps la science n'a émis que des hypothèses et n'a pu pénétrer le secret ou les moyens de sa culture.

« Nous sommes loin, dit Ch. Chatin, de l'Institut, qui s'est beaucoup occupé du précieux tubercule, du temps où l'on regardait la truffe comme un produit de la fermentation de la terre, une excroissance engendrée par un suc tombé des feuilles, un tubercule rhizogéné, ou un fruit souterrain ; mais beaucoup croient encore qu'elle n'est autre qu'une galle due à la piqûre des radicelles de certains arbres par des insectes diptères. » Comme la truffe ne présente aucune racine, aucune attache ou filament, on n'a pu préciser le temps de son développement et de sa vie.



[Fig. 1,146. Substance de la truffe à maturité montrant les théques contenant les spores.

Il est acquis, toutefois, que les spores contenus dans les sporanges sont les vrais organes de la reproduction. Ces cellules s'incubent un certain temps, nourries par la chair du tubercule à sa maturité et germent lors de la décomposition des tissus ; elles paraissent devoir se propager par ces séminules contenus dans les thèques renfermés dans les tissus.

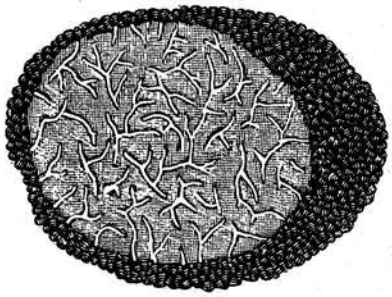


Fig. 1147. — Truffe noire du Périgord (*Tuber cibarium*), d'après nature. Vue de la section.

On distingue un grand nombre de variétés de truffes en tête desquelles je classe, par ordre d'exquisité, la truffe noire, (*Tuber cibarium* de Linné, de Sibthorp et de Bulliard), vulgairement appelée truffe du Périgord, truffe franche ou truffe des gourmets, qui n'est autre que l'*Hydnum* de Tacite et de Dioscoride ; le *Tuber melanosporum* de Tulasne et de Vittadini.

Viennent ensuite, comme arome, la truffe blanche du Piémont, *Tuber magnum ;* elle est grosse, à chair un peu molle mais très aromatique ;

elle convient pour les garnitures de timbale avec le riz et le macaroni, sauce tomate, soit encore pour parfumer le gibier ou les poulardes farcies à cru, qu'on laisse s'aromatiser au garde-manger et qu'on remplace au moment de cuire par des truffres noires et de la farce.

L'espèce qui se rapproche le plus en apparence de la suprême ou noire du Périgord est la *Tuber brumale* ou *Tuber griseum* de Borsch, ou truffe grise, magnifiquement noire à l'extérieur, absolument pareille à la vraie noire du Périgord, mais grise en dedans, sans arome, ferme et cassante, très connue en Champagne et en Bourgogne. Dans ce genre on distingue d'autres variétés appelées vulgairement *T. blonde* et *T. à l'ail*, à cause de son arome fragrant et ailliacé, et la truffe musquée, *Tuber moschatum*, rarement employée à cause de son odeur désagréable de musc; ce sont ces truffes de deuxième qualité qui servent aux producteurs peu scrupuleux à être mélangées avec la vraie truffe noire, au détriment des consommateurs et notamment des cuisiniers qui n'obtiennent, avec elles, rien de bon.

Dans le midi de la France, on consomme beaucoup une truffe dénommée truffe d'été, *Tuber æstivum*, insipide et inodore; on la conserve par dessication, coupée en tranches et enfilée. Il y a aussi la truffe blanche d'hiver, *Tuber hiemale*, qui croît dans tout le Midi; elle ressemble à la grise dont je viens de parler.

La truffe rouge ou rousse, *Tuber mesentericum*, que l'on récolte un peu partout, supérieure à la grise comme parfum.

On distingue, dans le Midi, la *T. violette* ou *bleue*, d'un gris noir violacé quand elle est mûre. La truffe blanche, *Tuber album*, Bull., plus blanche que celle du Piémont et moins parfumée. Au Caucase on récolte, notamment dans le district de Djebraitski, une truffe, appelée par les indigènes *Touboulane*, de grosseur plus petite que la moyenne, ronde ou ovoïde; pâle d'abord, elle acquiert une teinte noirâtre en se flétrissant. Cette truffe paraît sur les marchés de Tiflis et de Bakou et joue un certain rôle dans la haute cuisine de ces contrées; elle est bon marché (5 à 10 *kopecks*, soit 4 à 8 centimes la livre russe de 409 grammes), et il serait à désirer qu'elle devienne un sujet d'importation. D'après Chatin, de l'Institut, cette truffe se rapprocherait davantage de la *Terfez* (Voir ce mot) ou truffe d'Afrique, *Tirfezia Boudieri* ou *Arabica* de Damas.

La production. — Je ne m'étendrai point sur la culture des truffes ni sur les diverses opinions qui ont été émises sur son origine. Comme le dit fort bien le docteur Fonssagrives : « Qu'elles soient le produit d'une génération spontanée sous l'influence des pluies d'orage, comme le pensaient les anciens; qu'elles soient le produit d'une sécrétion des racines des arbres truffiers ou de simples tubercules fournis par ces racines; qu'elles soient des galles ou des excroissances produites par la piqûre des racines par une mouche particulière, dite mouche *truffigène*, que l'on verrait voltiger l'hiver en bandes nombreuses autour des truffières; qu'elles soient, ce qui est certain, un champignon libre qui ne vit dans le voisinage des racines de certains arbres que parce qu'il trouve dans les excrétions de ces racines des éléments favorables à sa nutrition, etc. » Tout cela offre un intérêt réel, sans doute, mais m'écarterait trop du point de vue pratique auquel je me place. Je noterai seulement que la nature fait croître la truffe, comme la vigne, dans les climats tempérés, et comme pour dire à l'homme : ces deux dons du ciel ou de la terre sont inséparables l'un de l'autre.

USAGE CULINAIRE. — La truffe n'a pas été adorée comme le Veau d'or, mais ce qui lui donne un état-civil fort respectable, c'est qu'elle figura dans le fastueux festin que Pharaon, roi d'Egypte, offrit aux dignitaires de son royaume en l'honneur de l'enfant sauvé des eaux, qui devint le législateur des Hébreux.

Les truffes étaient si recherchées des anciens Grecs que les Athéniens accordèrent le droit de bourgeoisie aux enfants du cuisinier Chérips, parce qu'il fut le premier qui fit cuire les truffes dans le vin de Chypre, au lieu de les cuire sous la cendre comme on le faisait avant lui.

Les Romains en avaient le même culte et la cuisine des empereurs, comme celle des papes, fut éminemment truffée.

La truffe, dont le parfum embaume les mets, s'emploie comme condiment et comme garniture, rarement comme aliment principal; cependant, un buisson de truffes froides ou chaudes restera, pour longtemps encore, le plus riche ornement d'un festin d'apparat.

Analyse chimique. — D'après Payen, la truffe est composée, sur 100 parties :

Cellulose, dextrine, matières grasses, huile aromatique	17
Sels	2
Substances azotées	9
Eau	72
Total	100

HYGIÈNE. — Comme on le voit par l'analyse, la truffe est presque deux fois plus riche en principes protéïques que le champignon, ce qui la place au niveau de la viande; elle possède en outre les attrayantes propriétés aromatiques excitantes qui ne gâtent rien dans le concours de la gaîté et de la courtoisie.

Les truffes de première qualité, mûres, épluchées et bien cuites aux vins d'Espagne, sont de digestion communément facile mangées en quantité modérée; mais on n'en pourrait dire autant des truffes grises non mûres, insuffisamment cuites et simplement brossées, que des industriels introduisent dans les volailles qu'ils vendent sous le nom de *poulardes truffées*, etc., etc., que l'on voit exposées dans les vitrines de certains négociants de quatrième ordre. La truffe est chose trop rare et trop chère pour en économiser le prix, elle doit être de premier choix; je défie alors au plus abstème, au plus grincheux des médecins de s'en trouver incommodé, s'il les mange dans les conditions de préparations exigées par la haute cuisine et en quantité raisonnable. Voici comment notre collègue le cuisinier-poète a défini l'effet de la truffe :

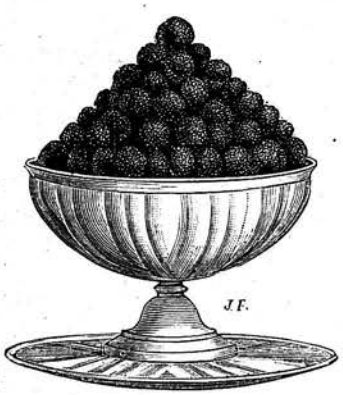


Fig. 1,148. — Truffes en coupe au vin de Champagne.

Telle, quand vient la nuit, après le crépuscule,
Brille l'étoile d'or qu'on voit au firmament,
Sur nos tables tu luis, précieux tubercule,
Et semble des festins être le diamant.

Ma recette est très simple, en voici la formule :
Dans une mirepoix qu'on mouille abondamment
De champagne mêlé d'eau-de-vie que l'on brûle,
Faites bouillir la truffe, épices et piment.

Sitôt qu'il apparaît au milieu de la fête
Ce plat, des invités, fait vite la conquête,
Et les femmes, surtout, sont à lui sans retour.

Son parfum capiteux, leur montant à la tête,
Stimule doucement la face qui reflète
En des yeux flamboyants de longs frissons d'amour.

Brossage des truffes *(Cuis. préparatoire).* — *Formule 5,412.* — Faire tremper les truffes à grande eau fraîche, de façon à ce qu'elles soient largement recouvertes d'eau et les y laisser jusqu'à ce que la terre qui s'y trouve soit ramollie. Les nettoyer une à une avec une brosse de chiendent, en ayant soin d'extraire avec un petit couteau la terre ou le gravier qui se trouvent dans les cavités profondes et que la brosse ne peut atteindre; les jeter au fur et à mesure dans une autre eau fraîche sans les y laisser séjourner longtemps et leur donner un dernier coup de brosse pour finir de les nettoyer.

Truffes séchées *(Conserves).* — *Formule 5,413.* — Dans quelques contrées du Midi on conserve les truffes grises ou blanches par dessication.

Brosser les truffes, les tailler en lames, les enfiler en chapelets et les faire sécher au soleil. Lorsqu'on veut s'en servir, on les fait tremper à l'eau tiède, comme les morilles.

Conservation de la truffe à l'état frais. — *Formule 5,414.* — On peut conserver pendant un mois, six semaines, des truffes à l'état frais, en laissant de leur propre terre autour, les mettant dans du sable et les maintenant à une température fraîche et non humide. C'est le système le plus généralement employé par les *rabastains* ou chercheurs de truffes.

Conservation des truffes crues. — *Formule 5,415.* — Dans les cuisines on peut conserver pendant un certain temps les truffes fraîches de la façon suivante :

Les approprier en les brossant, les laver à l'eau froide, les arroser d'huile d'olive sur toute la surface; les ranger dans un pot de grès et couler dessus, à l'état laité, de façon à ne pas chauffer les truffes, de la graisse de bœuf, veau et mouton, mélangée, fondue et passée. La graisse ou suif doit devenir ferme, de façon à former cloison; on les dépose en lieu frais, mais non humide, cave ou garde-manger. On peut de cette façon avoir pendant quelques mois des truffes fraîches. On les sort et les fait cuire au fur et à mesure des besoins. — Il est préférable de les mettre en petits pots pour ne pas les laisser longtemps en vidange.

Truffes conservées au naturel *(Système Appert).* — *Formule 5,416.* — Brosser les truffes, les mettre en boîtes ou en bocaux, ajouter un grain de sel et fermer hermétiquement; les faire cuire, mises à l'eau froide, à l'autoclave ou au bain-marie, d'une heure à trois heures, selon la grosseur des

boîtes, en les maintenant au fond de l'eau par pression d'un poids; sans cette précaution, elles surnageraient, ne contenant pas de liquide; les laisser refroidir dans l'eau.

Remarque. — Ces truffes peuvent être utilisées pour être servies à la serviette; on les fait chauffer dans la boîte ou le bocal avant de s'en servir afin qu'elles ne perdent pas leur arome; on a soin de les mettre à l'eau froide pour les faire chauffer graduellement; on peut conserver de la même façon les truffes épluchées.

Truffes épluchées au vin de Madère (*Conserve*). — *Formule 5,417.* — Eplucher des truffes noires, les mettre en bocal ou en boîte avec du vin de Madère et un peu de glace de viande; souder ou fermer hermétiquement et soumettre à la cuisson à la vapeur ou au bain-marie, mises à l'eau froide, d'une à trois heures, selon la grosseur des boîtes. Laisser refroidir dans l'eau.

Remarque. — Ces truffes peuvent être servies chaudes; dans ce cas il n'y a qu'à chauffer la boîte ou le bocal avant de les employer, en les mettant à froid au bain-marie et poussant à l'ébullition pendant vingt ou trente minutes.

Truffes sautées à la provençale. — *Formule 5,418.* — Brosser des truffes fraîches crues, les éplucher légèrement et les couper en tranches d'épaisseur régulière. Placer sur le feu un petit sautoir contenant un morceau de beurre frais, ou de l'huile d'olive, échalotes et fines herbes hachées; laisser mijoter une seconde, ajouter les truffes avec poivre, sel, muscade; les sauter de temps en temps en maintenant le sautoir fermé; après huit à dix minutes de cuisson, déposer les truffes, à l'aide de l'écumoire, dans une timbale d'argent. Mettre dans le sautoir un peu de glace de viande, de vin blanc sec fumeux, une cuillerée de blond de veau ou velouté. Faire réduire la sauce en remuant constamment; pendant cette opération ajouter à la sauce l'eau ou fumet que les truffes auront exsudé dans la timbale. La sauce ayant une consistance de demi-glace, la finir avec un peu de beurre fin et du jus de citron; la verser moelleuse sur les truffes, couvercler la timbale et servir.

Truffes épluchées au vin de Champagne. — *Formule 5,419.* — Choisir des truffes fraîches bien mûres et de grosseur régulière, les mettre de préférence dans une boîte de conserve émaillée, à vis, dans un bocal ou dans une boîte de fer-blanc, avec une quantité suffisante de sel, un clou de girofle, du bon vin de Champagne demi-dry, un morceau de glace de volaille et fermer hermétiquement la boîte ou le bocal; le mettre au bain-marie à l'eau froide et laisser cuire pendant deux heures; couvrir le vase et les tenir chaudes dans une coupe d'argent.

Remarque. — Ces précautions sont nécessaires pour conserver aux truffes leur fumet, qui en fait toute la délicatesse.

Truffes blanches à l'italienne. — *Formule 5,420.* — En Italie, la truffe blanche du Piémont est préférée à la noire par les gourmets de ce pays.

Procédé. — De préférence on choisit une casserole de terre vernissée ou émaillée, dans laquelle on met quinze gousses d'ail, les filets de douze anchois salés, nettoyés selon la règle; environ 60 grammes de beurre fin et le même poids d'huile d'olive; laissez mijoter tout doucement, à couvert, sur un feu très doux en remuant souvent jusqu'à ce que les anchois fondus soient liés au beurre; ajouter de la glace de viande, une quinzaine de truffes blanches du Piémont, épluchées et émincées au taille-truffe (*taglia-trifoli*), des cardons blancs coupés, de cinq ou six centimètres de longueur, frottés au citron, et un verre de vin de Marsala; poivrer et laisser cuire à couvert pendant huit ou dix minutes.

Truffes sautées à la demi-glace (*Garniture*). — *Formule 5,421.* — Eplucher des truffes crues et fraîches; les tailler en lames régulières, les mettre dans une petite casserole avec poivre blanc frais moulu, sel, jus de citron et beurre fin. Donner cinq minutes d'ébullition pour les truffes noires et deux pour les truffes blanches du Piémont; ajouter de la glace de viande, faire fondre en demi-glace et servir, soit dans une timbale, soit comme garniture de tournedos, filets sautés, omelettes, etc.

Croûte aux truffes. — *Formule 5,422.* — Cerner et enlever la partie supérieure à des petits pains aussi ronds que possible; les faire frire au beurre fin, au four; lorsqu'ils sont de belle couleur, les emplir chauds d'un émincé de truffes selon la formule précédente. En servir un par convive. — Ces croûtes peuvent aussi servir de garniture pour les grosses pièces de gibier.

Truffes à la Napolitaine. — *Formule 5,423.*

— Eplucher des truffes blanches du Piémont ; les couper en grosses tranches ; les assaisonner de sel et poivre blanc du moulin ; les mettre dans un sautoir avec un peu de beurre fin et les faire sauter vivement pendant deux minutes ; ajouter aux truffes de la bonne crème double douce et de la glace de viande ; lier le tout et verser sur un plat d'argent ; poudrer de fromage de Parmes et glacer à la salamandre.

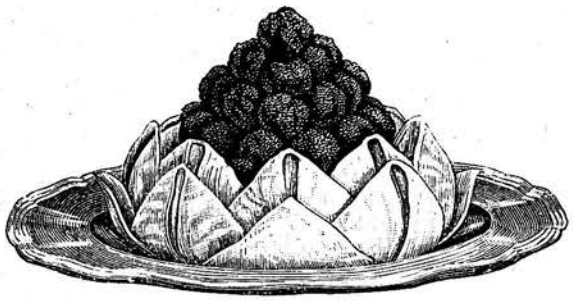


Fig. 1,149. — Truffes à la serviette.

Purée de truffes. — *Formule 5,424.* — Eplucher les truffes crues de préférence ; les piler au mortier avec du beurre fin (dans la proportion de 60 grammes pour 500 grammes de truffes), les passer au tamis de métal argenté ; réserver la purée dans un bol.

Remarque. — Cette purée sert pour le potage crème de truffes, pour la sauce brune à la périgourdine, pour les côtelettes de volaille ou de gibier en papillotte, etc... On l'associe le plus souvent avec de la demi-glace de viande réduite avec un fumet de truffes. (Voir FUMET.) On peut aussi la mettre sur les filets de bœuf, tournedos ou autres viandes grillées.

Sauce aux truffes. — *Formule 5,425.* — Aussi appelée *à la Périgourdine.*

Procédé. — Préparer un appareil mirepoix selon la règle ; le mouiller avec un peu de vin de Xérès ou de Madère ; faire cuire pendant dix à quinze minutes ; ajouter de la sauce demi-glace et de l'espagnole si elle est destinée à de la viande de boucherie ; de la sauce espagnole pour gibier et de la demi-glace de gibier, si elle est destinée pour saucer les gibiers ; laisser réduire. Passer à la cuillère à l'étamine. La sauce doit être légère, réduite et corsée ; ajouter alors du fumet de truffe, et une quantité suffisante de truffes noires épluchées et hachées menu, ou une purée de truffes comme il est indiqué dans la formule précédente. Réserver au bain-marie.

Remarque. — Lorsque cette sauce doit accompagner des substances braisées, soit à blanc, soit à brun, il est préférable de se servir pour la mouiller du fond même de ces pièces comme je l'ai indiqué, pour la poularde à la périgourdine, au mot POULARDE. Dans ces conditions on est toujours certain d'harmoniser les saveurs et de ne pas faire de ces sauces dont le goût est toujours le même. Il est surtout de la plus haute importance pour cette sauce de premier choix de se servir de truffes épluchées, car il n'y a rien de plus désagréable pour le convive que de sentir, sous le palais, la rugosité de la peau des truffes.

Truffes à la serviette. — *Formule 5,426.* — On doit se servir, de préférence, de truffes fraîches. Brosser et laver une vingtaine de truffes noires aussi régulières que possible et bien chagrinées. Les mettre dans une casserole foncée de jambon cru avec sel, poivre blanc frais moulu, un clou de girofle, demi-gousse d'ail, vin blanc fumeux d'Espagne ou d'Italie, de Graves, de Sauterne, du Rhin, ou mieux de Champagne *dry* ; les couvrir de bardes de lard ; fermer la casserole et donner huit à dix minutes d'ébullition tout au plus. Les laisser refroidir dans leur cuisson pendant une heure jusqu'au moment de servir ; les éponger une à une et les dresser dans une serviette pliée en artichaut, comme je l'indique ci-dessous.

Serviette en artichaut. — *Formule 5,427.* — Choisir une belle serviette damassée neuve, ou bien cylindrée, de façon qu'elle soit un peu raide, l'étaler sur la table, et effacer les plis avec un coup de fer au besoin ; rabattre les quatre coins vers le centre et en former un carré exact ; recommencer cette opération quatre fois, en appuyant sur les bords ; tourner la serviette sens dessus dessous et faire une fois la même opération de l'autre côté ; maintenir de la main gauche les coins vers le centre et retourner la serviette dans sa première position ; redresser alors les pointes de la serviette qui formeront les feuilles d'artichaut ; poser un moule suffisamment grand dans le centre pour maintenir la forme jusqu'au moment de servir. — Ce mode de pliage, très élégant lorsqu'il est bien réussi, peut servir pour les pommes de terre en robe de chambre, terrines, tonnelets, etc.

Remarque. — Pour ce mets tout princier, il faut absolument avoir des truffes fraîches de premier choix (ou conservées selon la F. 5,416) et ne pas trop les laisser cuire. La vraie truffe du Périgord, bien mûre, ne demande que huit minutes d'ébulli-

tion, c'est-à-dire aussitôt qu'elle est chaude. Quelques personnes aromatisent fortement la truffe d'un bouquet de persil garni, ce qui est de mauvais goût ; l'arome spécial et fugace de la truffe ne permet pas une condimentation trop fragrante ; l'oignon, le poireau, le thym, le basilic, le fenouil, la sauge, la muscade ne conviennent pas à la truffe ; tandis que, chose remarquable, le clou de girofle, même l'ail, à la condition qu'ils ne dominent pas, ont la propriété d'exalter son arome.

Pain de truffes pour décorer. — *Formule 5,428.* — Piler au mortier des truffes noires épluchées avec un peu de glace de viande ; les passer d'abord au tamis de métal et ensuite au tamis de Venise ; mettre cette purée dans une casserolle avec un peu de fumet de truffe, de madère et quelques feuilles de gélatine préalablement trempée à l'eau tiède ; faire réduire, verser l'appareil dans un plafond bien d'aplomb, légèrement enduit d'huile d'amande douce. Cette couche doit avoir trois millimètres de hauteur. Laisser refroidir.

Pour s'en servir on découpe à l'emporte-pièce des dessins appropriés au genre de travail que l'on décore. — Cet appareil a l'avantage de permettre de découper des fleurons d'une grandeur que n'offre pas toujours la truffe. Il y a, d'ailleurs, là une question d'économie assez appréciable, étant donné que les belles truffes peuvent avoir une autre destination que d'être sacrifiées.

Truffes farcies à la gastronome. (*Garniture froide.*) — *Formule 5,429.* — Choisir des truffes crues moyennes et bien rondes, les nettoyer et brosser selon la règle ; les cuire au vin de Madère ; les laisser refroidir. Faire sur les truffes une petite ouverture ronde et les vider à l'aide d'une petite cuillère en ayant soin de ne pas les percer ; hacher la partie qu'on en aura retirée et l'incorporer dans une farce contenant moitié foie gras, moitié gibier ; le tout assaisonné à point. En farcir les truffes.

Beurrer un petit sautoir de grandeur suffisante et le foncer de lames de jambon cru sur lesquelles on place les truffes serrées les unes à côté des autres. Mouiller avec une demi-glace de gibier et le madère de la cuisson des truffes ; couvercler et laisser mijoter au four pendant dix minutes en arrosant souvent sur la farce pour la maintenir moelleuse et succulente. Sortir le sautoir, et, lorsque les truffes seront froides, les poser sur un tamis et les glacer avec une sauce chaufroid de gibier.

D'autre part, glacer avec une gelée limpide de beaux rognons de coqs cuits à blanc ; poser chaque rognon sur la farce des truffes en ayant soin de les souder avec de la gelée. — Ces truffes peuvent être servies froides en buisson ou garnies de toutes sortes de gibier que l'on dénommera *à la gastronome*.

Truffes garnies d'ortolans. — Cet article est décrit au mot *Chaufroid d'ortolans à la Rothschild*.

Salade de truffes blanches. — V. Salade.

S. de truffes à la Parisienne. — V. Salade.

S. de truffes à la Toulousaine. — V. Salade.

Fumet de truffe. — V. Fumet.

TRUFFER, *v. a.* All., *Anfüllen;* angl., *to stuff with truffle.* — Action d'introduire des truffes dans l'intérieur d'une poularde, d'un gibier ; truffer un perdreau, truffer une dinde, etc. Se dit aussi de l'action d'ajouter des truffes à une substance quelconque : truffer une galantine, truffer des pieds de porc, truffer une farce.

Truffage de poulardes ou de gibier. (*Cuis. prép.*) — *Formule 5,430.* — La pièce de volaille ou de gibier destinée à être truffée doit toujours être troussée en entrée et dégagée du sternum ou bréchet. (Voir Trousser.)

Procédé. — Eplucher des truffes, crues de préférence, soigneusement brossées ; les tourner aussi régulièrement que possible en divisant les grosses en deux ou en quatre, selon le volume. Piler au mortier les épluchures des truffes avec le même volume de panne de lard frais ou de beurre fin ; ajouter à cette farce quelques beaux foies de volailles, sans fiel et préalablement blanchis, ou mieux, de foies gras frais poché, au four et refroidi. Assaisonner de poivre blanc frais moulu et sel, en finissant de triturer, après avoir ajouté du fumet de truffe, une quantité suffisante de beurre fin. Retirer cet appareil du mortier et le déposer dans une terrine avec les truffes tournées ; mélanger.

Introduire dans l'intérieur du volatile une barde de lard, pour boucher l'ouverture de devant et bourrer tout le vide avec les truffes ; rabattre la peau de la poche sur la barde, coudre les ouvertures en achevant de la trousser. La recouvrir d'une barde de lard et la déposer au garde-manger jusqu'au lendemain.

Remarque. — La grosseur des truffes doit varier selon la grosseur de la pièce truffée ; pour une

dinde elles doivent être grosses; pour une poularde ou un faisan, de la grosseur d'une belle noix; pour un perdreau ou un pigeon, comme une grosse olive. On peut aussi modifier cette farce en y ajoutant les intestins quand il s'agit de bécasses et autres gibiers qu'on ne vide pas. On peut enfin préparer une farce de volaille légère pour les poulardes cuites à blanc.

Mais la méthode suprême de truffer, et de plus haute allure pour un savoriste, consiste dans le procédé suivant :

Truffage suprême. (*Cuisine princière.*) — *Formule 5,431.* — Trousser le volatile pour entrée (V. TROUSSER); éplucher des truffes blanches du Piémont crues et en bourrer le ventre de l'oiseau; en coudre les ouvertures, le barder et le laisser vingt-quatre heures au garde-manger en lieu frais mais non sur la glace. Au moment de le faire cuire, retirer les truffes blanches et les remplacer par des truffes noires du Périgord, savamment mélangées dans une farce savoureuse et délicate. De cette façon, les truffes blanches auront parfumé les chairs jusqu'aux os, et les truffes noires épluchées se présenteront croquantes, aromatiques et savoureuses.

TRUFFIVORE, *adj.* — Mangeur de truffes.

TRUFFOPHILE, *adj.* — Qui raffole des truffes; grand amateur de truffes.

TRUIE, *s. f.* (*Scrofa*). All. *Sau*; angl. *sow*; ital. *scrofa, troja, porca*; esp. *puecra*. — Femelle du porc, *sus scropha*; châtrée se nomme *coche*, condition indispensable pour être utilisée en alimentation. Pour les préparations culinaires, voir *Porc, Cochon, Saucisse, Jambon, Pieds, Hure, Tête, Langue*, etc.

TRUITE, *s. f.* — (*Salmo fario L.*) All. *Forelle*; angl. *trout*; ital. *trota*; esp. *trucha*. — Poisson malacoptérygien, voisin du saumon, exquis, offrant plusieurs variétés qui se caractérisent par des taches rouges irisées de violet (Voir OMBRE, SALMONÉS et SAUMON).

Le genre truite est le plus fin des poissons de rivières, le plus délicat, le plus aromatique, le plus facile à digérer, mais aussi le plus cher et le plus difficile à conserver. La truite doit être cuite en sortant de l'eau. Voici comment l'a chantée Ch. Monselet :

Dans une agape bien construite
Envisagez, assurément,
L'apparition de la truite
Comme un joyeux événement.

Quelques-uns la demandent cuite
Avec maint assaisonnement
Pris aux recettes qu'on ébruite;
Je la veux frite simplement,

Truites blanches ou saumonées,
D'Allemagne ou des Pyrénées,
Poissons charmants, soyez bénis!

Mais je sais les roches hautaines
Où se cachent vos souveraines :
Salut, truites du Mont-Cenis !

Truites au bleu. (*Haute cuisine.*) — *Formule 5,432.* — On ne peut donner à la truite cette couleur franche et chatoyante que si elle est bien vivante. Il faut, de préférence, prendre des truites petites ne dépassant pas 30 centimètres de longueur, et de l'espèce dite de ruisseau.

Vous enlevez d'abord l'ouïe, ensuite les intestins en faisant une incision aussi étroite que possible près du nombril.

Vous entrez une aiguille à brider du plus petit modèle, munie d'une ficelle fine, en dessous de la mâchoire inférieure pour la faire sortir par la bouche. Traversez le bout de la queue et ramenez celle-ci entre les deux lèvres. Vous entrez alors votre aiguille à l'intérieur de la mâchoire supérieure et la faites sortir par l'œil gauche. Serrez votre ficelle et nouez. Ainsi préparée en forme de cercle, plongez une seconde la truite dans l'eau pour humecter le limon, et placez-la sur le ventre dans une plaque à rebords.

Avec une cuiller vous répandez du vinaigre fortement salé et bouillant sur le dos et les flancs du poisson, de la tête à la queue, en ayant soin, tout en opérant vivement, de l'enduire partout également. Vous obtenez ainsi une teinte uniforme. Aussitôt cette opération terminée, ne touchez votre sujet ni avec vos doigts, ni avec un ustensile; passez une aiguille à brider en dessous à la jonction de la tête et de la queue; enlevez-la et la déposez sur le ventre dans un grand plat à sauter où vous avez fait bouillir de l'eau salée et acidulée de vinaigre et tonifiée d'une bouteille de bon vin blanc. Le mouillement doit à peine dépasser d'un centimètre le dos des truites, faites mijoter à très petits bouillons pendant quinze minutes. Si vous cuisiez à grand feu les truites se froisseraient les unes les autres, ce qu'il faut éviter pour conserver à leur robe une teinte uniforme et immaculée d'un beau ciel bleu d'Orient.

Egouttez une par une toujours avec le plus grand soin à l'aide d'une écumoire. Dressez en couronne sur serviette, placez dans le milieu un beau bouquet de persil frisé et garnissez de même le tour du plat.

Servez à part une saucière de beurre fondu agrémenté de jus de citron.

Cette recette, que j'ai vu mettre en pratique chez de petits aubergistes des montagnes du Harz et de la Forêt Noire, sur les rives du Rhin et du Rhône, et sur les bords des lacs de Suisse et d'Italie, conserve à ce poisson toute la perfection de ses qualités poussée jusqu'à l'idéal.

Ni tordues ni cassées, ces truites, absolument nettes de déchirures, offrent un aspect des plus séduisants et des plus appétissants. — (F. CHEVET.)

Truites à l'espagnole. (*Truchas Escabechadas.*) — *Formule 5,433.* — Choisir une vingtaine de petites truites de lac ou de rivière, les habillez et les essuyer avec un linge; les saler et les poivrer en dedans et les laisser macérer quelques minutes.

Faire chauffer dans un sautoir ou plafond environ 125 grammes d'huile d'olive fine, y ajoutez les truites pour leur faire prendre couleur; les sortir à l'aide de l'écumoire ou de la pelle et les déposer dans une poissonnière en terre ou en tôle émaillée; ajoutez dans le sautoir à huile une bouteille de Xérès vieux, un verre de bon vinaigre à l'estragon, deux feuilles de laurier, thym, trois gousses d'ail dont une piquée d'un clou de girofle, du poivre blanc concassé et sel.

Faire cuire dix à douze minutes, amener à bon goût et passer la marinade sur les truites. On les laisse mariner quelques jours avant de les servir froides. (Ch. Le Sénéchal. — Madrid.)

Ce mode de préparation est très estimé en Espagne où l'on en fait une grande consommation, surtout l'été.

Truite à la gelée. — *Formule 5,434.* — Habiller et cuire la truite au court-bouillon de poisson au vin blanc et l'y laisser refroidir; l'égoutter et la dresser sur un petit socle en gélatine (Voir SOCLE) et la garnir selon les indications décrites à l'article DRESSAGE.

Truites au court-bouillon. — *Formule 5,435.* — J'ai expliqué à l'article SAUMON (*Cuisson du*) les précautions à prendre pour maintenir roses les tranches des poissons de la famille des salmonés, dont la truite fait partie et pour laquelle les mêmes précautions doivent être observées.

Le court-bouillon est traité à son ordre alphabétique, je prie de bien vouloir s'y reporter pour éviter les répétitions.

La truite chaude cuite au court-bouillon se sert à toutes les sauces (Voir ce mot) appropriées pour les poissons; on les garnit de pommes de terre à l'anglaise, de persil en branche et d'écrevisses ou crevettes roses. Il est donc inutile de recommencer ici la nomenclature des titres; donc je laisse à l'artiste le soin de les inscrire sur son menu, selon les conditions de travail et l'opportunité du service.

