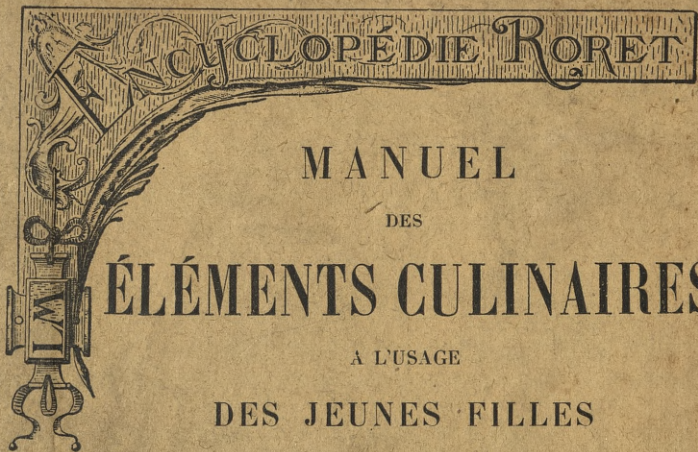




MANUEL DES ÉLÉMENTS CULINAIRES

A L'USAGE
DES JEUNES FILLES

PAR
AUGUSTE COLOMBIÉ

Fondateur de l'Académie et de l'Ecole de Cuisine,
Membre d'honneur de l'Université française des Etats-Unis,
Lauréat de plusieurs Sociétés savantes,
Professeur à l'Association Philotechnique,
Ex-Chef des cuisines de LL. AA. le Prince et la Princesse de
HATZFELDT WILDEMBOURG

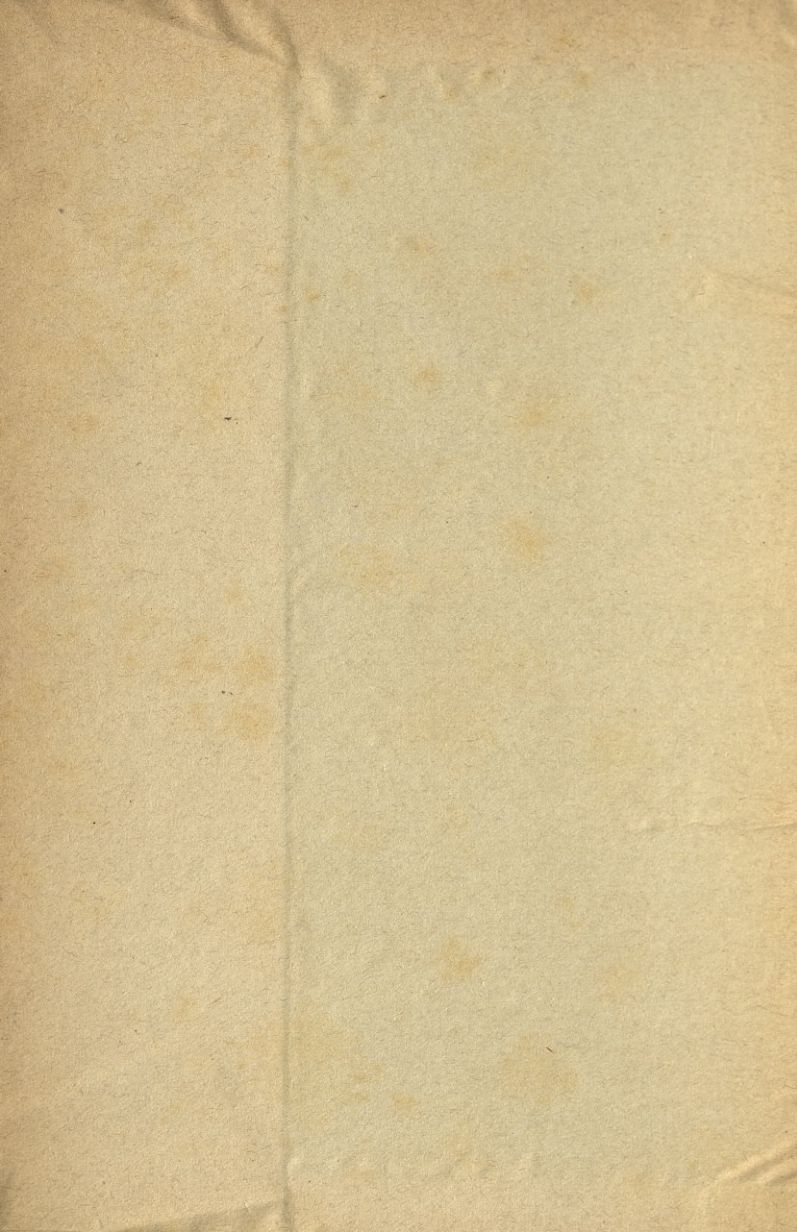
« Maxima debetur puero reverentia. »
(JUVÉNAL)

TROISIÈME ÉDITION
REVUE, CORRIGÉE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE

PARIS
L. MULO, LIBRAIRE-ÉDITEUR

12, RUE HAUTEFEUILLE, 12

1897



III
E *

No 21

ENCYCLOPÉDIE-RORET

ÉLÉMENTS CULINAIRES

A L'USAGE

DES JEUNES FILLES

EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

Histoire du repas à travers les âges. 3 fr. 50

Hygiène de l'enfance. 0 fr. 30

Traité pratique de Cuisine Bourgeoise, suite aux *Éléments culinaires à l'usage des jeunes filles. 3^e édition.* 1 vol. in-18 jésus.

Manuel de l'Alimentation, par W. MAIGNE. 2 vol. 6 fr.

— *Première partie*, SUBSTANCES ALIMENTAIRES, leur origine, leur valeur nutritive, falsifications qu'on leur fait subir et moyens de les reconnaître. 1 vol. 3 fr.

— *Deuxième partie*, CONSERVES ALIMENTAIRES, contenant tous les procédés en usage pour conserver les Viandes, le Poisson, le Lait, les OEufs, les Grains, les Légumes verts et secs, les Fruits, les Boissons, etc., suivi du Bouchage des boîtes, des vases et des bouteilles. 1 vol. orné de fig. 3 fr.

— **Confiseur et Chocolatier** contenant les derniers perfectionnements apportés à ces Arts, par MM. CARDELLI et LIONNET-CLÉMANDOT. Nouvelle édition complètement refondue par M. A. M. VILLON, ingénieur-chimiste. 1 vol. avec nombreuses illustrations. 4 fr.

— **Laiterie**, ou Traité de toutes les méthodes en usage pour traiter et conserver le Lait, faire le Beurre, confectionner les Fromages français et étrangers, et reconnaître les Falsifications de ces substances alimentaires, par M. MAIGNE. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Limonadier**, Glacier, Cafetier et Amateur de thés, contenant la fabrication de la Glace et des Boissons frappées ou rafraîchissantes, par MM. CHAUTARD et JULIA DE FONTENELLE. 1 vol. accompagné de planches. 2 fr. 50

— **Liquides (Amélioration des)**, tels que Vins, Vins mousseux, Alcools, Spiritueux, Vinaigres, etc., contenant les meilleures formules pour le coupage et l'imitation des Vins de tous les crus, des Liqueurs, des Sirops, des Vinaigres, etc., par M. LEBEUF. 1 vol. 3 fr.

— **Pâtissier**, ou Traité complet et simplifié de Pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel, par M. LEBLANC. 1 vol. orné de fig. 3 fr.

— **Vins de Fruits et Boissons économiques**, contenant l'Art de fabriquer soi-même, chez soi et à peu de frais, les Vins de Fruits, les Vins de Raisins secs, le Cidre, le Poiré, les Vins de Grains, les Bières économiques et de ménage, les Boissons rafraîchissantes, les Hydromels, etc., et l'Art d'imiter avec les Fruits et les Plantes les Vins de table et de liqueur français et étrangers, par M. F. MALEPEYRE, 1 vol. 3 fr.

ENCYCLOPÉDIE RORET

MANUEL

DES

ÉLÉMENTS CULINAIRES

A L'USAGE

DES JEUNES FILLES

PAR

AUGUSTE COLOMBIÉ

Fondateur de l'Académie et de l'Ecole de Cuisine,
Membre d'honneur de l'Université française des Etats-Unis,
Lauréat de plusieurs Sociétés savantes,
Professeur à l'Association Philotechnique,
Ex-Chef des cuisines de LL. AA. le Prince et la Princesse de
HATZFELDT WILDEMBOURG

« Maxima debetur puero reverentia. »
(JUVÉNAL)

TROISIÈME ÉDITION

REVUE, CORRIGÉE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE

PARIS

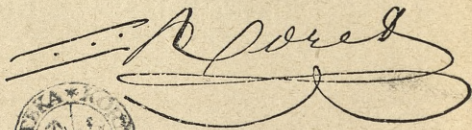
L. MULO, LIBRAIRE-ÉDITEUR

12, RUE HAUTEFEUILLE, 12

1897

AVIS

Le mérite des ouvrages de l'**Encyclopédie-Roret** leur a valu les honneurs de la traduction, de l'imitation et de la contrefaçon. Pour distinguer ce volume, il porte la signature de l'Éditeur, qui se réserve le droit de le faire traduire dans toutes les langues, et de poursuivre, en vertu des lois, décrets et traités internationaux, toutes contrefaçons et toutes traductions faites au mépris de ses droits.



12 13 11

DÉDICACE

A Madame Blanche TEUTSCH.

En plus de m'avoir fait l'honneur de m'associer à vos bonnes œuvres, vous vous êtes distinguée une des premières, Madame, parmi les nombreuses auditrices qui n'ont cessé de me montrer leurs bienveillants encouragements. Grâce à cette protection toute particulière que vous avez accordée à l'Ecole de cuisine, j'ai pu, sans autre appui, continuer l'enseignement qui m'avait coûté tant d'alarmes !

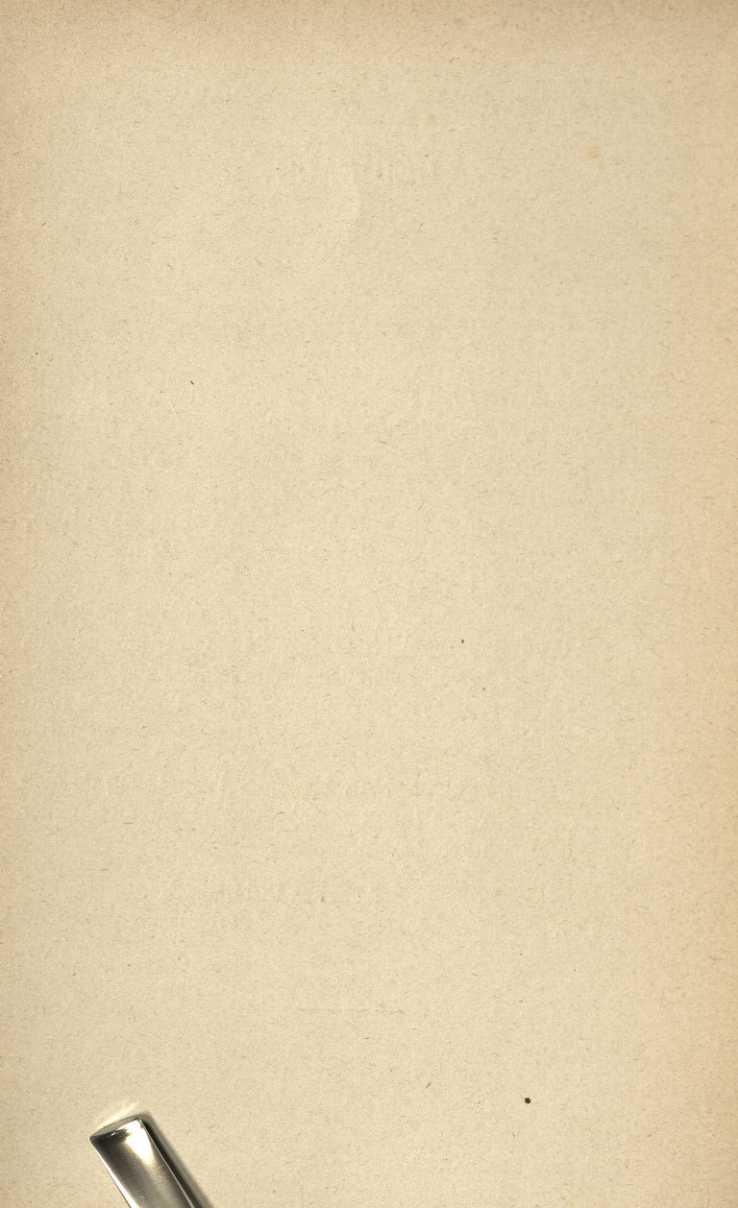
Voilà pourquoi, Madame, je ne saurais me priver de la joie de vous offrir publiquement l'hommage de ma gratitude et vous manifester l'espoir de voir mes successeurs joindre à ce précieux souvenir de persévérants efforts pour achever l'œuvre si heureusement fondée.