Truite de rivière à la villageoise. Qui serait mieux dénommée *truite des gourmets.* — *Formule 5,436.* — *Procédé.* — Habiller des truites aussitôt pêchées; les essuyer sans les laver; les saler et poivrer en dedans, les humecter de crème fraîche *fleurette*; les rouler dans la farine; mettre un fort morceau de beurre fin dans la poêle, y mettre les truites et faire cuire. Les dresser sur un plat chaud et y faire couler dessus un jus de citron.

Remarque. — On peut préparer les truites à mille autres méthodes; mais ce poisson est trop délicat pour subir l'outrage d'être mis aux sauces d'un vulgaire merlan et être comparé à un hareng. La cuisine transcendante seule est dévolue à la truite.

TRUMEAU, *s. m.* — En boucherie on appelle ainsi la partie du jarret de bœuf qui est au-dessus de la jointure du genou.

TSARINE. — Ce nom a été donné à divers mets en l'honneur de S. M. l'impératrice de Russie. Voici, entre autres, la recette suivante qui lui fut dédiée par notre ami Krantz :

Œufs à la tsarine (*Iaitsa po Tsarévna).* — *Formule 5,437.* — Préparer un appareil d'œufs de vanneaux brouillés dans lequel on aura ajouté deux œufs de poule; puis au dernier moment joindre un tout petit salpicon de filets de gélinottes, le tout assaisonné à point. Dresser en timbale d'argent; garnir sur les œufs, tout autour, de tranches épaisses et rondes de truffes épluchées, très peu cuites au dernier moment; alterner avec des suprêmes de gélinotte, levés à l'emporte-pièce en rondelles comme les truffes. Servir aussitôt en arrosant d'une petite cuillère d'essence de truffe à la demi-glace de gibier.

TUBERCULE, *s. m.* All. *Höcker*; angl. *tubercule*; ital. *tubercule*; esp. *tuberculo.* — On donne le nom de *tubercule* à des renflements plus ou moins volumineux que présente la portion souterraine de certaines plantes, que l'on désigne sous le nom de *plantes tubéreuses*, ou *tuberculeuses.*

Les fortes proportions de fécule qui se développent dans la plupart des tubercules en font des aliments excellents qui entrent pour une forte part

dans l'alimentation de l'homme ; il suffit de rappeler le rôle que jouent la pomme de terre, le topinambour, la patate, l'igname, etc.

Le développement des tubercules, dit d'Orbigny, porte tantôt sur la racine proprement dite, tantôt sur des rhizomes, tantôt sur des branches développées sous terre, ce qui les distingue des *tubéracés*.

TUBÉREUX, SE, *adj.* — Terme générique qui désigne le renflement des rhizomes chez certaines plantes. Ce nom paraît venir du turc et signifie *turban*, par allusion à la forme de la fleur.

TULIPE, *s. f.* — On distingue un grand nombre de variétés de tulipes, mais la seule qui nous intéresse ici est la tulipe sauvage, *tulipa sylvestris*, qui croît spontanément dans le midi de la France, et dont la racine tubéreuse est comestible ; on la cuit à l'eau pour en enlever l'âcreté et on lui applique ensuite les mêmes préparations qu'à la pomme de terre, le topinambour, l'igname et la patate.

TURBAN, *s. m.* — Mot composé de l'arabe *dul*, tour, et du persan *bend*, bande ; qui a formé le portugais *turbante* ; coiffure de plusieurs peuples orientaux. Les Turcs portent le turban blanc et les Persans le portent rouge. — En art culinaire, toute préparation dressée en rond et formant un dessin

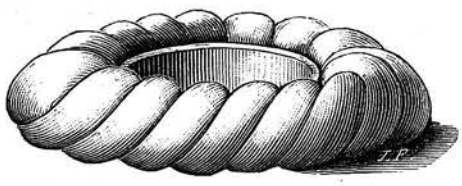


Fig. 1,150. — Moule à turban.

plus ou moins imité du turban oriental ; les turbans les mieux faits sont généralement d'entremets moulés, de confiserie, de sucre ou de glaces, toutefois on en fait d'entrées froides et chaudes, en un mot avec toutes les substances alimentaires ; mais on n'oubliera pas que le *turban à la turque* doit être blanc, tandis que le *turban à la persane* doit être rouge.

Turban de poisson *(Relevé)*. — *Form. 5,438.* — On fait des turbans avec les filets de toutes sortes de poisson.

Procédé. — Parer de forme très régulière des filets de poissons blancs ; les aplatir et les citronner. Avec le restant des chairs de poisson préparer une farce bien assaisonnée et en quantité suffisante. Beurrer un moule à turban, décorer l'intérieur avec des rondelles de truffes, par petites distances, en suivant les côtes ; à l'aide d'un pinceau humecter très légèrement au milieu ces rondelles de truffes et coucher dessus les filets de poisson en les allongeant dans le sens des côtes ; remplir l'intérieur du moule avec la farce du poisson et faire pocher au bain-marie au four. Lorsque la farce est prise et que les filets sont cuits, cela après une bonne demi-heure environ, coucher le moule sur un plat rond ; avant de le lever, égoutter la graisse qu'il pourrait y avoir, essuyer le plat, lever alors le moule, qui doit découvrir un turban dont les filets seront très blancs et régulièrement pointillés de truffes noires. On peut garnir le centre avec une garniture de moules, d'huitres, de crevettes, de salpicons, de homards, de laitances, etc.

Turban de homard à la persane *(Relevé)*. — *Formule 5,439.* — Préparer un pilaf de homard comme il est indiqué à la formule 2,686, en ayant soin d'y ajouter de la purée de tomates très parfumées ; mouler le riz très ferme dans un moule à turban et le renverser sur un plat rond ; garnir le puits d'un ragoût de moules et d'huîtres pochées et d'escalopes de queues de homard.

Turban de volaille. — *Formule 5,440.* — Avec les dindes, poulets, poulardes ou autres volailles à chair blanche, on peut faire des turbans de la façon suivante :

Procédé. — Lever les filets des volailles, les couper en deux sur leur longueur ou bien les aplatir très minces ; les citronner du côté lisse et leur incruster des rondelles de truffe ; de l'autre côté, les poudrer de poivre blanc et de sel fin. Les coucher en long dans un moule à turban, les truffes contre les parois, en les allongeant dans le sens des côtes ; avec le restant de la volaille, on aura préparé une farce selon la règle ; remplir le moule, recouvrir de bardes de lard et faire pocher recouvert au bain-marie au four. Après une bonne demi-heure, démouler sur un plat rond, égoutter la graisse s'il y en avait et garnir le puits d'un ragoût qui en déterminera le nom. Les garnitures à base de sauce suprême ou blanche sont préférables.

Turban de gibier. — *Formule 5,441.* — Par le même procédé que la formule précédente, on peut faire des turbans de filets avec toutes sortes de gibier ; je n'en recommencerai pas la description, il ne s'agit que de changer la matière première ; les garnitures seront de préférence brunes et la sauce à la demi-glace ou à la demi-glace tomatée devra être préférée à toute autre ; mais,

dans aucun cas, il ne faudra se départir des règles prescrites pour les sauces et garnitures de gibier.

Turban de mousse aux fraises, à la turque (*Entremets froid*). — *Formule 5,442.* — Préparer une pâte d'amande sucrée ou une pâte à langue de chat; la cuire, couchée mince sur une plaque ; la couper chaude par bandes de 3 centimètres de largeur sur 15 à 20 centimètres de hauteur, selon la dimension que l'on veut donner à l'entremets Coller avec du sucre cuit au cassé ces bandes en les chevauchant dans un grand moule à charlottes uni et légèrement huilé d'huile d'amande douce. Aussitôt froid, sortir la croûte; la coller sur un fond en pâte sèche sucrée en la laissant dépasser de 1 centimètre 1/2. D'autre part, coucher sur une plaque de gros **8** en meringue, de façon à imiter les côtes d'un turban; les cuire et les souder à la base de la croûte ; décorer les côtes extérieures du turban avec de la glace royale verte et des moitiés de fraises fraîches, glacées au cassé. Réserver le turban sur un plat rond en lieu sec. Au moment de servir, remplir le turban d'une crème fouettée très fraîche à laquelle on aura ajouté du sucre à glace et une purée de fraises fraîches et parfumées.

Turban de glaces à la persane (*Glaces*). — *Formule 5,443.* — Décorer avec des chinois confits les côtes d'un moule à turban, et le remplir avec de la glace à la framboise, à la fraise ou à la groseille ; le couvrir de papier beurré, y mettre un couvercle et le faire sangler pendant deux heures dans la glace; au moment de servir, le démouler sur une serviette à franges et dresser dans le centre une pyramide de glace à la vanille.

Turban de neige à la moderne (*Entremets froid*). — *Formule 5,444.* — Employer :

Œufs frais	nombre	9
Sucre vanillé en poudre	grammes	125
Sucre concassé	—	125
Lait frais	décilitres	8
Vanille	gramme	1

Procédé. — Séparer les blancs des jaunes, battre les blancs et faire une pâte à meringue avec le sucre en poudre vanillé ; les coucher dans deux moules à turban beurrés ; les faire pocher au bain-marie à four doux pendant sept à huit minutes. Les sortir, les démouler aussitôt sur deux couvercles de casserole. D'autre part, chemiser sur glace avec une crème bavaroise à la vanille, deux autres moules à turban de deux centimètres de diamètre plus grands que les premiers; aussitôt que les chemises et les turbans à la neige sont froids, mettre délicatement les turbans à la neige dans les moules chemisés et couler dans les interstices l'appareil bavarois encore liquide. Faire coaguler sur glace.

Avec le restant de la meringue pocher de forme régulière des œufs à la neige à la cuillère, dans

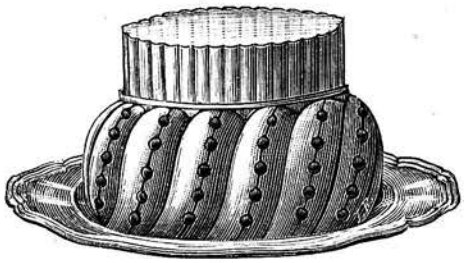


Fig. 1,151. — Turban de mousse aux fraises, à la turque. (F. 5,442.)

le lait qu'on aura fait bouillir avec du sucre et le bâton de vanille qui reste. Lier le lait avec les jaunes d'œufs, faire épaissir, passer au tamis et vanner pour faire refroidir; démouler sur un plat rond, dresser les œufs dans le centre, les saucer légèrement avec la crème froide et envoyer le restant à part. (L. Bolle.)

Turban à la sicilienne. — *Formule 5,445.* — Chemiser fortement un moule à turban avec une gelée limpide au marasquin ou au kirsch; ajouter une ou deux feuilles de gélatine trempée dans une égale partie de confiture de tomate (Voir ce mot) et de marmelade d'abricots; bien mélanger séparément. En garnir le moule à turban avec une cuillère en alternant l'abricot et la tomate dans chaque côte du moule. Faire congeler en lieu froid. Démouler sur un plat rond froid et l'accompagner d'une purée d'abricots au marasquin

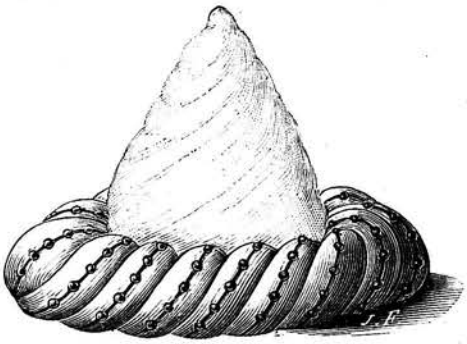


Fig. 1,152. — Turban de glaces à la persane. (F. 5,443.)

ou au kirsch, c'est-à-dire du même arome contenu dans la confiture.

TURBOT, *s. m.* (*Pleuronectes maximus, L.*) All., *Meerbutte*; angl., *turbot;* rus., *pallouçe;* ital., *rombo;* esp., *rodaballo.* — Poisson de mer, du genre *pleuronectes*, dont on distingue un grand

nombre de variétés : parmi les plus estimées je citerai le *pleuronectes rhombus* ou barbue, le *pleuronectes hippoglossus* ou flétan, le plus grand du genre, dont on fit présent à l'empereur Domitien, et le *pleuronectes maximus* ou turbot commun, que les Romains avaient aussi appelé *phasianus aquatilis* (faisan d'eau), pour exprimer sa beauté et sa délicatesse.

Le corps du turbot est rhomboïdal, plus ou moins hérissé de petits tubercules calcaires à base étoilée, plus prononcés du côté noir que blanc et plus saillants dans la variété barbue que dans le turbot. Les deux yeux sont sur le côté gauche de la tête qui est coloré en brun roussâtre, comme tout le reste de la surface du corps. A droite il est blanc et sans tache, recouvert d'une peau mince. Les dents maxillaires et pharyngiennes sont de

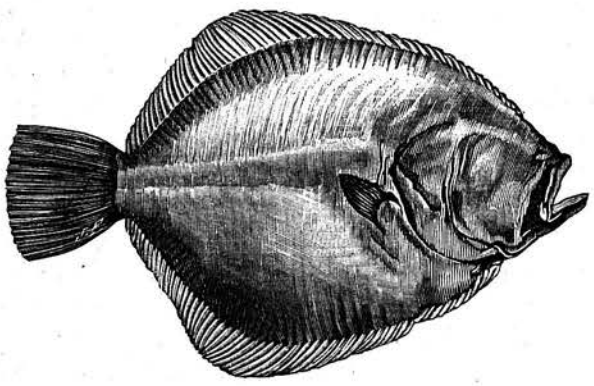


Fig. 1,153. — Turbot (Pleuronectes maximus).

velours. La dorsale s'avance sur la tête jusques entre les yeux et tous ses rayons sont égaux ; elle n'a pas ces filets longs et détachés qui sont un des caractères distinctifs de la barbue. On pêche les turbots en assez grande abondance sur toutes les côtes de l'Europe. L'Angleterre, le Danemark, la Suède, la Hollande, la France, la Manche, soit sur les rives plus méridionales de l'Océan d'Europe, l'Espagne, en sont abondamment pourvus. Ceux qui arrivent à Paris pour être réexpédiés dans toutes les provinces de France et de l'étranger sont pêchés dans la Méditerranée, où sont les meilleurs, surtout ceux qui vivent sur les côtes rocheuses ; on les reconnaît par la blancheur, la fermeté et l'arome de leur chair ; c'est notre turbot, le turbot exquis des Parisiens.

Tout le monde connaît l'histoire du turbot, décrite par Brillat-Savarin dans sa « Physiologie du goût » ; toute spirituelle qu'elle soit, elle n'en restera pas moins le pastiche d'un passage de la *Gastronomie*, de Berchoux, dans lequel il rappelle que le Sénat romain fut convoqué par l'empereur Domitien pour prendre avis et admirer un gigantesque turbot qu'ils devaient savourer le surlendemain.

Domitien, un jour, se présente au Sénat :

Pères conscrits, dit-il, une affaire d'Etat
M'appelle auprès de vous. Je ne viens point vous dire
Qu'il s'agit de veiller au salut de l'empire,
Exciter votre zèle et prendre vos avis
Sur les destins de Rome et des peuples conquis,
Agiter avec vous ou la paix ou la guerre ;
Vains projets sur lesquels vous n'avez qu'à vous taire ;
S'il s'agit d'un turbot, daignez délibérer
Sur la sauce qu'on doit lui faire préparer.
Le Sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

N.-B. — La sauce piquante est ici une fiction poétique. Voici comment cela s'est passé : Domitien convoqua un jour le Sénat pour savoir en quel vase on cuirait un turbot monstrueux dont on lui avait fait présent. Les sénateurs examinèrent gravement cette affaire. Comme il ne se trouva point de vase assez grand, on proposa de le couper par morceaux; cette proposition fut rejetée. Après bien des hésitations, on décida qu'il fallait construire un vase exprès; et il fut réglé que, quand l'empereur irait à la guerre, il aurait toujours à sa suite un grand nombre de potiers de terre. Ce qu'il y a de plus plaisant, c'est qu'un sénateur aveugle parut extasié à la vue du turbot, et ne cessa d'en faire l'éloge en fixant les yeux du côté où le poisson n'était pas. (*Gravure et Poésies*, extraites de la *Gastronomie*, de Berchoux. *Ed. de* 1805.)

Hygiène. — La chair du turbot est exquise à tous égards, d'une digestion facile, de bon goût et réparatrice; convient surtout pour les valétudinaires, les convalescents, les vieillards, enfin toutes les personnes à estomac délicat, à la condition, bien entendu, qu'il soit préparé dans les conditions réclamées par la cuisine rationnelle et hygiénique, décrites à l'article Poisson *(Cuisson du)*, où je prie le lecteur de vouloir bien se reporter.

Usage culinaire. — La cuisine contemporaine, il faut lui rendre cette justice, n'a pas détruit par des amalgames les qualités de ce poisson, et on s'en est tenu à la cuisson la plus naturelle, qui est le court-bouillon, quitte à lui donner ensuite les sauces et les garnitures les plus diverses, selon le goût des convives ou la composition du menu, qui restera toujours la pierre de touche pour un cuisinier et une ménagère intelligente, soucieux de satisfaire le goût, le fond et la forme.

Découpage du turbot. *(Cuis. préparatoire.)* — *Formule 5,446.* — Quel que soit l'état du turbot, fraîchement arrivé dans de la glace, de la sciure, en saison chaude comme en saison froide, il doit être dégorgé à l'eau fraîche pendant quelques heures.

Cuisine princière. — Dans la haute cuisine princière, à moins qu'on le serve en entier, on n'utilise que la moitié supérieure du turbot, on coupe la tête, la queue, la collerette des nageoires supérieures; on partage le poisson par le milieu, de la tête à la queue, en laissant la principale arête à la moitié inférieure; on citronne le côté blanc, on le saupoudre de sel, on applique une bande de papier beurré sur la section ou tranche, pour empêcher de noircir, et on la dépose sur un plafond au garde-manger.

Haute cuisine. — Dans une cuisine moins luxueuse, on opère de la même façon en utilisant la partie inférieure, qu'on pare en supprimant la poche et les nageoires, et on divise le turbot par morceaux suffisamment grands pour un service de douze personnes.

Table d'hôte. — Pour les repas de corps, banquets ou table d'hôte, il est préférable de couper le turbot en morceaux suffisamment petits pour une personne. Pour cela, on taille le turbot à cru, en le fendant de la tête à la queue après les avoir supprimées et on en fait des carrés sur lesquels on coupe de petites tranches dans le sens des petites arêtes. Ce mode peut être aussi employé dans les restaurants où l'on sert à prix fixe et réduit.

Restaurant. — Dans les restaurants de premier ordre, le poisson n'étant pas cuit d'avance, il est découpé, au moment de la commande, de la grandeur nécessaire selon le nombre de personnes.



Le Sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

Cuisson du turbot. — *Formule 5,447.* — Si le poisson est très frais, on le mettra dans le liquide froid; s'il est ramolli de quelques jours on le mettra au court-bouillon en ébullition.

Procédé général. — Avec la tête, les débris et les arêtes, si le poisson a été divisé, faire un court-bouillon avec eau et vin blanc, bien aromatisé de carottes, oignons, thym, laurier, poivre blanc concassé, sel marin. Laissez refroidir avec la condimentation et passer à la serviette, ou ajouter le turbot pendant qu'il est en ébullition, selon que le cas le nécessite. Le poisson, mis au liquide froid, doit être soumis à feu vif. On écume à l'ébullition et on le retire aussitôt pour le laisser vingt-cinq minutes environ sur l'angle du fourneau de cuisine, en ayant soin de ne pas le laisser bouillir.

Au contraire, si le turbot est mis dans le liquide bouillant, il faudra le laisser *frémir* jusqu'à parfaite cuisson, sans ébullition.

Remarque. — On peut aussi supprimer le vin blanc et le remplacer par du vinaigre, ce qui arrive souvent dans les cuisines de maisons de commerce; mais alors ce n'est plus une cuisson au court-bouillon, les condiments n'ayant pas suffisamment le temps de cuire pour communiquer leur arome à la cuisson.

Cuisson du turbot à l'anglaise. — *Formule 5,448.* — Le turbot habillé est mis dans de l'eau froide acidulée au vinaigre, salée avec de l'eau de mer ou simplement avec du sel marin et une branche de romarin pour tout aromate. — Mais la cuisson la plus usitée, dans les maisons de commerce de Londres, c'est à la vapeur : on citronne le côté blanc, on sale légèrement et on dépose le turbot dans la caisse et on tourne le robinet à vapeur. Le turbot, ainsi cuit au naturel, peut être accompagné par toutes sortes de sauces, qui en déterminent le nom.

Remarque. — Le turbot, ainsi cuit au naturel, peut être accompagné par toutes sortes de sauces, qui en déterminent le nom; quant à la garniture, elle reste un peu soumise aux ressources de la maison : à défaut d'écrevisses, de *langoustino* (squilles) ou de crevettes, on utilisera les pommes de terre et le persil frais. Je ne m'étendrai donc pas plus loin dans l'énumération des formules, ce qui ne serait qu'une répétition des sauces.

Turbot sauce hollandaise. (*Haute cuisine.*) — *Formule 5,449.* - Faire cuire un morceau de turbot de choix en le maintenant aussi blanc que possible.

Le dresser sur serviette et le garnir d'un côté d'une tresse de pommes de terre coupées en croissant et cuites à l'eau salée et de l'autre de belles branches de persil vert et d'écrevisses fraîchement cuites avec le turbot. — Servir séparément une sauce à la hollandaise.

Turbot sauce câpres. (*Cuisine de restaurant.*) — *Formule 5,450.* — Suivre les mêmes indications prescrites plus haut en ajoutant des câpres dans la saucière avec la sauce hollandaise. Lorsque le morceau de turbot ne dépasse pas la portion de deux ou trois personnes, il est préférable de servir les câpres en buisson, avec les écrevisses à côté du turbot, et séparément les pommes de terre et la sauce hollandaise au naturel.

Turbot à la princesse (*Cuisine princière.*) — *Formule 5,451.* — Faire cuire, selon les prescriptions sus énoncées, la partie supérieure d'un beau turbot très blanc; la dresser sur serviette; la garnir d'écrevisses fraîchement cuites entrelacées de persil en branches très frais; établir dessus deux rangées de crevettes roses piquées sur trois rangs, le rang du milieu debout et les deux autres légèrement inclinés en dehors. — Servir séparément des petites pommes de terre nouvelles cuites à l'anglaise et une sauce homard ou sauce crevette.

Turbot à la Mornay. — *Formule 5,452.* — Cuire le turbot selon la méthode ordinaire, en retirer les arêtes et les peaux et le mettre au gratin à la sauce béchamelle, comme il est indiqué à l'article MORNAY pour les filets de soles.

Turbot gratiné à la Cardinal. — *Formule 5.453.* — Procéder comme pour le turbot à la Mornay en ajoutant dans la sauce béchamelle une purée de coffre de homard et du beurre d'écrevisse. Si la couleur n'était pas d'un beau rose, on y ajouterait de la pulpe de tomate fraîche pelée et égrenée dans la sauce avant de la passer à l'étamine. Ce gratin doit être un peu plus pimenté que la Mornay.

Remarque. — Les deux méthodes précédentes ont l'avantage de pouvoir utiliser les morceaux de turbot irréguliers que l'on ne peut servir entier; elles conviennent aussi très bien pour les tables d'hôte de premier ordre où la cuisine est soignée.

On peut aussi par ces deux systèmes préparer des coquilles que l'on fait gratiner au four; on pourra les appeler : les premières *coquilles de turbot à la Mornay.* et les secondes *coquilles de turbot à la Cardinal*, Il est inutile d'ajouter qu'on peut les faire en gratin ordinaire, comme on peut utiliser le turbot froid pour les mayonnaises, pâtés, vol-au-vent, etc.

TURBOTIÈRE, *s. f.* All. *Fischbackschaufel*; ang. *turbot-kettle.* — Vaisseau de cuisine qui a la forme d'un losange, avec grille étamée et qui sert spécialement à faire cuire le turbot.

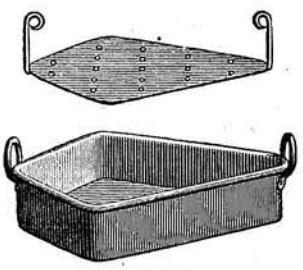
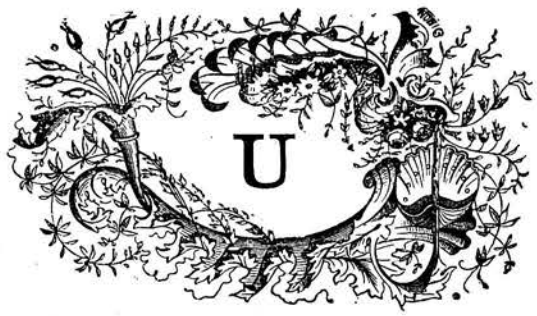


Fig. 1,155.
Turbotière en cuivre étamé, avec sa grille.

TURBOTIN, *s. m.* — Petit turbot, confondu à tort par des auteurs avec la barbue. — Le turbotin subit les mêmes préparations culinaires que le turbot; toutefois, on peut lui appliquer plus particulièrement les méthodes suivantes :

Turbotins aux fines herbes. — *Formule 5,454.* — Habiller un turbotin dans la règle; beurrer une petite turbotière sans grille ou un plafond à rebord, y mettre le poisson, le côté noir en dessus; le mouiller pour le couvrir avec un court-bouillon au vin blanc préalablement passé à la passoire; le faire cuire. Hacher menu des échalotes et oignons en égale quantité et deux gousses d'ail; les faire cuire dans un sautoir avec du beurre fin sans laisser prendre couleur. Ajouter un peu de fécule et faire cuire à blanc; ajouter la cuisson du turbotin et faire réduire. Amener à bon goût et, lorsque la sauce est réduite, la finir avec un bon morceau de beurre fin; la saupoudrer de fines herbes hachées. Enlever la peau noire du turbotin, le dresser sur un grand plat long, le masquer avec la sauce et envoyer le surplus en saucière.

Turbotin à la portugaise. — *Formule 5,455.* — Procéder exactement comme pour le turbotin aux fines herbes en les remplaçant par de la purée de tomates et une purée de filets d'anchois et une pointe de piment, garnir le turbotin de moules pochées avant de saucer. — On sert de préférence le turbotin en entier; toutefois, s'il est un peu grand et selon le nombre de personnes, on peut en servir la moitié; dans ce cas, on place la garniture du côté de la section après avoir supprimé les arêtes et la peau noire.



UDE (Louis-Eustache). — Cuisinier français ; fut l'un des premiers à vulgariser en Angleterre la haute cuisine.

Après avoir été cuisinier à la cour de Louis XVI, il fut ensuite, pendant deux ans, maître d'hôtel de la princesse Lœtitia Bonaparte, qu'il quitta pour se rendre en Angleterre, prendre la direction des cuisines de lord Sefton, où il demeura pendant vingt années. Le richissime seigneur, qui passait pour le roi des Epicuriens anglais, récompensa les services de son cuisinier en lui laissant à sa mort une rente annuelle de cent livres sterling (2.500 francs.)

Ude publia *The French Coke* (Le cuisinier français), premier ouvrage culinaire qui parut à Londres. Son succès fut éclatant et posa Ude comme le régénérateur de la cuisine en Angleterre.

ULLUQUE *s. f.* (*Ullucus*). — Genre de plante de la famille des Portulacées, tribu des Calaudriniées, dont on distingue plusieurs variétés ; appelée au Pérou, son pays d'origine, *Ulluco*, *Olluco* ou *Melloco*. La variété qui nous occupe, qui est le type du genre, l'Ulluque tubéreux, *ullucus tuberosus*, est l'objet d'une importante culture dans tout le haut Pérou et la Bolivie, où ses tubercules volumineux, de la grosseur des betteraves et d'une pulpe analogue à celle de la pomme de terre, constituent un aliment estimé des naturels de ces pays.

Les premiers essais de culture qui en ont été faits en France par M. Vilmorin ont démontré que ses feuilles pourraient également servir à l'usage culinaire comme les épinards ; mais on ne paraît pas avoir poussé plus loin sa vulgarisation à cause du défaut de conservation de ce tubercule.

ULMAIRE, *s. f.* — Plante du genre des rosacées, dont on distingue plusieurs variétés. Celle qui nous occupe ici est la plante connue sous le nom vulgaire de reine-des-prés, *spiræa ulmaria*, se dresse pompeusement aux bords des ruisseaux et des prés humides ; elle y brille, au milieu des autres, par l'élévation de ses tiges et par ses beaux corymbes de fleurs blanches à odeur suave.

Les fleurs de l'ulmaire, mises dans du vin blanc,

lui communiquent le fumet de vin de Malvoisie. L'infusion aqueuse est quelquefois utilisée comme succédané du thé.

ULVES, *s. f.* — Les ulves sont des algues de forme aplatie, de la famille des Ulvacées, dont on mange plusieurs espèces : la laitue de mer, *Ulva latissima*, qui est employée en salade sur le littoral de l'Angleterre et de l'Ecosse; la laitue pourpre, *Ulva purpurea*, plus estimée que la précédente; enfin, l'ulve ombiliquée, *Ulva umbilicolis*, dont on fait surtout des conserves salées. (Voir aussi FUCUS.)

UMBLE, *s. m.* — Nom que l'on donne à un poisson du genre saumon, *salmo umbla*. (Voir OMBRE-CHEVALIER.)

URBANISTES (*Poire des*). — Poire d'automne qui mûrit en septembre et octobre; sa chair, fine et fondante, est très agréable; aussi appelé *beurré Gens*, beurré Piquéry.

URA, *s. m.* — Au Brésil, on donne ce nom à une sorte de langouste très appréciée des indigènes.

URCHIN, *s. m.* — Nom vulgaire de l'hydne sinué. (Voir HYDNE.)

URSULINES, *s. f. pl.* — Sorte de petites pâtisseries ainsi appelées parce qu'elles prirent naissance dans un couvent d'Ursulines; elle se prépare de la façon suivante :

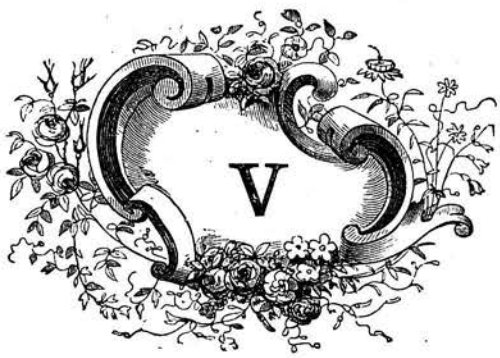
Ursulines. (*Pâtisserie de détail.*) — *Formule 5,456.* — Foncer des petits moules à bateaux ou tartelettes ovales, avec de la pâte brisée sucrée; les garnir avec de la crème pâtissière aux amandes. Cuire à four moyen. En les sortant du four, les couvrir en dos d'âne avec de la meringue italienne; établir dessus un losange au cornet; poudrer de glace de sucre et faire sécher à l'étuve. Aussitôt froide, couler, au milieu du losange, de la gelée de groseille.

URTICACÉES, *s. f. pl.* — On dit aussi *Urticinées*. Nom qu'on donne à un groupe de plantes dont le type est l'ortie ; on y rattache la pariétaire, le houblon et un grand nombre d'arbres, tels que le mûrier, le figuier, etc.

USQUEBAUGH, *s. f.* — En Ecosse, nom que l'on donne à une liqueur composée de cardamome, de cannelle, de girofle, de muscade, de fleur de lavande, d'anis étoilé, d'alcool et d'eau. Cette liqueur est très chaude et très stimulante ; les personnes irritables doivent s'en abstenir.

USTENSILE, *s. m.* — All. *Geschirr*, angl. *ustensil*, rus. *passouda*, ital. *stoviglé*, *utensili*. — Se dit des appareils de cuisine de petite dimension, qu'il ne faut pas confondre avec *batterie de cuisine*. (Voir ce mot.) Les couteaux, fourchettes, planches à hacher, hachoir, passoire, tamis, étamine, lardoire, aiguille, écumoire, poche, douille, boîte à colonne, etc., font partie des ustensiles de cuisine; tandis que les casseroles, braisière, turbotière, poissonnière, plat à sauter ou sautoir, marmite etc., constituent la batterie de cuisine. Chaque ustensile est mentionné à sa lettre alphabétique.





VACCINIER, *s. m.* — L'un des noms vulgaires de l'Airelle. (Voir ce mot.)

VACHE, *s. f.* (*Vacea*). All. *Kuh*, angl. *cow*, it. *vacca*, esp. *vaca*. — Femelle du taureau. La meilleure vache laitière n'est pas celle qui donne le liquide le plus abondant, mais le plus riche en beurre et en caséum, et qui consomme proportionnellement moins pour fabriquer l'un et l'autre.

Les vaches non fécondées pendant un an peuvent être engraissées pour la boucherie. Mais celles pour lesquelles ces règles ne sont pas observées ne fournissent qu'une viande noire, insipide, coriace et sans suc. La génisse non fécondée, lorsqu'elle est grasse, fournit une viande tendre et succulente. Pour le traitement culinaire, voir Bœuf.

Tétine de vache. — Voir Tétine.

VACHERIN, *s. m.* — Sorte de fromage à la crême, moelleux, gras et délicieux que l'on prépare en Suisse. (Voir Fromage.)

En cuisine, on donne ce nom à divers entremets sucrés dont l'allure représente le vacherin ou des seaux de bois. La variété est illimitée et offre le plus vaste champ à l'imagination de l'artiste.