Daignez agréer, Madame, l'expression de mon respectueux attachement et de mon entier dévouement.

AUGUSTE COLOMBIÉ,

Mai 96.

Professeur.



SÉNAT

Paris le 30 avril 1898

Je vous remercie, monsieur, de
votre second envoi, et j'y trouve la
même clarté et la même saine pratique
que dans le premier. Ceux mêmes
qui vivent au restaurant ont be-
soin de savoir à quelle époque ils doi-
vent demander de l'alors le ferai bien
avancé quand on m'aura fait une leçon
d'histoire naturelle, ou quand on m'aura
dit, comme le dictionnaire de l'Académie,
qu'il faut manger l'alors au printemps.
Le printemps a trois mois. Ce n'est
avec des généralités qu'on répare
l'estomac national.

Veuillez agréer, monsieur,
l'assurance de ma considération très
distinguée.

Jules Simon

SÉNAT

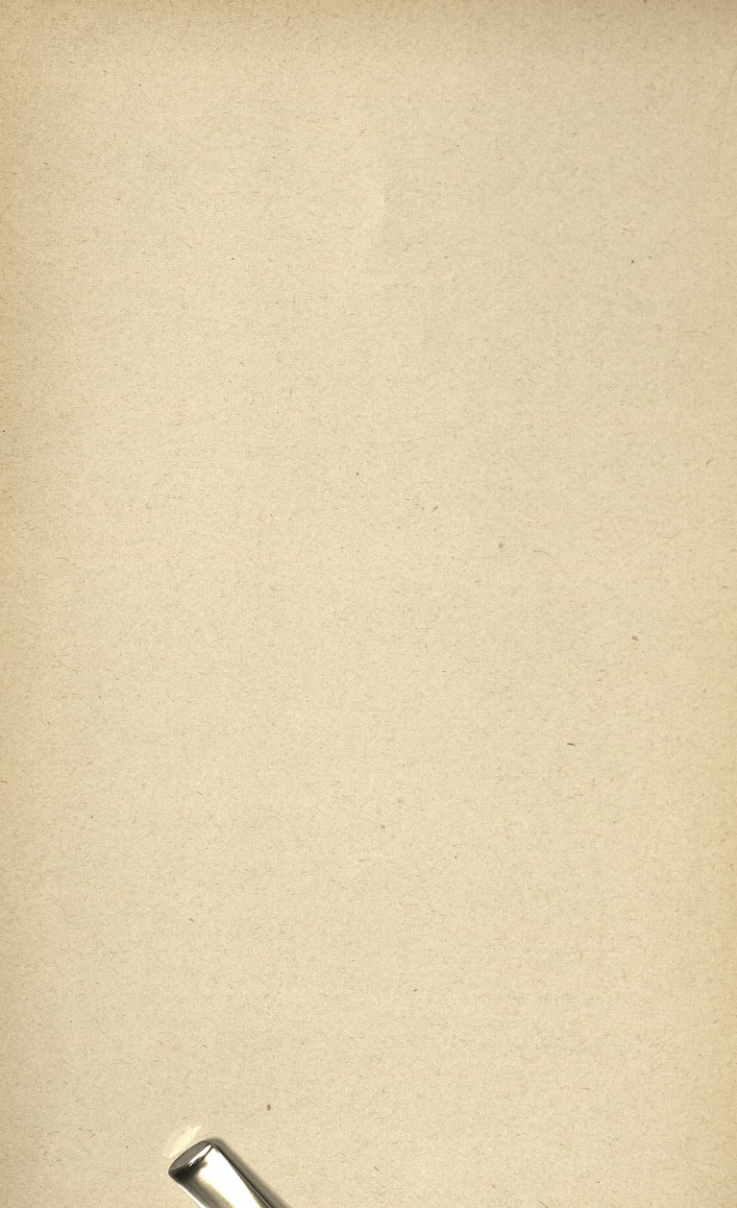
Je vous remercie bien /
de vous avoir fait /
partir votre lettre /
et de vous avoir /
fait part de la /
lettre que vous /
m'avez écrite.

21 février 1894

Monsieur,

Je ne vous ai pas encore
renvoyé le livre que vous
avez en la bonté de
m'envoyer, j'en ai pourtant
eu certains parties avec le

plus vif intérêt et les vœux
qu'il contient dont si bon
que je serais très heureux si
vous vouliez bien m'envoyer
des cartes qui permettraient à
ma cuisine de servir vos cours
du lundi et du jeudi. Recevez
maison, avec mes salutations,
l'assurance de toute ma considération
Nepi de Bornier
Bibliothèque de l'Université



PRÉFACE

Pour qu'un *traité pratique* possède toute la valeur que l'on est en droit d'attendre de lui, et réponde en même temps à l'idée qui l'a fait éclore, il faut qu'il soit aussi attrayant qu'utile aux lecteurs, obligés de se l'assimiler. Sans cela leur tâche est trop ardue et l'enseignement défectueux : voilà la pensée qui nous a guidé et a dicté l'ordre de nos travaux.

Aurons-nous réussi ?

Notre expérience et l'essai que nous avons tenté et réalisé avec un plein succès en créant l'école de cuisine pratique nous dit : *oui*.

L'avenir confirmera-t-il de plus en plus nos espérances ? nous en avons la ferme conviction, et alors nous donnerons suite à l'idée qui a dicté ces *éléments* et les complètera, travail que pour le moment nous devons suspendre, le terrain n'étant pas assez préparé.

10 mai 1891.

Voilà ce que nous écrivions il y a juste cinq ans. On ne pouvait mieux prévoir ; aussi complétons-nous le travail promis, priant les aimables personnes qui ont soutenu avec persévérance et sympathie nos premiers pas, de nous continuer leur bienveillant appui, leurs si judicieux conseils et d'agréer en même temps le profond respect et la vive gratitude dont je suis pénétré à leur égard.

Auguste COLOMBIÉ.

Ce 7 avril 1896.

PRÉAMBULE

Né en Languedoc, province au langage à la fois sonore, rapide et imagé, j'ai dû faire de bien pénibles efforts pour m'initier aux éléments de la langue française qui m'était tout à fait inconnue, alors que je comptais déjà neuf printemps. Ma famille était sans fortune ; à treize ans je fus mis en apprentissage.

A cette époque, les bons ouvriers croyaient qu'ils devaient se cacher des apprentis quand ils faisaient quelque travail délicat et que seules les torgnioles nous convenaient. Les livres étaient trop chers pour nos bourses, les écoles d'adultes à peine instituées, et le travail finissait très tard : il fallait donc s'instruire littérairement et professionnellement tout seul. Le mal que j'eus alors me fit prendre la résolution que je tiens aujourd'hui, d'apprendre aux autres, par un traité élémentaire, très court et très clair, ce que je mis dix longues années à pouvoir saisir tout seul. Pour mieux arriver au but que je poursuis, qui est de donner à l'adolescence le goût de l'art culinaire, je me suis abstenu systématiquement de toute lecture ayant rapport aux trois parties qu'embrasse la cuisine, à savoir : la pâtisserie, la confiserie et la charcuterie, gardant ainsi mon originalité bonne ou mauvaise, afin de prouver à ceux qui me feront l'honneur de me lire, qu'avec la volonté on supplée à la fortune et à la protection, surtout si l'amour du métier sert de viatique.

Les *Eléments* qui suivent ne sont donc autre chose que le fruit d'une expérience personnelle, ce dont il est facile de s'assurer en compulsant les livres de cuisine qui ont précédé celui-ci et d'en comparer les formules aussi brèves qu'arides. Je me

suis efforcé de faire les présentes simples et pratiques avec une nouvelle méthode pour organiser une cuisine, un déjeuner ou un dîner ordinaire ou bien officiel ; avec des notions hygiéniques au sujet des aliments, des condiments et des boissons, pour apprendre aux jeunes filles et aux personnes ayant charge d'âme, un art si nécessaire au bien être de tous.

Puisse le constant souci qui nous soutient, d'être utile aux mères de famille, chargées par la nature, ainsi que le dit le docteur Hufeland dans sa *Macrobiotique* « du soin de développer nos premières facultés » être bien compris de tous les lecteurs. Je m'estimerai heureux, ainsi qu'il le disait si heureusement, si en éclairant leur tendresse, j'obtiens qu'elles dotent l'Etat d'hommes sains, robustes et utiles à leurs semblables.

Que particulièrement les éducateurs et éducatrices de la jeunesse, se rappellent mon pénible début et m'accordent des circonstances atténuantes pour l'insuffisance de mon style.

Auguste COLOMBIÉ.

INTRODUCTION

L'éducation des enfants est l'une des causes principales de la prospérité ou du dépérissement des États.

DE FRAISSINOUS.

Qu'est-ce que la cuisine ?

La cuisine est :

1° L'art de préparer les aliments, de les cuire, de les assaisonner, de les servir, de les rendre plus faciles à digérer, partant plus propres à leur assimilation, afin qu'ils réparent les forces à l'âge du déclin, aident d'une façon sûre l'accroissement des adolescents et des adultes ;

2° L'art d'agrandir le champ des aliments comestibles afin d'éviter plus facilement les famines et les maladies ;

3° L'art d'aider au développement de la richesse nationale en favorisant les échanges commerciaux.

Comment se divise la cuisine ?

Elle se divise en trois classes :

1° La grande cuisine ou cuisine officielle, servant à toutes les grandes occasions politiques ou religieuses, pour rallier, consacrer un événement social ou politique important ; traité de paix, de commerce, d'alliance quelconque, d'invention ou découverte ;

2° La cuisine bourgeoise, ou semi-officielle, qui entretient l'intimité, les relations commerciales, la tradition ; consacre les faits les plus ordinaires de la vie sociale, domestique ou civique, les échanges commerciaux ou la solution des problèmes économiques, seulement nationaux ou citadins ;

3° La cuisine ménagère ou cuisine usuelle et journalière qui doit entretenir la santé, l'union et la réunion quotidienne de toute la famille autour de la table commune, afin qu'elle jouisse des biens attachés et conquis par la civilisation, fruit des siècles passés.

Ces trois genres ne sont pas, au même degré, susceptibles d'entretenir l'harmonie et la vigueur corporelles. Le premier, trop azoté et condimenté, est échauffant et aphrodisiaque; le second, pour l'être moins, n'est pas sans défauts ni reproches, à cause de la multiplicité des mets qui sont servis dans le même repas; seul le troisième, plus simple, plus rationnel, plus substantiel, est propre par cela même, à maintenir dans toute son élasticité le système nerveux, le sang dans sa tranquille limpidité, le cerveau dans toute sa lucidité, but essentiel de la vie humaine, car, d'après Juvénal et ses successeurs qui adoptent son adage : « l'esprit est sain dans un corps sain, » *Mens sana in corpore sano*; adage qui sera toujours vrai.

Les amateurs de l'art culinaire ont-ils visé ce but?

Quiconque jette les yeux sur un traité de cuisine est découragé par les immenses proportions des codex, rédigés en langage énigmatique, aux formules condensées, que les seuls experts peuvent comprendre et appliquer. La simplicité ne demande pas autant de majesté ni d'ampleur; aussi les gastralgies, gastrites, gouttes, etc., ont envahi le sexe fort, et l'anémie, le sexe faible; de là au dépérissement de la race, il n'y a qu'un pas; c'est ce qu'il faut modifier à tout prix, la France étant de plus en plus nécessaire au monde entier pour assurer la marche ascendante vers le progrès.

On doit donc éviter de retomber dans les fautes qui ont marqué la décadence de tant de pays, ainsi que nous avons essayé de le démontrer dans l'*Histoire du repas* à travers les âges. Elle doit garder avec un soin jaloux pour les générations futures, la direction spirituelle, morale et artistique qui font de notre nation le porte-flambeau de l'humanité entière.

Il ne faut pas oublier que depuis longtemps l'art culinaire est l'apanage de la France, et, si l'on ne peut appeler cuisine ce qui se faisait avant Louis XIV, depuis ce siècle nos progrès nous ont conduit à un tel raffinement qu'au lieu d'améliorer la santé, nous travaillons trop souvent à la débilité.

On complique tout au lieu de le simplifier. On charge et surcharge les menus de telle sorte que les pauvres estomacs ne sauraient supporter les fardeaux qui leur sont confiés et réclament des médicaments qu'ils n'auraient jamais dû connaître.

C'est pour réagir contre cette funeste tendance qui va sans cesse grossissant, que l'école de cuisine a été créée et que le traité actuel, résumé de l'enseignement que j'y professe, a été composé et lancé.

Que ceux qui voudront faire la cuisine artistique, unicolore et compliquée le rejettent donc sans pitié, nous ne nous adressons qu'aux jeunes filles, les futures ménagères : nous nous efforçons de le faire en un langage clair, net et précis ; nous viserons en tout la pratique.

Quand elles sauront que la fraîcheur et la propreté des aliments sont les premières conditions qui les conduiront au succès, que la cuisson est la seconde, l'assaisonnement la troisième, et l'époque où ces aliments doivent être mangés, la dernière, elles auront d'un seul coup d'œil vu que tout cela est facile à acquérir par un peu de pratique et d'attention, et nul doute qu'elles ne trouvent dans leur petit cœur si affectueux et dévoué, la patience et la persévérance qui leur seront nécessaires pour mériter les plus beaux titres de la femme : ceux de fille, d'épouse et de mère accomplies.

PROLÉGOMÈNES

« *Extinctis diis, successit humanitas* ». « Aux dieux éteints l'humanité succède », disent les philosophes, aussi la foi baisse ; le scepticisme, ce terrible rongeur social désagrège la famille. La morale publique en reçoit une atteinte telle, que, retombant sur les plus faibles, elle les écrase sous le poids de la lutte pour la vie et, l'espérance les abandonnant, ils recourent au suicide ! D'où et comment naissent ces faits ? Comment les pallier en attendant de les supprimer ? C'est ici qu'il ne faut pas négliger les petites causes, et prendre le mal dans sa racine.

Pour cela faire, il est bon de jeter un coup d'œil d'ensemble sur la société, afin d'analyser les habitudes dont le produit direct est la création des mœurs actuelles.

L'industrialisme s'étant développé tout d'un coup par suite de la transformation aussi rapide qu'imprévue du machinisme, la classe ouvrière n'étant pas préparée aux nouvelles conséquences économiques imposées par cette transformation, s'est vue obligée de faire travailler les femmes et les enfants pour suffire aux dépenses journalières qui augmentaient bien plus vite que les salaires.

Ce fait est imputable :

1° A diverses guerres qui, nécessitant de nouveaux impôts, faisaient augmenter à la fois les aliments, les loyers, les mobiliers et les effets de corps ;

2° A la transformation de l'outillage industriel qui, au lieu d'avoir besoin de bras vigoureux pour produire, ne nécessite plus qu'une surveillance relative ;

3° A la facilité et à la rapidité des transports et des communications, qui faisaient affluer en quelques jours les travailleurs sur les points du territoire où le travail pressait et rompaient, par ce fait, la tradition et la sécurité des familles ;

4° Enfin, aux fortunes instantanées et souvent inavouables, dépensées avec autant de prodigalité qu'elles ont été acquises sans peine.

C'est ce qui créa la fièvre de migration incessante vers la recherche d'une position lucrative : on espérait être tout aussi favorisé que tel ou tel et faire, comme lui, une fortune tout aussi rapide. La famille cessa d'être le pivot de la société ; les repas se firent sur place au lieu de ramener le chef au milieu des siens ; les enfants furent mis en garde, l'amour filial s'é-moussa en même temps que l'amour paternel et maternel, et dans quelques années les devoirs pâlirent au point de devenir assez confus pour donner naissance à une école politique qui discuta leur existence même et poussa l'aberration jusqu'à vouloir supprimer la Patrie ! Ces aberrations vont disparaissant et le retour au bon sens se poursuit régulièrement ; mais la génération née sous cette transition a besoin d'une éducation, et surtout d'une instruction plus viriles, mieux dirigées ; pour produire des sujets vigoureux, bien pensants, et prêts aux sacrifices que la Patrie a le droit d'exiger de tous ses enfants.

Pour arriver à ce but le concours de la ménagère me paraît un fort appoint : si cette dernière rend l'intérieur agréable, si tout en économisant elle sait préparer une table vraiment attrayante : le mari et les jeunes gens oublieront le mastroquet, ils seront heureux et fiers de posséder un cordon bleu qui les sert si bien ! Et certes, nous avons fait de très grands progrès depuis l'exposition qui nous parut si brillante en 1878 ! L'art culinaire ou la cuisine française, notre gloire incontestée jusqu'ici, a suivi le mouvement progressif et démocratique qui caractérise notre époque ; mais est *trop haut* d'une part, *trop bas* de l'autre.

Pour qu'il rende socialement tous les services que l'on peut attendre de lui, il faut que le gouvernement le protège au même titre que les autres arts libéraux et ne fasse plus de l'artiste culinaire un paria, un déclassé, sa fonction est trop délicate pour être laissée dans l'oubli.

Un Institut culinaire rendrait autant de services, sinon plus, qu'un Institut hippique, et coûterait moins cher ; il démoraliserait moins, c'est tout aussi certain.

L'Angleterre consacre près de 250,000 francs par an pour son école de cuisine, aussi avant *dix ans*, nous allons voir les maisons françaises donnant le ton, faire venir des *cuisiniers* et des *cordons bleus* de Londres, ainsi qu'elles font déjà venir les gouvernantes, les bonnes, les cochers, palefreniers et maîtres d'hôtel ; n'y envoient-elles pas déjà leur linge à blanchir ?

Nous soumettons humblement ces réflexions aux pouvoirs publics ; mais en attendant, nous prions les instituteurs et institutrices si dévoués de divulguer ce *traité*, qui, nous en sommes certains, rendra de véritables services aussi bien aux futurs Carêmes qu'aux maîtresses de maisons et aux ménagères modestes.

Le repas étant renouvelé trois fois par jour et à toutes les époques de la vie, on peut juger de l'économie de temps, d'argent et de maladies que la connaissance raisonnée de cet art peut donner à ceux qui l'étudient, et les bienfaits qui en découleraient en les rendant obligatoires au même titre que l'instruction primaire, du moins pour les jeunes filles.

Tous les législateurs, orthodoxes ou philosophes, et cela dès la plus haute antiquité, ont reconnu la nécessité de régler la nourriture, de certains soins hygiéniques pour maintenir la santé et la force des sujets de la nation.

La médecine, en se développant, en a fixé les principales règles que l'on ne peut transgresser impunément.

La chimie dernière arrivée, a donné des analyses rationnelles et classé les substances alimentaires par leur valeur nutritive,

en saines ou malsaines, phlogistiques ou laxatives, rubéfiantes ou dissolvantes : ces analyses positives ne doivent plus être ignorées des personnes ayant charge d'âmes, d'autant plus que les matières alimentaires affluent des cinq parties du monde pour être consommées journellement, un peu partout, et que la science de la contrefaçon a fait de tels progrès, que l'on fabrique de tout et sans scrupule.

Cette connaissance permettra d'élever avec plus de discernement et d'harmonie les enfants destinés à l'industrie qui se développe toujours, et tend à remplacer l'état barbare des guerres par le régime bienfaisant de la paix. Ce nouvel état social réclamera, exigera même, de tous et de chacun, des forces aptes à toutes les besognes, à toutes les conceptions mentales : une âme fortement trempée, largement pourvue de ce ressort dont Cuvier fait le principal moteur de la vie humaine : la volonté. La nourriture bien préparée et adéquate à chaque sujet doit donner tout cela avec la santé, la gaieté et la vigueur en plus.

ÉLÉMENTS CULINAIRES

A L'USAGE DES

JEUNES FILLES

CHAPITRE PREMIER

DU ROLE DES ALIMENTS

Les aliments jouent deux rôles dans l'organisme humain : ceux à essence volatile ou alcoolique favorisent le développement de l'élément humide, facilitent la digestion en imprégnant les aliments et par suite l'absorption par les parenchymes des matières nutritives. Les solides fournissent l'élément nutritif proprement dit. Mais la quantité de l'une et de l'autre espèce qui convient à chaque individu ne peut être fixée, et le meilleur guide de chacun est son propre estomac. Celui-ci manque rarement, en effet, d'avertir quand on le surcharge, ou qu'on l'oblige à triturer un aliment qui ne convient ni aux goûts ni aux habitudes, encore moins au tempérament du sujet. La tête, qui par sympathie s'alourdit, est pressée comme dans un étau par les nerfs trapèzes, le sang frappe la dure-mère contractée,

et ces coups sourds et répétés font éprouver au patient une douleur intolérable. Voilà un premier effet de l'indigestion; le sommeil est pénible, accompagné de cauchemars, quelquefois de nausées, à moins qu'elles ne l'aient précédé, et voilà la démonstration accomplie. Le dégoût de la nourriture et quelquefois des boissons succède au sommeil, et une lassitude insurmontable accable le patient.

En faisant un examen de la nourriture absorbée dans les deux derniers repas, précédant cet état pénible, on peut voir ce qui était trop gras, acide, cru ou trop avancé, et par suite malsain, mal préparé, etc., et si une deuxième fois le même inconvénient se produit, on est définitivement fixé sur l'aliment ou la boisson qui indigèrent. Il est bon de se rappeler l'axiome qui dit : tout ce que l'estomac ne digère pas est un poison violent.

Pour aider la digestion on doit bien mastiquer les aliments, la salive ayant la propriété de transformer le bol alimentaire en une substance grise et lactescente appelée chyme, et de laquelle sera extrait par les muqueuses, le chyle ou fluide vital, nécessaire à la réparation des forces et aux déperditions subies par le corps humain.

Voici, d'après M. W. Beaumont, une indication sommaire du temps nécessaire à certains aliments pour subir cette transformation. Le riz, les soupes de gruau, truite, saumon, 1 h. 1/2 : les œufs crus, frits, le bœuf, le lait non bouilli, 2 h. 45; les œufs mollets, le bœuf grillé, 3 heures ; le pain, le bœuf rôti, le fromage, 3 h. 30 ; les volailles bouillies, 3 h. 30; rôties, 4 h. 30; la graisse de bœuf, 5 h. 40. Ces chiffres sont variables suivant la santé ou la force des individus, mais ils peuvent servir néanmoins pour fixer approximativement l'esprit et nous permettre de

tirer des conclusions applicables à l'heure des repas, d'après l'absorption des aliments sus énoncés ou leurs similaires.

Un coup d'œil superficiel sur la valeur nutritive du nécessaire, pour obtenir cette valeur que l'on appelle : ration d'entretien, ne nous paraît pas déplacée, la voici :

DE LA NUTRITION MOYENNE DE L'HOMME

Ration d'entretien, d'après le Docteur DE VARIGNY

120 grammes d'albuminoïdes, 330 grammes de graisse

90 grammes d'hydrocarbones

TABLEAU indiquant le poids qu'il faut prendre de divers aliments pour avoir d'une part : 120 gr. d'albuminoïdes ; d'autre part, les 420 gr. d'hydrates de carbone et de graisse. — $330 + 90 = 420$ gr.

POUR 120 GRAMMES d'albuminoïdes	Grammes	POUR 420 GRAMMES d'hydrocarbones et graisse	Grammes
Fromage.	350	Riz.	492
Lentilles.	453	Maïs.	532
Haricots (secs). . . .	531	Pain de froment. . .	543
Pois (secs).	537	Lentilles.	693
Fèves (sèches)	544	Pois.	704
Viande de bœuf. . . .	566	Fèves.	708
Œufs de poule. . . .	893	Haricots.	753
Pain de froment. . . .	1.332	Œufs de poule. . . .	776
Maïs.	1.515	Pain de seigle. . . .	800
Riz.	2.364	Fromage.	1.730
Pain de seigle. . . .	2.653	Pommes de terre. . .	1.751
Pommes de terre. . . .	9.230	Viande de bœuf. . . .	1.945

CHAPITRE II

DE LA NOURRITURE

Doit-on manger pour vivre ou vivre pour manger ? Les deux modes poussés à l'extrême sont irrationnels : il n'est pas antihygiénique de soigner la nourriture, encore moins de la choisir. Le travail national tend de plus en plus à s'élever, cet effort oblige à de plus longues études et de plus fréquentes méditations ; avec l'instruction obligatoire est né le double besoin d'une nourriture mentale et corporelle. Il est certain que plus l'homme s'adonne aux travaux de l'esprit et moins il est matériel dans ses goûts, de là, le besoin croissant de raffinements culinaires qui caractérisent l'époque actuelle. Les gens qui disent que cette génération a perdu l'instinct de ses besoins et l'a remplacé par de mauvaises habitudes, qui leur font préférer des mets recherchés aux mets simples et sains de nos aïeux, ne voient pas l'évolution. Cette erreur produit de funestes discussions au sein des familles qu'une simple réflexion ou un conseil éviterait. On s' imagine trop facilement que les choses élémentaires s'apprennent dès que naît le besoin de les savoir, on se borne à apprendre aux jeunes filles les travaux de luxe, en un mot, tout ce qui fait briller et l'économie domestique est sacrifiée ; aussi qu'arrive-t-il, dès que la jeune femme est appelée à diriger et ordonner une maison ; à traiter l'importante et primordiale question des repas, autour de laquelle gravite la

santé et le bien-être de la maisonnée ? sa volonté et ses bonnes qualités natives sont annihilées : c'est pour elles et dans leur intérêt que nous nous permettons de transcrire les quelques règles suivantes : adopter pour la nourriture le régime mixte, qui consiste à servir dans le premier repas des œufs ou un poisson, un plat de viande et un légume. Le soir, un potage, viande rôtie ou braisée, salade ; un légume et un entremets, si la fortune le permet. Régler les repas en sorte qu'il n'y ait ni trop ni trop peu d'intervalle entre eux, de 5 à 6 heures, faire manger les personnes délicates plus souvent et peu à la fois. Apprendre les enfants à manger lentement. Ne pas les laisser boire froid, après avoir mangé chaud. Ne pas les laisser mettre à table après un jeu ou un exercice violents. Exiger d'eux du calme et de la gaieté ; ne pas les laisser lire ni étudier à table. Les distraire en causant après le repas. Les apprendre à manger de tout. Leur éviter les excès de manger et de boire. Les priver d'acides, de vins, liqueurs et café.