Vacherin à la Savoisienne. (*Entremets froid.*) — *Formule 5,457.* — Faire une pâte à cornet (Form. 1,094), la coucher sur une plaque et la faire cuire; en la sortant du four, en couper des bandes dont la hauteur sera proportionnée à la longueur, c'est-à-dire au diamètre que doit comporter le vacherin. Recourber les bandes en cercle et les souder au sucre cuit au cassé, les gommer en dehors et poudrer de cacao ou de chocolat râpé pour imiter l'écorce de sapin; les coller sur des fonds de la même pâte, ou de pâte sèche sucrée. Au moment de servir, les garnir de crême fouettée sucrée et aromatique à la vanille ou avec une purée de fruits frais.

Remarque. — Les plus originaux de ces vacherins sont les petits, dont on en sert un entier à chaque convive.

Vacherins glacés (*Entremets glacés*). — *Formule 5,458.* — Préparer des petits seaux avec la pâte à cornet, comme il est indiqué dans la formule

précédente, en les roulant autour d'un moule à dariole. Au moment de servir, les remplir de glace et les dresser sur une serviette à franges sur un plat froid.

Vacherin à la Suissesse (*Entremets froid*). — *Formule 5,459.*

Procédé. — Coucher sur une plaque et cuire une pâte à cornet, selon la formule 1,094, dont on colorera la moitié en brun en sortant du four, en gommant et en poudrant de chocolat. Couper ces pâtes par bandes de la même longueur, en les taillant d'un à deux millimètres plus étroites d'un côté que de l'autre ; construire alors sur un rond de la

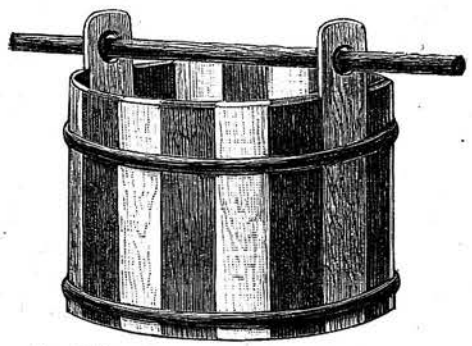


Fig. 1,157. — Seau pour Vacherin à la Suissesse.

même pâte un seau évasé, en alternant les couleurs des douves et établissant deux trous parallèles dans deux douves plus longues qui serviront d'anse. Cercler le seau avec du sucre tiré vert ou avec deux baudes de la même pâte verdie légèrement. Préparer un bâton rustique avec du sucre tiré.

Une heure avant de servir, remplir le seau d'un appareil à Bavarois très peu collé, à la vanille ou à la purée de fruits, dans lequel on aura ajouté au dernier moment de la crème fraîche fouettée ; laisser coaguler en lieu froid ; placer le bâton, et servir l'entremets sur une serviette à franges sur un plat rond froid.

VAISSELLE, *s. f.* — All. *Küchengeschirr* ; angl. *dishes, plates* ; rus. *paçouda stalovaïa* ; ital. *vasellame*. — Terme collectif qu'on donne à l'ensemble du service de table : plats, assiettes, verres, couverts, etc.

VALENCIENNE, *adj.* (*A la*). — En cuisine on a ainsi dénommé différentes préparations pour rappeler les méthodes en usage à Valence, en Espagne. (Voir, entre autres, *Riz à la valencienne* et PAELA VALENCIANA).

VALÉRIA, *adj.* (*A la*). — Mode de préparation employé pour les viandes bouillies. (Voir BŒUF BOUILLI).

VALÉRIANE, *s. f.* (*Tisane*). — Plante dont la racine de l'espèce principale est employée comme antispasmodique.

VALÉRIANELLE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires de la mâche. (Voir ce mot.)

VALS (*Eaux de Vals*). — Eaux de table provenant du pays de ce nom, dans le département de l'Ardèche ; ce sont des eaux ferrugineuses carbonatées qui ont beaucoup de ressemblance avec celles de Vichy.

VANNER, *v. a.* — En cuisine action de donner de l'air à une sauce ou à un liquide quelconque, soit en le remuant avec la spatule, soit en soulevant une partie du liquide avec une louche en le laissant tomber en filet, pour le refroidir et éviter la formation d'une peau dessus.

VAL-DE-PEGNOS (*Vin de*). — Vin d'Espagne récolté dans le pays de ce nom, d'une force alcoolique de dix-huit à vingt degrés.

VALOIS, *adj.* (*A la*). — Jules Gouffé a ainsi dénommé une sauce béarnaise à laquelle on ajoute de la glace de viande. (Voir BÉARNAISE.) On a aussi donné ce nom à un potage de faisan lié, à un mode de préparation du saumon cuit au court-bouillon, garni de coquilles d'huîtres gratinées et accompagné d'une sauce à la Valois.

VANDOISE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires de l'*ablette* (Voir ce mot), qui n'est autre que le *cyprimos alburnus* de Linné. Même préparation culinaire que la féra et le hareng frais.

VANILLE, *s. f.* ; All., *vanille* ; angl., *vanilla* ; rus., *vanilia* ; ital., *vaniglia* ; esp., *vainilla*. — La gousse de vanille est le fruit de l'*Epidendrum vanilla* de Linné, ou *Vanilla aromatica* de Swartz ; plante rameuse, sarmenteuse, de la famille des Orchidées, indigène du Mexique, de la Colombie, de la Guyane et cultivée aujourd'hui à l'île de la Réunion ou Bourbon.

Les gousses de vanille destinées au commerce sont cueillies un peu avant leur maturité, frottées d'huile, pour maintenir leur souplesse et les empêcher de s'ouvrir et ensuite séchées soigneusement ; elles se présentent alors sous forme de capsule droite, ridée, sillonnée dans le sens de la

longueur et un peu renflée dans leur milieu; elles renferment une multitude de petites semences noires et brillantes.

On distingue, dans le commerce, trois sortes de vanille : la vanille *lee* ou *légitime*, longue de six à vingt centimètres, d'un brun rougeâtre, d'une odeur pénétrante et suave, se couvrant à l'air de petits cristaux aiguillés et brillants de vanilline; en cet état on la désigne sous le nom de vanille givrée; c'est la qualité la plus estimée.



Fig. 1,158. — Branche de vanillier avec son fruit.

La vanille *simaronna* ou *bâtarde*, variété de la précédente mais inférieure, moins aromatique et ne se givrant pas à l'air; le *vanillon* ou *vanilla pompona*, à gousse très courte, mais d'une grosseur triple de celle des précédentes, d'une odeur forte, mais non balsamique.

Analyse chimique.— D'après Bucholz, la vanille contient : huile grasse, extrait un peu amer, extrait particulier, apothème, sucre, substance amyloïde, acide benzoïque et fibre. Selon Stokkeby elle contiendrait : résine, cire, huile grasse, tannin verdissant les sels de fer, gomme, sucre, acides humique et oxalique, vanilline, qui est son principe aromatique, phosphates et sulfates.



Fig. 1,159. — Gousses de vanille fraîche. Vue de la section interne.

Falsifications. — Les vanilles altérées ou épuisées par l'infusion sont souvent rehaussées, en apparence, par de la teinture de Tolu ou de Baume du Pérou et avec de la mélasse ou du sucre cuit au caramel; cette vanille artistement arrangée est placée au centre de bottes de vanille de bonne qualité, de façon à lui communiquer un certain parfum. L'addition de la mélasse a pour but de donner à cette vanille la souplesse et l'aspect gras, onctueux qu'elle devrait avoir naturellement.

Cette fraude peut se reconnaître à l'odeur et au goût; mise dans de l'eau ou du sirop, elle lui communique peu ou point de saveur aromatique et laisse à l'eau une teinte caramélisée. Chevalier et Baudrimont relatent, en outre, qu'on givre la vanille artificiellement en la roulant dans l'acide benzoïque en petits cristaux. Par un examen attentif, on reconnaît que les aiguilles cristallines de cet acide sont larges et appliquées sur la surface des gousses, tandis que les cristaux de vanilline produits spontanément sont petits, aciculaires, et affectent une direction perpendiculaire à la surface de la gousse.



Fig. 1,160. — Œufs de Vanneau cuits durs. (F. 5,462.)

Au Congrès international d'hygiène qui eut lieu à Paris en 1889, on a également relaté qu'une certaine vanille, provenant du Brésil et utilisée pour des glaces, avait provoqué des symptômes d'empoisonnement; il est donc de la plus haute importance de s'assurer de la qualité de la vanille et de n'employer que des produits de premier choix.

Hygiène. — Prise à petite dose la vanille est un condiment des plus suaves qui plaît généralement à tout le monde; il impressionne agréablement le système nerveux, réveille le cerveau et est légèrement aphrodisiaque. Ses propriétés sont plus ou moins actives selon sa richesse ou sa pauvreté en *vanilline,* qui en est le principe actif.

Usage culinaire. — Avec le sucre, la vanille est le complément indispensable du cacao dans la fabrication du chocolat et l'arome par excellence de la crème foueltée, bien connue des pâtissiers et des confiseurs. Elle entre dans une multitude de pâtisseries, bonbons de confiserie, des entremets froids et chauds. La liqueur *crème à la vanille*, qui n'est autre qu'un sirop à la vanille additionné d'alcool neutre, est une des plus agréables liqueurs de table.

Sucre vanillé. — *Formule 5,460. (Cuis. préparatoire.)*

Employer :

Vanille première qualité.....	grammes	125
Sucre concassé.....	—	500

Procédé. — Couper la vanille en quatre sur sa longueur, puis la ciseler très menu en travers; mettre le sucre et la vanille dans un mortier propre et très sec; piler en réduisant en poudre; le tamiser au tambour à trois compartiments (Voir à l'article SUCRE); enfermer le sucre à glace dans une boîte ou flacon hermétiquement fermé et le conserver en lieu sec. S'il reste des résidus de vanille dans le tamis supérieur, on les utilisera pour les infusions et les sirops. — Ce sucre sert pour toutes sortes de préparations : pour gâteaux, dont il est souvent fait mention au cours de ce travail, en confiserie, en pâtisserie et en cuisine pour les entremets.

VANILLINE, *s. f.* — Principe qui préexiste dans les capsules de la vanille et qui forme à leur surface les petits cristaux blancs connus sous le nom de *givre*. Sa formule est la suivante :

$$C^{16}H^{8}O^{6}$$

Cette substance présente une odeur aromatique très suave, forte, qui rappelle puissamment le parfum de la vanille ; sa saveur est chaude et piquante. Dissoute elle peut servir à aromatiser les aliments et elle s'extrait de la vanille à son détriment aromatique.

Imitation. — Depuis 1874 on a trouvé le moyen de fabriquer de la vanilline artificielle dont l'emploi est plus économique que la vanille puisqu'un gramme de ce produit correspond à plus de cinquante grammes de vanille de premier choix. La matière première pour sa fabrication est l'essence de clou de girofle, dont on retire un principe particulier, l'*eugénol*, qui, combiné à l'acide acétique, donne l'acétyl-eugénol, oxydé comme la coniférine par le permanganate de potasse, se change en vanilline.

Crème à la vanille. — Voir CRÈME LIQUEUR.

Crème à la vanille. — Voir CRÈME A LA FRANÇAISE, CRÈME PRISE, CRÈME A GLACE et BAVAROIS.

VANNEAU, *s. m.* — All. *Kibitz*; angl. *lapwing*; rus. *longowka*; ital. *pavoncella*, *uccello*. — Oiseau qui est, comme le Pluvier, de l'ordre des échassiers et de la famille des *Pressirostres* de Cuvier, ou *Charadridées* de Ch. Bonaparte. Ils vivent par troupes dans les terrains gras et humides, sur les bords des rivières.

C'est généralement vers la fin octobre que le vanneau est gras et par conséquent recherché, sa chair étant estimée des gourmets; comme le pluvier, le vanneau est un gibier qu'on ne vide pas ; il subit les mêmes préparations culinaires que la bécasse et le pluvier. (Voir ces mots.)

Œufs de vanneau. — Les œufs de vanneau sont appréciés pour leur goût délicat aussi bien que pour leurs propriétés réparatrices. Ils sont d'autant plus recherchés qu'ils viennent à propos, en mars et avril, rompre la monotonie du menu des tables riches qui observent le carême. Ils peuvent subir les quatre genres de préparations culinaires indiqués à l'article *Œufs*. (Voir ce mot.)

Œufs de vanneau cuits durs. — *Formule 5,462.* — Vérifier la fraîcheur des œufs par la méthode indiquée à l'article *œuf*; les placer très délicatement un à un dans une casserole ; les couvrir d'eau froide et leur donner quatre à cinq minutes d'ébullition tout au plus; les rafraîchir aussitôt en les plongeant dans l'eau froide. Les dresser en trois rangées en pyramide, la pointe en haut, sur une serviette pliée sur un plat rond muni d'une bordure; garnir les interstices, pour les maintenir d'aplomb, de beau persil vert frisé. Travailler dans un bol un peu de beurre fin en pommade, le carminer; mettre ce beurre dans un cornet et décorer le persil en y établissant de petits points rouges.



Fig. 1,161. — Vanneau.

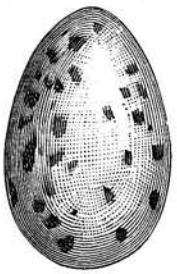


Fig. 1,162. Œuf de Vanneau, d'après nature.

Remarque. — On peut dresser ces œufs dans un nid en beurre; ce qui est, sans doute, d'un très joli aspect, mais nullement pratique pour le service; le convive cassant lui-même l'œuf dur, il faut éviter qu'ils soient gras.

Œufs de vanneau à la tsarine. — Voir TSARINE.

VARECH, *s. m.* — All. *Tang*; angl. *sea weed*; ital. *nave sommersa*; esp. *varec*, *ova*. — Nom que l'on donne à diverses plantes marines du genre *Fucus*. (Voir ce mot.)

VARÉNIKIS, *s. m. pl.* — Hors d'œuvre russe que l'on sert chaud. Voir à l'article PATÉ, la formule 4,089.

VATEL. — Célèbre cuisinier français, né, en 1635, de parents suisses; reçut les prénoms de *Fritz Karle*, (Charles-Frédéric); de son vrai nom *Watel;* il existe encore à Zurich des familles de ce nom, francisé par Mme de Sévigné qui écrivit *Vatel* par un seul *V*, et il continua depuis à garder cette forme orthographique. Ce point élucidé, voyons ce qu'était Vatel.

Sa réputation de bon cuisinier lui valut l'honneur de remplacer le chef des cuisines du prince de Condé au moment de la Fronde, où il se fit remarquer comme cuisinier accompli et administrateur profond et perspicace. Le prince lui confia bientôt toute la direction de sa maison, et le nomma officier de bouche, ce qui devait lui attirer toutes les haines de basses jalousies de ses incapables collègues, qui allaient jusqu'à insinuer qu'il n'était pas cuisinier, mais maître-d'hôtel. D'une belle allure, possédant le tact d'un gentilhomme, sa nature ardente et impressionnable doublée d'un esprit supérieur lui valurent sa renommée et la haine de ses ennemis. Vatel, qui portait l'épée, n'hésitait point à mettre sa veste et son bonnet de coton pour mettre la main à la pâte et donner une leçon à certains gros bonnets qui, dans les extras des grandes fêtes, avaient l'intention de n'en faire qu'à leur tête pour amoindrir le prestige du maître.

Il y avait huit ans que la Fronde s'était apaisée, et environ quatre ans que Vatel était à la maison de Condé, lorsqu'un jour de 1671, le prince lui dit: « Vatel, j'ai l'intention de donner une fête somptueuse à Chantilly dans un mois, le roi y assistera avec tous les seigneurs de la Cour, fais-moi un programme et les menus, tu t'entendras avec Gourville pour la musique et parade. Surtout, ajouta le prince en souriant, surtout pas de Mazarinade! — Monseigneur sera satisfait, répond Vatel en esquissant une légère révérence. » Ce devait être son dernier festin.

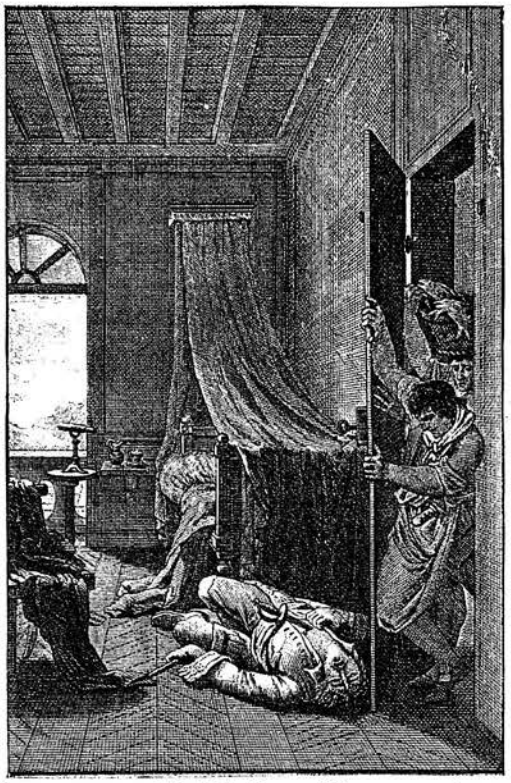
Le jeudi soir, Louis XIV et sa suite étaient à Chantilly, mais laissons la parole à Madame de Sévigné:

« La promenade, la collation dans un lieu tapissé de jonquilles, tout cela fut à souhait. On soupa; il y eut quelques tables où le rôti manqua, à cause de plusieurs dîners auxquels on ne s'était point attendu. . . . . .

Minuit vient, le feu d'artifice ne réussit point, il fut couvert d'un nuage; il coûtait seize mille francs. »

Ecoutons maintenant la lyre de Berchoux :

Condé..... que ce grand nom ne vous alarme pas,
J'écris pour tous les temps et pour tous les climats;
Condé, le grand Condé, que la France révère,
Recevait de son roi la visite bien chère,
Dans ce lieu fortuné, ce brillant Chantilli,
Longtemps *de race en race à grands frais embelli.*
Jamais plus de plaisir et de magnificence
N'avaient d'un souverain signalé la présence.
Tout le soin des festins fut remis à Vatel,
Du vainqueur de Rocroy fameux maître d'hôtel (1).
Il mit à ses travaux une ardeur infinie;
Mais avec des talents il manqua de génie.
Accablé d'embarras, Vatel est averti
Que deux tables en vain réclamaient leur rôti;



Mort de VATEL (2).

Il prend pour en trouver une peine inutile.
« Ah! dit-il, s'adressant à son ami Gourville (3),
« De larmes, de sanglots, de douleur suffoqué,
« Je suis perdu d'honneur, deux rôtis ont manqué;
« Un seul jour détruira toute ma renommée;
« Mes lauriers sont flétris et la cour, alarmée,
« Ne peut plus désormais se reposer sur moi;
« J'ai trahi mon devoir, avili mon emploi.... »

(1) Le mot « maître d'hôtel » n'est là que pour la rime. Vatel était l'ancien chef de cuisine devenu officier de bouche.—(J. F.)

(2) D'après une gravure sur acier de la *Gastronomie*, de Berchoux; édition de 1805.

(3) Administrateur du roi sous Louis XIV.

Le Prince, prévenu de sa douleur extrême,
Accourt le consoler, le rassurer lui-même.
« Je suis content, Vatel, mon ami, calme-toi !
« Rien n'était plus brillant que le souper du roi,
« Va, tu n'as pas perdu ta gloire et mon estime ;
« Deux rôtis oubliés ne sont pas un grand crime.
« — Prince, votre bonté me trouble et me confond :
« Puisse mon repentir effacer mon affront ! »
Mais un autre chagrin l'accable et le dévore ;
Le matin, à midi, point de marée encore.
Ses nombreux pourvoyeurs, dans leur marche entravés,
A l'heure du dîner n'étaient point arrivés (1).
Sa force l'abandonne, et son esprit s'effraie
D'un festin sans turbot, sans barbue et sans raie.
Il attend, s'inquiète, et, maudissant son sort,
Appelle en furieux la marée ou la mort.
La mort seule répond ; l'infortuné s'y livre,
Déjà percé trois fois il a cessé de vivre.
Ses jours étaient sauvés, ô regrets ! ô douleur !
S'il eût pu supporter un instant son malheur.
A peine est-il parti pour l'infernale rive,
Qu'on sait de toutes part que la marée arrive ;
On le nomme, on le cherche.... on le trouve.... ; grand dieu !
La Parque pour toujours avait fermé ses yeux.
Ainsi finit Vatel, victime déplorable,
Dont parleront longtemps les fastes de la table.
O vous ! qui par état présidez aux repas,
Donnez-lui des regrets, mais ne l'imitez pas !

Voici comment, après le dénouement, Madame de Sévigné poursuit :

« Le grand Vatel, cet homme d'une capacité distinguée de toutes les autres, dont la bonne tête était capable de contenir tous les soins d'un Etat ; cet homme donc, que je connaissais, voyant que ce matin, à huit heures, la marée n'était pas arrivée, n'a pu soutenir l'affront dont il a cru qu'il allait être accablé; en un mot, il s'est poignardé. Vous pouvez penser l'horrible désordre qu'un terrible accident a causé dans cette fête, qui coûta plus de 600.000 écus.

« On le loua fort ; on loua et blâma son courage. On dit que c'était à force d'avoir de l'honneur à sa manière (2). »

(1) Vatel s'était levé à quatre heures et avait braqué la longue-vue à la fenêtre, attendant et cherchant, anxieux du regard, sur les routes lointaines; mais rien, rien n'arrivait, et pour comble, tout son personnel était endormi à six heures du matin. Il attendit jusqu'au dernier moment, lorsqu'on apporta un peu de marée. « Est-ce là tout, dit Vatel, n'avez-vous pas vu d'autres voitures? » « — Non, lui répondit-on. » Il y avait là de quoi servir 50 personnes au lieu de 3,000 invités. Vatel disparut, et une demi-heure après la marée arriva; on le trouva dans sa chambre, percé de trois coups d'épée. (J. F.)

(2) Cette dernière phrase est perfide. N'y a-t-il pas de l'honneur, n'est-ce point remporter une victoire, que de sortir triomphant de la direction de ces fastueux festins, de ces fêtes étourdissantes, où il faut satisfaire tant d'appétits divers et capricieux, surtout à l'époque de Vatel où les moyens de communication manquaient. Ne faut-il point autant de génie et de volonté que pour conduire une armée disciplinée à la victoire ? Vatel, à qui les obstacles étaient inconnus, s'était très bien senti deshonoré et il a préféré mourir sur la brèche, que de survivre au triomphe de ses ennemis. Il est vrai que ceux qui trouvent que Vatel a eu de « l'honneur à sa façon » sont ceux qui appartiennent à la catégorie des Bazaine et autres *panamistes*, qui comprennent, eux, l'honneur d'une autre façon. — (J. F.)

VATROUCKIS, *s. m. pl.* — Nom russe d'une sorte de salmousses. Pour sa préparation voir à l'article PATÉ. (Form. 4,082.)

VAXEL, *s. m.* — Mesure en usage en Lorraine pour mesurer le sel.

VEAU, *s. m. (vitulus)*. All. *Kalb*; angl. *veal*; rus. *téliatina*; ital. *vitello*. — Petit de la vache. En alimentation, le veau de première qualité doit être âgé de deux à trois mois et avoir été nourri principalement de lait ; sa chair est alors blanche, à la fois ferme et élastique, et d'un goût agréable. Les meilleurs veaux sont ceux des environs de Paris, engraissés pour la boucherie. Les veaux de Normandie, appelés veaux de rivière, seraient excellents si, étant bien engraissés, on les tuait sur place. Mais la méthode barbare, malgré les chemins de fer, de les charrier le plus souvent sans les nourrir, fait qu'ils arrivent à Paris souffrants et meurtris et leur viande, échauffée par la fièvre, est presque toujours malsaine.

Un boucher qui se respecte, comme un cuisinier soucieux de sa réputation et de la santé de ses convives, doit rigoureusement rejeter la viande d'un veau au-dessous de l'âge de six semaines; on la reconnaît à sa mollesse générale, à son aspect glutineux, au peu d'adhérence des cartilages avec les extrémités osseuses, à l'aspect sanguinolent et liquide de la moelle et à son goût insipide et désagréable qui rappelle la gélatine.

HYGIÈNE. — La chair du veau, peu nourrissante en elle-même, exerce sur l'intestin une action rafraîchissante légèrement laxative. Les abats, tête et pieds, sont plus particulièrement gélatineux. Le mou de veau en bonnes conditions de santé joue un certain rôle dans les régimes comme pectoral.

USAGE CULINAIRE. — Le veau est d'une ressource considérable entre les mains d'un cuisinier savant.

La *noix*, avec laquelle on fait le fricandeau, est le morceau le plus substantiel ; les rognons et les ris sont les parties les plus délicates. Pour la préparation culinaire de toutes les parties du veau sans exception, voir chacun des articles : *Cervelle*, *Amourettes*, *Langue*, *Oreille*, *Tête*, *Mou*, *Cœur*, *Foie*, *Fraise*, *Fricandeau*, *Escalope*, *Grenadins*, *Poitrine*, *Longe*, *Côtelettes*, *Epaule*, *Pieds*, *Quenelle*, *Godiveau*, *Blanquette*, *Paupiettes*, *Rognons*, *Ris*, *Noix*, *Noisette*, *Quasi*, *Tendron*, *Jarret*, *Terrine*, *Pâté*, *Hongroise*, *Marengo*, *Farce*, *etc.*, *etc.*

TABLEAU SYNOPTIQUE DU VEAU, selon la Coupe de Boucherie

Dictionnaire de Cuisine, de Joseph Favre

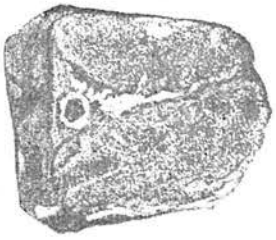


Fig. 1.164.
Tranche de cuisse ou rouelle.

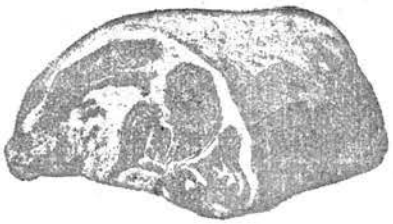


Fig. 1,165. — Longe ou filet.

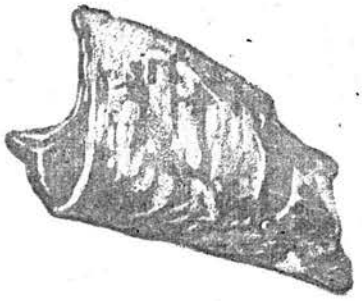


Fig. 1,166. — Carré.



Fig. 1,167. — Tendron de poitrine.



Fig. 1,168. — Tranche de longe.



Fig. 1,169. — Morceau de côte couverte.



Fig. 1,170.
Gros bout de poitrine



Fig. 1,171. — Bout du carré ou collet.

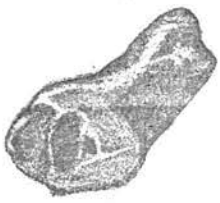


Fig. 1,172. — Jarret de devant.



Fig. 1,173. — Epaule.



Fig. 1,174. — Le foie entier.



Fig. 1,175.
Morceau de jarret de derrière.

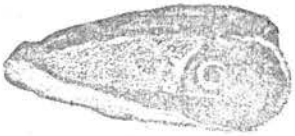


Fig. 1,176. — Tranche d'épaule ou noisette.

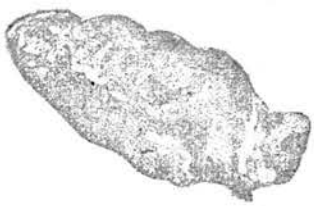


Fig. 1,177. — Ris de gorge.

(D'après un tableau de M. O. Van Rompaye).

Veau en thon *(Conserve).* — *Formule 5,463.* Choisir une noix de veau, en ôter la graisse et les tendons nerveux et la couper en deux. La frotter avec l'assaisonnement suivant :

Sel gris pilé passé au tamis....	grammes	125
Sucre.....	—	10
Clous de girofle écrasés.....	nombre	3
Feuilles de verveine fraiches.....	—	5
Anchois salés désossés.....	—	4
Un peu de muscade		

Procédé. — Lorsqu'on a frotté le veau avec cet assaisonnement le mettre dans une terrine et le laisser ainsi jusqu'au lendemain; recommencer alors l'opération deux fois, c'est-à-dire le matin et le soir; en dernier lieu le couvrir suffisamment de sel et le laisser en lieu frais pendant six jours, en ayant soin de le tourner avec une fourchette après trois jours.

Ce temps écoulé, préparer un bon court-bouillon de poisson au vin blanc sec sans sel, dans lequel on fera bouillir doucement la noix de veau. Lorsqu'elle est cuite la retirer; la mettre dans des boîtes de fer-blanc ou de tôle émaillée, recouvrir d'huile d'olive fine, fermer hermétiquement et soumettre quinze minutes à l'ébullition.

Remarque. — S'il ne doit être conservé que quelques jours, on le mettra dans des bocaux ou des pots recouverts d'huile d'olive. Pour le servir le couper par tranches, le dresser sur un plat, comme le thon, l'arroser d'huile, l'entourer de câpres, de jaunes et blancs d'œufs durs hachés séparément, fines herbes, oignons également hachés, et quartiers de citron. Pour ceux qui veulent en faire une vinaigrette on sert à part l'huilier.

VEAU MARIN, *s. m.* — Nom vulgaire que l'on donne quelquefois au phoque. (Voir ce mot.)

VEDRO, *s. m.* — Mesure de capacité pour les liquides en usage en Russie; elle équivaut à environ douze litres.

VÉGÉTAL, *adj.* De *vegetare*, végéter. All. *Vegetabilisch*; angl. *vegetal*; ital. *vegetale*; esp. *vegetal*. — Qui appartient, qui a rapport aux plantes, ou qui en provient. Paré a dit *végétable* au sens d'un végétal. C'est de cet emploi de *végétable*, dit Littré, que les Anglais ont tiré *vegetables* au sens de légumes.

Cette expression très heureuse employée par les Anglais dans la rédaction des *Menus* désigne tous les végétaux alimentaires, tandis que chez nous le mot *légumes* ne comprend qu'une partie des végétaux, les *légumineux*. Les plus considérables des végétaux alimentaires sont laissés de côté par cette expression insuffisamment étendue. Pour ces raisons, je me suis toujours refusé d'écrire sur un menu le mot *légumes* pour désigner des asperges, des épinards, etc., et le remplace par le mot *végétaux*.

VÉGÉTALINE, *s. f.* — Graisse végétale alimentaire. — Depuis que l'illustre et regretté maître Chevreul a démontré scientifiquement que la matière grasse du cocotier présente, quant à sa composition, une analogie frappante avec la matière grasse qui constitue le beurre de vache, plusieurs tentatives ont été faites à l'effet d'extraire du lait de la noix de coco la matière grasse qu'il renferme pour le livrer ensuite à la consommation européenne.

Ce beurre végétal se présente sous forme de bonne pâte blanche, de consistance butyreuse, sans odeur, ni saveur; l'aspect sous lequel elle se présente écarte tout d'abord toute arrière-pensée de fraude, étant donné que la mode exige, ce que nous n'avons jamais bien compris, que le beurre soit jaune, lors même que l'on sait parfaitement que cette couleur n'est pas naturelle. Il serait à désirer que ce produit se vulgarisât sous une forme naturelle et populaire, c'est-à-dire bon marché.

VELCHE RABBIT. — Voir WELSH RABBIT.

VELOUTÉ, *s. m.* All. *Sammtartig*; angl. *smooth sauce*; ital. *vellutato*. Etymologie dérivée de *velours*, qui a la douceur du duvet. — Appareil ou fond de cuisine; le velouté se distingue de la sauce allemande en ce qu'il n'est point lié aux jaunes d'œufs.

Velouté *(Appareil).* — *Formule 5,464.*

Procédé. — Faire braiser à blanc et a petits mouillements, selon la formule 4,516, veau, coq, poule ou abatis de volaille en quantité suffisante et jus de champignons frais. Lorsque les viandes sont cuites, que le bouillon est corsé, on fait cuire à blanc dans du beurre fin de la fécule de pommes de terre ou de la farine (Voir *Fond blanc* à l'article SAUCE) et on mouille avec la décoction; assaisonner avec un appareil mirepoix cuit à blanc dans un sautoir sans lui donner couleur et laisser dépouiller pendant deux heures au moins à petit feu, et le dégraisser pendant l'opération. Lorsque l'appareil est corsé, mais blanc, le passer à l'étamine et le vanner. Cette sauce est blanche d'un goût franc et délicat; il est important de ne pas en faire une

trop grande quantité afin de ne pas la conserver trop longtemps.

Velouté de poisson. — *Formule 5,465.* — Préparer un fumet de poisson selon la règle et procéder ensuite pour le restant absolument comme il est indiqué pour le velouté ordinaire.

VENAISON, *s. f.* All. *Wildpret*; angl. *venison*; rus. *ditschina*; ital. *salvaggine*. Du latin *venationem*, dérivé de *venari*, chasser. — Se dit de la chair de tous les gros gibiers à poil. Pâté de venaison, gigot de venaison, etc. (Voir PATÉ DE GIBIER.)

Gigot en venaison. — V. la F. 2,293.

Sauce venaison à la menthe. — V. F. 2,296.

Sauce venaison. — V. CHEVREUIL F. 911.

VÉNITIENNE, *s. m.* — On a donné ce nom à diverses préparations culinaires dont le caractère principal doit être la couleur verte.

Poularde à la vénitienne. — V. F. 4,519.

Salade à la vénitienne. — V. SALADE.

Appareil à la vénitienne. — V. RAVIGOTE.

Sauce vénitienne pour poisson. — F. 5,164.

VERDUN (*Géogr. gastr.*). — Sous-préfecture du département de la Meuse, qui fournit à la gastronomie, outre des liqueurs estimées, de la confiserie fine, notamment des dragées universellement renommées.

VERGEOISE, *s. f.* — L'un des noms de la cassonade.

VERJUS, *s. m.* All. *Sauertraube*; angl. *verjuice*; ital. *agresto*; esp. *agroz*. — Etymologie de *vert* et *jus*. Variété de gros raisin qui mûrit imparfaitement ou qui reste toujours vert, aussi appelé *bordelais*, duquel on retire un jus acide *Uvæ acerbæ succus*. Se dit aussi de tous les raisins blancs à l'état vert, dont on se sert pour faire le verjus.

Mais, à l'origine, le verjus était un *jus vert*, ou sauce verte, fait avec de l'oseille, des épinards, du cerfeuil, du persil et du vinaigre; c'est ainsi qu'il se vendait tout préparé, dans les rues de Paris, au XIIIe siècle :

Vous faut-il point sauce verte?
C'est pour manger carpe, limande,
Ça qui en veut, qui en demande
Tandis que mon fût est ouvert.

Il y a une distance entre la sauce verte de cette époque et la sauce verte moderne (Voir RAVIGOTE.)

Plus tard on appelait verjus une espèce de jus de cresson que l'on préparait en lavant le cresson dans beaucoup d'eau, le pilant au mortier avec fines herbes hachées, jus de bigarade et d'orange, le tout étendu d'eau. Le droit de vente de ce verjus, qu'on appelait aussi *aigret*, appartenait exclusivement à la corporation des vinaigriers. Un arrêt du Parlement de 1657 défendit aux cabaretiers d'en faire le commerce.

Enfin, vint le vrai verjus de raisin; il se vendait moins cher que l'*aigret*, tout en étant meilleur, parce qu'il avait la faculté de se conserver deux ou trois années. De nos jours, le verjus est un peu délaissé, ce qui est regrettable, parce qu'il remplace avantageusement le vinaigre, sous le rapport du goût et de l'hygiène; il peut donc entrer sans inconvénient dans toutes les préparations culinaires sans altérer l'estomac; il contient une grande quantité d'acide tartrique, qui le rend tonique, astringent, sans avoir l'action corrosive de l'acide acétique qui fait la base du vinaigre.

Verjus. — *Formule 5.466.* — Choisir des raisins dits *verjus* ou des raisins blancs pendant qu'ils sont encore verts, les égrener et enlever le pédoncule de chaque graine, en extraire le jus soit au pressoir, soit en les pilant au mortier avec un peu de sel; si l'on a pilé au mortier, passer le suc au tamis, le filtrer ensuite au papier jusqu'à ce qu'il soit parfaitement limpide.

Soufrez alors les bouteilles en faisant brûler un peu de mèche de soufre dans l'intérieur comme pour les tonneaux. Après un instant d'aération, remplir les bouteilles avec le verjus et les boucher. Lorqu'on voudra s'en servir on supprimera la pellicule qui devra s'être formée dans le goulot de la bouteille.

Sauce au verjus. — V. SAUCES AIGRES-DOUCES.

Sirop de verjus. — V. SIROP.

Marmelade de verjus. — V. MARMELADE.

Gelée de verjus. — V. Formule 2,213.

VERMANTON (*Vin de*). — Vin de Bourgogne, d'une force alcoolique de quatorze à seize degrés d'alcool.

VERMET, *s. m.* — Mollusque gastéropode à coquille tubuleuse, qu'on trouve dans les mers équatoriales.

VERMICELLE, *s. m.* — All. *Fadennudeln*; angl. *vermicelli*; rus. *vermitcheli*; ital. *vermicelli*; esp. *fideos*. — Pâte alimentaire ainsi appelée

parce qu'on lui donne la forme de vers en la passant dans des filières à petits trous. Le vermicelle est préparé avec de la farine de froment de première qualité, salé et coloré avec du safran.

Cuisson du vermicelle. — *Formule 5,467.* — Quel que soit le mode de préparation auquel il est destiné, le vermicelle doit toujours être préalablement cuit à l'eau.

Procédé général. — Mettre de l'eau en ébullition, y projeter le vermicelle en le brisant, et le laisser cuire; l'égoutter, le rafraîchir, le mettre dans une casserole avec un peu de bouillon pour le maintenir au chaud et l'ajouter au moment de servir au consommé bouillant.

Soupe au lait au vermicelle. — *Formule 5,468.* — Mettre du lait en ébullition et au moment de servir ajouter le vermicelle cuit comme ci-dessus et saler.

Vermicelle — Se dit aussi d'une purée de marrons passée à la seringue formant vermicelle. (Voir MARRON.)

VERMOUT, *s. m.* — Étymologie allemande *Wermuth* qui se prononce *Oûèr-mouth* et signifie absinthe. — Vin blanc dans lequel on a fait macérer des plantes aromatiques et apéritives.

HYGIÈNE — « Le vermouth, dit notre éminent confrère de la Société française d'Hygiène et de la Presse scientifique, le Dr Félix Brémont, a divisé Paris en deux camps, celui des vermouthophiles et celui des vermouthophobes.

« Les premiers ont parlé par la voix du Dictionnaire encyclopédique des Sciences médicales, du docteur Dechambre; les seconds se font entendre dans le Dictionnaire universel du XIXe siècle, de Pierre Larousse ».

Voyons d'abord les vermouthophobes:

« Depuis vingt ans environ, le vermouth partage avec l'absinthe, sa cousine-germaine, le triste honneur de contribuer à l'abrutissement de la nation française, quoiqu'à un moindre degré cependant. Ses prétendues vertus apéritives ont su s'insinuer dans les bonnes grâces de tant de personnes, que la mode en est devenue à peu près universelle: au lieu de boire dans l'Eurotas, on prend un ou deux verres de vermouth avant dîner et il paraît qu'après cela on peut tenir tête à Gargantua. Nous ne connaissons pas de préjugés aussi radicalement faux que celui-là. »

Ecoutons maintenant les vermouthophiles:

« Les vins d'absinthe se présentent sous des garanties favorables d'utilité et d'innocuité, entre autres le vermouth, boisson saine qui, prise une heure avant les repas, excite l'appétit et tend à augmenter les forces digestives de l'estomac. »

Les deux parties entendues, qui se chargera de résumer les débats?

« Moi », répond un praticien exerçant dans un pays de buveurs de vermout, le docteur Maurin, du dispensaire central de Marseille, rédacteur en chef du *Sud médical*, et il prend la parole pour dire: « Le vermouth fabriqué avec d'excellent vin blanc et un choix irréprochable des dix-sept plantes qu'on y fait macérer, n'est qu'un excitant de bonne qualité qui se vend soixante ou soixante-quinze francs l'hectolitre. Mais il est un autre vermouth à trente ou trente-cinq francs, c'est-à-dire à cinq ou dix centimes le canon; or celui-là doit aux vins frelatés avec lesquels on le prépare, des propriétés corrosives, dénudatives de la muqueuse intestinale et dont on ne saurait dénoncer trop haut les fâcheux effets. » *(Hygiène pour tous.)* Les dix-sept plantes en question sont: écorce d'orange amère, coriandre, badiane, quassia, girofle, muscade, galanga, absinthe, petite centaurée, chardon bénit, sureau, tamarin. cannelle, quinquina, acore aunée que l'on fait macérer dans l'alcool et que l'on ajoute ensuite dans le vin blanc. Mais la falsification, qui s'est introduite partout, n'a pas négligé de substituer au bon vin blanc un liquide alcoolisé de qualité douteuse, dans la macération duquel l'absinthe domine. C'est ce breuvage *emboucané*, qui a le triste privilège de contribuer à peupler les asiles d'aliénés, étant l'une des causes les plus actives de dégénérescence intellectuelle, et puisqu'on autorise, au détriment de la santé publique, la vente de tels produits, il vaudrait mieux se liguer et faire grève à ces *mastroquets* empoisonneurs, préparer soi-même un vermouth exquis et inviter les amis chez soi. »

Vermout exquis. — *Formule 5,469.* — Employer :

Cannelle	grammes	20
Quinquina	—	25
Sureau	—	15
Absinthe	—	15
Ecorce d'orange amère	—	30
Girofle	—	8
Coriandre	—	10
Badiane	—	20
Macis	—	4
Vin d'Espagne, muscat ou xérès	litres	10

Procédé. — Faire macérer le tout pendant huit jours dans une bonbonne bien bouchée; filtrer et mettre en bouteilles.

VERNIS, *s. m.* — Tout enduit d'abord liquide, transparent, qui peut s'appliquer sur un corps et le préserver de l'action atmosphérique. On en compose un grand nombre avec les résines, copal, sandaraque, etc., qui servent à différents usages industriels, mais voici les vernis qui nous occupent dans l'alimentation.

Vernis pour bonbons. — *Formule 5,470.* — Employer :

Térébenthine de Venise.....	grammes	500
Sandaraque pulvérisée.....	—	500
Alcool du Nord.....	kilogr.	2

Procédé. — Mettre la sandaraque et l'alcool dans un vase en grès en lieu chaud ou au bain-marie pour faciliter la dissolution. Décanter, ajouter la térébenthine et mélanger. — Si le vernis devient trop épais on le liquéfie avec de l'alcool ; l'hiver, il suffit quelquefois de le faire chauffer au bain-marie,

Vernis pour chocolat. — *Formule 5,471.* — Employer :

Benjoin pulvérisé.....	grammes	500
Alcool du Nord.....	—	500

Procédé. — Mettre dissoudre le benjoin avec la moitié de l'alcool dans un vase de grès au bain-marie ; décanter et filtrer ; laver le dépôt avec le restant de l'alcool, le décanter et mélanger le tout. — Ce vernis sert pour les bonbons et facultativement pour les gâteaux au chocolat.

Autre vernis pour bonbons. — V. BONBONS. Formule 547.

Vernis pour pastillage. — V. PASTILLAGE.

Vernis à l'eau. — Voir GLACE A L'EAU.

VÉRON, *s. m.* — Très petit poisson, que l'on trouve communément dans les petites rivières ; on en trouve aussi dans la Seine, la Loire, la Marne, l'Oise, etc. ; il subit les mêmes préparations culinaires que le goujon. (Voir ce mot.)

VÉRONIQUE, *s. f.* (*Veronica*) ; all. *Ehrenpreis* ; angl. *veronica*, *speedwell* ; ital. et esp. *veronica*. — Genre de plantes de la famille des scrofulariées dont on distingue un grand nombre d'espèces, parmi lesquelles la Beccabunga (Voir ce mot) est utilisée en alimentation.

Véronique à l'anglaise. — *Form. 5,472.* — La véronique aquatique ou *beccabunga*, que les Anglais appellent *laver* est très appréciée en Angleterre pour ses propriétés mucilagineuses ; elle accompagne généralement le mouton rôti. On la prépare de la façon suivante :

Procédé. — Laver, essuyer la véronique ; la faire chauffer dans une casserole avec sel, poivre de Cayenne, sauce demi-glace et jus de citron. Cette plante, qui a à peu près les mêmes propriétés que le cresson, ne doit pas cuire.

VERRERIE, *s. f.* All. *Glasfabrik* ; angl. *glassware* ; ital. *opera di vetro*. — Ensemble de verres, carafes, bouteilles, servant à l'usage de la table (Voir CRISTALLERIE). — Se dit aussi des fabriques de verre.

VERROILLES (*Vin des*). — Vin de Bourgogne que l'on récolte dans le département de la Côte-d'Or. Ce vin estimé est d'une force alcoolique d'environ seize à dix-sept degrés.

VERSTE, *s. f.* — Mesure itinéraire russe, représentant environ un kilomètre soixante-six mètres.

VERT, ERTE, *adj.* All. *Grün* ; angl. *green* ; ital. et esp. *verde*. — Qui est de couleur d'herbe fraîche.

Le seul vert que l'on doive employer en cuisine, en pâtisserie et en confiserie est le vert d'épinard, décrit à l'article COULEUR (Voir ce mot).

Quelques personnes disent *carmin vert*, c'est un non-sens ; il n'y a d'autre carmin que le rouge.

VERT-PRÉ, *adj.* — Nom que l'on donne quelquefois aux sauces vertes dans lesquelles on introduit un appareil ravigote, soit dans une sauce suprême de poularde ou une sauce de vin blanc à base de poisson. On a aussi donné ce nom à un potage, F. 4,418. (Voir RAVIGOTE, *Poularde au vert-pré*, F. 4,526 et F. 4,527.)

VERVEINE, *s. f.* (*Verbena*). All. *Eisenhart*, *Eisenkraut* ; angl. *vervain* ; ital. et esp. *verbena*. De *vener s Vena*, veine de Vénus, parce que cette plante entrait dans la composition des philtres. — Genre type des Verbenacées, dont l'espèce qui nous occupe, la verveine officinale, *verbena officinalis*, est employée en infusion théiforme comme antispasmodique et diaphorétique. On en prépare la liqueur suivante, qui est réputée stomachique.

Crème de verveine (*Liqueur*). — *Formule 5,473.* — Employer :

Cognac à 50°.....	litre	1
Feuilles vertes de verveine odorante.	grammes	130
Sucre.....	—	250

Procédé. — Faire macérer la verveine dans le cognac pendant six semaines; clarifier le sucre avec un peu d'eau de façon à former un sirop réduit. Passer le cognac dans une terrine, ajouter le sirop, mélanger et, aussitôt froid, mettre en bouteille. — On peut facultativement diminuer ou augmenter la dose de sucre, selon qu'on désire la liqueur plus ou moins sucrée.

VERVEUX, *s. m.* — Filet conique en forme d'entonnoir, dont l'intérieur est soutenu par cinq ou six cerceaux légers, dont le diamètre va en décroissant comme celui du filet; il sert à prendre les gros poissons.

VERZY (*Vin de*). — Sur le territoire du pays de ce nom, en Champagne, on y récolte un vin blanc estimé, d'une force alcoolique de treize à quatorze degrés.

VÉSIGUE, *s. m.* Russe, *vésiga*. — En Russie on donne ce nom à la moelle épinière de l'esturgeon, qui sert à différentes garnitures, notamment pour le pâté russe appelé *coulibiac*.

VESOU, *s. m.* — Nom donné au jus liquide qui sort de la canne à sucre écrasée par le moulin ; on l'appelle aussi *vin de canne*.

VESPÉTRO, *s. m.* — Cette liqueur, comme le *rossolis* ou *rossolio*, est une des premières fabriquées en France. Devenue célèbre parce qu'elle fut utilisée dans les environs de Metz, pour relever les forces chancelantes de Louis XV.

Vespetro. — *Formule 5,474.* — Voici comment elle se préparait :

Employer :

Sucre	grammes	500
Graines d'angélique	—	30
Graines de coriandre	—	30
Graines de fenouil	—	5
Graines d'anis vert	—	5
Graines de badiane	—	4
Bonne eau-de-vie de marc	litres	3
Jus et zestes de citrons	nombre	2

Procédé. — Ecraser grossièrement au mortier les ingrédients, les mettre dans une grande bonbonne avec l'alcool et laisser macérer pendant huit jours, en ayant soin de remuer de temps à autre l'alcool pour faire fondre le sucre, filtrer au papier, mettre en bouteille, boucher et laisser vieillir avant de s'en servir.

Autrefois, en Lorraine, les bourgeois qui avaient quelque prétention à une bonne cave avaient soin, à la naissance de chaque enfant, de préparer quelques bouteilles de vespétro ; on en débouchait une pour la première communion de l'enfant, une autre pour son mariage, et enfin au premier baptême, s'il en restait. D'après les amateurs cette liqueur ne devait pas avoir moins de onze ans et plus de vingt-deux ans.

VESSIE, *s. f.* (*Vesica*). All. *Blase*; angl. *bladder*; ital. *vescica*; esp. *vegga, vejica*. — Chez les animaux, réservoir musculo-membraneux destiné à contenir l'urine. *Vessie natatoire*, sac rempli d'air qui se trouve placé au-dessous de la colonne vertébrale chez la plupart des poissons, et qui est destiné à les rendre plus ou moins légers, selon qu'ils veulent monter ou descendre dans l'eau.

Préparation des vessies. — *Formule 5,475.* — Les vessies de bœuf, de veau et notamment de porc sont employées en alimentation.

Procédé. — Bien laver les vessies, les gonfler à l'air, les suspendre jusqu'à ce qu'elles soient sèches. On les emploie pour l'emballage de certains saucissons, langues fourrées, conserve de saindoux, pain de tomates séchées, glace de viande, etc., etc.

VEZELAY (*Vin de*). — Vin de Bourgogne que l'on récolte sur le territoire du pays de ce nom dans le département de l'Yonne. C'est un vin ordinaire de première qualité.

VIANDE, *s. f.*, All. *Fleisch*, angl. *flesh, meat*; ital. *carne, polla*; esp. *carne*. De *viverre*, vivre. — Chair des animaux dont on se nourrit.

On distingue trois genres de viandes :

Les viandes noires permanentes qui comprennent tout ou partie des gibiers à plumes et à poils.

Les viandes blanches temporaires, qui sont le veau, l'agneau, le chevreau, etc.; et parmi les oiseaux les *tétras*, qui renouvellent chaque année une couche de chair blanche sur le sternum, alors que celle de l'année précédente, qui recouvre la nouvelle, devient noire.

Les viandes blanches permanentes, qui sont entre autres les poulets, les poulardes, le coq d'Inde, etc.

Les viandes noires sont plus nourrissantes, mais aussi plus échauffantes ; le sang étant plus riche, fournit un suc plus réparateur. Les viandes blanches temporaires, pour être bonnes, doivent avoir un certain âge, afin que les tissus, parfaitement formés, ne soient plus visqueux et contiennent une quantité suffisante de sucs réparateurs.

Les viandes blanches sont rafraîchissantes, quelquefois gélatineuses, de facile digestion, mais de propriétés réparatrices très relatives.

VIANDER, *v. n.* — Se dit des bêtes fauves qui pâturent : cerf, chevreuil, etc.

VICHY (*Eaux minérales de*). — Station thermale, dont les sources alcalines fournissent des eaux de tables utilisées dans le traitement de différentes maladies. Avec les sels extraits de ces eaux on fait aussi des pastilles digestives.

VICOU, *s. f.* — Boisson rafraîchissante, qui se prépare avec la farine de manioc. (Voir COUAQUE.)

VICTORIA, *s. f.* — Ce nom a été donné à un grand nombre de préparations culinaires, entre autres les suivantes :

Potage à la Victoria. — *Formule 5,476.* — Préparer un fond blanc de volaille pour potage lié selon la F. 4,395, dans lequel on aura fait cuire quelques tomates fraîches bien mûres, égrenées et dont on aura enlevé les parties vertes. Passer le potage à l'étamine à l'aide de deux cuillères; il doit être riche, de bon goût et d'une teinte légèrement rosée.

D'autre part préparer une garniture de carottes, navets, céleri-rave, levés à la petite cuillère à légumes ovale et godronnée (V. LÉGUME, fig. A.); les carottes cuites séparément, les navets et céleri ensemble, le tout à l'eau salée; haricots verts, coupés en losanges, pointes d'asperges, petits pois, fèves de marais et choux-fleurs, cuits séparément, également à l'eau salée. Tous ces légumes, égouttés et rafraîchis, sont mis ensemble dans du consommé pour les maintenir au chaud. Au moment de servir, les égoutter, les mettre dans la soupière; lier le potage avec un peu de crème fraîche; à défaut de celle-ci un peu de lait, de beurre fin et des jaunes d'œufs; verser le potage bouillant dans la soupière et servir.

Poulet sauté à la Victoria. — *Formule 5,477.* — Découper pour sauter la quantité de poulets nécessaires, en ayant soin de dégager les extrémités des pilons et des ailes. Faire chauffer de l'huile fine dans un grand sautoir et faire saisir le poulet; tourner chaque morceau et ajouter ensuite une quantité relative et égale de cèpes et d'aubergines coupées en dés, et d'ail; lorsque le tout est saisi, ajouter un verre de vin de Madère sec et une sauce demi-glace bien corsée; achever la cuisson.

Pendant ce temps préparer une garniture composée d'artichauts taillés à l'italienne et frits; de tomates sautées à la provençale; de petites timbales de riz à la valencienne (formées dans des moules à darioles), dans lequel on aura ajouté des piments verts, débarrassés des graines et taillés en petits carrés; de pommes de terre à la parisienne et croûtons frits taillés en dents de loup. Dresser le poulet en asseyant les filets et les cuisses sur les carcasses dans un plat suffisamment grand, afin de pouvoir dresser les garnitures autour, par bouquets, en alternant les couleurs.

Déglacer le sautoir, masquer le poulet seulement avec la sauce et garnir de papillottes (L. Dugoy).

Gâteau à la Victoria. — *Formule 5,478.* — Dans un moule à Savarin ou un moule à Trois-Frères, coucher un appareil de biscuits d'amandes selon la formule 425 et le faire cuire dans un four moyen. Le démouler sur une grille et le laisser refroidir; égaliser le dessous pour le mettre d'aplomb; masquer alors le biscuit avec de la marmelade d'abricots; masquer ensuite la marmelade d'abricots avec une glace aux fraises. Laisser refroidir la glace jusqu'à ce qu'elle ait une teinte brillante. Poser le gâteau sur un fond en pâte sèche sablé de vert et garnir de fraises glacées au *cassé*; dresser au milieu une pyramide de crème fouettée à la vanille, dans laquelle on aura mélangé de petites fraises rouges très parfumées.

Beignets à la Victoria (*Cuis. ménagère*). — *Formule 5,479.* — Couper en tranches, de la forme que l'on désire, les restes d'un pouding quelconque, de riz, de biscuit, de semoule, etc.; les rouler dans un peu de lait frais, ensuite dans de la mie de pain fraîche, puis les passer à l'œuf battu pour les rouler une deuxième fois dans de la mie de pain. Faire frire dans du beurre clarifié, les poudrer de sucre et dresser sur serviette à franges.

Sauce à la Victoria. — V. *S. aigres-douces.*

Salade à la Victoria. — V. SALADE, F. 4,889.

VIDELLE, *s. f.* — Instrument de fer-blanc ou d'argent dont le confiseur se sert pour évider certains fruits. Se dit quelquefois pour un ustensile de pâtisserie aussi appelé roulette. (Voir ce mot.)

VIDE-POMME, *s. m.* — Ustensile de cuisine dont on se sert pour ôter le cœur de la pomme sans la couper, et qui n'est autre qu'un des gradins de la boîte à colonne. (Voir LÉGUME.)

VILLENAVE-D'ORNON (*Vin de.*) — Vin blanc du Bordelais, de première classe ; d'une force alcoolique de dix-huit degrés environ.

VILLENEUVE (*Vins de.*) — Vin rouge de troisième classe que l'on récolte dans le département du Var, sur le territoire du pays de ce nom. En Suisse, se dit aussi d'un vin blanc récolté au pays de ce nom (Vaud).

VILLERS-ALLERAND (*Vin de.*) — Ce vin rouge de troisième classe se récolte dans le département de la Marne ; il contient environ douze degrés d'alcool.

VIEILLESSE, *s. f.* (*Hygiène de la*). — A l'âge mûr succède la vieillesse, plus ou moins tôt, selon les tempéraments ; la transition qui s'opère à cette époque de l'existence a besoin d'être surveillée avec soin, surtout si, à ce moment, on change sa manière de vivre. Il y aurait danger de passer d'une existence surmenée à un repos absolu. L'homme actif qui se retire des affaires, de même que l'homme d'étude ne doivent pas mener une vie complètement oisive ; mais des occupations en rapport avec leurs goûts, ne s'éloignant pas trop de leurs anciennes habitudes, remplaceront leurs précédents travaux. L'air pur, l'exercice dans la mesure des forces, de temps en temps les bains tièdes le matin, ou, à défaut, des lotions très vivement faites, sont nécessaires pour conserver à la peau sa souplesse et faciliter la transpiration insensible dont elle est le siège ; les frictions rapides, le renouvellement et l'extrême propreté du linge sont autant de choses qui contribuent à maintenir la santé du vieillard.

Les deux périodes extrêmes de la vie ont ensemble plus d'un rapprochement : le vieillard et l'enfant sont tous deux fragiles, impressionnables, sensibles aux variations atmosphériques brusques et le froid leur est mortel ; les ressources de leur propre chaleur ne leur permettant pas de lutter contre lui, des vêtements de laine, chauds et légers, doivent les préserver de son impression ; en un mot, il leur faut de grands ménagements et une hygiène bien entendue. Mais, s'ils se rapprochent sur ces points, il en est un autre sur lequel ils sont tout à fait opposés : c'est le régime alimentaire. (Voir *Alimentation des enfants.*)

RÉGIME ALIMENTAIRE DU VIEILLARD. — Le vieillard a besoin d'une alimentation tonique ; les mets légèrement épicés, les condiments salés et aromatiques sont nécessaires pour réveiller la paresse de l'estomac, l'inertie des organes chargés de fournir les sucs salivaires et digestifs ; l'activité en sera maintenue par l'exercice physique de tous les jours et par la distraction.

Le premier déjeuner du matin se composera de lait bouilli sucré ou salé, soit additionné de café, de thé et accompagné de tartines de beurre, ou d'un potage.

Le principal repas aura lieu au milieu de la journée, à onze heures ou midi ; en le faisant précéder d'un consommé, bouillon ou potage, on préparera mieux l'estomac à l'élaboration des aliments ; ce repas substantiel pourra se composer : de viandes noires saignantes, de poissons, de légumes rafraîchissants tels qu'épinards, laitues, endives, chicorée, etc., en hiver ; et en été des primeurs qu'on aura à sa disposition ; comme dessert, des fruits très mûrs, ou mieux, des fruits cuits, gâteau de rhubarbe, le tout arrosé modérément de vin, vieux de préférence, qu'on a justement appelé *lait des vieillards*, légèrement étendu d'eau ; le bordeaux leur convient mieux ; le champagne, quelquefois, les réjouira agréablement ; quant au café, si le vieillard est apathique et prédisposé aux somnolences, il sera parfaitement en rapport avec ses besoins ; mais, s'il est d'un tempérament nerveux, l'usage devra en être plus rare ; un petit verre d'une liqueur généreuse pour terminer ce principal repas aura une action stimulante et bienfaisante.

Le repas du soir sera moins substantiel ; un potage, un mets et un dessert légers suffiront ; une nourriture trop abondante prédisposerait à la torpeur cérébrale. Ce régime, qui doit être attentivement dirigé, n'est pas absolu ; on peut supprimer ou augmenter la quantité d'aliments, ou s'en tenir simplement à un potage pour le repas du soir ; le tout étant subordonné à la vigueur, au tempérament et surtout aux bonnes fonctions de la digestion.

Il ne suffit pas de manger, il faut digérer, et pour faciliter la digestion, il s'agit de triturer les aliments ; si le défaut de dentition ne permet d'accomplir ce travail, on aura recours à l'art dentaire ; la plupart des indigestions, chez les veillards, n'ayant d'autres causes que le manque de mastication, d'insalivation des aliments. La cuisine doit également coopérer à cette élaboration par des mets bien cuits, braisés ou à l'étouffée. Tous ces soins supprimeront bien des indispositions, des malaises, dont souffrent les personnes âgées.

Toutefois, si les forces du vieillard ont besoin d'être entretenues par un régime substantiel, il se gardera d'une nourriture surabondante qui le prédis-

poserait, comme je l'ai déjà dit, aux maladies cérébrales ; ce défaut de sobriété est d'autant plus à craindre, qu'il y est prédisposé par les organes du goût qui ont atteint chez lui le *summum* de la perfection.

L'heure et la quantité des repas, comme l'heure et le temps du sommeil, doiven têtre d'une parfaite régularité. En un mot, la sobriété en toutes choses doit être pour lui une règle absolue ; car, quelque robuste qu'il soit, il doit se rappeler que son existence est soumise à des lois qu'il ne peut transgresser sans danger.

Il appartient aux personnes qui l'entourent de lui faire observer ces règles ; il faut prévoir ses besoins, assister sa faiblesse et lui épargner l'humiliation de ses infirmités. On ne doit pas oublier que le vieillard a besoin de sollicitude et d'affection, et c'est un devoir pour tous d'entourer de ménagements cette vie qui s'éteint.

VIERGE, *adj.* — Se dit des huiles qu'on extrait du fruit sans le chauffer. Se dit aussi de la cire qui est en pains et n'a pas encore servi.

A la Vierge. Se dit également de certaines préparations culinaires qui se distinguent par leur blancheur. (Voir RIS.)

VIERTEL, *s. m.* — Mesure de capacité pour les matières sèches, en usage en Autriche ; sa contenance varie de dix à seize litres.

VIEILLE DE MER, *s. f.* — Aussi appelée Labre. (Voir ce mot.) La préparation culinaire de ce poisson est la même que celle du rouget. (V. ce mot.)

VILLEROI, *s. p.* — On a donné ce nom, qui est celui d'un maréchal de France, à un appareil, sauce, ou sorte de farce, qui sert à garnir diverses substances alimentaires auxquelles il donne son nom : *Poulet à la Villeroi, Côtelettes à la Villeroi*, etc.

Sauce à la Villeroi (*Appareil*). — *Formule 5,480.* — Préparer une sauce exactement comme il est indiqué à l'article VELOUTÉ, en ayant soin d'ajouter un pied de veau dans la cuisson ; de retirer complètement, une fois cuites et pendant qu'elles sont chaudes, les chairs de volailles et de veau ; les piler au mortier, les mettre dans une casserole avec un peu de sauce et faire cuire ; passer à l'étamine à l'aide de deux cuillères ; réserver le coulis dans une terrine.

Procéder à la confection de la sauce comme pour le velouté ; la faire dépouiller doucement en la laissant réduire un peu plus ferme que le velouté ; y ajouter le coulis, l'amener à bon goût ; le lier avec beurre fin et jaunes d'œufs dans la proportion de quatre jaunes par litre de liquide. Faire lier sans laisser bouillir ; passer la sauce à l'étamine dans une terrine vernissée ; la vanner pour faire refroidir. — Si elle devait servir de suite, c'est à l'état tiède, avant qu'elle soit refroidie, qu'on y tremperait les substances pour les déposer ensuite sur un tamis ou sur un plafond légèrement huilé.

Remarque. — Cette sauce, qui doit être exquise, doit sa substantialité à la richesse des sucs plus encore qu'aux jaunes d'œufs, ce qui lui permet de devenir relativement ferme en se congelant et de reprendre la liquéfaction d'une sauce savoureuse, lorsqu'elle est chauffée par la friture sous une enveloppe panée. Lorsqu'on veut s'en servir, si elle n'était préparée du jour, on la ferait chauffer dans un sautoir en remuant au fond avec la spatule pour éviter de s'attacher, et on retire au premier bouillon.

VIN, *s. m.* (*Vinum*) ; all. *Wein* ; anglais *wine* ; rus. *vino* ; ital. et esp. *vino*. — Liqueur alcoolique qu'on obtient par la fermentation du jus de raisin. Celle-ci ne décompose pas la totalité du sucre contenu dans le moût ; mais les raisins donnent en général un vin d'autant plus alcoolique, qu'ils sont plus sucrés. Lorsqu'on veut qu'ils contiennent, après la fermentation, une proportion assez considérable de sucre pour avoir une saveur douce, on fait évaporer une portion du moût en consistance de sirop et on le mêle avec l'autre avant la fermentation.

Analyse chimique. — Le vin est composé de 80 à 90 parties d'eau pour 100, de 2 à 5 parties d'un résidu formé de matière colorante, de substances non cristallisables, azotées ou non, de bitartrate de potasse, de malates, sulfates, etc., à base d'alumine, de chaux, de soude et de potasse, et des principes du *bouquet*. Le sucre non décomposé s'élève à 5 ou 6 grammes par litre dans les vins du Midi. Tous ces principes se retrouvent dans le raisin et son jus, Le vin contient, en outre, des produits de la fermentation. Les acides qu'il renferme, avec le tartrate acide de potasse, le rendent naturellement acide. Un litre saturé en général la quantité de potasse nécessaire pour neutraliser 2 décigrammes d'acide tartrique. Enfin, les vins contiennent de l'acide carbonique, qui les rend mousseux quand on les met en bouteilles avant que la fermentation soit achevée. (Littré et Robin.)

HYGIÈNE. — Les vins sont toniques et astrin-

gents par leurs matières tanniques et colorantes, stimulants par leur alcool, reconstituants par leurs sels de potasse. Les vins acidulés sont diurétiques.

Le vin est, sans contredit, de toutes les boissons fermentées la plus utile à l'homme ; non seulement il complète agréablement l'alimentation des gens bien portants, mais les qualités toniques, nourrissantes, stimulantes, des vins vieux surtout, en font un précieux réparateur pour les vieillards, les convalescents, les affaiblis, en un mot, tous ceux dont les forces ont besoin d'être relevées. Mais il ne convient nullement aux enfants, si ce n'est comme tonique dans certaines maladies ; les tempéraments sanguins, bilieux, irritables, doivent en prendre modérément; les vins capiteux ne conviennent ni aux nerveux, ni aux pléthoriques, Les qualités de chacun des vins étant indiquées aux articles qui les concernent je prie le lecteur de s'y reporter. (Voir Bordeaux, Bourgogne, Champagne, etc., etc.)

Vin de cerises. — *Formule 5,481.* — Employer :

Cerises, merises ou guignes...	kilogrammes	20
Sucre blanc.....	—	2
Bitartrate de potasse	grammes	40
Poudre d'iris.....	—	30
Levure de bière.....	—	200

Procédé. — Mettre les cerises dans une tine, les fouler en ayant soin de ne pas écraser les noyaux ; ajouter tous les ingrédients et mélanger. Laisser fermenter le temps nécessaire ; soutirer ensuite dans un tonnelet sans y laisser de vide et le boucher. Après deux ou trois mois, on peut le mettre en bouteilles ; il se bonifie en vieillissant.