CHAPITRE III

DES CONDIMENTS

A côté des aliments aussi nombreux que variés, fournis par les végétaux, se trouvent d'autres produits de même origine, dont le rôle alimentaire et physiologique a, selon nous, une importance non moins grande que celle des premiers : nous voulons parler des condiments.

Relever le goût ou saveur des mets, les rendre de digestion plus facile ; permettre à l'homme d'apporter dans son alimentation une variation salubre, dont les effets peuvent se traduire en nombre de cas par une recrudescence de forces, de santé et d'intelligence ; tels sont les avantages qu'offrent ces substances si diverses, lesquelles déterminent au plus haut degré l'assimilation des principes nutritifs élaborés par l'appareil digestif dans l'acte si important de la digestion. Ces condiments, ainsi que toutes les substances alimentaires fragiles, peuvent, si l'expérience et la raison ne président à leur emploi, produire des accidents parfois fort graves : nous les classerons en trois groupes principaux :

1^o Les condiments proprement dits ou assaisonnements, dont les propriétés ont surtout pour effet de contribuer à l'augmentation de la chaleur stomacale et de la sécrétion des sucs digestifs.

2^o Les condiments gras qui servent à la constitution des réserves nutritives et au maintien de la température du corps.

3^o Les parfums et acides, les vins et les alcaloïdes qui, doués de propriétés moins énergiques que celles des condiments proprement dits, doivent d'être employés dans les diverses branches de l'art culinaire à la suavité de leur arôme et à l'action tonique ou antinerveuse des principes actifs qu'ils renferment. Au premier groupe appartiennent la moutarde, le sel, les poivres et épices, l'ail, l'oignon et les diverses espèces de ce genre. Au second se rattachent les graisses, huiles, beurre, lard, etc. Au troisième les zestes des fruits, oranges, citrons, etc., les framboises, fraises, ananas et autres fruits parfumés, les feuilles de laurier, thym, menthe, etc., les vins et les acides. Nous suivrons pour la description l'ordre alphabétique comme étant le plus commode dans une publication où la science pure n'a pas à intervenir.

Nous nous efforcerons néanmoins, autant que faire se pourra, de ne pas négliger ce qui a trait à la santé et à l'hygiène des adultes et des enfants. Il ne faut pas oublier que dans les cas pathologiques graves les condiments contrarient les médicaments, notre expérience personnelle nous l'a démontré d'une façon positive, il est par conséquent utile de prévenir les mères de famille ; peu de ménages sont, en effet, tôt ou tard à l'abri des maladies.

Beurre, Huile, Saindoux et Graisses diverses

Le beurre est, sans contredit, le meilleur et le plus sain, comme aussi le plus universellement adopté dans la cuisine et aussi par les estomacs délicats ; mais on ne peut lui demander tous les services que la variété des préparations impose. Pour la friture, pour les ragoûts, pour les

salades, il est inutilisable. Il est donc indispensable que le cuisinier ou la cuisinière sachent la chaleur que ces corps peuvent obtenir sans brûler, et pour pouvoir sans mauvais goût ou odeur faire une friture ou un sauté. Ainsi le beurre est, de tous les corps gras, celui qui, poussé à l'extrême chaleur, et sans brûler, peut atteindre le moins de degrés Réaumur, par conséquent, il ne cuirait pas certains corps épais et résistants, comme les carpes, les beignets ou fritots, les rissoles, etc., puis la cuisson réitérée d'une friture toute au beurre, contracte un goût d'empyreume très marqué et occasionne des pituites très désagréables. Il coûterait également trop cher pour certaines bourses ; alors on le remplacera par le saindoux fait avec de la panne de porc frais que l'on coupe par carrés de 3 centimètres, et que l'on fait fondre lentement d'abord et puis vigoureusement jusqu'au moment où la graisse est claire et commence à fumer ; on la sort du feu, on la passe à travers une passoire fine non soudée, car la chaleur fondrait la soudure, ou à travers une toile forte, mais pas trop serrée, on presse ou on tord, on laisse refroidir, et on la met de côté bien couverte, à l'abri du froid trop vif, de l'humidité et surtout de la chaleur. Pour plus d'économie on remplace la panne de porc, par du suif des rognons de bœuf mélangé d'un peu de suif de veau, on le fond, et on le passe de la même manière. Il ne se conserve pas aussi longtemps que la panne crue, et doit être fondu le plus frais possible. La graisse ne donne pas non plus la même bonté aux fritures, mais elle s'use moins vite, ayant plus de corps, c'est-à-dire plus de résistance. Chaque fois que l'on se sert d'une friture, il faut la décanter et la passer ; sans cette précaution elle brûle plus facilement et prend surtout plus de

couleur, ce qui brunit l'objet que l'on fait frire ensuite. Pour empêcher également ce défaut capital des fritures, il faut les allonger souvent, c'est-à-dire ajouter de la graisse vierge.

La graisse de bœuf supporte plus de chaleur que celle de porc. La graisse d'oie plus fine, plus légère et plus savoureuse qu'aucun autre condiment gras rend de grands services à la campagne, où les communications avec les centres ne sont pas journalières, le goût est exquis et la digestion facile, si on a soin de l'allonger à la cuisson avec un peu de graisse de volaille et un peu de panne de porc frais, ou bien de la graisse du rognon de veau, on obtient un corps gras meilleur qu'un beurre ordinaire, les viandes ou les légumes sautés seront meilleurs et plus faciles à préparer. Après cela, viennent les huiles d'olives, de noix ou plantes oléagineuses telles que : l'arachide, l'œillette, la navette, la faine, etc.; leur action comme friture est beaucoup plus active, mais moins bonne, à part pour frire le poisson. Elles ne doivent pas être employées couramment, parce qu'elles acquièrent en cuisant un goût fort qui les rend malsaines. Comme chaleur, la progression est très sensible, le beurre atteint 100° degrés à peine, après ce degré, il passe au noir, la graisse de bœuf peut aller jusqu'à 205° sans brûler; tandis que la graisse d'oie et l'huile d'olives peuvent atteindre 400° degrés; les fritures demanderont plus ou moins de soins suivant qu'elles seront faites avec un des corps gras sus-énoncés, il en sera de même pour les brûlures qui seront plus ou moins violentes, faites soit par la graisse de bœuf, d'oie ou d'une huile quelconque.

Le beurre est presque indispensable pour toutes les

sauces brunes, blanches, roses à essence de crustacés; toutes les farces de chair, de poissons; pour les pâtisseries, les œufs, les légumes sautés, etc.; le saindoux pour les ragoûts, les gibiers à poil et les viândes de porc; la graisse de bœuf convient mieux pour les fritures, la graisse d'oie pour les volailles et les gibiers délicats; l'huile pour les fritures de poissons, les sautés rapides de viandes blanches, les salades, etc. Le gibier à poil, de petite taille, avec du beurre et du lard maigre.

Ces différentes manières ne doivent pas être considérées comme exclusives; mais l'hygiène, l'économie et la rapidité y trouvent leur profit, et ces considérations ne nous paraissent pas négligeables.

Quand la ménagère saura faire un repas confortable et sain dans un laps de temps relativement court, le foyer domestique ne sera plus déserté pour le restaurant; l'amour conjugal, l'amour filial se maintiendront à un niveau moral supérieur; l'économie permettra certaines distractions à toute la famille et la santé publique y gagnera, cela est évident.

Absinthe. — L'absinthe peut servir à faire des infusions dans les embarras gastriques et dans les cas de coliques.

On peut ajouter quelques feuilles comme condiment, quand on fait blanchir la fraise de veau, la panse de bœuf, les boyaux de porc; cela leur enlève l'odeur de fiente que ces parties tendent à conserver quand elles ne sont pas lavées toutes chaudes, ou qu'elles le sont imparfaitement.

Ail. — L'ail est vermifuge, fébrifuge et soporifique; son essence est volatile, l'odeur fragrante au premier chef;

il est par conséquent très sain. Si nombre de personnes n'aiment pas l'ail, la raison en est qu'il est mal employé ou mal combiné. Il ne faut jamais le roussir et très rarement le hâcher pour les ragoûts ; il est préférable d'employer les gousses entières, ce qui permet de les enlever avant de servir les mets ; l'odeur forte s'étant évaporée avec la cuisson, il ne reste dans les aliments que le principe bienfaisant. Dans les cas où il est nécessaire de le hacher, on doit le mélanger avec un peu de persil, du lard ou du beurre ; on peut également le ratisser sur une assiette en le frottant par le travers des pointes d'une fourchette en fer, ce qui permet d'en récolter l'huile essentielle qui constitue l'arôme.

L'ail, récolté dans les contrées chaudes, est meilleur que celui récolté dans le nord.

Asperges. — L'asperge est diurétique et calmante, antispasmodique ; elle renferme des sels de potasse et du phosphate de chaux ; elle est donc à la fois un aliment et un médicament.

Artichauts. — Les artichauts crus servis en hors-d'œuvre, frits et farcis, sont assez indigestes à cause des corps gras qu'ils absorbent ; cuits au contraire dans une assez grande quantité d'eau salée et mangés au beurre fondu, une sauce blanche légèrement acidulée, ils deviennent plus faciles à digérer : les personnes sujettes aux coliques n'en doivent jamais manger préparés avec un laitage quelconque.

Angélique. — Très usitée en pâtisserie et les liqueurs de ménage, l'angélique est un précieux adjuvant

hygiénique ; son goût particulier plaît généralement, et sa couleur verte, autant que la facilité avec laquelle on peut lui faire prendre toutes sortes de figures géométriques, rend son emploi très fréquent pour l'ornementation des entremets de douceur, grands et petits, pièces montées et beignets.

Anchois. — Hors d'œuvre chaud et froid, excitant et tonique. Le beurre que l'on fait avec des anchois desalés et désossés, ainsi que le beurre de Montpellier, dans lequel on amalgame en plus des anchois toute une série de fines herbes, servent pour relever les sauces, napper des poissons froids et leur faire des bordures. Les anchois lavés, dessalés, désossés, taillés en filets peuvent se conserver dans l'huile d'olives ; on peut étaler ces filets sur des tranches de pain de mie ou de seigle, ces tranches étant grillées et légèrement beurrées constituent de très jolis petits canapés très appétants ; on peut également les dresser sur un ravier en les croisant symétriquement et les orner d'une triple bordure, persil haché, blanc et jaune d'œuf durs passés séparément au tamis de crin. On décore également avec le filet d'anchois les salades ou mayonnaises de poulets, poissons ou crustacés. Ils constituent le plus bel ornement du Châteaubriant à la Mirabeau.

Ananas. — L'ananas, servi à l'état frais, est le fruit de dessert le plus succulent, et aussi le plus riche qui orne nos tables ; on en fait d'excellentes compotes, des confitures, gâteaux et petits fours. A l'état de conserve il sert à la pâtisserie et à la cuisine, soit pour les glaces, les sorbets ou les beignets. Ce fruit est très tonique et appétent.

Amandes. — Les amandes douces ou amères servent à tant de préparations diverses qu'il faudrait un traité ex-professo pour expliquer tous les services qu'elles rendent. Nous nous bornerons à dire que l'on peut confectonner avec les amandes de très bons potages adoucissants, rafraîchissants et reconstituants; des blancs manger et bavares toujours très appréciés, le travail en est si compliqué que nous remettons la description de ces entremets délicats au volume II destiné aux maîtresses de maisons importantes ou à celles qui veulent faire une profession de la cuisine.