Remarque. — On peut remplacer la poudre d'iris par 10 0/0 de framboises. En portant la dose de sucre à 200 grammes par litre on aura un vin riche en alcool.

Vin de prunes. — *Formule 5,482.* — Employer :

Prunes à maturité...	kilogrammes	20
Eau.....	—	6
Sucre.....	—	1
Bitartrate de potasse.....	grammes	30
Plâtre pulvérisé..	—	12

Procédé. — Fouler dans une tine les prunes mûres sans excès, en ayant soin de ne pas écraser les noyaux, ou mieux les retirer ; ajouter l'eau, le bitartrate et le plâtre ; remuer pour faire dissoudre ; laisser fermenter le temps nécessaire, soutirer ensuite dans un tonnelet sans y laisser de vide et boucher. Laisser reposer et mettre en bouteilles. — Ce vin s'améliore beaucoup en vieillissant.

Remarque. — Par le même procédé, on fait les vins de *pêches* et d'*abricots*.

Vin de framboises. — *Formule 5,483.* — Employer :

Framboises.....	kilogrammes	20
Sucre.....	—	8
Eau.....	litres	14
Levure de bière..	grammes	200

Procédé. — Mettre le tout dans une tine, broyer les framboises et laisser fermenter une vingtaine de jours. Soutirer dans un tonnelet sans laisser de vide et boucher hermétiquement. Le laisser reposer deux ou trois mois, soutirer de nouveau et mettre en bouteilles. — Ce vin est exquis, surtout quand il a quelques années.

Vin de fraises. — *Formule 5,484.* — Le vin de fraises se prépare par le même procédé que celui de framboises, mais sans addition d'eau.

Vin d'airelle. — Voir ce mot.

Vin de coing. — Voir ce mot.

Vin d'oranges. — Voir ORANGE.

Vin de pommes. — Voir CIDRE.

Vin de poire. — Voir POIRÉ.

Vin de mûres. — V. VINAIGRE, F. 5,485.

Vin de groseilles et de cassis. — V. GROSEILLE.

Vin de groseilles à l'anglaise. — V. GROSEILLE.

Vin de groseilles à l'américaine. — V. GROSEILLE.

VINAGE, *s. m.* — Le vinage est l'action d'additionner de l'alcool au vin pour diminuer son altérabilité. Une addition de 3 à 4 pour 100 d'alcool rectifié ajouté au moment de leur fermentation est utile aux vins faibles du centre de la France pour leur donner de la force et assurer leur conservation pour le transport. Mais il n'en est pas de même des vins du Midi déjà très riches en alcool et dont le titre alcoolique est porté par le *vinage* à 18 ou 21° pour 100. Ces vins du Midi rehaussés en alcool par le vinage sont souvent destinés à la confection des apéritifs ou de vins de macération vendus sous des dénominations exotiques tels que *Madère*, *Porto*, *Malaga*, etc... Ils portent d'autant plus facilement à l'ivresse que la manipulation en est plus ou moins bien faite. (Robin et Littré.)

VINAIGRE, *s. m.* All. *Essig*, angl. *vinegar*, rus. *ouksouce*, esp. *vinagre*, ital. *aceto, vino agro; d'Acetum*, vin aigre. — Produit de la fermentation acétique de l'alcool de vin.

Le vinaigre, outre l'acide acétique qui en est la base, contient de l'acide malique, du tartrate acide de potasse et de chaux et une matière colorante dans les vinaigres rouges ; cette dernière manque dans les vinaigres blancs ou limpides, qui sont obtenus par acétification du vin blanc. L'acétification ou fermentation acétique du vin, c'est-à-dire la transformation de l'alcool en acide acétique, se produit sous l'influence d'un cryptogame appelé *Micoderma aciti*, qui prend naissance à la surface du vin exposé à l'air et joue le rôle de ferment. C'est à la réunion de plusieurs de ces cryptogames qu'est due la formation de cette couche membraneuse d'aspect muqueux et filant qu'on nomme *Mère de Vinaigre* ; tant que le cryptogame nage à la surface du vin, il n'a pas d'action sur l'alcool, qui ne présente aucune réaction acide ; mais, dès que la couche continue est formée, la transformation en vinaigre est rapide.

Beaucoup de boissons fermentées peuvent passer à l'état de vinaigre, mais le vinaigre de vin est le seul qui puisse être admis à l'usage de la table et de la cuisine, sans nous faire encourir les dangers qu'offrent ces vinaigres chimiques dont la force corrosive est si pernicieuse. Les vinaigres de vin se fabriquent plus spécialement à Orléans, dans l'Allier, le Gâtinais, la Bourgogne, le Bordelais et la Loire-Inférieure.

Sophistication. — Un grand nombre de substances malfaisantes sont vendues sous le nom de vinaigre ; c'est ainsi que le vinaigre de malt, qui ne devrait être employé que dans l'industrie, est livré à la consommation, additionné d'acide sulfurique pour le conserver ; et c'est ce produit dangereux pour la santé qui fait la base des fameuses conserves *mixed pickles* de nos voisins d'Outre-Manche où le vinaigre est aussi rare que le vin. Avis aux amateurs !

Nous ne sommes pas exempts, en France, des falsifications, et le vinaigre à l'estragon contient souvent de l'acide pyroligneux ou vinaigre de bois pour parer à l'eau que ces plantes y apportent ; comme les vinaigres de bière, les vinaigres de cidre, de poiré, de grains, de glucose, de bois, trop faibles en acide acétique, sont rehaussés par l'acide sulfurique, l'acide chlorhydrique, l'acide nitrique, l'acide tartrique ou l'acide oxalique, et livrés communément à la consommation. Les macérations de graines de moutarde, de piment, de pyréthre, garou etc., sont les moins dangereuses de toutes ces fraudes.

Hygiène. — Les enfants et les jeunes gens ont pour le vinaigre une appétence dangereuse qu'il faut surveiller, surtout les jeunes filles menacées d'embonpoint ; elles cherchent généralement dans cet acide un moyen d'amaigrissement, qui est d'autant plus redoutable qu'il est rapide et que la source de vie est irrémédiablement attaquée lorsqu'il a produit ses effets.

Cinq à six gouttes de vinaigre de vin dans un verre d'eau miellée ou sucrée (Voir Oxycrat et Oxymel) constituent une boisson saine et rafraîchissante, mais dont il ne faut pas abuser. On ne saurait être trop exigeant sur la qualité et sur la provenance du vinaigre ; celui de vin est le seul qui puisse être admis à l'usage de la table.

Vinaigre perpétuel (*Cuis. ménagère*). — *Formule 5,485.* — Il existe plusieurs façons de faire soi-même son vinaigre ; mais il arrive quelquefois que les vins, au lieu de se transformer en acide, se corrompent lorsqu'ils ne sont pas assez alcooliques. La meilleure méthode consiste à en faire la première dépense.

On achète un tonnelet de seize litres de vinaigre de premier choix ; on recommande au fournisseur de veiller à ce qu'il y ait la *mère* ; on soutire immédiatement quelques litres que l'on met en bouteilles, avec lesquels on prépare, si on le désire, les vinaigres aromatisés comme il est indiqué ci-après. On remplace immédiatement le vide laissé par du vin ou du cidre. La bonde du tonnelet sera très imparfaitement fermée avec un bouchon de chiffon, ou tout simplement par une bande de toile posée dessus. Ce tonnelet doit être maintenu dans un endroit de température de 18 à 20 degrés.

De cette façon la *mère*, agissant constamment, transforme au fur et à mesure les nouveaux produits qu'on y ajoute et on a ainsi un vinaigre perpétuel dont on est certain de la qualité.

Vinaigre de mûres (*Cuis. ménagère*). — *Formule 5,486.* — Cueillir des fruits de mûrier à leur maturité, les mettre dans un tonnelet et les fouler ; laisser fermenter quelque temps ; soutirer ensuite le liquide et presser le marc pour en extraire toute la liqueur. Dans cet état, on a le vin de mûre.

Laver le tonnelet, y remettre cette liqueur vineuse qui ne tarde pas à se transformer en excellent vinaigre en la maintenant dans une tempéra-

ture élevée de 18 à 20 degrés. Mettre en bouteilles si on le désire.

Remarque. — A la campagne, où un grand nombre de fruits, tels que framboises, fraises, cormes, sorbes, cornouilles, groseilles, épines-vinettes, etc., ne coûtent que la peine de les ramasser, on peut, par ce même procédé, fabriquer d'excellent vinaigre.

Vinaigre aromatique. — *Formule 5,487.* — On obtient de la façon suivante un vinaigre très condimenté, qui sert pour l'assaisonnement des salades, réduction pour sauces, enfin pour tous les modes de préparations culinaires où il entre du vinaigre.

Employer :

Têtes d'ail	nombres	5
Echalotes	—	20
Feuilles de laurier-sauce	—	10
Clous de girofles	—	20
Pimprenelle	grammes	60
Menthe	—	30
Mélisse	—	10
Poivre en grains concassés	—	16
Sel marin	—	200
Vinaigre d'Orléans	litres	10

Procédé. — Eplucher l'ail et les échalotes, les émincer grossièrement ; les introduire dans une bonbonne contenant les 10 litres de vinaigre avec les condiments sus-indiqués ; laisser macérer pendant six semaines en agitant quelquefois. Filtrer et mettre en bouteilles.

Vinaigre à l'estragon. — *Formule 5,488.*

Employer :

Feuilles d'estragon	grammes	500
Vinaigre d'Orléans	litres	6

Procédé. — Introduire le vinaigre et les feuilles dans une bonbonne et laisser macérer pendant quinze jours en agitant quelquefois ; passer et mettre en bouteilles.

Vinaigre au céleri. — *Formule 5,489.*

Employer :

Graines de céleri	grammes	500
Vinaigre d'Orléans	litres	5

Procédé. — Mettre le tout dans une bonbonne, laisser macérer pendant huit jours ; passer et mettre en bouteilles.

Remarque. — Par la même méthode et dans les mêmes proportions on obtient du *Vinaigre au cumin* en remplaçant la graine de céleri par du *cumin* ou *carvi*. (Voir ces mots.)

Vinaigre des chasseurs. — *Formule 5,490.*

Employer :

Fleurs de sureau	grammes	30
Graines de genévrier récentes	—	300
Sarriette	—	50
Vinaigre d'Orléans	litres	3

Procédé. — Eplucher les graines de genévrier de façon à ne conserver que les graines fraîches et belles. Mettre tous les ingrédients dans une bonbonne avec le vinaigre ; laisser macérer le tout en lieu tiède pendant une quinzaine de jours. Filtrer et mettre en bouteilles. — Ce vinaigre convient surtout pour être réduit dans la confection des sauces poivrade ou béarnaise pour gibier.

Vinaigre de groseille. — Voir F. 2,300.

Sirop de vinaigre. — Voir SIROP.

VINAIGRETTE, *s. f.*, all. *Essigsauce ;* angl. *Vinegar-sauce* ; rus. *Vinaigrette* ; ital. *intingolo al aceto.* — Sauce ou appareil composé de poivre, sel, huile et vinaigre. Par extension se dit aussi des substances soumises à cette préparation : vinaigrette de bœuf, vinaigrette de pieds de mouton, etc.

On distingue plusieurs sortes de sauces vinaigrettes, selon qu'on veut les obtenir plus ou moins naturelles ou plus ou moins condimentées.

Vinaigrette aux fines herbes A. — *Formule 5,491.* — Mélanger dans un bol ou saladier : poivre, sel, vinaigre, faire dissoudre le sel et ajouter l'huile nécessaire, cerfeuil, persil et ciboulettes hachées. Battre le tout et servir aussitôt.

Vinaigrette commune B (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 5,492.* — Ciseler un oignon, hacher du persil et faire une sauce dans un bol avec poivre, sel, vinaigre et huile ; ajouter les oignons et persil hachés.

Vinaigrette relevée C (*Haute cuisine*). — *Formule 5,493.* — Hacher très menu cerfeuil, estragon, feuille de céleri et ciboulette ; ciseler séparément oignon, ail, échalote. Laver et presser dans un linge les fines herbes et l'oignon. Mettre l'ail, les échalotes, le poivre, le sel dans un saladier avec moutarde française, huile et vinaigre en quantité suffisante, faire dissoudre le sel et ajouter les fines herbes ; battre et servir. — Facultativement on peut y ajouter des blancs et jaunes d'œufs durs, une pointe de cayenne et un peu de bouillon léger pour allonger la sauce, s'il y a lieu.

Vinaigrette de bœuf. (*Cuis. ménagère.*) —

Formule 5,494. — Lorsqu'il reste du bœuf bouilli de la veille, on peut l'utiliser très agréablement de la façon suivante :

Faire chauffer le bœuf bouilli dans un peu de bouillon ; l'émincer par petites tranches, en écartant la graisse ; les poudrer de sel fin et les mettre dans une terrine avec une quantité suffisante de sauce vinaigrette, selon la formule précédente ; laisser macérer pendant une demi-heure en remuant ou sautant de temps en temps. — On peut facultativement y ajouter des câpres ou des cornichons émincés. Au moment de servir, dresser la vinaigrette dans un saladier.

Vinaigrette de poisson à la russe. (*Vinaigrette is Riba pa Rousski.*) — *Formule 5,495.* — Le poisson cuit au court-bouillon, débarrassé de sa peau, des arêtes et rompu par morceaux, est mis chaud dans une terrine avec : gribouis marinés, pommes de terre chaudes cuites à l'eau, concombres salés, betterave et cornichons, le tout coupé en gros dés, olives farcies et câpres ; assaisonner de poivre, sel, échalotes, moutarde et laisser macérer dans le saladier pendant une demi-heure ; remuer de temps en temps en ayant soin de ne pas briser le poisson. Dresser la vinaigrette en pyramide dans un compotier ou dans un saladier ; couvrir la surface en la décorant en spirale avec des rondelles de cornichons, de betterave et de pommes de terre afin de varier les couleurs. Garnir la base de la pyramide avec de la gelée d'esturgeon hachée ou en croûtons ; l'accompagner d'une sauce ravigote.

Remarque. — En procédant comme pour les deux méthodes que je viens de décrire on peut faire des vinaigrettes avec toutes les viandes et tous les poissons ; il serait superflu de les répéter ici.

VINASSE, *s. f.* — Liquide qui provient du vin, des grains ou de betterave, etc., qui a été distillé pour en extraire l'alcool. Se dit aussi des vins trop faibles en alcool.

VINATE, *s. m.* — Nom générique des sels qui renferment les acides *viniques*.

VINEUX, -EUSE, *adj.* — All. *Weinartig ;* angl. *Vinouss* ; esp. et ital. *Vinoso*, dérivé du latin *Vinus*. — Qui a les qualités et la couleur du vin.

VINCENT, *s. f.* (SAUCE.) — Ce nom donné à une sauce n'est autre que le prénom de son inventeur dont le nom est resté ignoré. (Voir *Sauce Vincent* dans la classe des sauces neutres.)

VIOLAT, *adj.* — On a donné le nom de *miel violat* à la composition suivante, parce qu'il y entre des violettes.

Violat. — *Formule 5,496.* — Employer :

Miel	grammes	300
Violettes	—	100
Eau	—	300

Procédé. — Faire infuser dix à quinze minutes les violettes dans l'eau bouillante et passer ; ajouter le miel et mélanger. — Cette préparation s'emploie contre les rhumes et les maux de gorge.

VIOLET, *s. m.* — All. *Violett, Veilchenblau ;* angl. *violetbleue ;* russ. *fialétavoui ;* ital. *violato ;* esp. *violado ;* dérivé du latin *Viola*, qui signifie Violette. — Couleur de la nuance de la Violette.

Nous avons donné à l'article *Couleur* divers procédés pour obtenir des violets pouvant servir dans la coloration des bonbons et de la pâtisserie artistique ; voici comment on obtiendra un beau violet d'office pour la coloration des liqueurs ou autres liquides alimentaires :

Violet d'office. — *Formule 5,497.* — Employer :

Cochenille Zacatil	grammes	30
Pépins de tournesol	—	30
Alun de Rome	—	60
Eau	litre	1

Procédé.—Pulvériser le tout ; faire bouillir l'eau et ajouter les poudres dans l'eau bouillante et laisser infuser pendant vingt-quatre heures et filtrer au papier.

Remarque. — Avec le carmin sec ou en écaille, le carmin d'indigo et le bleu de Prusse, on obtient toutes les teintes violettes depuis la plus foncée au plus pâle lilas. L'aniline donne aussi un très beau violet mais il ne doit pas être appliqué aux substances alimentaires.

VIOLETTE, *s. f.* All. *Veilchenblau ;* angl. *violet ;* rus. *fialka ;* ital. *violetta ;* esp. *violeta*, dérivé du latin *viola*. — Genre de plantes de la famille des violariées, dont une espèce, la *viola odorata* de Linné, exhale une odeur suave et donne des fleurs qui font partie des espèces pectorales et passent pour adoucissantes.

La violette officinale ou *viola odorata* est la plus recherchée en pharmacie, mais celle que l'on

trouve communément dans le commerce des droguistes est la pensée sauvage ou *viola tricolore* de Linné ; elle se récolte dans le midi de la France et est séchée avec le calice. La pensée jouit en moindre quantité des mêmes propriétés que la violette ; elle passe en outre pour être dépurative.



Fig. 1,178.
Violette odorante (*Viola odorata*).

Il n'y a pas longtemps encore que l'on faisait entrer la violette comme la rose dans la composition des entremets sucrés, tout particulièrement les crèmes (Voir CRÈME MOUSSELINE) et les glaces comme aromate recherché. On en fait aussi des



Fig. 1,179.
Violette striée.



Fig. 1,180.
Violette tricolore.

dragées et des pralines par les procédés ordinaires décrits à leur article respectif.

On peut aussi imiter les violettes en sucre tiré selon la description de l'article fleurs en sucre et en cire. (Voir FLEURS.)

La violette que je reproduis ici est le dessin d'une violette reproduite en cire selon la méthode décrite à l'article FLEURS EN CIRE.



Fig. 1,181. — Pensée en cire.

Sirop de violette. — Voir SIROP.

Gelée de violette. — Voir la F. 2,215.

VIRGOULEUSE, *s. f.* — Nom d'une poire d'hiver ainsi appelée parce qu'elle provient de la propriété du baron de Chambray, seigneur de la commune de Virgoulée, près Limoges. On dit aussi *virgoulée* et *virgoule*.

VITELLIN, LINE, *adj.* — Qui a rapport au *vitellus* : substances vitellines ; membrane vitelline qui enveloppe le vitellus.

VITELLUS, *s. m.* All. *Eidotter* ; angl. *vitellus, dodder* ; ital. *tuorlo, rosso d'uovo* ; esp. *yema de huovo*. — Nom latin du jaune d'œuf dont on a étendu l'expression pour désigner la partie fondamentale de l'ovule des animaux ; celle qui renferme la *vésicule germinative*, qui remplit la membrane *vitelline* et dont la segmentation donne naissance aux cellules blastodermiques.

VITELOTS, *s. m. pl.*. — Se dit quelquefois de certaines pâtes, comme les *nouilles* et *lazagnes*, en forme de ruban, préparées à l'instar des macaronis : un plat de vitelots au gratin, etc.

VITELOTTE, *s. f.*— Variété de pommes de terre ainsi appelées à cause de leur forme allongée. C'est une bonne pomme de terre convenant surtout pour les purées. (Voir POMME DE TERRE.)

VITICOLE, *adj.* De *Viticola*, vigneron, dérivé de *Vitis*, vigne, et *Colere*, cultiver. — Qui cultive la vigne ; qui a rapport à la culture de la vigne.

VIVE, *s. f. Trachinus*, dérivé d'un mot grec qui signifie *âpre* ; mais le nom français lui vient de la dureté de sa vie à vivre hors de l'eau. — Poisson acanthoptérygien de l'ordre des *Percoïdes* ou perches.

La Méditerranée en fournit plusieurs variétés : La *Vinera* et la *Radiatus* de Cuv. ; la *Araneus* de Riss. ; enfin la *trachinus drago* de L., qui est la vive commune, très connue de nos lecteurs.

Ces poissons se caractérisent par le développement de la caudale aux dépens de la partie abdominale. Les fortes épines de leur opercule et la finesse des pointes de leurs premières nageoires les rendent redoutables aux pêcheurs et aux cuisiniers chargés de les nettoyer. Les piqûres des arêtes de la vive sont d'autant plus redoutables qu'elles sont vénéneuses et peuvent occasionner de graves accidents, même la mort.

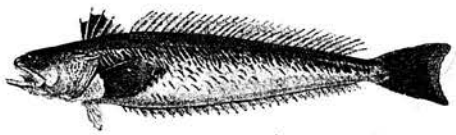


Fig. 1,182. — Vive commune (*Trachinus Drago.*)

La chair de la vive, d'un goût qui se rapproche de celle de la perche, est blanche et délicate. Pour

l'habillage et les méthodes de préparations culinaires, voir PERCHE.

VIVIERS, *s. m.* All. *Wasserbecken*; angl. *wever fish*; rus. *sadoke*; ital. *dragone marino*. — Pièce d'eau destinée à engraisser le poisson jusqu'au moment d'en faire usage ou de le livrer à la vente.

VIVIPARE, *adj.* All. *lebendig gebarend*; angl. *viviparous*; ital. et esp. *viviparo*; dérivé du lat. *viviparus*, de *vivus* vivant et *parere* enfanter. — Se dit des animaux dont les petits viennent au monde vivants, par opposition à *Ovipare* (Voir ce mot); et des graines germant dans leur péricarpe, telles que le citronnier, l'oranger, etc.

VOLAILLE *s. f.* All. *geflügel*; angl. *poultry*; rus. *kourennaïa* ou *dwarowoui ptitzié*; ital. *pollàme*; dérivé du lat. *volatilia*, volatile. — Terme générique et collectif des oiseaux de basse-cour : poulardes, chapons, poulets, poules, canards, oies, dindes, pintades, pigeons, etc. Pour les préparations culinaires, se reporter à chacun des articles qui les concernent.

VOLATILE, *s. m.* All. *Flügtig;* angl. *volatile*; ital. *volatile*; esp. *volatil*. De *volatilis*. — Qui a la propriété de voler dans l'air; tous les oiseaux. Adjectivement, se dit aussi des substances fugaces qui s'évaporent facilement.

VOL-AU-VENT, *s. m.* — Se prononce *vo-lô-van* et ne prend pas la marque du pluriel : des *vol-au-vent*. Carême, qui cherchait toujours à perfectionner la pâtisserie, eut un jour l'idée, en faisant ses tourtes et petits pâtés, de ne point faire la bande pour établir le rebord et fit en feuilletage fin une forte rondelle en cernant le couvercle seulement dans la pâte crue; sans rien dire aux autres ouvriers, il dit au fournier de surveiller la tourte qu'il avait marquée d'un signe spécial.

Tout à coup, le fournier s'écria :

« Antonin!... elle *vole au vent!* »

Carême, connu sous le nom d'*Antonin*, accourt et regarde, émerveillé, sa tourte d'un nouveau genre qui avait pris les proportions d'une tour, dont le sommet, penché d'un côté, allait toucher terre. « Tiens, tiens, tiens!... dit-il, je sais ce qu'il te faut pour te faire tenir debout ». Et il en conclut que c'était un défaut de tourage, que la pâte n'avait pas été abaissée d'une façon régulière; il y remédia et le vol-au-vent fut créé.

La croûte de vol-au-vent. — *Formule 5,498.* — Pour un vol-au-vent de huit à dix personnes, préparer avec 500 grammes de farine un feuilletage fin, selon le *procédé général* indiqué à l'article FEUILLETAGE (formule 1,709).

Donner à ce feuilletage *six tours* très réguliers. Enfin, l'abaisser à la hauteur de trois centimètres et demi.

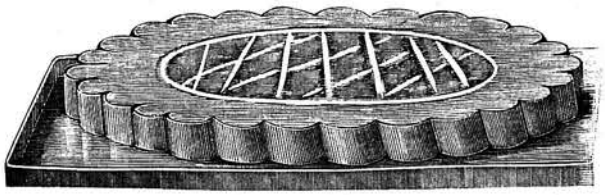


Fig. 1,183. — Vol-au-vent cru.

D'autre part, faire une abaisse de pâte à foncer de trois millimètres d'épaisseur; la poser sur une plaque, la mouiller légèrement et mettre dessus la pâte feuilletée. On a alors un moule en fer-blanc ou en carton, à bords godronnés, de la grosseur que l'on veut donner au vol-au-vent; de quinze centimètres de diamètre pour celui qui nous occupe; le poser sur la pâte et le maintenir légèrement de la main gauche; de la droite, couper la pâte aussi franchement que possible avec la pointe du petit couteau bien affilé; tourner alors la pâte sens dessus-dessous et cerner le centre pour faire la démarcation du couvercle, en laissant un espace de deux centimètres et demi de bord, et dorer le dessus.

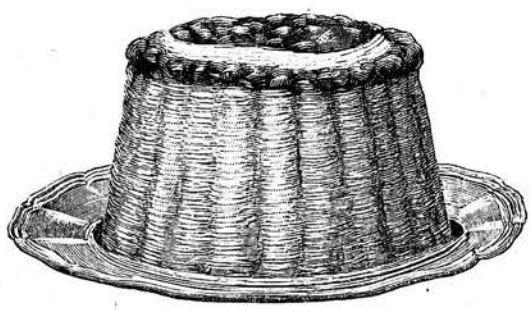


Fig. 1,184. — Vol-au-vent à la Béchamel. (F. 5,501.)

La cuisson. — Faire cuire dans un four moyen, qui doit être plus chaud dessous que dans l'âtre; cela, pour exalter le développement du feuilletage. Lorsqu'il est parfaitement cuit, on le retire et on lève délicatement le couvercle en glissant, pour le détacher, la pointe du couteau dans la rainure; vider l'intérieur de la pâte la moins cuite et renforcer intérieurement les parois avec le restant de la pâte peu cuite, de façon à former une croûte

pouvant contenir des sauces liquides; faire essuyer à la bouche du four et réserver. Mais les meilleurs vol-au-vent sont ceux qui sont garnis et servis aussitôt sortis du four.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de petits vol-au-vent, beaucoup plus faciles à cuire, on peut se dispenser d'ajouter l'*abaisse de pâte à foncer*; celle-ci est ajoutée seulement parce que les grosses pièces sont sujettes à brûler dessous, étant donné la chaleur nécessaire pour faire lever le vol-au-vent. D'ailleurs, quand elle est trop brunie par la chaleur, on la supprime avec le couteau lorsque le vol-au-vent est cuit.

Vol-au-vent à la financière. (*Sauce brune.*) — *Formule 5,499.* — Garnir un vol-au-vent, préparé selon les prescriptions précédentes, avec une garniture à la financière selon la formule 1,741, en ayant soin que la sauce soit exquise. Garnir au moment de servir.

Vol-au-vent à la toulousaine. (*Sauce blanche.*) — *Formule 5,500.* — La croûte du vol-au-vent étant préparée comme il est déjà décrit, on le remplit d'une garniture selon la formule 5,383, liée avec une excellente sauce suprême.

Vol-au-Vent à la Béchamel (*Cuis. de pâtissier*). — *Formule 5,501.* — Préparer une sauce béchamelle (Voir ce mot) bien beurrée; d'autre part faire cuire selon la règle des champignons blancs de Paris; cuire à blanc des ris de veau piqués, et faire pocher une quantité suffisante de quenelles de godiveau. Au moment de servir, couper les champignons en deux ou en quatre selon la grosseur, les ris en escalopes et mettre ces garnitures dans la sauce chaude; faire chauffer la croûte et la garnir; mettre le couvercle et facultativement trois écrevisses troussées dessus. — Les crêtes et les rognons de coq sont facultatifs, on peut même y ajouter de la cervelle de veau coupée en gros dés ou en tranches.

Vol-au-vent de volaille à la parisienne (*Sauce blanche.*) — *Formule 5,502.* — Préparer des ris de veau braisés à blanc comme il est indiqué à la F. 4,741. Faire braiser à blanc une poularde selon la F. 4,516; avec son fond, du jus de champignons frais, cuits selon la règle, procéder à la confection d'une sauce suprême très réduite, d'excellent goût et liée au dernier moment avec beurre fin et jaunes d'œufs.

Mettre cette sauce dans une casserole et y ajouter les ris de veau et les filets de volaille taillés en escalope, les champignons frais coupés en gros quartiers, des quenelles de volaille préparées selon la méthode ordinaire, crêtes et rognons de coq. Faire chauffer la croûte de vol-au-vent préalablement cuite et la garnir du ragoût au moment de servir.

Vol-au-vent de homard à la cardinal (*Sauce rose.*) — *Formule 5,503.* — Préparer une excellente sauce béchamelle, comme il est indiqué au mot *Remarque* de l'article BÉCHAMEL, dans laquelle on aura ajouté les parties crémeuse du coffre de homard, le corail et les œufs, s'il y en a, le tout préalablement pilé au mortier et passé au tamis, du jus de champignons, une pointe de cayenne et quelques tomates fraîches égrenées, s'il n'y avait pas assez de couleur; amener à bon goût, finir avec un morceau de beurre fin et passer par pression la sauce à l'étamine dans une petite casserole. Ajouter à cette sauce des escalopes de homard, des champignons frais, des quenelles de poisson (brochet ou cabillaud), le tout en égales parties; la croûte de vol-au-vent, préparée selon le procédé indiqué plus haut, est garnie chaude au moment de servir.

Vol-au-vent de saumon à la nantuatienne (*Sauce rose.*) — *Formule 5,504.* — Préparer une sauce béchamelle rose, comme il est indiqué dans la formule précédente, en remplaçant les coffres de homard par ceux des écrevisses, pilés, passés au tamis et réduits en coulis; amener la sauce à bon goût et la finir avec un morceau de beurre fin et du beurre d'écrevisse.

Ajouter dans la sauce des morceaux de saumon préalablement cuits en darnes et détachés par feuillets, des champignons frais cuits, taillés en gros quartiers et des queues d'écrevisses entières. Garnir le vol-au-vent chaud au moment de servir et dresser sur le couvercle trois écrevisses troussées pour le présenter aux convives.

Remarque. — La couleur de ces sauces doit être obtenue par le corail et les œufs des crustacés (jamais par le carmin); en cas d'insuffisance, j'ai indiqué la tomate fraîche qui donne une teinte naturelle très appétissante et qui n'a rien de commun avec la couleur du carmin, qui se décèle, surtout à la lumière, par une nuance violacée et qui suffit pour dégoûter à jamais le convive de ces sortes de mets.

VOLNAY (*Vin de*). — Vin de Bourgogne que l'on récolte dans le département de la Côte-d'Or; d'une force alcoolique de seize à dix-sept degrés.

VOLUBILIS, *s. m.* — Nom vulgaire de plusieurs plantes grimpantes telles que le *liseron*, la *belle-de-jour*, etc. ; quelquefois imitées en sucre,



Fig. 1,185. — Volubilis strié.

elles font un très joli ornement. Pour la préparation de ces fleurs en sucre, voir l'article *Belle-de-jour* et *Fleurs en sucre*.

VONGOLI, *s. m.* — Nom italien de la clovisse. A Naples on en fait une soupe, qui est, avec la *pizza* (Voir ce mot), l'un des mets les plus goûtés des Napolitains.

Soupe de vongolis à la napolitaine.— *Formule 5,505.* — Brosser et laver, en les sortant de l'eau cinq douzaines de vongolis, de façon à ce qu'ils soient propres et débarrassés du sable ; les mettre dans une casserole avec poivre, sel et une bouteille de bon vin blanc ; couvercler la casserole et la mettre en plein feu ; aussitôt que les vongolis sont ouverts, verser dans une passoire le contenu de la casserole et recueillir le fumet ; enlever les valves. (A Naples on enlève l'une seulement et on laisse le mollusque adhérer dans l'autre.)

Ciseler deux oignons, deux gousses d'ail, un blanc de poireau ; les faire cuire dans une casserole avec huile d'olive fine ; ajouter la cuisson des vongolis et deux litres de bouillon de poisson (Voir Bouillon et Potage, Form. 4,437); ajouter trois belles tomates bien mûres, pelées, égrenées et émincées, un bouquet de marjolaine, amener à bon goût, ajouter une forte pincée à trois doigts de feuilles de céleri vert hachées; donner quelques minutes d'ébullition, déposer les vongolis dans la soupière et verser le bouillon chaud dessus; accompagner d'une assiettée de petits croûtons de pain frits à l'huile.

VORACE, *s. m.* All. *Gefræssig*; angl. *voracious*; ital. *vorace*; dérivé du latin *voracem*, de *vorare*, dévorer. — Qui dévore, engloutit, mange avec avidité. La voracité est un besoin impérieux, naturel, qui porte l'individu à engloutir une quantité d'aliments pour satisfaire la puissance de ses organes digestifs.

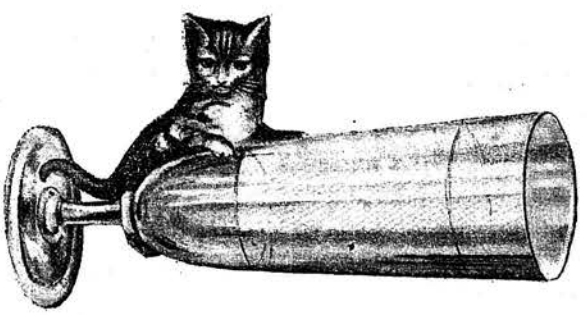
VOSNE (*Vin de*). — Vin de Bourgogne que l'on récolte dans le département de la Côte-d'Or; d'une force alcoolique de 16° environ.

VOUGEOT (*Vin du Clos*). — Vin de Bourgogne rouge de première classe, que l'on récoltait dans le département de la Côte-d'Or; d'une force alcoolique de 17° environ. Dévoré par le phylloxéra.

VOUVRAY (*Vin de*). — On récolte ce vin blanc en Touraine sur le territoire de la commune de ce nom, dans le département d'Indre-et-Loire; d'une force alcoolique d'environ 13°.

VULNÉRAIRE, *adj.* et *subs.* All. *Wunden heilend*, *Wundmittel*; angl. *vulnerary*; ital. et esp. *vulnerario*. — Qui est propre à la guérison des plaies ou des blessures. (Voir Faltrank.)

VULSELLE, *s. f.* — Mollusque acéphale de la mer des Indes, voisin de l'huître; il vit en parasite sur divers animaux marins sur lesquels il adhère fortement.





WAGAMI, *s. m.* — Nom donné par les Japonais au *chou-marin*. (Voir ce mot.)

WAKAKA, *s. m.* — Aliment analeptique, composé de cacao aromatisé de vanille, de sucre, de cannelle, d'ambre gris et d'une matière colorante, le rocou. La poudre de cacao mondé peut remplacer avantageusement ce mélange exotique, fortement vanté par la réclame et dont la qualité la plus certaine est de coûter fort cher.

WASHINGTON, *s. p.* — En l'honneur de George Washington, l'un des fondateurs et le premier président de la république des Etats-Unis, on a dédié différents mets, entre autres la boisson froide suivante :

Washington punch. (*Boisson américaine.*) — *Formule 5,506.* — Employer :

Whisky	décilitres	1
Crème de noyau	—	1/2
Lait frais non écrémé	—	2
Sucre pilé	grammes	15
Glace pilée	cuillerée	1

Procédé. — Mettre dans un très grand verre la glace et le sucre ; ajouter en remuant les autres liquides et servir avec un chalumeau de paille.

WATERFISH, *s. f.* — Altération de deux mots néerlandais réunis : *Water*, eau, et *Visch*, poisson ; *Watervisch* tel qu'on le trouve dans les vieux dictionnaires néerlandais. C'est par empiètement de l'anglais sur le hollandais ou par prononciation vicieuse que l'on a écrit " Waterfisch " au lieu de *Watervisch*, qui, en hollandais, a le sens de *poisson d'eau douce*, par opposition à *Zeevisch*, poisson de mer. — Eau de poisson réduite. — Sorte de sauce très usitée en Hollande, composée de légumes et de bouillon de poissons. Ce mode de préparation est surtout appliqué à la perche. (Voir ce mot.)

Sauce Watervisch primitive. — *Formule 5,507.* — Tailler en julienne fine : racine de persil, rouge de carottes, tête de céleri, zeste de bigarade, blanc de poireau ; blanchir ces légumes à l'eau bouillante, les rafraîchir, les mettre dans une petite casserole avec du court-bouillon de poisson et les faire tomber à glace ; au moment de servir, ajouter dans cette casserole un beurre fondu avec persil, poivre, muscade et jus de citron.

Le poisson étant cuit au court-bouillon, on le

dresse sur un plat chaud, on l'arrose d'un peu de cette sauce et on envoie le surplus à part. — Telle était la vraie sauce *Watervisch*.

Voici maintenant les sauces modifiées avec la terminaison anglaise de *fish*, substituant le *visch* néerlandais.

Sauce Waterfish. — *Formule 5,508.* — Couper en julienne le rouge d'une carotte, le blanc d'un poireau, quantité relative de racine de persil; faire cuire ces légumes dans du beurre à l'étouffée; les mouiller avec un peu de court-bouillon de poisson et faire réduire à glace.

D'autre part, faire cuire à blanc un peu de farine et la mouiller avec un court-bouillon de poisson décrit à l'article PERCHE, F. 4,112; faire réduire la sauce; lier avec un ou deux jaunes d'œufs, beurre fin, jus de citron. La sauce étant de bon goût, la passer à l'étamine par pression; y ajouter la julienne de légumes.

Cette sauce accompagne généralement les poissons d'eau douce cuits au court-bouillon, notamment les perches.

Remarque. — Dans la cuisine ménagère, pour éviter d'employer deux casseroles, on met la julienne de légumes dans une casserole avec du beurre; on ajoute un peu de farine, on fait cuire le tout doucement sans laisser pincer et on mouille avec le court-bouillon de poisson ou *Waterfish*. On achève avec du beurre fin et jus de citron. Dans ce cas, cette sauce ne peut être passée.

Sauce waterfish froide. — *Formule 5,509.* — Lorsqu'il reste du poisson cuit au court-bouillon, soit qu'on veuille servir du poisson à l'état froid, on peut le préparer de la façon suivante :

Cuire le poisson au court-bouillon ou *waterfish*, selon la F. 4.112, en ayant soin qu'il y ait juste la quantité de bouillon nécessaire pour couvrir le poisson seulement de façon à l'obtenir très concentré et gélatineux. Prendre un peu de ce court-bouillon, y ajouter une ou deux feuilles de gélatine, le clarifier, de façon à obtenir une bonne gelée limpide.

D'autre part, tailler en julienne fine : tête de céleri, rouge de carottes, racines de persil, zeste de bigarade; faire cuire à l'eau bouillante, bien égoutter et mettre le tout dans la gelée limpide; ajouter également des câpres non-pareilles, des piments émincés sans graines et des cornichons taillés en filets; égoutter le poisson qui aura refroidi dans le court-bouillon; l'éponger avec un linge et le dresser symétriquement sur un grand plat long; le décorer avec des filets d'anchois, en le garnissant avec la julienne de légumes. Lorsque la gelée sera mi-prise, y ajouter un peu de persil haché et glacer doucement le poisson avec la gelée en lieu froid. Servir à part une sauce rémoulade.

WATERIE, *s. f.* Pron. *oua-te-rie*. De *water*, eau. — Nom, dans la Flandre française, d'une sorte de mets composé de fèves et de pois, cuits avec de l'eau, condimentés et réduits en purée.

WATERZOOI, *s. f.* — De *Water*, eau, et *Zooi*, mot flamand dérivé du verbe radical *Zieden*, racine *Zood*. Toutes les autres formes terminées par *zoei*, *zoie*, pour *waterzoo* ou *waterzooi*, sont vicieuses.

M. Doms, l'éminent professeur de littérature néerlandaise à l'Athénée de Bruxelles, dans une intéressante communication faite au journal *La Cuisine* de cette ville, dit : « Que le radical primitif est *waterzode*, d'où proviennent les diminutifs *waterzootje*, *waterzooitje* surtout usités en Hollande et en Zélande. *Zoo*, *Zooi*, issu de *Zode*, est un mot essentiellement flamand, dérivé du verbe radical *zieden;* imparfait, *zood;* participe, *gezoden :* bouillir, mijoter, réduire. »

En flamand, le mot *zode* a différentes significations, mais le sens le plus précis désigne l'ensemble du poisson cuit en une seule fois dans son propre jus, tel que la bouillabaisse, et sans l'intervention d'une sauce à part. La Waterzooi est donc dans l'acception du mot une sorte de matelote ou bouillabaisse réduite.

Mais, par extension, on a aussi fait des *Waterzooi de Poulets*; bien à tort, puisque cette expression désigne essentiellement du poisson.

M. Doms ajoute que les vrais amateurs de *waterzooi* emploient différentes espèces de poissons de rivières et jettent le tout dans du bon bouillon de bœuf soigneusement dégraissé, après cuisson réduite.

Waterzooi. (*Cuis. flamande*). — *Formule 5,510.* — Choisir : anguille, brochet, carpe, barbeau et notamment la perche qui est particulièrement bonne pour ce mets. Tous ces poissons doivent sortir de l'eau; on les habille et on en retire les têtes et les queues pour en faire un excellent bouillon de poisson; pour cela on fait revenir dans une casserole avec du beurre, des oignons, carottes, céleris, racine de persil, une gousse d'ail, poivre blanc concassé, feuille de laurier, thym, clou de girofle. Ajouter les têtes et les queues de poisson et mouiller avec moitié eau et moitié vin blanc, de façon à couvrir le poisson; soumettre à l'ébullition, écumer, saler et faire cuire doucement

pendant une heure, de façon à obtenir un bouillon très concentré.

Couper les poissons par tronçons réguliers, les déposer dans une casserole, y passer dessus le bouillon à la serviette ; placer la casserole en plein feu et faire cuire vivement pendant un petit quart d'heure. Amener à bon goût et s'assurer que tout le poisson est cuit sans être défait ; ajouter un fort morceau de beurre fin et au besoin une biscotte broyée pour lier la sauce ; dresser dans un légumier, timbale ou soupière évasée. Servir séparément des tartines de pain au beurre. — Les bons Flamands arrosent cela avec un moos de *blonde des Flandres* ou d'un moos de *Lambic*.

Remarque. — La sauce doit être onctueuse, réduite et liée ; l'adjonction de la biscotte est un artifice qui ne se pratique qu'en cas d'insuccès et discrètement ; l'art de réussir la Waterzooi consiste précisément à l'obtenir suffisamment réduite pour se dispenser de la lier. Il faut aussi avoir soin, dans le choix du poisson, qu'il soit d'une égale tendreté afin qu'il soit cuit en même temps ; s'il y en avait de beaucoup plus longs à cuire il faudrait les soumettre à l'ébullition quelques instants auparavant.

C'est surtout à Gand que l'on prépare très bien la Waterzooi, et ses environs, où il y a des auberges, sises aux bords des rivières, qui s'en font une spécialité, étant placées pour avoir de bons poissons toujours vivants, première condition de réussite.

Waterzooi de volaille. (*Méthode bruxelloise.*) — *Formule 5,511.* — Mettre dans une casserole un jarret de veau coupé en morceaux avec autant de poulets de grain, poules ou poulardes que l'on veut mettre en *Waterzooi*. Couvrir d'eau et soumettre à l'ébullition ; écumer, saler et garnir d'un oignon clouté de deux clous de girofle, d'un bouquet de blanc de poireau, feuille de laurier, tigelle de thym, persil, une gousse d'ail, le tout ficelé ensemble. D'autre part, émincer ou tailler en julienne une petite tête de céleri et le faire cuire au beurre à l'étouffée. Pendant ce temps, faire cuire à blanc un peu de farine avec du beurre fin et mouiller avec le bouillon de la Waterzooi, de façon à faire une sauce un peu claire et suffisante pour saucer la volaille. Quand la volaille est parfaitement cuite, la couper en morceaux, enlever la peau des volailles, les dresser en timbale ; finir la sauce avec muscade râpée, pointe de Cayenne et lier avec beurre fin et jaunes d'œufs frais ; la passer par pression à l'étamine ; ajouter le céleri, saucer la volaille, papilloter les pilons et servir chaud. Accompagner la Waterzooi d'une ou deux assiettées de tartines de pain beurrées. (Communiquées par François Huygen. — Bruxelles.)

Waterzooi de poulet à la Louvanienne. (*Cuis. brabançonne.*) — *Formule 5,512.* — Voici maintenant la Waterzooi de poulet que me communique, de Louvain, M. Nicolas Eiselen :

Faire un bon bouillon avec un jarret de veau, poivre, sel, légumes de pot-au-feu et trois litres d'eau, en le laissant mijoter pendant une heure. Passer le bouillon à la serviette ; le mettre dans une casserole avec deux poulets de Bruxelles, ou de grain bien gras, découpés chacun en six morceaux, et faire réduire vivement jusqu'à ce que le poulet soit tendre, ce qui doit concorder avec la réduction en gelée de la cuisson. Dresser le poulet dans deux timbales ou légumiers avec couvercle ; finir le fond avec une pointe de piment de Cayenne, de noix muscade râpée et beurre fin et passer à la serviette ; ajouter la réduction sur les poulets ; papilloter les pilons et servir très chaud, accompagné de deux assiettées de pain beurré.

WEEDDING CAKE, *s. m.* — Mots anglais : *Weedding*, mariage, et *Cake*, gâteau ; gâteau de mariage. — Gâteau richement décoré ou pièce montée du milieu de table d'un repas de noces.

En Angleterre ce gâteau joue un rôle considérable dans le cérémonial d'une noce ; pauvre ou riche, artisan ou lord, croiraient manquer à la plus simple notion de convenance s'ils n'avaient pour ce jour un *Weedding Cake* en rapport avec leur rang ou leur fortune. « A la fin du déjeuner, après les toasts de rigueur, dit notre collègue Alfred Suzanne, le Weedding Cake est découpé de la main de la nouvelle épousée, qui en offre une tranche à chaque convive. Puis, le lendemain de la cérémonie, le reste du gâteau est divisé en une infinité de parts, qui sont envoyées par la poste, dans d'élégantes petites boîtes, à tous les parents et amis qui n'assistaient pas au repas de noces. Une omission dans cette distribution est considérée comme un manque d'égards envers les intéressés. Les jeunes *miss* superstitieuses attachent une grande importance à ce petit morceau de gâteau de mariage, qu'elles conservent religieusement pour le placer sous leur traversin, avec la conviction qu'elles verront en rêve l'image de celui qui devra un jour leur offrir l'anneau nuptial. »

Il y a quelques années au moment où j'écris, lors du mariage du prince Waldemar de Danemark (frère de la princesse de Galles) avec la princesse française Marie d'Orléans, il fut commandé à Londres,

par la Maison d'Orléans, pour être transporté à Eu, où avait lieu le repas de noces, douze énormes *Weedding Cake*, au prix de 50 livres sterling pièce (1,250 fr.), soit pour la somme rondelette de 600 liv. st. (15,000 fr.). Le poids total de ces gâteaux était d'une tonne, 1,000 kilogrammes. Voilà un dessert qui fait honneur aux favorisés de la fortune. Mais, d'après M. Suzanne, le plus gros Plum Cake ou *Weedding Cake* qui ait été fait est celui qui fut présenté à la reine Victoria lors de son jubilé. Ce gâteau gigantesque, qui figura sur la table royale, avait trois mètres de circonférence et deux mètres cinquante centimètres de haut, y compris la pièce montée ou ornementation qui surmontait le gâteau proprement dit.

Ce gâteau à base de pâte à *Plum Cake* se sert aussi à l'occasion des repas de baptême; il change alors de nom et on l'appelle *Christening Cake*. Mais quel que soit le cas pour lequel il se prépare, et qu'il prenne le nom de Christening ou de Weedding Cake, le gâteau reste le même; le décor seul varie sur ce gâteau. On dresse un temple ou pavillon à colonnades, qui sera garni de petits anges ou bonshommes dans le *Christening Cake*, tandis que le *Weedding Cake* sera largement embelli de boutons de fleurs d'oranger, d'amours et de colombes se becquetant. L'armoirie de famille, lorsqu'il s'agit de baptêmes ou de mariages de distinction, est une attention toujours bien accueillie par les intéressés.

Wedding-cake *(Pâtisserie anglaise). — Formule 5,513.* — Employer :

Farine	grammes	800
Beurre fin	—	500
Sucre en poudre	—	400
Raisins de Corinthe	—	300
Raisins de Smyrne	—	300
Raisins de Malaga	—	300
Cédrat et orangeat coupés en dés.	—	200
Amandes douces mondées et hachées	—	200
Cannelle en poudre	—	20
Sel fin	—	25
Œufs frais	nombre	10
Zeste râpé de citron	—	1
Cognac ou rhum	décilitres	2

Procédé. — Mettre le beurre et le sucre dans une bassine placée au-dessus d'un récipient contenant de l'eau chaude; le travailler à la spatule de façon à en faire une masse molle et homogène, y incorporer alors les œufs un à un en battant avec le fouet, de façon à obtenir une pâte légère et levée; ajouter alors la farine en pluie, le sel, les amandes hachées, les raisins de Malaga épépinés, ceux de Corinthe et de Smyrne épluchés, le citronnat, l'orangeat, le zeste de citron, tous ces fruits préalablement ramollis dans un peu de sirop; la cannelle, le cognac ou le rhum; travailler à la spatule de façon à bien mélanger.

Beurrer un moule à *Weedding Cake*, qui est de forme cylindrique plus ou moins grand; le chemiser de papier blanc également beurré; emplir le moule avec la pâte et le cuire à bon four. Le temps de la cuisson varie, selon la grosseur, d'une heure à trois heures. Lorsqu'il est cuit, on le laisse refroidir sur une grille pendant vingt-quatre heures au moins; on ôte le papier, on le pare, et on l'enduit d'une forte couche de pâte à macarons préparée selon la F. 3,047, en la lissant avec la lame du couteau; on le met un peu à l'étuve pour cuire et sécher la pâte à macarons; le glacer ensuite en le recouvrant d'une couche de glace royale très ferme et blanche, et la laisser sécher; poser le gâteau sur un socle en pâte sèche, pâte d'amande ou pastillage, selon qu'on veut le faire plus ou moins haut. Décorer le *Weedding Cake* avec de la glace royale de couleur tendre, en faisant ressortir autant que possible par des sujets ou écussons le symbole du cérémonial, car c'est ici que l'artiste pourra donner essor à ses capacités artistiques.

WELSH RABBIT *s. m.* Altération de trois autres mots anglais: *Welsh rare bit*, morceau de choix gallois; mais la malveillance anglaise, mettant à profit la similitude de consonnance, en a fait, par la réunion de deux autres mots qui ont un sens de mépris à l'égard des Français, de *Velche*, mot injurieux que les peuplades barbares du Nord donnaient aux peuples de race latine, et *Rabbit*, lapin; *Velche rabbit*, lapin gaulois. — Tranche de pain grillée, beurrée, recouverte d'une fondue au fromage de *Chester* ou de *Gloucester*.

Welsh rabbit. *(Cuis. anglaise.) — Formule 5,514.* — Couper en petits morceaux 250 grammes de fromage de Gloucester, le mettre dans une petite casserole avec un décilitre d'*Ale*, un peu de moutarde anglaise et une pointe de piment en poudre; faire chauffer la fondue sur le feu, la remuer. D'autre part faire griller une tranche de pain de mie, la beurrer et y couler dessus une forte couche de fondue. Couper la tranche de pain en quatre, la servir aussitôt sur un plat chaud.

Welsh rabbit à la crème. *(Cuis. anglaise.) — Formule 5,515.* — Procéder exactement comme il est prescrit ci-dessus, en remplaçant l'*Ale* par de la crème; ajouter un peu de sel, du poivre blanc frais moulu et du poivre de Cayenne.

Welsh rabbit au porter. (Voir la for. 1,978.)

WESTPHALIE. — Contrée d'Allemagne, dont la principale ville est Cassel. — Depuis 1807, époque où ce petit royaume appartenait à la France, plusieurs mets à la Westphalienne ont été vulgarisés et perfectionnés par les auteurs culinaires.

Gâteau à la westphalienne. *(Entremets froids.)* — *Formule 5,516.* — Employer :

Mie de pain pumpernikel, (Voir ce mot) séchée, pulvérisée et passée à la passoire	grammes	200
Sucre en poudre	—	500
Amandes mondées	—	400
Orangeat et citronnat confits	—	150
Sel fin	—	5
Fécule	—	15
Cannelle en poudre	—	10
Girofle et muscade en poudre	—	8
Zeste d'orange et citron, de chaque	—	1
Œufs	nombre	24

Procédé. — Travailler dans une terrine les jaunes d'œufs avec le sucre, le sel, les zestes jusqu'à ce que la masse devienne blanche et homogène ; ajouter alors les amandes pilées au mortier avec trois blancs d'œuf et passées au tamis de métal, les fruits hachés et ramollis dans un sirop ; la cannelle, la muscade et le clou de girofle en poudre, la mie de pain et la fécule. Battre les blancs en neige et les incorporer en dernier lieu avec les précautions d'usage.

Coucher l'appareil dans un grand plafond beurré et faire cuire à four modéré ; démouler le biscuit sur une plaque et le laisser refroidir ; y tailler alors trois ou quatre rondelles, selon la hauteur qu'on veut donner au gâteau ; les vider au centre avec un moule à petits pâtés en conservant une rondelle seulement entière ; masquer copieusement chaque abaisse dessus et intérieurement d'une forte couche de marmelade d'abricots ; superposer les rondelles sur l'abaisse entière ; glacer le gâteau au chocolat très brillant, le faire sécher une minute à l'étuve, le décorer à la glace royale et emplir le puits avec un appareil de noix pilées passées au tamis de métal et mélangées avec une crème chantilly à la vanille.

Timbale de pommes à la westphalienne. — *Formule 5,517.* — Préparer 800 grammes de mie de pain noir *pumpernikel* (Voir ce mot) broyée au torchon et passée à la passoire ; la faire dessécher un peu sur le feu en remuant dans une petite casserole avec beurre, dix à quinze grammes de cannelle, girofle et muscade en poudre ; exprimer le beurre ; ajouter un peu de cognac ou vin de Madère pour ramollir très peu. Retirer du feu et ajouter un blanc d'œuf ; travailler l'appareil, de façon à ce qu'il ait une consistance de pâte ferme.

Beurrer un moule à timbale uni ; le chemiser intérieurement d'une couche de cet appareil forte d'un centimètre et demi en appuyant régulièrement contre les parois ; emplir le centre avec une marmelade de pommes sautées à la minute, selon la F. 4,280, en la tenant un peu ferme ; recouvrir les pommes d'une couche de l'appareil et faire cuire sur plafond ou tourtière à four chaud pour saisir la croûte. En sortant du four dégager les parois avec une fine lame de couteau et renverser la timbale sur un plat chaud ; saupoudrer de sucre fin et servir.

Remarque. — Une autre méthode pour faire cette croûte consiste à préparer la mie de pain *pumpernikel*, à la sécher, en la faisant mélanger avec les épices et à beurrer le moule à timbale ; le paner avec cette mie ; le passer à l'œuf battu et le repasser à la mie de pain et ainsi de suite jusqu'à ce que la croûte soit suffisamment forte ; on remplit alors avec la marmelade de pommes que l'on recouvre d'une rondelle de pain *pumpernikel* et qu'on fait cuire selon le procédé ordinaire. L'une et l'autre de ces méthodes sont bonnes. Toutefois, on choisira celle dont la croûte offre le plus de solidité, là étant la seule difficulté de cet entremets.

Sandwich à la wesphalienne. — Voir SANDWICH.

WHISKY, *s. m.* — All. *Kornbranntwein* ; angl. *Whisky* ; ital. *acquavite di grang.* — Mot anglais par lequel on désigne l'eau-de-vie obtenue par distillation de la drèche, de l'orge pur ou du seigle. Le whisky ordinaire contient de 60 à 75 degrés d'alcool. En Angleterre, on distingue deux sortes de whisky ou *whiskey* : celui provenant de l'Irlande, *irish whisky*, et celui d'Écosse, *scotch whisky*, qui se distingue par un goût de fumée très prononcé. Malgré ce défaut, ce dernier semble préféré à cause de la seule aversion que l'anglais a contre le peuple irlandais, et qui se caractérise par l'appellation significative de *fenians whisky*.

Whisky daisy. *(Boisson glacée.)* — *Formule 5,518.* — Qui signifie *Whisky à la pâquerette.*

Procédé. — Mélanger dans un bol ou *shaker* du whisky, sirop de gomme, sirop d'orgeat, jus d'un demi-citron et de la glace pilée ; puis passer le liquide dans un grand verre que l'on remplit avec du *soda-water*, eau de seltz.

Cordial de Whisky. — Voir CORDIAL.

Punch au Whisky. — V. PUNCH, F. 4,634.

WILLIAMS, *s. f.* — Nom d'une de nos meilleures et de nos plus belles variétés de poires fondantes ; sa chair juteuse, sucrée, est fortement musquée. Elle mûrit en septembre.

WILTSHIRE. (*Géogr. gastr.*) — En Angleterre, le comté de Wiltshire est renommé pour son lard fumé.

WHITE BAIT, *s. m.* — De deux mots anglais : *white*, blanc, et *bait*, appât. — En Angleterre, on a donné ce nom, au figuré, à un petit poisson qui n'est autre que le *coregonus albus*, ayant beaucoup d'analogie avec l'éperlan. Appelé *ianchetti* en Italie, *poutin* à Nice ; le dictionnaire anglais-français le traduit par *blanchaille*. Ce poisson est connu dans l'Amérique du Nord, notamment au Canada, où on en fait une pêche considérable sous le nom de *White fish*, poisson blanc. D'une grande délicatesse, d'un blanc fragile, délicat et diaphane ; son altérabilité est extrême.

Le white bait, que l'on pêche dans la Tamise, près de Greenwich, ville d'Angleterre, possède une réputation séculaire. Chaque année, à Londres, à l'ouverture du Parlement, les députés et ministres de la reine se rendent à *Greenwich*, où il leur est offert un grand dîner officiel, sur le menu duquel figure invariablement le potage tortue et l'indispensable *white bait*, qui a, paraît-il, la faculté d'exalter l'éloquence des lords.

White bait frits. — *Formule 5,519.* — Aussitôt pêché, et pendant qu'il sautille encore, le poisson est égoutté sur un tamis ; on le prend par parties et on le roule sur un grand plafond, dans une quantité suffisante de farine, de façon à ce qu'il ne se colle pas. On met le poisson dans un panier à friture, on l'agite pour faire tomber l'excédent de farine et on le plonge pendant deux ou trois minutes dans une friture neuve très chaude ; on l'égoutte, on le saupoudre avec sel fin ; on le dresse sur une serviette chaude posée sur un plat, on le garnit de quartiers de citron et de persil frit. Aussitôt ce premier plat servi, on le fait suivre d'un second appelé *devilled white bait*, white bait à la diable, saupoudré de sel fin et de poivre de Cayenne mélangés.

Remarque. — La qualité essentielle d'un plat de white bait consiste à le servir très croustillant mais blanc ; pour arriver à ce résultat, trois conditions essentielles y concourent : la fraîcheur du poisson, la qualité, la chaleur de la friture et le soin de n'en frire qu'une petite quantité à la fois.

WINDSOR. — On a donné à divers mets le nom de cette ville, résidence d'été des souverains, qui est située sur la rive droite de la Tamise.

Potage Windsor. — Voir POTAGES MIXTES.

Canapés de volaille à la Windsor. (*Hors-d'œuvre froid.*) — *Formule 5,520.* — Employer :

Filets de poulet froid	grammes	300
Jambon *Genuine* cru, sans couenne	—	200
Langue écarlate	—	150
Fromage de Chester râpé	—	150
Moutarde anglaise	—	15

Poivre, sel, cayenne.

Procédé. — Supprimer la peau du poulet ; hacher les viandes et les piler au mortier avec les assaisonnements, de façon à former une pâte homogène et de bon goût.

Faire frire au beurre des tranches de pain de mie, taillées très régulièrement ovales ; lorsqu'elles sont froides, les farcir en dôme avec l'appareil préparé en lissant avec la lame du couteau ; les décorer avec câpres, cornichons, piments, truffes et blancs d'œufs durs. Dresser sur serviette à franges.

Filets de turbot à la Windsor. — *Formule 5,521.* — Faire une entaille sur toute la longueur de la grande arête d'un turbot du côté blanc, en suivant près des arêtes de façon à détacher les chairs ou filets d'un seul morceau et en supprimer alors la peau ; tailler des escalopes d'une égale grandeur, les aplatir légèrement avec l'abatte mouillée, les parer régulièrement, les assaisonner de sel et poivre blanc frais moulu ; les coucher les uns à côté des autres dans un plafond copieusement beurré ; faire couler dessus le jus d'un citron et les arroser d'un peu de beurre frais légèrement fondu. Les saupoudrer copieusement de chapelure et faire cuire au four chaud pendant dix à quinze minutes. Les dresser à plat sur un plat long, de façon à y conserver la chapelure ; les arroser avec un peu de beurre du plafond et servir à part une sauce *à l'italienne* ou *à la provençale*.

Pouding à la Windsor. — *Formule 5,522.* — En substituant à de la mie de pain noir (*pumpernikel*) de la chapelure ordinaire et en procédant exactement comme il est indiqué pour la *timbale à la westphalienne* (Voir WESTPHALIE), on obtient le pouding qu'on a dénommé *à la Windsor*.

WITLOOF, *s. m.* — Nom flamand de la chicorée scarole, étiolée par la méthode belge, qui consiste à la cultiver, à demi ensevelie en cave

obscure; aussi appelée barbe-de-bouc ou *verbeterde hof suikery*, chicorée de cour améliorée.

C'est surtout la Belgique qui en approvisionne nos marchés. Il est regrettable pour la gastronomie française que ce végétal ne soit l'objet d'une importante culture.

HYGIÈNE. — La fragrance des propriétés de la chicorée, atténuée par l'étiolement, fait justement de l'endive un légume herbacé d'hiver, le plus salutaire et le plus exquis, dont les propriétés analeptiques dépassent de beaucoup celles des asperges qui se payent des prix fabuleux. Préparée à l'étouffée au beurre, elle conserve un léger goût d'amertume qui la rend apéritive; elle peut avantageusement être ordonnée aux malades pour combattre l'anorexie et la constipation.



Fig. 1,188. *Witloof* ou Endive de Bruxelles

USAGE CULINAIRE. — Pour conserver à l'endive tous les principes de sa succulence, quel que soit le mode de préparation qu'on lui fait subir, elle doit être lavée sans être blanchie. Son eau ou suc extractif contenu dans les tissus doit suffire pour fournir à la coction l'humidité ou le jus nécessaire. Indépendamment des formules décrites à l'article ENDIVE et BARBE-DE-CAPUCIN, on peut préparer l'endive ou *Witloof* par les méthodes suivantes :

Endives au gratin. (*Cuis. ménagère.*) — *Formule 5,523.* — Eplucher les endives ou witloof, les essuyer avec un linge propre et les émincer grossièrement pour faciliter le service. Beurrer copieusement un plat long et creux en terre vernissée allant au four; y coucher les endives faire couler dessus un jus de citron, couvrir d'un papier beurré et glisser au four. Laisser cuire à l'étouffée jusqu'à ce qu'elles aient rendu un peu leur eau. Saupoudrer alors copieusement d'une forte couche de gruyère râpé dans lequel on aura mis un peu de muscade poudrer de chapelure, mettre dessus de petits morceaux de beurre fin et faire gratiner au four à découvert.

Remarque. — Dans la haute cuisine, la première opération se fait dans un plafond ou dans une petite braisière, on les glisse au four pour les faire cuire à l'étouffée, on les transvase ensuite sur un plat d'argent pour les faire gratiner avec fromage, chapelure et beurre.

Endives à la maître d'hôtel (*Haute cuisine.*) — *Formule 5,524.* — Essuyer les endives, les couper par le milieu en long, les saupoudrer de poivre, sel, muscade rapée et faire couler dessus le jus d'un citron; les faire cuire lentement à l'étouffée dans un sautoir copieusement beurré et couverclé. Lorsqu'elles sont parfaitement cuites et le jus réduit, les dresser à l'aide de l'écumoir dans un légumier, mettre dans le sautoir un bon morceau de glace de viande, un égal volume de beurre à la maître d'hôtel, faire fondre et couler sur les endives.

Remarque. — Les endives ainsi braisées, on peut déglacer le sautoir avec de la sauce béchamelle fraîche, épaisse et beurrée, ce qui constituera les *endives à la crème*; dans cet état, elles peuvent être dressées sur un plat d'argent, saupoudrées de fromage, de chapelure, de petits morceaux de beurre et gratinées; on les dénommera alors *endives à la crème gratinées.*

Endives en salade. — *Formule 5,525.* — Nettoyer, essuyer avec un linge les endives et les couper par tronçons de quatre à cinq centimètres; procéder à l'assaisonnement comme pour une salade ordinaire, en n'y mettant que des fines herbes, mais pas de moutarde, dont la causticité annihilerait la suave délicatesse de l'endive; l'emploi de la bonne qualité de l'huile doit être rigoureusement observé. Cette salade est exquise.

Soufflé d'endives. — Voir SOUFFLÉ.

WORONZOOF. — En l'honneur de l'illustre famille russe de ce nom, on a ainsi dénommé différents mets.

Potage à la Woronzoff. — *Formule 5,526.* — Faire cuire à blanc un peu de farine avec un oignon ciselé; mouiller avec trois litres de bouillon ou de consommé et un demi-litre de jus d'agourci, ajouter une quantité relative d'abatis de volaille et 150 grammes de poitrine de porc dessalée et coupée en dés, un appareil mirepoix cuit à blanc et laisser cuire doucement pendant deux heures au moins.

Sortir les abatis, choisir les plus beaux morceaux, les parer et les couper par tronçons d'égale grosseur et les déposer dans une casserole avec une julienne composée de rouge de carotte, de céleri et de racines de persil cuits séparément. Dégraisser et passer le potage à l'étamine, l'ajouter à la casserole des abatis et soumettre à l'ébullition.

D'autre part, on aura préparé deux douzaines de

petites ravioles, une quantité relative d'agourcis cuits coupés en losanges, de foies de dindes blanchis, le tout déposé dans la soupière; lier le potage avec de la crème aigre passée au tamis, le verser bouillant dans la soupière et servir.

Grenadins de poisson à la Woronzoff. — *Formule 5,527.* — On se sert généralement, pour cette préparation, de sterlet, de turbot ou de brochet, enfin de tout poisson à chair blanche et ferme.