Ambre. — Très usité dans la cuisine jusqu'à la fin du siècle dernier, l'ambre ne l'est guère plus de nos jours que dans la liquoristerie; aphrodisiaque puissant, il doit rester dans le domaine pharmaceutique : ne l'employer que d'après l'ordonnance d'un docteur.

Basilic. — Le basilic et la sarriette sont à peu près synonymes; ils s'emploient dans certaines contrées du nord et de la Provence pour les soupes, les petits pois, les fèves fraîches, les ragoûts de viande ou de légume, les blanchiments à l'eau salée de tous les abats ou issues, l'odeur fragrante et suave que ces deux condiments possèdent est très appréciée dans les épices destinées aux farces pour pâtés, terrines, galantines et paupiettes. On doit les sécher à l'ombre, les pulvériser et les conserver en boîte close.

Betteraves. — Les betteraves blanches ne sont guère employées que pour la fabrication du sucre. Les rouges qui contiennent, ainsi que la carotte, plusieurs sels

et du sucre, ne servent guère que comme appoint dans les salades d'hiver, ou bien comme ornementation, après les avoir fait macérer dans le vinaigre ainsi que les cornichons.

Bourrache. — Avec cette jolie fleur bleue, on agrémente les salades d'été. Elle sert également pour faire de très utiles infusions provoquant la transpiration après un léger refroidissement, elle est en outre diurétique.

Cacao. — Le cacao, base du chocolat, est également l'âme des crèmes de ce nom. L'odeur douce, le goût délicat tout autant que ses propriétés stimulantes et nourrissantes en font un aliment de premier choix ; son huile, ou plutôt beurre de cacao, est toujours employé avec succès dans les pâtisseries, les glaces et surtout à l'office. Comme condiment et aliment il revêt toutes les formes, accepte toutes les combinaisons et rend, par ce fait, d'immenses services. Stimulant, régulateur et réparateur excellent, ses propriétés sont aussi multiples que précieuses.

Toutes les classes de la société le consomment ; aussi l'Etat y trouve-t-il une de ses principales ressources, sous forme d'impôt, comme sur le café et le thé.

Cannelle. — Quoique moins employée qu'en Italie, en Espagne et dans les pays chauds, la cannelle est fort connue en France et fait la base des quatre épices. Elle parfume énergiquement les grogs, les vins chauds, le riz au lait et les compotes ; son odeur est plus douce que son goût qui est âcre, mordant, et la fait rejeter de bien des palais fins et délicats, malgré ses propriétés stimulantes et antiseptiques. La plus fine est celle de Ceylan ; on la

met en bâtons dans toutes les marinades froides et dans les compotes de fruits, les gâteaux de riz, etc.

Camomille. — Petite pâquerette double blanche, d'odeur fragrante, de goût amer, très propre en infusion pour corriger les mauvaises digestions, les crises nerveuses. Infusée ou macérée dans du cognac, puis, additionnée au vin de Banyuls ou de Bordeaux, on obtient un apéritif et un tonique puissants. Les infusions, pour être saines, doivent être légères et non bouillies.

Capres. — Petite graine verte, striée de noir, que l'on confit dans le vinaigre, précieuse pour les sauces qui portent leur nom ainsi que les sauces piquantes; leur parfum particulier est très apprécié, c'est un hors d'œuvre appétant, elles servent d'ornements sur les salades mayonnaises et de garnitures dans les sauces tartare et rémoulade.

Capucine. — Fleur d'un jaune éclatant, striée de rouge et de noir; d'une odeur douce et suave, elle sert tout à la fois d'ornement et de condiment dans le bec d'un oiseau rôti, dans la salade, dans une bordure de cresson entourant une grosse pièce, cette brillante couleur est heureusement mariée avec le vert sombre du cresson et donne un coup d'œil charmant aux mets ainsi présentés.

Cardon. — Le cardon ne se sert généralement que braisé et accompagné d'une sauce brune appelée demi-glace, dans laquelle on ajoute des tranches de moelle de bœuf, cuite simplement dans l'eau salée; on le sert également avec une sauce poulette ou à la crème: ce légume est émollient et par conséquent très sain.

Carotte. — La carotte sert de condiment dans presque toutes les cuissons liquides telles que : jus, braisés, court-bouillons, le pot au feu et les diverses marinades. Ses qualités, qui sont laxative, diurétique et sucrée, rendent ce légume précieux dans bien des cas. Les courtes, rondes et rouges ou Crécy, sont meilleures que les jaunes ou fourragères qui sont coriaces et filandreuses. Nouvelles, elles font un excellent légume, préparées avec une sauce à la crème ou poulette.

Cayenne. — Poivre blanc en grain, ou rouge en poudre, très violent. On ne doit l'employer qu'avec précaution ; les crustacés, les tortues, certains potages exotiques, les riz ou pilau, les sauces chasseur, tortue, diable, poivrade, le réclament. Il étanche la soif, c'est-à-dire qu'il la prévient en stimulant les muqueuses et les glandes salivaires ; il aide à supporter la chaleur ; aussi est-il employé dans tous les ragoûts, dans les pays chauds et intertropicaux. Ce stimulant, actif au premier chef, fait que l'on mange davantage, ce qui donne des forces et fait éviter l'anémie et les fièvres.

Cerfeuil. — Le cerfeuil bulbeux s'emploie comme légume, en purée ou entier et se sert au beurre, en sauce blanche ou brune. En feuilles, comme le persil, il se sert en pluche, c'est-à-dire que l'on détache chaque feuille et qu'on ne le hache pas, ce qui lui enlèverait ce parfum délicat qui en fait le charme. Il ne faut pas le laisser cuire ; généralement on le met dans la soupière, et on verse le potage dessus. Ses propriétés stimulantes ont une action particulière sur le cerveau ; il ressemble à la ciguë avec laquelle on le confond quelquefois, ce qui est dange-

reux. Mélangé avec le persil et la ciboulette, on obtient les *fines herbes*, terme très souvent usité en cuisine; il sert ainsi mélangé, à la composition des sauces vertes, beurre de Montpellier ou de Provence, les omelettes. On l'emploie en pluche dans certains potages et en branche dans les salades.

Céleri. — Le céleri-rave, débité en tranches très fines, macéré dans l'huile, du vin blanc et un peu de moutarde en poudre, est un excellent hors d'œuvre. Coupé en quartiers cuits dans l'eau salée, puis égoutté et assaisonné avec une sauce brune ou blanche, c'est un précieux légume d'hiver ainsi que le céleri en branches, qui peut être préparé et servi de même que les cardons; on sert également le cœur du céleri en branches, cru, en hors d'œuvre et en salade; il est exquis dans cette dernière préparation mélangé avec de la mâche, de la betterave rouge, des truffes, des pommes de terre cuites à l'eau, etc., etc.

Chêne. — Les feuilles de chêne donnent un très bon goût aux marinades chaudes dans lesquelles ont cuit les poissons de mer, tels que : maquereaux, harengs, thons, sardines, etc.

Choux. — Plusieurs sortes de choux sont comestibles, mais les rouges seuls servent de condiment, préparés en salade ou macérés dans le vinaigre, auquel cas on le sert comme hors d'œuvre. Ils renferment beaucoup de sels de potasse et principalement du fer, c'est un reconstituant et un émollient.

Champignons. — Nous ne parlerons que de l'agaric blanc et du bolet; les autres étant plutôt un ali-

ment qu'un condiment. Le champignon de Paris doit être épluché avec soin ; on le lave au dernier moment et on le cuit de la manière suivante : faire bouillir, pour 500 grammes, un décilitre d'eau fraîche avec du jus de citron ; dix grammes de sel marin ; soixante grammes beurre frais, laver les champignons en les faisant plonger dans l'eau fraîche, les ajouter dans la cuisson, tenir hermétiquement fermé ; deux minutes suffisent, les laisser tiédir dans la casserole ou dans un pot émaillé et couvert. Les bolets et les morilles se font sécher après les avoir émincés, on les enfle dans une corde et on les tient suspendus à l'abri de la poussière. Pour s'en servir dans les ragoûts, les braisés ou les sautés, on les met quelques heures à l'avance dans de l'eau tiède pour les faire ramollir. La cuisson de l'agaric sert pour parfumer les sauces, notamment les blanquettes, les poulettes, les sauces fines herbes et les demi-glaces. Les champignons servent de garnitures. Les cèpes font un légume très nourrissant et estimé, mais c'est très délicat à préparer. (*Voir Traité pratique de Cuisine Bourgeoise*).

Ciboule. — La civette, ciboule, ciboulette ou ap-pétit, échalote, sont tous de la famille des aillacés et sont très employées, surtout à l'office pour les salades, en cuisine pour les sauces verte, piquante, ravigote, fines herbes et pour les omelettes. Quoique saine, elle est lourde à certains estomacs et leur occasionne des renvois, il suffit de la passer dans de l'eau un peu chaude et l'essence s'évapore en même temps que l'âcreté ; l'employer avec parcimonie pour les jeunes estomacs et ne la cuire que très peu.

Ciguë. — La ciguë, dont la feuille est plus grande, plus épaisse que celle du cerfeuil et pas aussi large que

celle du persil comestible, est généralement striée et veinée de noir sur la côte ; son odeur est âcre et le goût amer ; à de très petites doses elle donne de fortes coliques, quelquefois même mortelles, aussi son emploi est tout à fait interdit dans l'alimentation.

Cinnamone. — Piment des Indes d'une couleur rouge terne, autrefois très usité dans la cuisine et la pâtisserie, son odeur et son goût sont agréables, elle rentre comme combinaison dans nos épices culinaires, mais son usage seul est très rare, en dehors des vins chauds et des punches.

Citron. — Le citron est le fruit le plus utilisé, le plus commode et le plus sain de tous nos condiments après le sel, aussi est-il employé dans toutes les industries qui concourent aux plaisirs ou aux besoins de la table. L'écorce ou zeste parfume une foule de mets et entremets ; son jus, presque toutes les sauces, et depuis que je l'emploie je n'ai jamais entendu dire par quelqu'un : je ne l'aime pas. Aussi, comme le pain, il est admis et employé dans toutes les classes sociales. L'école de Salerne disait de la sauge, qu'il était étonnant que l'homme cessât de vivre quand il avait cette plante à sa disposition, on peut en dire autant et avec plus de raison du citron. Pour les crèmes, les liqueurs et les glaces c'est un parfum très fin et surtout bon marché ; pour faire une liaison aux jaunes d'œufs, une maître d'hôtel, ou pour blanchir certaines viandes ou légumes, il n'y a rien d'équivalent à son jus ; dans les plus fortes chaleurs de l'été, soit en dehors ou dans les cuisines, rien ne désaltère comme une limonade ; il active les sécrétions cutanées ; dans les empoi-

sonnements survenus à la suite d'absorptions de viandes avariées, de poissons ou de bivalves malsains, il sert de contre-poison et prépare la voie aux médications plus énergiques de l'homme de l'art qui quelquefois tarde à venir; coupé par tranches que l'on arrose d'eau chaude, de cognac, de rhum, etc., d'un peu de sirop ou de sucre, il fait ces grogs si fortifiants que la médecine ordonne de plus en plus, et avec raison. Enfin, le jus mélangé aux autres fruits, en fait ressortir le bouquet, fixe l'arôme et nous permet de savourer ces délicieuses glaces aux fruits, qui, sans le citron, seraient aussi nuisibles qu'elles seraient sans corps, molles et sans coup d'œil. Après un copieux banquet, une nuit de bal ou d'insomnie, une légère limonade au saut du lit redonne de l'élasticité aux muqueuses fatiguées et l'estomac se réveille, l'appétit, obligé d'accourir, vous force à vous mettre à table et à réparer vos forces.

Le jus, mélangé dans un peu d'eau et de sucre, cicatrise les plaies, il détruit aussi les parasites, en somme, il est antifebrifuge, antiseptique, antispasmodique et tonique au premier chef.

Cognac. — Le digne frère du citron avec lequel on le marie si agréablement sous forme de grog, breuvage merveilleux, stomachique et bienfaisant, un des principaux condiments pharmaceutiques. Il s'allie également aux sauces brunes, blondes ou matelotes; mais surtout il est indispensable pour la préparation des crustacés et de leurs sauces, aussi difficiles que dispendieuses. Dans la pâtisserie, il aide la fermentation des pâtes, corrige l'âcreté des mauvais beurres, sert pour macérer les fruits crus ou confits, relever certaines combinaisons de zestes,

orange, citron doux, mandarine, vanille, amande, etc., en un mot, c'est le viatique de la médecine, de la cuisine et de l'office.

Coriandre. — Petite graine ronde, dorée et striée de noir, ressemblant comme grosseur au poivre blanc; son odeur est douce, ses qualités diurétique et carminative, la rendent précieuse; sert beaucoup dans les marinades froides et chaudes; elle rentre dans la combinaison des épices.

Cornichons. — De la famille des cucurbitacées, généralement cueillis avant leur entier développement. Pour les rendre comestibles on les sasse dans une grosse toile avec du sel gris, on les lave, on les sale fortement, et on les laisse ainsi 24 heures; les égoutter, les mettre dans un pot de grès, ajouter quelques oignons, quelques échalotes, thym, estragon, y verser du vinaigre de vin, bouillant, assez pour les recouvrir, fermer hermétiquement; laisser deux ou trois jours, faire rebouillir le vinaigre, le verser et laisser un mois; égoutter le vinaigre et le renouveler entièrement par du vinaigre très clair et cru cette fois, fermer et tenir dans un endroit frais. Ils servent ainsi indistinctement pour hors d'œuvre, garniture autour des viandes bouillies ou froides, pour les sauces piquantes, poivrade, tortue ou autres. Quoique le cornichon soit stimulant, il est très lourd; son usage trop continu provoque des désordres sur les muqueuses; aussi ne faut-il le servir que par intervalles, et principalement l'été. Ne pas tremper les mains dans le vinaigre, cela fait noircir et moisir les cornichons, il faut les prendre avec une cuillère de bois ajourée ou une écumoire.

Cumin. — De même que le fenouil auquel il ressemble, le cumin est très employé dans les contrées chaudes ainsi que dans le Nord, pour parfumer le pain, les ragoûts, la charcuterie, la pâtisserie, les liqueurs et même le fromage ; les confiseurs en font des dragées. Certains oiseaux en sont très friands, aussi leur chair acquiert une finesse et un goût exquis : de même que la badiane, il est carminatif et fébrifuge.

Curcuma. — C'est le safran bulbeux des Indes ; en Europe, on ne l'emploie guère qu'en poudre pour assaisonner le riz à l'indienne ; son odeur est flagrante et la saveur un peu amère ; c'est un laxatif et un stimulant. On extrait du curcuma une teinture brillante et jolie, pour dorer les liqueurs et les confiseries.

Échalote. — Le marquis de Cussy nous dit, dans l'*Art culinaire*, que ce bulbe est contemporain d'Alexandre de Macédoine, et que ce monarque envoya les premières échalotes cultivées d'Égypte à Athènes ; il fit un joli cadeau aux Athéniens et à la postérité ; le service qu'il a rendu à l'humanité est plus utile, ou tout au moins autant que ses grandes conquêtes. L'arôme de ce précieux condiment est très subtil ; aussi doit-on le laisser cuire le moins possible, la cuisson le rend âcre, surtout si on le fait frire ou rouscir ; il devient alors amer et malsain. Le plus possible et pour les mêmes raisons que l'ail, il faut éviter de hacher l'échalote ; on la ciselle très fin ; ainsi coupée on y ajoute un dixième de poivre blanc concassé, un peu de vinaigre ou de jus de citron ; elle constitue ce qu'on appelle la sauce *pauvre homme* et sert à manger les huîtres et autres mollusques ; elle en rehausse le goût, rend la digestion

plus facile. Elle est la base de la sauce piquante, bordelaise, béarnaise, etc., elle est très flatulente et indigeste, crue surtout ; cuite au vin blanc et liée au beurre c'est la sauce à la Bercy ; au vin rouge, à la bordelaise ; à la bourguignonne si on y ajoute du lard et des oignons. Ne la mettre dans les ragoûts, civets ou braisés, que dix minutes avant de les retirer du feu.

Épinards. — Ce légume, de même que le chou, contient des sels de soude et du fer ; il est par conséquent très sain, laxatif et tonique, il est employé comme condiment à cru dans les sauces vertes, principalement sous forme de couleur, mais le plus souvent cuit comme garniture accompagnant une viande braisée ou rôtie et comme légume.

Estragon. — L'estragon ressemble un peu au romarin, les feuilles sont un peu plus petites, plus minces et moins brillantes ; cette plante est précieuse pour la cuisine, et je crois qu'elle le serait tout autant pour la distillerie si elle était mieux appréciée ; son odeur est forte, astringente, ainsi que son goût qui est pourtant unique. La sauce béarnaise est le *summum* des sauces jusqu'à ce jour, elle doit au parfum de l'estragon, combiné à celui de l'échalote, ses brillantes qualités et son grand succès. Pour lui donner toute la bonté dont il est susceptible, il faut tremper les feuilles quelques instants dans de l'eau presque chaude. Il ne faut le hacher que très peu, de même que l'ail et l'échalote, il devient amer et sans parfum, il faut le mêler avec un peu de cerfeuil et de persil, si on doit l'employer seul, on concasse les feuilles ou on les coupe aux ciseaux. L'estragon sert de condiment dans

les conserves au vinaigre, les moutardes du commerce, dans les salades de romaine, de pommes de terre, de différents légumes. On le conserve dans le vinaigre auquel il donne un parfum exquis, il peut également être conservé en feuilles détachées et recouvertes de sel; on le dessale à l'eau chaude et il redevient vert; on peut aussi suspendre des branches à l'abri du soleil et de la poussière; l'hiver on l'échaude quelques instants et il redonne son parfum.

Fenouil. — Le fenouil, si commun dans le midi, est plus rare dans le nord; c'est dommage, car cette plante est véritablement utile et son parfum des plus délicats. Un poireau, deux pommes de terre, quelques feuilles d'oseille et quelques pousses de fenouil font une soupe aussi bonne que saine; avec des herbes, elle compose un émollient employé à la suite des purges et soulage toujours dans les douleurs de reins parce qu'il est diurétique. La graine qui ressemble à de l'anis vert, au cumin, est d'odeur plus douce, aussi l'emploie-t-on beaucoup en charcuterie, notamment dans les boudins et les andouillettes, qu'il parfume et rend plus faciles à digérer. Si la France ne possédait pas de fenouil, nul doute qu'on n'en fit venir à grands frais d'ailleurs, mais il est commun, aussi on le méconnaît : c'est un tort; dans les marinades il est sans égal, et complète très bien les épices, surtout celles destinées au gibier.

Fleurs d'Oranger. — On connaît les services rendus par l'eau de fleurs d'oranger, soit pour la pâtisserie ou pour calmer les accidents nerveux. Ces fleurs estimées, servent également pour faire des pralines délicates qui, écrasées avec soin, donnent aux macarons,

massepains ou crèmes, un parfum autrement actif. On les imite en cire vierge avec une telle perfection que j'ai vu des personnes aller les odorier, les croyant naturelles ; les feuilles de cet arbre si précieux sont également toniques et anti-spasmodiques ; après une nuit d'insomnie, un repas laborieusement digéré, une légère infusion calme et repose l'estomac, surtout si l'atonie est provoquée par des viandes malsaines trop faisandées ou trop grasses.

Genièvre. — Le genièvre est aussi bien connu du Nord que du Midi, dans la choucroûte, les marinades, les salmis de gibier, surtout marécageux, les grives et les merles, il donne un goût qu'un palais délicat sait apprécier. Les liqueurs à base de genièvre qui nous viennent du Nord, sont très estimées et souvent employées avec succès pour combattre certaines coliques : C'est un puissant tonique.

Gentiane. — La gentiane ne s'emploie guère qu'en infusion dans l'eau froide, que l'on mêle aux vins du repas ou, ce qui est encore préférable, avec de l'eau sucrée, c'est un appétant et un tonique puissants ; elle est astringente et par suite irritante au possible, aussi faut-il en modérer l'ingestion et n'en prendre que pendant les grandes chaleurs ou lorsque l'estomac est légèrement fatigué.

Girofle. — Le clou de girofle, moins fort que la cannelle et tout aussi tonique, est communément employé dans les jus, les braisés, les marinades, les légumes secs, le pot au feu ; le goût du clou est très amer une fois cuit ; aussi, pour éviter le désagrément de le trouver sous la dent, on le pique dans un oignon, dans un poireau, ou on

le met avec les grains de poivre, le laurier, le thym et les autres condiments, dans un sachet en mousseline ou toile fine, que l'on sort avant de servir le mets qu'ils ont parfumé. Il fait partie des quatre épices, il était tellement usité et si cher dès le principe de son importation, que dans les grands événements et dans les nominations aux emplois supérieurs, il était d'usage d'en offrir comme don de joyeux avènement, ou de remerciements après un service rendu ; également pour les fêtes patronymiques ou civiques.

Gingembre. — C'est un poivre bulbeux et plus doux que les autres ; aussi le fait-on confire ; on le sert en compote, en confiture, en omelette ; c'est un stimulant et un aphrodisiaque puissant ; les adolescents et les vieillards ne doivent pas le connaître ou le voir figurer dans leur repas.

Hysope. — L'hysope est connue dès la plus haute antiquité ; le Livre des Rois, l'Ancien et le Nouveau Testament ont reconnu la bienfaisance de cette plante parfumée. Elle est très saine, laxative et émolliente, le parfum délicat qui la caractérise dans les infusions froides ou chaudes, l'ont fait adopter par les grands cuisiniers pour les marinades, les épices, la cuisson des issues d'animaux. Elle active les sécrétions cutanées et alvines, c'est un excellent sudorifique. Règle générale : en mettre peu et l'employer desséchée à l'ombre, ainsi que le thym et l'estragon.

Iris de Florence. — La racine d'iris doit être employée dans les lingeries de l'office où le linge garde, en dépit de la lessive, une odeur *sui generis*, dans les

garde-manger et les réserves à fruits ; on la suspend un peu haut et on la renouvelle assez souvent ; le parfum qui s'en dégage corrige les mauvaises odeurs. On améliore les vins rouges mi-fins en suspendant dans la barrique quelques racines d'iris, en remuant le vin deux ou trois jours de file avec une badine, on laisse reposer quelques jours et on met en bouteille; cette fraude inoffensive donne au vin le bouquet des vins de Bordeaux.

Kari ou Currie. — Composé de plusieurs poivres et semences, le kari est d'une couleur jaune verdâtre ; son odeur, forte et flagrante, est désagréable les premières fois que l'on en fait usage, mais dès qu'on y est un peu fait, on reconnaît que le goût qu'il communique aux ragoûts, aux riz sous différentes formes, est exquis. Il facilite la digestion, évite la soif dans les pays chauds et, en réveillant les papilles gustatives, il provoque l'appétit et par suite l'absorption de la nourriture ; il ne faut pas oublier que la grande chaleur rend les muqueuses paresseuses et que l'on se laisserait anémier si les condiments ne nous venaient en aide. Pour l'employer et lui garder son arôme délicat, il ne faut pas le cuire, mais le délayer avec un peu de liquide quelconque et l'ajouter au mets avant de servir.

Laurier. — Le laurier-sauce est d'un emploi si facile et si fréquent en cuisine que bien des gens en abusent. Il est tellement flatulent et âcre quand il cuit trop longtemps, qu'il est mal séché ou employé vert, ou bien en trop grande quantité, qu'il donne souvent des coliques. Pour les éviter, on doit en mettre très peu, l'attacher avec le thym et le persil ensemble, ne les laisser dans les ragoûts ou les

saucés que de 30 à 40 minutes ; jamais plus, et surtout le bannir impitoyablement du pot au feu et des saucés blanches. Il entre dans toutes les marinades froides et chaudes et dans les épices de Bourgogne, parisiennes ou de Chartres. Le laurier-cerise, le laurier-thym, la laurine doivent être impitoyablement bannis de toute préparation culinaire.

Mandarine. — La mandarine ne s'employait pas plus dans la cuisine que dans la pâtisserie, mais depuis quelque temps elle est en train de conquérir la place méritée par son arôme délicat et fin et son goût exquis ; on fait de très jolis petits fours en les glaçant entières au sucre cassé après les avoir mondées ; la pulpe fait une très bonne marmelade, avec le zeste on fait des crèmes renversées, fines et aussi pour glacer ; on fait également avec le zeste et le jus mêlés un sirop très agréable à l'œil et délicatement parfumé ; la liquoristerie commence à en fabriquer des élixirs qui, ainsi que ceux d'oranges sont stomachiques. Le parfum de la mandarine est très subtil et pour le fixer il faut le capter en la frottant sur un morceau de sucre en pain ou bien par distillation, la râpe le fait évaporer.