Pour un service de dix à douze personnes, on lève seize escalopes de poisson légèrement aplaties, parées très régulièrement en cœur; on pique alors au lard fin, d'un côté seulement, huit grenadins et les huit autres avec des truffes. Beurrer un sautoir, les coucher dedans en laissant en haut le côté piqué, les mouiller légèrement avec un fumet de poisson au jus de champignons; mettre le sautoir en plein feu pour le mettre en ébullition; couvrir et faire pocher au four cinq minutes.

D'autre part, préparer dans un moule à bordure un appareil de pain à la reine décoré aux truffes. Le faire pocher, le renverser sur un plat rond et dresser dessus les grenadins en alternant les couleurs piquées. Lier le fond du sautoir avec beurre, jus de citron, jaunes d'œufs et un peu de carik; passer à l'étamine dans une casserole où l'on aura déposé des foies de lottes, cuits et coupés en morceaux. Remplir le puits avec le ragoût et envoyer le surplus à part.

X

XANTHE, *s. m.* — Genre de crustacés de l'ordre des décapodes, qui ressemblent aux crabes, à carapace brun jaunâtre, de cinq à six centimètres, à pattes noires; on les trouve sur les côtes de France. Même préparation culinaire que le crabe.

XÉRÈS (*Vin de*). — Se prononce *Ké-rèss.* — Vin excellent que l'on récolte en Espagne aux environs de Xérès de la *frontera.* C'est un des vins blancs secs des plus appréciés; il réussit surtout pour les préparations culinaires. C'est le vin qui sert à la préparation des vins dits de *Madère.* (Voir ce mot.)

XÉROPHAGIE, *s. f.* — All. *Xérophagie;* angl. *xérophagy*; ital. et esp. *xérophagia.* De *xéros,* sec, et *phagein* manger. — Usage exclusif d'aliments secs : viande séchée et fumée, poissons boucanés, légumes et fruits secs. Ce régime exclusif est en général malsain, exception faite pour ce qui concerne les fruits.

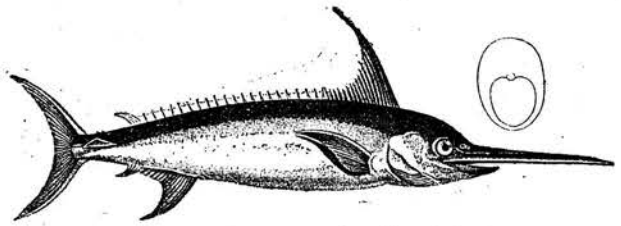


Fig. 1,189.— Xiphias ou espadon. (*Vue de la darne.*)

XIPHIAS, *s. m.* — Nom scientifique de l'espadon, aussi appelé *épée de mer.* Il subit les mêmes préparations culinaires que le *sterlet* et l'*esturgeon.*

XOCOATA, *s. f.* — Au Mexique on appelle ainsi une boisson rafraîchissante et acidule faite avec du maïs. Les grains étant préalablement trempés, puis cuits et écrasés, on ajoute ensuite la quantité d'eau nécessaire et on laisse macérer vingt-quatre heures; elle a alors acquis ce goût aigrelet si recherché des Mexicains; on la décante et on la réserve en tonnelet.

XYLOCARPE, *s. m.* — Arbre de l'Inde dont le fruit, dur et ligneux, contient une substance alimentaire analogue au sagou et qui sert aux mêmes usages culinaires.

XYLOPIE, *s. f.* — Genre de plantes de la famille des Anonacées, comprenant une dizaine d'espèces. Les fruits de saveur aromatique et piquante de celle qui nous occupe ici, la *xylopia grandiflora,* sont employés comme condiment à la Guyane et au Brésil. On les cueille avant maturité et on les réduit en poudre comme le poivre.

Y

YACK ou **YAK**, *s. m.* — Aussi appelé *buffle à queue de cheval*; espèce du genre bœuf, remarquable par une longue et abondante toison, et originaire des montagnes de l'Himalaya. Même préparation culinaire que le bœuf.



Fig. 1,191. — Yack d'Amérique.

YACOU, *s. m.* — Oiseau gallinacé aussi appelé *pénélope*, qui habite l'Amérique méridionale; il est surtout remarquable par sa queue large et longue et par une huppe souvent très brillante; ses mœurs se rapprochent beaucoup de celles du faisan, dont sa chair a le goût et subit les mêmes préparations culinaires.

YA-LANE, *s. m.* — D'après le docteur Aulagnier l'*Ya-lane* est un des plus beaux arbres à fleurs des jardins de la Chine; ses feuilles ne poussent que quand les fleurs sont écloses. L'arbre en fleurs répand au loin l'odeur la plus suave; il a l'aspect d'un marronnier arrondi; son front oblong est vert d'abord, puis devient rouge à sa maturité. On confit au vinaigre et au gingembre les boutons avant leur éclosion et on s'en sert pour assaisonner le riz.

YSARD, *s. m.* — Nom que l'on donne au chamois dans les Pyrénées. Pour le traitement culinaire, voir CHEVREUIL.

YARMOUTH. (*Géogr. gastr.*) — Ville d'Angleterre, du comté de Norfolk, renommée pour ses harengs fumés.

YORK. (*Géogr. gastr.*) — Ville d'Angleterre, chef-lieu de comté, renommée pour ses *jambons* et ses *biscuits*. (Voir ces mots.) On lui doit également le pouding suivant, sorte de galette assez lourde qui, dans cette contrée, est l'accompagnement indispensable du *roastbeef*.

Yorkshire pudding. (*Pouding du comté d'York.*) — *Formule 5,528.* — Employer :

Farine fine tamisée	grammes	250
Sel fin	—	12
Mixed spices	—	8
Œufs	nombre	5
Lait	décilitres	3

Procédé. — Délayer d'abord la farine avec le lait, et ajouter, en battant le sel, les épices et les œufs.

La cuisson. — A l'origine, cette pâte se faisait cuire dans la lèchefrite très chaude, sous le rosbif à la broche; mais depuis longtemps déjà et surtout depuis que l'on cuit plutôt le rosbif au gaz ou au four, on fait cuire cette pâte dans un plat à tarte, dans lequel on a fait fondre de la graisse de rosbif rôti. Lorsque la graisse est très chaude, on y verse la pâte et on la fait cuire au four. Mais le mode le plus convenable est de la cuire dans un sautoir, toujours dans de la graisse de rosbif très chaude; de cette façon, le pouding est uniforme; lorsqu'il est cuit, et seulement au moment de servir, lorsque le rosbif est découpé, on renverse le sautoir sur un plafond, pour découper le pouding par morceaux carrés très réguliers et on les envoie très chauds. On peut aussi cuire cette pâte dans des petits moules à tartelettes que l'on remplit aux deux tiers et dans lesquels on a fait chauffer de la graisse de rosbif.

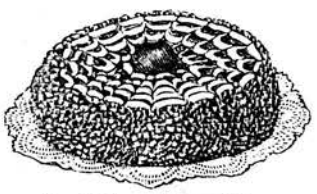
YVORNE *(Vin d')*. — Cru renommé du vin blanc de la côte d'Yvorne, située sur la rive droite du lac Léman, dans le canton de Vaud, Suisse.



ZABAJONE, *s. m.* (Se pron. *zaba-yone.*) — Nom italien du sabayon. (Voir ce mot.)

ZAÏRE *s. m.* — A la mémoire de la célèbre tragédie de Voltaire je dédie ce gâteau.

Gâteau Zaïre (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 5,529.* — Préparer une pâte génoise fondante selon la formule 2,241 (3e vol.). La faire cuire dans un moule à biscuit ; la faire refroidir ; la diviser en trois abaisses ; les garnir copieusement de gelée de framboise et les remettre à leur juxtaposition ; l'abricoter autour ; le garnir d'amandes et pistaches hachées ; le glacer avec une glace à marbrer blanche et framboisée, établir en cercle sur le gâteau quatre cordons blancs et autant de rouges, et pendant que la glace est encore chaude, faire des traits réguliers du centre au bord du gâteau, de façon à former les zigzags du dessin ; mettre au milieu une demi-noix verte confite au sucre, un chinois ou un pruneau et laisser refroidir. — Le caractère distinctif de ce gâteau doit être la qualité essentiellement fondante de la génoise et l'arome framboisé.


Fig. 1.193. — Gâteau Zaïre.

ZAKOUSKI, *s. m.* — Mot russe qui signifie *hors-d'œuvre*. En Russie, il est d'usage, avant le repas, de préparer dans une pièce, à proximité de la salle à manger, une table ou buffet à gradin, couvert de différents hors-d'œuvre, tels que radis, beurre, piccalilly, agourcis, anchois, harengs, ierchis et estomacs d'oie fumés, esturgeon ou saumon salés, coupés en tranches, marinés et garnis d'œufs durs ; saucisson, caviar salé ou caviar frais accompagné d'oignons verts hachés, queues d'écrevisses, crevettes et quelques petits hors-d'œuvre chauds, de cuisine, tels que *bouchées*, *croustades*, *petites timbales*, *petits pâtés*, *canapés*, *croûtes chaudes*, *tartelettes* de viandes diverses, *sigui* de différentes façons, etc. (Voir ces mots), le tout accompagné de tranches de pain blanc et de noir, et de plusieurs carafons de liqueurs telles que : eau-de-vie blanche, amer, pomeranz, kümmel, anisette, genièvre de Hollande et arak. Les

cuisiniers russes apportent le plus grand soin à la confection et au dressage de ces hors-d'œuvre dont l'abondance de choix et la diversité des genres sont le prélude de la richesse du dîner. Dans les restaurants de Saint-Pétersbourg, les zakouski sont dressés en permanence.

Les convives, un instant avant de se mettre à table, passent dans cette pièce choisissent sur le buffet les hors-d'œuvre qui leur conviennent, qu'ils mangent debout, et boivent un petit verre de liqueur à leur choix; c'est ce qu'on appelle *prendre le Zakouski*, comme l'on dirait, en France, prendre l'apéritif.

ZAMIE, *s. f.* — Plante monocotylédonée du cap de Bonne-Espérance, dont les feuilles, semblables à celles des palmiers, renferment une moelle analogue au sagou; elle sert aux mêmes usages culinaires que ce dernier.

ZANDER, *s. m.* — Nom allemand du sandre. (Voir ce mot.)

ZARA (*Géogr. gastr.*) — Capitale de la Dalmatie (Autriche), renommée pour son marasquin.

ZÉA, *s. m.* — Nom scientifique du maïs. (Voir ce mot.)

ZÈBRE, *s. m.* — Animal du genre cheval qui habite le sud de l'Afrique; plus grand et plus svelte que l'âne, dont il a les formes générales; il est rayé partout transversalement de blanc roussâtre et de noir. Pour sa préparation culinaire, on se reportera aux mots BŒUF et GAZELLE.

ZÉBU, *s. m.* — Bœuf à bosse, genre de ruminants originaires de l'Afrique centrale et de l'Inde, remarquable par une espèce de proéminence ou loupe au-dessus du garrot; son pelage est gris en dessus et blanc en dessous; sa queue est terminée par une touffe de poils noirs. Pour sa préparation culinaire, voir BISON et BŒUF.

ZÉE, *s. f.* — De *zeus*, nom scientifique de la dorée. (Voir ce mot.)

ZÉIDE, *s. f.* De *zéa*, maïs. — Extrait aqueux de la farine de maïs, séché, réduit en poudre ou en granules alimentaires, soit en semoule. (Voir POLENTA.)

ZÉINE, *s. f.* De *zéa*, maïs. All. *Zein, Maiskleber*; angl. *zeine*; it. et esp. *zeina*. — Substance non azotée, qui se rapproche du gluten et qui est extraite de la farine de maïs et du riz.

ZÉLANDE. (*Géogr. gastr.*) — Province des Pays-Bas dont les huîtres sont très estimées.

ZENTNER, *s. m.* — Mot allemand. Quintal d'Allemagne, valant 50 kilogrammes; en Autriche-Hongrie, 56 kilogrammes.

ZÉOPHAGE, *adj.* — Zéo de *zéa*, maïs, et *phagô*, manger. — Qui se nourrit de maïs; peuplades zéophages.

ZÉPHYR, *s. m.* — En cuisine, pour exprimer la légèreté et la délicatesse, on a donné ce nom à une sorte de farce composée de chair crue et encore palpitante d'animal venant d'être tué.

Dans ce genre de préparation, on obtient le même résultat d'homogénéité en battant la viande de boucherie encore chaude, selon le procédé indiqué au mot SAUCISSE, *viande battue*, *F. 5,048*. Pour le zéphyr de volaille, voir le mot FARCE, F. 1,695.

ZESTE, *s. m.* (*Corticula*). Dérivé du lat. *schistus*. All. *Citronenschale, Pomeranzenschale;* angl. *zest*; esp. *luquete*; rus. *kojitze*. — Légère écorce extérieure, jaune et aromatique, de l'orange ou du citron, séparée de la peau blanche et amère qui est au-dessous et qu'on appelle *zist*.

Zeste. — Se dit aussi de la séparation membraneuse qui divise l'intérieur d'une noix.

ZESTER, *v. a.* — Action d'enlever le zeste de l'écorce d'une orange ou d'un citron. Cette opération se fait en frottant sur le fruit un morceau de sucre, soit en l'enlevant à l'aide d'un petit couteau à lame bien affilée.

ZETOUTT, *s. m.* — Bulbes alimentaires d'une espèce d'iris, recherchées en Algérie par les indigènes. (Voir GLAÏEUL et IRIS.)

ZINNIA, *s. m.* — Genre de synanthérées, de la famille des Composées, dédié au naturaliste Zinn. On en distingue environ douze espèces, toutes originaires du Nouveau-Monde, parmi lesquelles un grand nombre sont cultivées dans nos jardins pour la beauté de leurs fleurs. La plus remarquable est le *Z. élégans flore pleno*, d'un magnifique jaune canari. On en distingue une autre d'un beau rouge écarlate et le *Z. multiflora* qui a quelque analogie avec la marguerite; le centre violet s'irradie vers les pétales blanches irisées.

Ces trois fleurs sont imitées en cuisine, pâtisserie et confiserie pour l'ornementation des socles, pièces montées ou garniture d'attelets. La fleur du *Zinnia flore pleno*, Zinnia à fleur pleine, est la plus

facile à confectionner en cire par les procédés décrits à l'article FLEURS EN CIRE, ou en sucre selon la prescription de l'article FLEURS EN SUCRE.

La même, taillée dans un navet, est représentée à l'article LÉGUME. (Voir ce mot.)



Fig. 1,194. — Zinnia à fleur pleine en sucre tiré.

ZIST, *s. m.* — Ecorce interne, blanche, de l'orange et du citron, qui est au-dessous du zeste; elle est imprégnée d'un principe amer appelé *hespéridine* qui communique ce goût désagréable lorsqu'on en laisse adhérer au zeste ou à la pulpe.

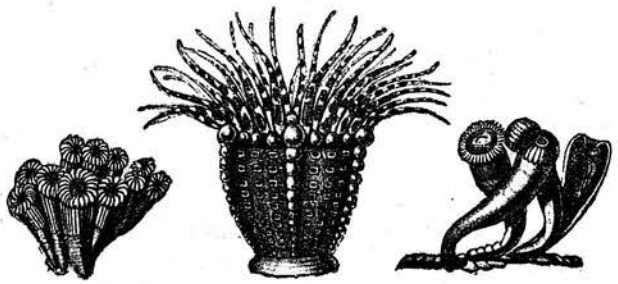


Fig. 1,195. Caryophilie en gerbe. — Fig. 1196. Actinie élégante. — Fig. 1197. Zoanthe.

(Voir l'article ZOOPHYTE).

ZIZANIE, *s. f.* (*Zizannia*). — Genre de la famille des Graminées, aussi appelée *riz sauvage*; on la cultive dans quelques parties de l'Amérique, et on l'emploie aux mêmes usages que le riz.

ZOEA, *s. m.* — Nom sous lequel on connaît les premiers états des crabes, des homards. (V. ce mot.)

ZOMIDINE, *s. f.* All. *Zomidin*; angl. *zomidine*; ital. et esp. *zomidina*. Du grec *zómos*, bouillon. — Terme chimique de l'osmazôme. (Voir ce mot.) C'est une matière brune, mélange de divers corps, d'une forte odeur de bouillon et insoluble dans l'alcool.

ZOOPHAGE, *adj.* Du grec *zóo*, animal, et *phagó*, manger. — Qui vit de substances animales. Les animaux zoophages se nourrissent d'autres animaux.

ZOOPHYTE, *s. m.* — All. *Thierpflanze*; angl. *zoophyte*; ital. et esp. *zoofito*. Etymologie de deux mots grecs : *zóon*, animal, et *phuton*, plante. — Classe importante du règne organique renfermant des animaux dont la nature participe de celle des animaux et de celle des végétaux, c'est-à-dire *animaux-plantes*. Parmi le grand nombre de ces espèces, certaines sont alimentaires; entre autres le *zoanthe*, l'*oursin*, l'*actinie élégante*, dont la forme représente un vase de fleur du plus joli aspect.

Pour leur préparation culinaire, voir POULPE.

ZUCHETTI, *s. m.* — Nom italien du *courgeron*, très employé dans la cuisine italienne.

Zucchetti à la niçoise. — *Formule 5,530.* — Râcler légèrement la peau externe des courgerons; les couper en deux sur la longueur; enlever les graines, puis, avec une cuillère à légumes, les évider en sortant une partie de la pulpe; la mettre dans une terrine, avec la pulpe d'autres courgerons, épluchés, égrenés et hachés, et du gros sel pour faire exsuder l'eau; après vingt à trente minutes de macération, en exprimer complètement le jus en pressant la pulpe entre les mains; la faire sauter à l'huile d'olive fine, la déposer dans une terrine, avec un quart de son volume de tomates à la provençale selon la F. 5,358 et de la mie de pain blanche; assaisonner à point de poivre, sel, muscade et ajouter des fines herbes hachées.

D'autre part, faire blanchir les courgerons, les rafraîchir, les égoutter, les rouler dans la chapelure, dans l'œuf battu et une deuxième fois dans la chapelure; les garnir de la farce en dos d'âne, poudrer de chapelure, les mettre dans un plafond beurré ou huilé, mettre des petits morceaux de beurre dessus et faire gratiner au four.

Zucchetti à l'italienne. — Voir au mot COURGE la F. 1,230.

ZWANSIGER, *s. m.* — Pièce de monnaie d'argent autrichienne valant environ 80 centimes.

ZWIEBACK, *s. m.* Du dialecte suisse-allemand *Zwie*, deux, et, *back*, cuit; même sens étymologique que dans biscotte de *bis*, deux fois, et *coctus*, cuit, deux fois cuit. — Sorte de biscotte très employée dans la Suisse primitive et en Allemagne, et qu'on prépare de la façon suivante :

Zwieback *(Boulangerie fine). — Formule 5,531.* — Employer :

Farine fine de Hongrie	grammes	500
Sucre pilé	—	100
Levure de bière	—	30
Beurre fin	—	150
Sel fin	—	5
Lait frais non écrémé	litre	3/4
Œufs très frais	nombre	3

Procédé. — Avec le quart de la farine, la levure et un peu de lait tiède, procéder à la confection d'un levain dans une terrine; le couvrir et laisser lever en lieu chaud. Pendant ce temps former la fontaine sur la table avec le restant de la farine; mettre au milieu le sucre, le sel, les œufs et faire la détrempe en ajoutant la quantité nécessaire de lait tiède pour faire une pâte assez ferme; ajouter alors le beurre et le levain en dernier lieu; pétrir la pâte et la laisser reposer en lieu frais pendant deux heures. La rompre en la battant pour arrêter l'action du ferment et la laisser reposer encore un instant. La mettre alors sur la table farinée et en faire un long rouleau de la moitié plus petit que la grandeur que l'on veut donner aux biscottes. Placer ce rouleau de pâte sur une plaque beurrée ou dans un long plafond. La laisser lever de la grandeur qu'on veut donner aux *Zwiebacks* et faire cuire à bon four. Le lendemain découper ce pain en tranches minces d'environ un centimètre d'épaisseur, aligner ces tranches sur une plaque et leur faire prendre des deux côtés une belle couleur dorée à four vif. Dans cet état, les Zwiebacks servent pour diverses préparations culinaires, notamment pour les croûtes aux fraises et pour tous les usages où il entre de la biscotte. On les sert même avec le thé, le café au lait, le chocolat, pour les déjeuners du matin.

Remarque. — On peut aussi les enduire d'une couche de glace royale légère. On saupoudre quelquefois ensuite d'anis ou de carvi en forme de petites dragées roses ou blanches.

ZYGÈNE, *s. m.* (*Squalus sigdus*). — Nom d'un poisson aussi appelé *marteau*. Sa chair, de médiocre qualité, se mange plutôt salée; mais on peut aussi l'accommoder comme celle du brochet (Voir ce mot). On distingue aussi, se rapprochant du genre squale, la *Chimère arctique*, dont les propriétés alimentaires sont les mêmes que celles du zygène

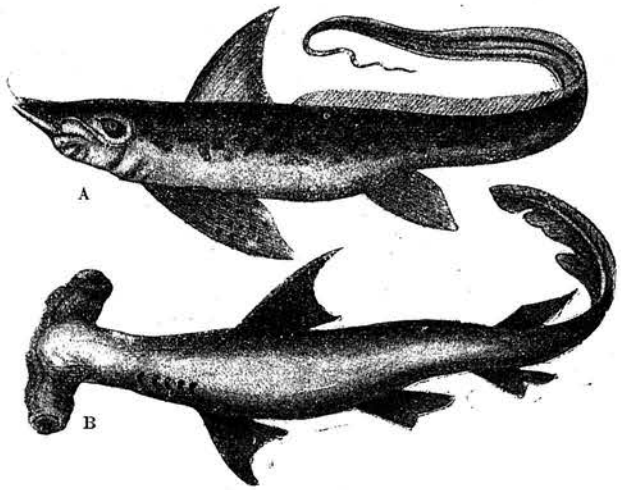


Fig. 1,198 — A. Chimere arctique. — B. Le Marteau.

ZYMASE, *s. f.* All. *Gahrstoff*, *Sauerteig*. Du grec *zymé*, levain, ferment. — Terme de chimie. Substance qui, dans les moisissures, est le ferment glycosique du sucre de canne, comme la diastase dans l'orge germée est le ferment glycosique de la fécule. Une zymase est toujours le produit de l'activité d'une cellule ou d'un groupe de cellules vivantes; spontanément, aucune matière albuminoïde ou autre ne devient une symase, ou n'acquiert les propriétés de zymase; partout où celles-ci apparaissent, on est sûr de trouver quelque chose d'organisé. (Béchamp et Estor, *Acad. des sc., Comptes rendus*, t. LXVI, p. 421.)

ZYMIQUE, *adj.* Du grec *zymé*, fermentation. — Qui conserve la fermentation. D'après M. Pasteur, se dit des êtres organisés qui jouent le rôle de ferments.

Acide zymique. — Ancien nom de l'acide lactique.

ZYMOSIMÈTRE, *s. m.* All. *Gährungsmesser*; angl. *zymosimeter*; it. et esp. *zymosimetro*. — Instrument propre à faire connaître le degré de fermentation d'une liqueur.

ZYTHOGALE, *s. m.* All. *Biermolken*; angl., *zythogalum*; it. et esp. *zitogala*. Du grec *zython*, bière, et *gala*, lait. — Mélange de lait et de bière qui constitue une boisson usitée en Angleterre; en remplaçant la bière par du vin blanc elle se nomme *posset*. (Voir ce mot.)

ZYTHON ou **ZYTHUM**, *s. m.* — Ancien nom de la bière.



NOMS DES COLLABORATEURS ET AUTEURS CITÉS DANS CE VOLUME

Arnaudy (A.). — Pau.
Aulagnier (A.), *Les Aliments.*
Barbier-Duval, *Le Confiseur moderne.*
Bénard (Ed.). — San-Francisco.
Berthelot, chimiste.
Berchoux, *La Gastronomie.*
Berthoud (M.), *Charc. prat.* — Genève.
Bichot (Ov.). — Saint-Pétersbourg.
Bolle (L.). — Francfort.
Bouzou (G.). — Paris.
Brémond (Dr F.). — Paris.
Cassassus (V.). — Paris.
Chatin, de l'Institut. — Paris.
Chevalier (A.). — Bruxelles.
Chevet (F.), Palais-Royal. — Paris.
Chevreul (M.-E.), chimiste.
Coquin (A.). — Troyes.
Darenne (E.), *Secrétaire général de l'Académie de Cuisine.* — Versailles.
Dedriche (Ch.), à l'Athénée royal. — Rome.
De Gouy (J.), journal *La Cuisine.* — Bruxelles.
Doms (Em.), profess. de littérature à l'Athénée royal de Bruxelles.
Dugoy (L.). — Paris.
Eiselen (N.). — Louvain.
Fère (F.). — New-York.
Fulbert-Dumonteil, homme de lettres.
Gouffé (J.), *Livres de Cuis. et Pâtisserie.*
Huygen (F.). — Bruxelles.
Kilbach. — Varsovie.
Krantz (Eug.), à la cour de Russie.
Lacam (P.), *Le Glacier artistique.*
Lacomme (Ed.), confiseur.
Lauzel (V.). — Torquay (Angleterre).
Lefort (J.). — Paris.
Le Sénéchal (Ch.). — Madrid.
Littré et Robin, *Dict. de Médecine.*
Mandin (V.). — Londres.
Monselet (Ch.).
Moisson (C.), *Président de l'Académie de Cuisine.* — Paris.
Morard (M.), *Les Secrets de la Cuisine dévoilés.* — Marseille.
Mourier (L.).
Normand (J.).
Ordinaire (Dr). — Nantua.
Ozanne (A.), cuisinier-poète.
Padé (L.), expert-chimiste.
Pasteur (L.), Académie des Sciences.
Petit (A.), *La Gastronomie en Russie.*
Sévigné (Mme de).
Suzanne, *La Cuisine anglaise.*
Tarkowski (St.), de Varsovie.
Vilmorin, *Les Plantes potagères.*
Virlet d'Aoust, naturaliste.



TABLEAU SYNOPTIQUE

DES MOTS ET DES ALIMENTS CONTENUS DANS LES LETTRES O à Z

ALIMENTS MÉDICINAUX

Pages

Diurétiques

Oignons 1453
Racine de persil 1565
Pissenlit 1589
Pourpier 1674
Radis 1692
Sarriette 1766

Laxatifs, Rafraîchissants

Orange 1473
Oseille 1483
Oxalis 1489
Pistache 1589
Pied de cheval 1578
Pruneaux 1680
Raiponce 1696
Raisin 1697
Réglisse 1708
Rhubarbe 1714

Sudorifiques

Origan 1481
Salsepareille 1760
Sureau 1842

Anti-diabétiques

Pain sans mie 1496
Petit lait 1567
Soja 1811

Fébrifuges

Persil 1565
Quassia amara 1686
Quinquina 1690

Pectoraux

Sirop d'oignon 1456
Poumon 1674
Quatre-fleurs 1686
Violette 1914
Violat 1914

Antispasmodiques

Tilleul 1858
Verveine 1905

Antiscorbutiques

Raifort 1696
Roquette 1730

Pages

Astringents

Prunelle 1682
Senelle 1801
Sorbe 1819

Dépuratifs

Soupe aux herbes 1827
Ortie 1482
Salsepareille 1760
Taminier 1845

Théiformes

Sida 1803
Thé 1856
Ulmaire 1893

ALIMENTS POUR DIFFÉRENTS RÉGIMES

Aliments légers pour malades

Œufs frais 1431
Ombre 1465
Omelettes 1465
Perche 1550
Poires (compote de) 1596
Pommes (purée de) 1610
Consommés ..... 1628 à 1629
Potages blancs liés 1632
Poulets 1665
Pruneaux (compote de) 1681
Rognons de coq 1723
Silure (laitance de) 1804
Soufflé d'endives 1822
Truite 1886
Witelof 1924

Aliments réparateurs pour convalescents

Perdreaux 1561
Pigeon ..... 1579 à 1582
Potage de poissons 1637
Poularde 1652
Quenelles de volaille 1687
Queue de bœuf braisée 1689
Rognons 1729
Rouget 1735
Salpicon 1758
Soles 1811
Soufflé de poisson 1820
Soufflé de volaille 1821
Turbot 1889
Vol-au-vent 1916
Wakaka 1919

Aliments très réparateurs pour épuisés

Cucido 1463
Puchero 1464
Perdrix 1563
Potages de gibiers 1636
Potage de salangane 1753
Saumon 1790
Solianka 1818
Sterlets 1833
Timbales 1858
Potage de tortue 1870

CONDIMENTS AROMATIQUES, BRULANTS, ACRES, STIMULANTS, ACIDES, GRAS, SUCRÉS, FROMAGES

Condiment aromatiques

Origan 1481
Pomponne 1623
Romarin 1730
Sarriette 1766
Sauge 1790
Simarone 1804
Vanille 1896

Condiments aromatiques et brûlants

Paprika 1518
Pickle 1571
Piment 1584
Poivron 1605
Raifort 1696
Ravensara 1704
Xylopie 1926

Condiments âcres et aromatiques

Piccalilly 1571
Poivre 1604
Rocambole 1725

Condiments aromatiques et stimulants

Ocpatli 1429
Papaye 1517
Péchurin 1557
Persillade 1565
Pimprenelle 1585
Quatre-épices 1688
Safran 1741
Serpolet 1801
Thym 1858
Toutes-Epices 1877
Ya-lane 1927

Condiments acides

Pichuna tuqupi 1571
Soucis confits 1820
Vinaigre 1912

Condiments gras

Œillette (Huile) 1431
Olive (Huile) 1460

Condiments sucrés

Sucre de pomme 1610
Réglisse naturelle 1708
Sucre 1835
Sucre candi 1836
Sucre de fruits 1838
Sucre à glace 1840
Sucre en poudre 1840
Sucre en grains 1840

Fromages

Olivet 1463
Parmesan 1522
Pomme-de-terre 1622
Pont-l'Evêque 1623
Rollot 1730
Roquefort 1730
Rougeret 1735
Sarrézi 1766
Sassenage 1766
Schabziger 1798
Septmoncel 1801
Soja 1811
Stilton 1834
Stracchino 1834
Taa-foo 1843

ALIMENTS APHRODISIAQUES ET DES ORGANES DE LA PENSÉE

Pages

Aliments aphrodisiaques

Œufs frais... 1431
Olive... 1460
Oursin... 1487
Pâtés... 1541
Perdreau... 1562
Piment... 1585
Potage de gibier... 1636
Potage de poisson... 1637
Raie... 1695
Salangane... 1753
Seiche... 1799
Tortue... 1870
Truffe... 1880
Vanille,... 1896
Vanneau (œufs frais).. 1896
Vésigue... 1907
Vol-au-vent F. 5,503, 5,504... 1917

Poissons de mer

Oblade... 1429
Odontognathe... 1430
Ombre... 1465
Ombre-Chevalier... 1465
Ombrine... 1465
Ophidré... 1473
Orphie... 1482
Osphromène... 1485
Pageau... 1492
Pagel... 1492
Pagre... 1492
Paru... 1522
Pélerin... 1557
Perlon... 1563
Pesce-Ré... 1566
Phycis... 1570
Piabuque... 1571
Picarel... 1571
Pilchard... 1584
Pisquet... 1589
Plane... 1590
Plie... 1591
Pole... 1605
Polydon... 1608
Raie... 1695
Raiton... 1701
Rascasse... 1703
Rason... 1703
Rhinobate... 1714
Rouget... 1735
Royan... 1738
Ruban... 1738
Saint-Pierre... 1744
Sam... 1761
Sarbe... 1765
Sardine... 1765
Sargue... 1766
Saumon... 1790
Saupe... 1794
Sauquêne... 1794
Scare... 1797
Sole... 1811
Sourcillier... 1830
Sphyrène... 1831
Squale... 1831
Sterlet... 1832
Stockfisch... 1834
Stromatée... 1835
Sublet... 1835
Surmulet... 1842
Tamoata... 1845
Tassard... 1849
Thon... 1857
Torpille... 1870
Turbot... 1889
Turbotin... 1892
Vive... 1915
Zygène... 1931

Gibier à poil

Orignal... 1481
Osane... 1483
Outarde... 1488
Paca... 1491
Paquira... 1519
Patira... 1551
Racoon... 1692
Renne... 1710
Saïga... 1742
Sanglier... 1764
Tacconagge... 1843
Tajassou... 1844
Tapir... 1846
Taye... 1850
Ysard... 1927
Zèbre... 1929

Gibier à plumes

Ococolin... 1429
Œdinenême... 1430
Ortolan... 1482
Paba... 1491
Palombe... 1511
Paon... 1516
Parraqua... 1522
Pélican... 1558
Pennard... 1558
Perdreau... 1560
Perdrix... 1563
Perroquet... 1564
Pie... 1572
Pigeon... 1579
Pintade... 1586
Pipit... 1586
Quam... 1685
Râle de genet... 1702
Ramier... 1702
Roi de cailles... 1729
Roitelet... 1729
Rouge-gorge... 1735
Rouge-queue... 1735
Sansonnet... 1764
Tétras... 1856
Tocro... 1865
Vanneau... 1898
Yacou... 1927

Gibier aquatique

Piette... 1579
Pigouin... 1586
Pluvier... 1593
Poule d'eau... 1665
Poule sultane... 1665
Poule de marais... 1665
Racanète... 1692
Râle d'eau... 1702
Rouge... 1735
Salangane... 1753
Sarcelle... 1765
Tadorne...