Moutarde. — La moutarde, de même que le sel et le poivre, doit présider tous les repas. La meilleure est celle que l'on dénomme moutarde blanche ; pour la confectionner et lui conserver ses qualités natives, il suffit de la délayer avec de l'eau bouillie reposée et décantée ; il convient mieux de la préparer d'avance, l'huile essentielle peut ainsi s'éliminer plus facilement et la moutarde *monte moins au nez*. Si on veut la parfumer, il suffit de piler dans un

mortier un peu d'estragon, persil, cerfeuil et ciboulette, d'en exprimer le jus en tordant fortement ces fines herbes dans un torchon grossier, de laisser reposer le jus et d'ajouter la partie solide dans la moutarde. Ajoutée à la mayonnaise et à ses dérivés, les sauces tartare, rémolade, verte et ravigote non seulement elle les aromatise, mais elle les rend plus digestives ; dans la sauce Robert, le miroton et le beurre qui sert à faire les sandwiches, elle est appétente et tonique, il faut se garder d'en abuser surtout si l'on a des jeunes estomacs à nourrir.

Oignon. — Le précieux oignon, le plus usité des condiments avec l'ail, bien des gens les maudissent sans se douter que c'est à ces deux puissants auxiliaires que la cuisine moderne doit la variété et la multiplicité de ses sauces et de ses goûts. Sans l'oignon, une série de mets seraient indigestes ou sans goût, et alors une foule de ressources culinaires et alimentaires perdues. Hérodote nous dit dans son histoire, que le pain de figes et les oignons composaient la principale nourriture des esclaves égyptiens qui ont élevé les Pyramides, éclipsées seulement depuis peu par la Tour Eiffel.

Il est resté ce qu'il était à cette époque, nourrissant, appétant, flatulent et laxatif ; il fait partie de toutes les sauces en règle générale, des ragoûts, des braisés, des jus, du pot-au-feu, auquel il donne, brûlé, cette couleur d'ambre qui le rend aussi agréable à l'œil que succulent au palais. Il garnit beaucoup de mets, les matelotes, blanquettes, etc., il sert de légume et d'entrée si on le remplit d'une farce bien assaisonnée ; il sert de salade, de hors-d'œuvre ou de dessert dans certains pays ; il fait d'excel-

lentes farces pour garniture des poissons, des hachis; enfin la soupe à l'oignon, les omelettes à la lyonnaise, les gras doubles, les œufs à la tripe, lui doivent le succès de leur originalité native, presque universellement adoptée.

Olives. — D'après la fable, l'olivier est un présent que la déesse de la Sagesse fit aux hommes; cela revient à dire, métaphore à part, que l'olive est un fruit précieux et accompli. Elle rend tant de services qu'il est rare en effet qu'un repas soit consommé sans qu'elle y apparaisse sous quelque forme. Salée, elle sert de hors d'œuvre; farcie au beurre d'anchois elle accompagne l'imposant Chateaubriand à la Mirabeau, réunissant dans ces deux illustres noms, la poésie et l'éloquence. Simplement désossée elle accompagne ces merveilleux canetons de Rouen dont la tendreté, la finesse de chair et le goût délicat émerveillent le gourmet. L'oie plus vulgaire, vénérée par les Romains, mangée avec délice par nos aïeux, ne les dédaignent pas quand on sait la farcir avec elles et un peu de chair à saucisse avant de la rôtir; elles accompagnent avec le même charme le filet et la poularde braisés. Broyées, elles donnent l'huile si réputée qu'aucun autre fruit n'a pu détrôner parce que, cuite, crue, chaude ou froide; avec le poisson, la viande, la volaille, même le gibier, avec la salade; pour sauter ou pour frire, il faut toujours y avoir recours et rarement elle ne donne les services que l'on attend; les mayonnaises, désespoir des cuisiniers et cuisinières qui ne veulent pas étudier la manière de l'employer à froid; les rémolades, les tartares si appétissantes, ne sont bonnes qu'à l'huile d'olive, les autres

les rendent indigestes et lourdes. Elle n'est pas moins précieuse pour la conservation de certains aliments, ce qui nous permet d'en jouir toute l'année et facilite aux explorateurs les découvertes et aux marins les longs voyages (1).

Perce-Pierre. — La pimprenelle et la perce-pierre ont à peu de chose près la même saveur et odeur ; on les emploie pour relever les salades, les épices. Elle est irritante, aussi ne doit-on en servir crue qu'aux personnes faites et ayant un estomac actif.

Persil. — Importé, nous dit le marquis de Cussy, dans son remarquable et classique « Art Culinaire », des monts Sardes, le persil a conquis par ses précieuses qualités, le Suffrage universel. Peu de personnes ne l'aiment, aussi est-il peu de recettes culinaires desquelles il ne fasse partie, et, de même que le sel, en relève le goût et le coup d'œil.

Mélangé aux œufs battus, on obtient ces délicieuses, gracieuses et moëlleuses omelettes qui commencent si bien le déjeuner de midi.

Aux sauces, sous forme de racines, bien décortiquées et lavées, il donne un excellent parfum, en feuilles, il orne nos mets ; frit, il fait ressortir le blond doré des fritures diverses et donne de la grâce à ces frères pyramides de goujons et de marinades diverses, beignets de cervelle, de rissoles, etc. Dans les légumes sautés il est indispen-

(1) L'école de Salerne a dit : « La première est de l'or, la seconde d'argent, la troisième un poison. » En prose : « Elle est lourde et indigeste, n'en manger qu'avec discernement. »

sable; saupoudré sur les sauces blanches, il leur donne de l'éclat, de même qu'il fait ressortir le blanc des turbots, le rose des salmonides et le rouge des crustacés. Légèrement aphrodisiaque et appétent, les Troubadours de la Renaissance le chantèrent dans le refrain suivant :

Si la femme savait le bien que fait le persil à l'homme,
Elle irait le chercher de Paris jusqu'à Rome.

Il y en a de trois qualités : à larges feuilles, ressemblant à du jeune céleri, à plus petites feuilles et le persil frisé; ce dernier est le plus mauvais et ne doit servir que pour ornement ou pour le frire.

Piment. — Les piments sont méconnus et trop peu employés en France, surtout à Paris; c'est un tort, c'est à la fois un condiment et un légume nourrissant, parfumé et facile à employer, à l'état frais ou sec, cru et cuit, entier ou en poudre. Les gros, à museau carré ressemblant au museau de veau, se servent confits de même que les cornichons avant leur entier développement; mûrs, cuits au four ou sous la cendre, débarrassés de leur peau et de leur semence, ils constituent un excellent hors d'œuvre; on les sert aussi bien en omelette qu'ajoutés aux œufs brouillés qu'ils rendent très délicats, on peut les mettre dans les ragoûts, dans le riz de différentes sortes. Les piments diables ou enragés sont très commodes dans les sauces relevées, dans les tripes, les daubes, et on a la facilité de les retirer, ce qui ne peut se faire avec le poivre de Cayenne. Les tout petits piments corail sont supérieurs à tous les poivres pour cuire les crustacés; ils n'ont pas l'inconvénient de vous prendre à la gorge, à l'ébullition; ce

qui arrive avec le poivre quand on y plonge les écrevisses ou les langoustes.

Poivres. — Nous avons deux qualités de poivre : le noir et le blanc, sans compter les variétés ; le noir est meilleur, le blanc est plus mordant. Pour que le poivre soit bon et sain, il faut le moudre soi-même au moment de le manger, et ne le laisser jamais cuire plus d'une minute, ou mieux, ne faire que l'infuser dans les sauces ou ragôts, une minute avant de les servir. Le moudre dans la soupière avant d'y verser la soupe et couvrir un instant. Alors il active les muqueuses et conserve le goût et le parfum qui le caractérisent.

Ceux qui aiment les mets relevés peuvent mettre deux tiers de blanc et un de noir ; pour les court-bouillons de poisson et les marinades on le met en grains entiers ou concassés ; pour les mollusques, on le concasse et alors il prend le nom de mignonette, on doit éviter d'en ajouter aux aliments destinés aux enfants et aux vieillards ; le sucre leur va mieux.

Pistache. — La pistache est une amande verte, parfumée et délicate ; quoique très chère elle est employée dans la cuisine pour certains potages bavarois, crèmes, galantines, hures de sanglier ; mais où elle brille de tout son éclat, c'est dans les nougats, les entremêts de pâtisserie, les pralines, les glaces, les crèmes.

Poireau. — De la famille des aillacées, le poireau pourrait s'appeler de l'ail doux ; il participe en effet de l'ail et de l'oignon ; il est plus émollient et plus nourrissant que ses frères aînés, aussi compose-t-on avec lui une

infinité de soupes, de potages, voire même des tartes délicieuses. En hiver, il remplace les asperges et se sert avec les mêmes principes, au beurre, à la sauce blanche ou à l'huile, blanchi, on le farcit avec de la chair, de même que les oignons et on le sert en garniture pour entrée. L'odeur du vert de poireau est plus forte que celle de l'oignon, aussi ne faut-il l'employer que pour les court-bouillons et les marinades chaudes ; il est diurétique, émollient et rafraîchissant.

Raifort, radis roses et noirs. — Antiscorbutiques reconnus, mais d'une digestion difficile ainsi que tous les crucifères. Le raifort se sert en copeaux, rapé et arrosé d'huile et de vinaigre ou simplement de bouillon bouillant, légèrement gras ; on le sert indistinctement avec les viandes bouillies, braisées et les rôts. Les raves sont au contraire diurétiques, émollientes et nourrissantes cuites dans un liquide quelconque et baignant dans une sauce brune ou blonde

Raisins. — Les raisins servent de condiment sous certaines formes : verts et broyés puis mis en bouteilles et macérés au soleil, ils font le verjus mieux parfumé et plus savoureux que le vinaigre ordinaire, qu'il remplace avantageusement dans les sauces brunes, les liaisons et tous les sautés de veaux, lapereaux ou jeunes poulets. Les raisins secs de Corinthe, de Smyrne, de Malaga et autres lieux, sont ajoutés dans certains pays aux ragoûts et civets, en France cette coutume est loin d'être admise, on se borne à les employer dans la pâtisserie ordinaire et mi-fine où ils rendent de grands services. Pour les maladies bénignes de la gorge ou de la poitrine, on fait un excellent

sirop pectoral avec les éléments suivants : eau filtrée 2 litres — amandes en coque 8 ou 10 — raisins de Malaga 12 ou 15 grains suivant la grosseur — 5 grammes de capillaire; faire tremper les fruits pendant une heure, faire bouillir 30 minutes, ajouter le capillaire, couvrir hermétiquement, retirer du feu et laisser infuser au chaud pendant 20 minutes. Boire par petites tasses chaud et souvent. Le raisin frais est légèrement purgatif.

Roquette. — La roquette s'emploie de même que la perce-pierre pour condimenter les salades, elle est très parfumée.

Rhubarbe. — Excellent purgatif à l'état frais et en poudre; avec les grandes tiges de la rhubarbe pelées et coupées par tranche de 2 ou 3 centimètres d'épaisseur, on fait d'excellentes tartes, rafraîchissantes et parfumées; on chevauche les tranches en rond ainsi que les écailles d'un poisson; on sucre dessous et dessus et on fait cuire au four un peu chaud. Les Anglais tirent un grand parti de la rhubarbe, je voudrais bien voir nos ménagères françaises les imiter, elles se créeraient une ressource extraordinaire parce que le bon marché de cette plante, l'époque de sa maturité et les qualités qu'elle renferme sont un élément précieux pour les familles; elle peut être préparée en effet en compote, marmelade et confiture, ce qui permet aux mères de famille attentives de donner un excellent médicament aux enfants sous une forme agréable; les pâtisseries du jour ne l'employant guère, il en résulte pour celui qui sait profiter de cette connaissance, qu'il peut servir à ses invités un entremets à peu de frais toujours nouveau et sain.

Sarriette. — La sarriette est entre le basilic et l'origan pour son odeur et sa structure ; les petits pois à la française et les fèves fraîches lui demandent le bouquet indispensable qui fait de ces deux légumes les rois de l'été ; dans les marinades et les cornichons au vinaigre, elle remplace avantageusement le thym ; les épices destinées aux farces, aux terrines, aux pâtés, ne peuvent s'en passer, pour cela il faut la sécher à l'ombre et la pulvériser à part.

Safran. — Le safran, que tant de personnes critiquent, est aussi loin d'être dangereux, que la réputation qu'elles lui font est peu fondée. Dans le midi et les pays chauds on en mange tous les jours et à forte dose, et pourtant la santé y est tout aussi florissante que dans le nord ; je crois même les personnes moins sujettes aux maladies, épidémies à part. La bouillabaise provençale, les riz, les ragoûts seraient aussi insipides qu'incolores sans son goût si fin et sa couleur d'aurore printanière si agréable. Il est peut-être un peu irritant et possède assez d'influence sur la vessie et les voies urinaires ; mais la dose qu'il faut mettre dans la cuisine est si petite qu'elle ne peut à aucun égard être pernicieuse ; si on en mettait trop du reste, on ne pourrait manger les mets, ainsi tout concourt à ce que la prudence préside à son emploi.