Poissons d'eau douce

Ophicéphale... 1473
Orfe... 1478
Oxyrhinque... 1490
Perche... 1558
Piranha... 1588
Pricka... 1678
Ptérois... 1682
Riapouschka... 1715
Saliman... 1756
Sandre... 1761
Schilde... 1798
Sigui... 1803
Silure... 1804
Sondac... 1820
Sucet... 1835
Tacon... 1843
Tanche... 1845
Tecou... 1850
Truite... 1886
Umble... 1894
Vandoise... 1896
Véron... 1903
White-bait... 1924

Mollusques, crustacés et zoophytes

Ocypode... 1430
Ostracés... 1486
Oursin... 1487
Pagure... 1494
Palémon... 1509
Palourde... 1511
Patelle... 1551
Peigne... 1557
Pétoncle... 1570
Pholade... 1570
Pied-de-cheval... 1578
Pieuvre... 1579
Pinne... 1586
Placuna... 1590
Portune... 1626
Poulpe... 1673
Poupart... 1674
Pousse-pied... 1674
Praire... 1675
Processe... 1679
Saint-Jacques... 1743
Salicoque... 1756
Scyllare... 1798
Sèche... 1799
Spondyle... 1831
Squille... 1831
Taumalin... 1849
Ura... 1894
Vermet... 1904
Vongoli... 1918
Vulselle... 1918
Xanthe... 1926

Mammifères amphibies et cétacés

Ours... 1486
Ourse marin... 1487
Pangolin... 1514
Phoque... 1570

Insectes et reptiles

Orvet... 1483
Requin... 1711
Sauterelle... 1795
Tortue... 1870

OISEAUX DE BASSE-COUR, ANIMAUX DE BOUCHERIE, CHARCUTERIE

Oiseaux de basse-cour

Oie... 1448
Oison... 1453
Paon... 1516
Pigeon... 1579
Pintade... 1586
Poularde... 1652
Poule... 1664
Poulet... 1665
Poulette... 1673
Poussin... 1674

Animaux de boucherie exotiques et indigènes

Porc... 1623
Porcelet... 1625
Taureau... 1850
Vache... 1895
Yack... 1927
Zébu... 1929

Charcuterie

Oreilles de porc... 1477
Pâté de foie de porc... 1536
Terrine de foie de porc 1536
Pâté de veau et jambon 1537
Pâté de volaille... 1545
Pieds de porc... 1575
Porc... 1623
Salami... 1752
Saucisses françaises... 1778
Saucisses espagnoles... 1780
Saucisses allemandes.. 1780
Saucisses polonaises.. 1780
Saucissons... 1785
Tête de porc... 1853
Truie... 1885

ENTREMETS DE PATISSERIE, ENTREMETS CHAUDS, FROIDS ET GLACÉS

Pages

Entremets de pâtisserie
Orangine 1476
Pain d'aveline 1499
Pain d'amandes 1499
Pain perdu 1500
Palermitaine 1509
Palmerston 1510
Parisiens 1521
Péruviens 1566
Piémontaise 1579
Plietzki 1591
Plomb 1591
Plum cake 1592
Plum pouding 1593
Plum tart 1593
Tartelettes de poires 1596
Boulots de poires 1597
Polonaise 1607
Flan de pommes 1611
Douillon 1612
Pompadour 1623
Portugais 1626
Président 1677
Puits d'amour 1682
Punch cake 1684
Régent 1707
Renaissance 1709
Flan de rhubarde 1715
Tarte de rhubarbe 1705
Richelieu 1716
Saint-Honoré 1742
Saint-Germain 1742
Saint-Michel 1742
Savarin 1795
Savigny 1796
Seed cake 1798
Sénateur 1800
Solilème 1819
Stritzel 1834
Sultan 1841
Suprême 1842
Talleyrand 1844
Tourte Malakof 1877
Tourte aux macaronis 1877
Troyen 1880
Victoria 1907
Weeding cake 1921
Zaïre 1928

Entremets sucrés chauds
Omelettes sucrées 1470
Omelettes soufflées 1471
Pain perdu 1500
Pain de marrons 1502
Pannequets 1515
Flan de patates 1528
Croquettes de patates 1528
Pêches au riz 1556
Pet-de-nonne 1566
Pilaf 1584
Pirogin 1588
Beignets de Polenta 1607
Pommes soufflées 1610
Pommes chatelaines 1611
Pommes Chevreuse 1611
Beignets de pommes 1611
Gâteau tyrolien 1611
Pommes meringuées 1612
Pommes au beurre 1612
Pommes sautées 1612
Pouding de pommes 1612
Poudings 1643 à 1650
Pommes à l'anglaise 1680
Gâteau de riz 1724
Rubans 1738
Soufflés sucrés 1823
Soufflés aux fruits 1824
Strudel 1835
Timbale de riz 1863
Timbale Cambacérès 1864
Beignets Victoria 1907
Timbale Westphalienne 1923
Pouding Windsor 1924

Entremets sucrés froids
Œufs en surprise 1142
Œufs en surprise 1143
Panier d'oranges 1474
Compote d'oranges 1475
Salade d'oranges 1475
Pain de fraises 1501
Pains de fruits 1502
Panier de gaufrettes 1504
Pommes à la moderne 1610
Pommes Richelieu 1611
Pommes Condé 1612
Religieuse, bavarois 1709
Sagou vanillé 1741
Marrons à la sultane 1842
Timbales de marrons 1863
Timbale turquoise 1864
Trifle 1877
Turban de mousse 1889
Turban de neige 1889
Turban sicilienne 1889
Vacherie savoisienne 1895
Vacherin suissesse 1896
Gâteau Westphalien 1923

Entremets glacés
Œufs en surprise 1143
Glace à l'œillet 1431
Pain de fraises 1501
Pains glacés 1502
Parfait 1519
Plombière 1591
Poires glacées 1597
Pommes à la russe 1610
Pommes suédoise 1612
Poudings glacés 1650
Riz à l'impératrice 1723
Crème à la rose 1732
Dourdoulma 1756
Soufflés glacés 1825
Timbale de marrons 1863
Timbale Francillon 1863
Timbale napolitaine 1863
Timbale sicilienne 1864
Turban de glaces 1889
Vacherin glacé 1895

PATISSERIE DE DÉTAIL, CONFISERIE, PETITS-FOURS, BOULANGERIE

Pâtisserie de détail
Oublie 1485
Pain d'Israël 1495
Pain azyme 1496
Pain à thé 1497
Pain d'Ecosse 1497
Pains anglais 1497
Pain de Gênes 1497
Pain de Gênes 1498
Pain Chinois 1498
Pain en biscottes 1498
Pain Nemours 1498
Pains de La Mecque 1499
Pains duchesse 1499
Pain de Paris 1499
Pains à la Tosca 1500
Pains d'épices 1500
Palais de dames 1508
Palmier 1516
Parisiens 1520
Parlements 1521
Pèlerine 1557
Petits polonais 1608
Ponchkis 1623
Précieuses 1677
Princesse 1679
Religieuse 1709
Tartelettes Richelieu 1717
Gâteaux de riz 1724
Rubans 1738
Scotch cône 1798
Solilème 1819
Soupirs 1820
Souvaroff 1830
Stoltz 1834
Suédoises 1841
Sultans 1841
Talmouses 1844
Tartelettes 1848
Ursulines 1894

Confiserie
Œufs en sucre 1446
Oranges glacées 1474
Sucre d'orge 1479
Grains d'orge 1479
Orge enveloppé 1479
Pastilles 1524
Pâtes de fruits 1534
Sucre de pomme 1610
Pralines 1675
Rocher à l'italienne 1725
Sucre candi 1836
Sucre d'orge 1837
Cuisson du sucre 1838
Sucre filé 1839
Sucre à glace 1840
Coloration du sucre 1840
Temple à la Sultane 1842
Marrons glacés 1842
Vernis pour bonbons 1905
Violette en sucre 1914
Volubilis 1918

Petits fours
Patience 1551
Petits-ducs 1567
Piémontaise 1578
Pompadour 1623
Précieuses 1677
Princesse 1679
Salambô 1753
Sénateur 1801
Sultans 1841
Touron 1875

Boulangerie
Pain 1494
Pain de mie 1494
Petits pains 1495
Pains au beurre 1495
Pains aux œufs 1496
Pain azyme 1499
Pain sans mie 1496
Pain bénit 1499
Panification 1515
Tortilles 1870
Zwieback 1931

CONSERVES

Conserves
Œufs 1446 à 1447
Oie 1450
Oignons 1456 à 1457
Olives 1461 et 1462
Orange entière 1474
Orangeat 1476
Oronge 1482
Ortolan 1483
Oseille 1484
Pain de gibier 1504
Terrine de foie 1537
Pâté américain 1538
Terrines de Bruxelles 1544
Pêche 1556
Petits pois 1569 à 1570
Pickle 1571
Piccalilly 1571
Poire 1596 à 1597
Pomme 1609

CONSERVES (*Suite*), COMPOTES, CONFITURES, MARMELADES, GELÉES, FRUITS AROMATIQUES. SUCRÉS, ACIDULES, ASTRINGENTS, SECS, AMANDES ET NOIX

Conserves (*suite*) — Pages

Raisin 1698 à 1700
Rognons de coq 1729
Sardine 1765
Saumon 1792 à 1793
Terrine de foie 1851 à 1852
Tomates 1866 à 1867
Tortue 1872
Truffe 1882 à 1883
Ulves 1894
Veau en thon 1903
Verjus 1904

Compotes

Oranges 1475
Pêche 1556
Poire 1595 à 1597
Prune 1681
Pruneaux 1681
Raisin 1699

Confitures

Orange 1475
Pêche 1556
Poire 1597
Raisiné 1701
Reine-claude 1708
Rhubarbe 1715
Tomate 1867

Marmelades — Pages

Pêche 1556
Poires 1596

Gelées

Oranges 1475
Raisin 1700
Rhubarbe 1705
Rose 1733

Fruits aromatiques, sucrés, acidules

Oncine 1472
Oncoba 1473
Oulana 1486
Pagapate 1492
Paki 1509
Pamplemousse 1511
Pandanus 1513
Panse 1516
Papaye 1517
Papaicoi 1517
Paripon 1520
Passe-pomme 1522
Pastourelle 1527
Pavie 1554
Pêche 1554
Perdrigon 1563
Pétango 1566
Pézenas 1570
Piakiminier 1711
Picpoule 1572
Piran 1588
Pitahaya 1590
Plaqueminier 1590
Poires 1594
Pomme 1608
Prune 1680
Prune de cacao 1682
Quetsch 1688
Quessoy 1688
Racarier 1692
Raisinier 1701
Rambour 1702
Ramoutchi 1702
Ramoustan 1702
Raquette 1703
Reine-Claude 1708
Reinette 1708
Ropouvier 1730
Roussane 1736
Rousselet 1736
Roussette 1736
Sainte-Catherine 1742
San Antoni 1761
Sauvignon 1795
Sultan 1841
Sycomore 1842
Terret 1850
Toute-Bonne 1877
Urbaniste 1894
Verjus 1904
Villiams 1925
Virgouleuse 1915

Fruits astringents

Plaqueminier 1590
Prunelle 1682
Sapotille 1765
Senelle 1801
Sorbe 1819
Palipon 1510

Fruits secs

Passarilles 1522
Poires (For. 4,227) 1597
Pommes (For. 4,262) 1609
Pruneau 1681
Raisins 1699

Amandes et Noix

Otie 1485
Pacane 1491
Pachirier 1491
Paki 1509
Pignon 1582
Pistache 1589
Quatelé 1686
Racarier 1692
Salac 1744
Souchet 1820

GARNITURES, APPAREILS CULINAIRES, CUISINE DÉCORATIVE ET COLORANTS, SAUCES

Garnitures

Œufs frits 1439
Royale 1441
Œufs durs 1441
Purée d'oignon 1457
Oignons glacés 1457
Oignons blanchis 1457
Oignons farcis 1457
Oignons glacés farcis 1458
Olives farcies 1462
Olives farcies 1463
Orge perlé 1480
Orange 1481
Oseille 1484
Oursin en purée 1487
Oxalis en purée 1489
Petits pois 1569
Piémontaise 1578
Pois jaunes 1600
Pommes à l'anglaise 1615
Pommes de terre 1616
Pommes dauphine 1619
Pommes duchesse 1619
Croquettes de p. de t. 1619
Pommes de t. soufflées 1621
Pommes de t. négresse 1622
P. de t. à la mongolienne 1622
Porte-Maillot 1625
Pralin grené 1675
Princesse 1678
Provençale 1680
Quenelles 1687
Ravioles 1705
Régence 1707
Ris de veau 1718
Risotto 1720
Rissoles 1721
Rognons sautés 1728
Rognons de coq 1729
Salpicon 1757
Schaschliks 1797
Stachys 1831
Tomates 1867
Toulousaine 1873
Truffes 1885

Appareils culinaires

Œufs 1441
Pains d'œufs 1502
Panade 1512
Parmesan 1522
Pommes purée 1619
Pralin 1675
Ravigote 1704
Roux 1736
Royale 1737
Appareils 1767
Velouté 1903
Villeroi 1909

Cuisine décorative

Œufs de Pâques 1443
Œufs de Pâq. en sucre 1446
Panier d'oranges 1474
Croquemb. d'oranges 1475
Paon 1516
Papillote 1519
Pastillage 1523
Agneau pascal 1517
Pâte d'amande 1529
Hâte à décorer 1530
Pâte à ornementation 1533
Pièce montée 1572
Porte-bouquet 1625
Quenelles décorées 1687
Socle de riz 1723
Rochers 1725
Rose en cire 1733
Ruche 1738
Socle 1807
Stéarine 1832
Sucre 1835
Sultane 1841
Violette 1914
Volubilis 1918
Zinnia 1930

Colorants

Oseille 1482
Rocou 1726
Vert 1906
Violet 1904

Sauces

Sauces brunes 1769
S. brunes p. poisson 1770
Sauces blanches 1770
Sauces neutres 1772
Sauces aigres-douces 1775
Sauces sucrées 1777

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Hors-d'œuvre froids

Œufs à la mentonnaise 1445
Œufs à la sultane 1445
Œufs à la norwégienne 1445
Œufs à la varsovienne 1445
Œufs au vert-pré 1446
Olives 1462
Oursin au naturel 1489
Pains garnis 1500
Radis 1692
Croustades de Riz 1723
Coquilles St-Jacques 1744
Sandwich 1762
Sardines 1765
Saucisson 1785
Saumon fumé 1792
Saumon salé 1793
Sigui fumé 1803
Tartelettes au caviar 1847
Tart. aux fruits de mer 1848

HORS-D'ŒUVRE FROIDS (*suite*), CHAUDS, SOUPES, POTAGES, SOUPES ET POTAGES FROIDS

Hors-d'œuvre froids (*suite*)

Tartelettes de homard. 1848
Tartelettes Bagration. 1848
Tartelettes Montglas. 1848
Tartelettes charcutière. 1848
Tartines à la parisienne 1849
Salade Mikado. 1746
Salade Humbert 1749
Veau en thon 1902

Hors-d'œuvre chauds

Oxalis farcis 1489
Petits pâtés siciliens. 1548
Petits pâtés au bœuf. 1548
Petits pâtés aux choux. 1548
Petites bouchées 1548
Pâtés Vatrouchkis 1548
Petits pâtés à la trinité 1549
Petits pâtés au vésigue. 1549
Petits pâtés gibier 1549
P. pâtés Tschoukonetz. 1549
Petits pâtés russiens. 1549
Petits pâtés polonais. 1549
Petits pâtés de poissons 1550
Petits pâtés moldaves. 1550
Petits pâtés ordinaires. 1550
Petits pâtés de poisson. 1550
Petits pâtés de volaille 1551
Petits pâtés de gibier. 1551
Pellmènes 1558
Pirogui 1588
Rastigaïs 1703
Tartelet. charcutières. 1848
Canapés à la Windsor. 1924
Varénikis 1899

Soupes

Odge podge 1430
Oiorba de schimhea 1459
Oignon 1458 à 1459
Olla podrida 1453
Puchero 1464
Oseille 1484
Ouka 1485 à 1486
Oxtail 1489
Paella 1491
Panade 1511
Pigeon 1582
Poireau 5919
Racahout 1691
Riz 1725
Sagou 1741
Semoule au lait 1800
Soupes 1826 à 1830
Bouillabaisse 1827
Palestine 1869
Vermicelle 1904

Potages

O'Connor 1429
Orge 1479 à 1480
Ortie 1482
Oxalis 1489
Palestine 1509
Parmentier 1521
Pokliobka 1605
Pois jaunes 1600
Potages de consommé garni 1628 à 1630
Potages mixtes. 1630 à 1632
Potages blancs liés 1632 à 1636
Potages de gibier. 1636 à 1637
Potages de poisson 1637 à 1642
Salangane 1753
Solianka de poisson 1818
Princesse 1676
Richelieu 1716
Riz 1723
Riz au lait 1725
Sagou 1742
Salep 1756
Semoule 1800
Solianka de gibier 1818
Potage de tortue clair. 1871
Potage de tortue lié 1872
Potage de tortue sèche. 1872
P. de tortue tomates. 1873
Victoria 1907
Woronzoff 1925

Soupes et potages froids

Okrochka 1459
Okrochka maigre 1459
Batvinia 1642
Bettes à l'esturgeon 1642
Clovisses 1643
Tschoutschina 1830

BOISSONS FERMENTÉES, ALCOOLIQUES, APÉRITIVES, ALCOOLISÉES, TONIQUES, BRULANTES, AROMATIQUES CHAUDES ET FROIDES, RAFRAICHISSANTES, SIROPS

Boissons fermentées

Onicon 1473
Vin d'orange 1475
Ouicou 1486
Orobe 1481
Paya 1554
Vin de palme 1510
Picardan 1571
Picolo 1572
Poiré 1598
Porter 1625
Porto 1626
Pouchiri 1642
Rondier 1730
Samchou 1761
Sapinette 1764
Sherry 1803
Soury 1830
Spruce béer 1831
Tocane 1865
Tonnerre 1869
Vin 1909
Vin de cerises 1910
Vin de prunes 1910
Vin de framboises 1910
Vin de fraises 1910

Boissons alcooliques

Pitrepite 1590
Pivori 1590
Poulcré 1664
Raspail 1703
Rhum 1715
Rossolis 1733
Saki 1744
Tabaxir 1843
Tafia 1844
Tari 1846
Toddi 1865
Whisky 1923

Boissons apéritives

Sherry and bitter 1803
Vermout 1904
Ribédine 1716

Boissons alcoolisées

Ratafia d'œillet 1430
Ratafia d'orange 1475
Parfait-amour 1520
Poulère 1665
Punch 1683
R. de reines-claudes 1703
Ratafia de tous fruits 1703
Ratafia de raisins 1704
Scubac 1798
Synanthérine 1842
Usquebaugh 1894
Verveine 1905
Vespétro 1906

Boissons toniques

Posset 1626
Quinquina 1690
Ribedine 1716

Boissons brûlantes

Chaud de piment 1585
Tonnerre 1859

Boissons aromatiques chaudes et froides, rafraîchissantes

Œnogala 1431
Œnomel 1431
Orangeade 1476
Onicrat 1472
Oxycrat 1490
Oxymel 1490
Petit-lait 1567
Posset 1626
Punch à l'anglaise 1683
Vicou 1907
Xocoata

Boissons glacées

Punchs glacés F. 4631, 4632, 4633, 1683
Sherry cobler 1803
Sorbet au champagne. 1819
Sorbet au marasquin. 1820
Whisky daisy

Sirops

Œillet 1430
Oignon 1456
Orgeat 1480
Pomme 1610
Salsepareille 1760
Violette 1804
Rose pâle 1806
Rose à l'esp. parf. 1806
Epine-vinette 1806
Absinthe 1806
Airelle 1806
Canneberge 1806
Framboise 1806
Cassis 1806
Verjus 1806
Orange 1806
Café 1806
Rhubarbe 1806
Vinaigre 1806
Framboise 1806

LÉGUMES HERBACÉS

Légumes herbacés

Onagre 1472
Onopordon 1473
Orobanche 1481
Orobe 1481
Ortie 1482
Oseille 1483
Panais 1512
Panicaut 1515
Passe-pierre 1522
Passerage 1522
Patience 1551
Pédiveau (feuilles) 1557
Pet-saï 1570
Picride 1572
Pissenlit 1589
Poireau 1598
Poirée 1599
Pourpier 1677
Quinoa 1690
Quisquale 1690
Raiponce 1696
Raisin d'Amérique 1701
Rhubarbe 1714

LÉGUMES HERBACÉS (*suite*), FÉCULENTS, TUBÉREUX, PLANTES OLÉAGINEUSES, GÉLATINEUSES, CUCURBITACÉES, GRAMINÉES, CHAMPIGNONS ET TUBÉRACÉS

	Pages
Légumes herbacés (*suite*)	
Romaine	1730
Roquette	1730
Salicaire	1756
Salicorne	1756
Salsifis	1760
Scarole	1797
Scorsonère	1798
Scolyme	1798
Taminier	1845
Ulves	1894
Véronique	1906
Wagami	1919
Witloof	1924
Légumes tubéreux et féculents	
Oca	1429
Oncus	1473
Orchis	1476
Oxalis	1488
Patate	1527
Pomme de terre	1613
Salep	1755
Terre-noix	1851
Topinambour	1869
Tulipe	1888
Ulluque	1893
Légumes féculents amylacés	
Orobe	1481
Petits pois	1568
Pia	1571
Pois	1599
Sagou	1741
Soja	1811
Tacca	1843
Tapioca	1846
Tavoye	1850
Xylocarpe	1926
Zamie	1929
Légumes tubéreux et bulbeux	
Ornithogale	1481
Pédiveau	1557
Rabioule	1691
Rave	1704
Stachys	1831
Teltaner	1850
Zetoutt	1929
Graminées	
Orge	1478
Panis	1515
Quinoa (graine)	1690
Riz	1722
Sarrazin	1766
Seigle	1799
Sorgho	1820
Teff	1850
Plantes oléagineuses	
Olive	1460
Omphalier	1472
Patavoua	1529
Pistache	1589
Ravenala	1704
Sagerne	1741
Sésame	1803
Cucurbitacées	
Pastèque	1522
Patisson	1552
Pepo	1558
Potiron	1643
Champignons	
Oronge	1481
Palomet	1511
Polyporus	1608
Pratelle	1677
Ragoule	1693
Rhizopogon	1714
Tubéracés	
Terfez	1850
Truffes	1880

APPAREILS, BATTERIE, USTENSILES DE TABLE ET DE CUISINE COUVERTS, VAISSELLE

Œufrier	1448	Plaque	1590	Braisière	1652	Saucière	1778
Corbeille à pain	1501	Plat	1590	Presse	1677	Sautoir	1725
Moule pour pain	1506	Plateau	1590	Presse à citron	1678	Seltzogène	1800
Réchaud à eau	1513	Poche	1590	Presse à jus	1678	Serviette	1802
Plat ovale	1513	Poêle	1594	Grille	1682	Sorbetière	1826
Paniers à vins	1514	Poêlon	1594	Table à eau chaude	1684	Spatule	1831
Papillotte à côtelette	1518	Poissonnière	1602	Lame à collerette	1693	Sucrier	1841
Caisses en papier	1517	Poivrier	1605	Anneau à tire-bouchon	1693	Surtout	1842
Passoire	1522	Poêle lyonnaise	1618	Râpe	1702	Tamis	1845
Boîte à coupe-pâte	1533	Passe-purée	1619	Râtissoire	1704	Bouilloire	1856
Moule à pâté	1536	Plafond	1619	Ravier	1704	Pot à crème	1856
Moule ovale à pâté	1540	Paniers	1621	Réchaud	1706	Sucrier	1856
Moule long à pâté	1545	Scie à os	1623	Moule à bordure	1725	Théière	1856
Pelle	1558	Feuille à fendre	1624	Rôtissoire	1734	Timbale	1858
Perloir	1563	Couperet	1624	Caisse en papier	1736	Tire-moelle	1865
Pèse-sirop	1563	Petit couperet	1624	Rouleau à pâtisserie	1736	Emporte-pièce	1872
Pèse-lait	1566	Abate	1624	Roulette	1736	Tourtière	1877
Pétrin	1570	Porte-épices	1625	Saccharimètre	1740	Tranchoir	1877
Philtre	1570	Porte-bouquet	1625	Salamandre	1752	Moule Trois-Frères	1879
Pilon	1584	Portoir	1626	Vase pour riz	1755	Turban	1888
Pince	1585	Pot-au-feu	1626	Soupière indienne	1755	Turbotière	1892
Pipette	1586	Soupière	1627	Tasse	1755	Vide-Pomme	1908
Plafond	1590	Moule à pouding	1651	Vase	1755	Videlle	1908

GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE, VITICOLE, BIOGRAPHIES

Géographie gastronomique et viticole		Pierry	1579	Rhodes	1714	Saint-Avertin	1742
Olivet	1463	Pisco	1589	Ribeauvillé	1716	Saint-Émilion	1742
Olivotes	1463	Pithiviers	1590	Richebourg	1716	Saint-Estèphe	1742
Orléanais	1481	Pommard	1608	Rivesaltes	1722	Saint-Germain	1742
Ostende	1485	Pont-l'Evêque	1623	Rollot	1730	Salce	1755
Oxfort	1489	Porto	1626	Romanèche	1730	Salerne	1756
Palerme	1509	Pouilly	1652	Romanée	1730	Salers	1756
Palestine	1509	Préaux	1677	Roquefort	1730	Samos	1761
Pancorlier	1512	Preignac	1677	Roquevaire	1731	Santornin	1764
Paphos	1517	Prémaux	1677	Rota	1733	Saône-et-Loire	1764
Pauillac	1552	Raucoudé	1704	Rouen	1735	Sarlat	1766
Périgueux	1563	Reims	1708	Roussillon	1736	Saumur	1793
		Rhin	1714	Russe	1738	Sauterne	1795

GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE ET VITICOLE (*suite*), BIOGRAPHIES

	Pages
Géographie gastronomique et viticole (*suite*)	
Savigny	1796
Schiedam	1798
Schiraz	1798
Septmoncel	1801
Seyssel	1803
Sillery	1804
Soissons	1810
Talence	1844
Taisy	1844
Tavel	1850
Thann	1856
Thorins	1857
Tokay	1865
Toulouse	1873
Tours	1876
Troyes	1879
Vals	1896
Val-de-Pegnos	1896
Verdun	1904
Verroilles	1906
Verzy	1907
Vézelay	1907
Vichy	1908
Villenave-d'Ornon	1909
Vileneuve	1909
Villers-Allerand	1909
Volnay	1917
Vosne	1918
Vougeot	1918
Vouvray	1918
Wiltshire	1924
Xérès	1986
Yarmouth	1927
York	1927
Yvorne	1927
Zélande	1929
Biographies	
Ivan Bernadsky	XXXIII
Ivan Kosloff	XXXIV
Pétrovitsch Grégorieff	XXXVII
Michel Moudroff	XXXVII
Théodor Tschernoff	XXXVIII
Ozanne	1410
Paillard	1492
Parmentier	1521
Pernod	1563
Procope	1679
Reculet	1706
Contant	1712
Ripouteau	1717
Tortoni	1870
Ude	1893
Vatel	1899

TERMES DIDACTIQUES, TECHNIQUES, HISTOIRE, HYGIÈNE

Octobre	1429	Pampre	1511	Piran	1588	Réal	1706
Odorat	1430	Panaire	1512	Pis	1589	Réchaud	1706
Œnologie	1431	Pancréas	1512	Pistil	1589	Recoupe	1706
Œnologue	1431	Paner	1513	Pistole	1590	Rectifié	1706
Œnomètre	1431	Paneterie	1514	Pleuronecte	1590	Recuite	1706
Officé	1448	Panier	1514	Pluche	1591	Réduction	1706
Officier de bouche	1448	Panification	1515	Plume	1591	Réduire	1707
Oisillon	1459	Panne	1515	Pocher	1594	Réfectoire	1707
Oison	1459	Panthophage	1516	Poisson	1600	Réfrigerant	1707
Oke	1459	Panure	1516	Polyandrie	1608	Reine	1708
Olax	1460	Papillote	1517	Polygénie	1608	Relent	1708
Oléacées	1460	Paprika	1518	Polype	1608	Relevé	1708
Oléagineux	1460	Pâque	1518	Polyphage	1608	Repas	1710
Oleine	1460	Paquets	1519	Porcelaine	1625	Restaurant	1711
Oléo-Saccharum	1460	Parenchyme	1519	Porte-épices	1625	Retz	1714
Oléracée	1460	Parer	1519	Potagère	1643	Réveillon	1714
Olfactif	1460	Partir	1522	Pot-pourri	1643	Revenir	1714
Olivaison	1460	Pastafirole	1522	Pound	1643	Rhizome	1714
Olivette	1463	Pastenaque	1522	Poulette	1673	Rhizophage	1714
Ombellifères	1464	Pataque	1527	Poumon	1674	Rincette	1717
Omnivore	1472	Patelet	1551	Pourceau	1674	Rob	1725
Omophage	1472	Pâtisserie	1552	Pré-salé	1677	Roblot	1725
Once	1472	Pavé	1554	Prévats	1678	Rocambole	1725
Onctueux	1473	Paysanne	1554	Primeurs	1678	Rogue	1729
Opaler	1473	Pec	1554	Puits	1682	Rois	1729
Ophiophage	1473	Pectine	1557	Pulpe	1682	Rondeau	1730
Opsomanie	1473	Pectoral	1557	Pulvérisation	1682	Roquille	1731
Ornement	1481	Peler	1557	Pumpernikel	1682	Roub	1735
Ornithotrophie	1481	Penchenille	1558	Purée	1684	Rouble	1735
Os	1483	Pepsine	1558	Purik	1684	Rouelle	1735
Osmazôme	1485	Perce-pierre	1558	Pyramide	1684	Roulade	1736
Osseine	1485	Péricarpe	1563	Pyriforme	1684	Roupie	1736
Ostracés	1486	Perle	1563	Pythagoricien	1684	Rouquet	1736
Ouiés	1486	Perlé	1563	Quarteron	1685	Russe	1738
Outre	1488	Persillé	1566	Quartier	1685	Sad	1739
Ovine	1488	Petits pieds	1568	Quasi	1686	Saccharin	1740
Ovipare	1488	Pétrir	1570	Queux	1689	Saint-Galmier	1742
Ovovivipare	1488	Phocène	1570	Quinque-porte	1690	Saint-Lambert	1744
Oxygala	1490	Pia	1571	Quintal	1690	Salage	1752
Oxygène	1490	Piastre	1571	Quintessence	1690	Salaison	1752
Pacaret	1491	Pica	1571	Râble	1691	Salé	1755
Pachyderme	1491	Picholine	1571	Racémiforme	1692	Salmigondis	1756
Paille	1494	Pièce	1572	Racine	1692	Salmonès	1757
Pain de porc	1507	Pièce montée	1572	Râfle	1693	Salpêtre	1757
Paleron	1509	Piécette	1574	Rafraichissant	1693	Sang	1763
Palette	1509	Pineau	1586	Rafraichir	1693	Sangler	1764
Pallicare	1510	Pinée	1586	Rafraichissements	1693	Sapidité	1764
Palmier	1510	Pipe	1586	Râpé	1703	Sarcocarpe	1765
Palmipède	1511	Piquer	1587	Rasière	1703	Sauce	1766
Palmiste	1511	Pique-assiette	1587	Rata	1703	Saucier	1778
Palombe	1511	Pique-nique	1587	Ratis	1704	Saucière	1778

TERMES DIDACTIQUES, TECHNIQUES, HISTOIRE, HYGIÈNE (*suite*)

	Pages		Pages		Pages		Pages
Saupeli	1794	Skieppe	1807	Toman	1865	Vinate	1914
Saupiquet	1795	Skilling	1807	Torpille	1865	Vineux	1914
Saupoudrer	1794	Socle	1807	Torréfier	1870	Vitellin	1915
Sauté	1794	Solanées	1811	Tourner	1875	Vitellus	1915
Saveur	1796	Sommelier	1819	Tranche	1877	Vitelots	1915
Savoureux	1796	Sot-l'y-laisse	1820	Travailler	1877	Viticole	1915
Savoristique	1796	Spann	1831	Trigle	1878	Viviers	1916
Schelling	1798	Sucrin	1841	Tringa	1878	Vivipare	1916
Seichsling	1799	Suer	1841	Triturer	1879	Volatile	1916
Seine	1799	Tael	184	Trouble	1879	Vorace	1918
Septembre	1801	Talleyrand	1844	Trousser	1879	Vulnéraire	1918
Serdeau	1801	Talon	1845	Truffer	1885	Xanthe	1926
Serum	1801	Tchetvert	1850	Truffivore	1886	Xiphis	1926
Service	1804	Tégument	1850	Trumeau	1887	Zakouski	1928
Sessile	1803	Telson	1850	Tubéreux	1888	Zentner	1929
Siccative	1803	Tende	1850	Urticacées	1894	Zéide	1929
Sida	1803	Tendreté	1850	Vanilline	1898	Zéine	1929
Sigmata	1804	Tendron	1850	Vaxel	1900	Zéphyr	1929
Singer	1804	Testacés	1852	Védro	1903	Zéophage	1929
Siroper	1807	Thaler	1856	Végétal	1903	Zeste	1929
Sauvignon	1795	Théobromine	1857	Verveux	1907	Zester	1929
Siroter	1807	Thonaire	1857	Vésou	1907	Zoea	1930
Sirupeux	1807	Thymalle	1858	Viander	1908	Zomidine	1930
Sitophage	1807	Tisane	1865	Vieillesse	1909	Zymase	1931
Sivadière	1807	Tocane	1865	Vinage	1911	Zymosimètre	1931
Skepund	1807	Toilette	1865	Vinasse	1914	Zython	1931