Salpêtre. — Employé plus souvent dans la glacierie pour obtenir des froids plus intenses, il l'est très peu en cuisine à cause de l'irritation qu'il produit sur les muqueuses ; il n'est plus guère employé dans la charcuterie que mélangé au sucre pour obtenir le ton rose vif des jambons, langues à l'écarlate, hures de sanglier ;

pour raffermir le lard et le conserver plus facilement ; il a le défaut (employé en trop grande quantité), de le faire crépiter dans la poêle ou la casserole, si on n'a pas eu le soin de le laver à l'eau tiède avant de le sauter.

Sauge. — La sauge est une plante précieuse pour la cuisine et l'estomac, trop peu appréciée en France où elle est pourtant si parfumée, les Chinois si pratiques en font un fréquent usage sous forme d'infusion, ce qui leur permet de nous vendre une plus grande quantité de thé, elle est indispensable dans les marinades et pulvérisée, mélangée avec du sel, elle donne au porc frais une saveur exquise et le rend moins indigeste ; les Italiens usent beaucoup de sauge pour la cuisine et pour la pâtisserie ; le jour des morts ils font spécialement le *salviati* ; c'est une pâte peu sucrée et lourde, parfumée à la sauge, dans laquelle ils mettent des œufs entiers crus qui cuisent en même temps que la pâte ; c'est lourd et massif et s'il n'était les propriétés de cette plante, nul doute qu'il ne fût indigeste au premier chef. La sauge en infusion aide aux évacuations alvines et cutanées. Elle peut remplacer avantageusement le thé entre les repas.

Sel gris ou sel marin. — Le condiment le plus précieux est sans conteste le sel gris ; aussi fut-il le premier employé et adopté dès la plus haute antiquité par les législateurs religieux, civiques ou politiques, soit sous la forme emblématique, soit sous la forme d'impôt sûr et certain. La cuisine n'en employa pas d'autre pendant bien des siècles ; il était, en effet, impossible aux peuples du Nord, de goûter aux enivrants parfums des épices avant la découverte du Nouveau-Monde et de ses tré-

sors culinaires ; puis le défaut de culture morale et professionnelle n'avait pas encore donné naissance aux comparaisons, partant à des besoins nouveaux et à la variété des goûts gastronomiques. Il n'est pas de services que le sel ne rende ; il nous permet de manger une foule d'aliments qui seraient nuisibles ou indigestes ou simplement locaux et de peu de durée. Il est indispensable à l'entretien de la vitalité du corps humain, par ses principes alcalins et ses phosphates ; il nous permet de conserver pour des époques et des pays — où la nature se refuse à produire des viandes, des légumes et des poissons ; par ce bienfait, les famines si terribles dans l'antiquité, moins rares au moyen-âge, deviennent presque impossibles de nos jours. Il augmente la chaleur de l'eau bouillante et le froid de la glace, de plusieurs degrés ; il développe le goût de certains aliments et les rend comestibles ; il provoque l'appétit, il est tonique et reconstituant ; malgré ces grandes qualités, il ne faut pas abuser d'une alimentation trop salée, elle fatiguerait l'estomac, car il ne faut pas l'oublier, la consommation arrive aussi bien avec le trop qu'avec le pas assez. Pour bien comprendre la valeur du sel, il faudrait passer en revue les diverses maladies auxquelles succombent les personnes qui en sont privées, mais ce n'est pas ici le lieu, ni de notre compétence. Le sel de mine est plus blanc, plus léger, moins amer et partant moins sain que le sel marin. Pour faire une bonne saumure pour conserver les aliments sans danger, on fait bouillir de l'eau et on y met du sel jusqu'à ce qu'elle supporte un œuf cru que l'on y plonge avec une écumoire ; alors on laisse reposer et refroidir, puis on la décante et on y met la viande ou les légumes.

Serpolet. — Le serpolet ne s'emploie en cuisine qu'à défaut de thym ou d'origan ; il entre dans les épices à pâtes et farces ; mais quand on veut manger un bon lapin domestique, on le mélange à sa nourriture quelques jours avant de le tuer, il acquiert un goût délicat et sa chair est aussi plus blanche.

Sucre. — Le sucre est plutôt un aliment qu'un condiment, on lui attribue une foule de méfaits qui ne sont dus qu'aux excès.

Thym. — Le thym si odorant fait partie de toutes les combinaisons culinaires, épices, bouquets garnis, marinades froides ou chaudes. Pour le conserver et l'employer dans toute sa valeur, il est bon de le cueillir fin septembre, de le sécher à l'ombre, suspendu par sa racine et à l'abri de la poussière ; ensuite on le pulvérise sur un papier avec ses mains et on le met en boîte bien close, on le tient dans un endroit bien sec. Il ne faut pas le mettre dans les sauces trop longtemps à l'avance, 20 minutes de cuisson suffisent pour lui faire dégager son parfum de même que les épices composées.

Tomate. — Quoique la tomate soit plutôt un légume qu'un condiment proprement dit, elle est si employée comme tel pour son acidité légère, elle est si bienfaisante que la cuisine moderne la prodigue ; en plus du goût, elle a, la charmeuse, cette couleur rouge vif qui a toujours fasciné le genre humain et qui le charmera longtemps encore ; aussi le vulgaire, pour la caractériser d'une façon aussi pittoresque que poétique, lui a donné le nom de : pomme d'amour. Elle se conserve de trois façons : en

pulpe ou en purée, entière dans l'eau salée ou en boîtes de ferblanc; séchée au four pour colorer le pot-au-feu, les jus, les braisés; on la sert crue comme hors d'œuvre et en salade; on en fait une sauce aussi remarquable par sa couleur que par sa bonté; sautée, elle entoure les poulets délicats, soit de grains ou reine, de la Bresse ou d'ailleurs; on l'amalgame aux œufs brouillés, on en farcit les omelettes, et si on les farcit à leur tour, elles donnent un cachet particulier aux grosses pièces de fond. On en fait d'excellents potages; les sauces brunes la réclament avant de les envoyer chatouiller le palais des gourmets, et la bouillabaisse, si renommée en Provence, ne serait, sans la tomate, qu'une vulgaire soupe au poisson, tout au plus digne d'être mangée par les pauvres. Les gades, le thon, aiment à être servis couchés, mollement sur cette brillante sauce et, ainsi parés et relevés ils arrachent l'exclamation suivante « Oh! que cela a l'air bon! » et les convives tombent dessus à coups redoublés de leur fourchette.

Truffes. — La truffe, ce diamant incontesté et incontestable de la cuisine depuis sa découverte et son emploi culinaires, est si connue en France que les adolescents apprécient ses qualités. On dit que le silence convient aux grandes admirations, dans le cas présent, je me vois forcé d'en convenir; d'ailleurs, pour parler de la truffe comme elle le mérite, il faudrait faire un traité *ex professo* et, pour le faire, arracher une plume à l'aigle audacieux ou bien imiter le chant du cygne. Ma plume inhabile refuse à faire un pareil travail, aussi je passe à la vanille.

Vanille. — Aussi parfumée et noire que la truffe, comme elle lourde et aphrodisiaque, d'un goût délicieux et

captivant, réunissant la commodité à la précision, la vanille est à la pâtisserie ce que la truffe est à la cuisine, aussi, de même que la truffe elle doit être ajoutée avec une extrême parcimonie aux entremets destinés aux enfants et aux personnes âgées. Les crèmes glacées, fines, pâtisseries, montées ou renversées, à la Chantilly; les flans, les sirops, les liqueurs, les compotes, le chocolat sous toutes ses formes et ses usages, la bonbonnerie, tout ce qui se mange plus ou moins sucré est heureusement envahi par la vanille, son parfum a le double avantage d'être franc de goût, d'être divisible en petite quantité, ce qui le rend abordable aux petites bourses. Pour bien conserver la vanille, il faut la tenir à l'abri de l'air, du soleil et de la poussière : elle se conserve très bien dans le sucre en poudre ainsi que dans l'alcool. Règle générale; il ne faut la toucher avec les doigts que le moins possible, le parfum étant à l'extérieur de la gousse sous la forme d'aiguilles de givre; pour les crèmes et les sirops un léger bouillon suffit pour les parfumer et même il suffit d'une infusion.

Vins. — Nous avons tant de sortes de vins que nous nous bornerons dans ce traité aux vins rouge et blanc ordinaires, de Bordeaux, ils doivent être francs de goût et nullement avariés. Il est impossible de faire de la bonne cuisine avec des vins troubles ou acides, mieux vaut en faire du vinaigre, l'économie bien entendue est de faire bon et sain. Les vins doivent être légers de préférence, on corrige les rouges en ajoutant un peu de sucre dans les civets et les matelotes, les daubes à la Languedocienne, les sauces Bordelaises et les sautés ou ragoût à la Bourguignonne, sauce poivrade et les salmis, etc. Le vin blanc sert à dé-

glacer les casseroles où l'on a fait des viandes ou volailles sautées, pour les grandes sauces et généralement pour cuire les poissons et les crustacés. Pour parfumer les sauces brunes d'entrée, on se sert des vins de : Bordeaux, Madère, Marathon, Malvoisie, Xérès, Johannisberg, etc., ils ne doivent pas être cuits mais être simplement ajoutés à la sauce finie, tenue au bain-marie et couverte, en attendant son départ pour délecter les palais délicats. Ces sauces ne peuvent accompagner que des grosses pièces de viandes rouges et noires; les délicates réclament du Graves, Sauternes, Chablis ou du Champagne.

Verjus. — Le verjus fait avec le raisin non mûr est un vinaigre plus actif et plus parfumé; il remplace le vinaigre ou le citron pour les sautés de viandes blanches, les liaisons et quelques salades de légume. Il sert également pour certaines conserves, mais il est si cher que peu de ménages peuvent l'aborder; pourtant, ce serait rendre service à la vigne que de l'alléger des plus mauvais raisins quand ils sont à moitié poussés, de les écraser, de les mettre en bouteilles, et de les tenir exposés au soleil un bon mois. Que de bons mets on ferait en hiver avec ce précieux verjus! il remplace agréablement le vinaigre et même le citron, il a l'avantage de ne rien coûter et, en déchargeant les treilles, il permet aux raisins qui restent d'acquiescer un plus gros volume et de mûrir plus tôt.

Vinaigre. — Le vinaigre est presque aussi indispensable que le sel en cuisine; à cause de cela, il est sophistiqué sans vergogne par certains commerçants peu scrupuleux qui en vendent d'aussi nuisibles que pernicieux à la santé, et n'ont de commun avec le vinaigre que le

nom. Pour éviter cela, il serait mieux de le faire soi-même; mais peu de gens se donnent cette peine ou peuvent le faire. Dans tous les cas, il faut exiger des fournisseurs, autant que faire se peut, qu'il soit fait avec du vin. Astringent, antiseptique et désinfectant, il conserve très bien les viandes en pleine canicule; à cet effet, on les badiageonne avec un pinceau propre que l'on trempe dedans, on les suspend à l'air où elles sèchent; quand on veut s'en servir, on enlève la peau et la viande est magnifique. Pour blanchir les issues, les cervelles, les têtes, les pieds, certains légumes, pour pocher les œufs, il est non moins indispensable que pour les conserves de hors d'œuvre : pickles, variantes, cornichons, câpres, etc. Une cuillerée à café dans un verre d'eau fraîche et sucrée coupe le hoquet; dans les évanouissements, il relève les muscles de la respiration; il assainit les appartements, quand on le fait bouillir avec du thym, du laurier, du romarin, de l'estragon. Il donne de la vigueur aux muqueuses en activant les glandes salivaires. A la fin du repas, dans la salade, il aide à la digestion par la formation de la salive, agent de la fermentation. Il tourne le lait et les crèmes; si on veut l'employer pour les marinades, on doit le faire bouillir et y ajouter son poids égal d'eau; sinon la viande perd tout son goût. Il y a des gens qui le boivent contre l'obésité, c'est dangereux : il vaut mieux la combattre par un régime sec et l'exercice.

Zestes. — Les zestes employés dans la pâtisserie et la fabrication des liqueurs sont ceux d'orange, citron, bergamote, mandarine; on les enlève par divers procédés, en les râpant, en les ratissant avec un couteau mécanique,

en les tournant sur un tour spécial et en les frottant sur le sucre en pain ; généralement on les fait macérer ensemble ou séparés dans du très bon cognac, avec lequel on parfume le fondant, les glaces à biscuits, génoises et autres pâtisseries. Les essences de ces mêmes fruits captés autrement, gardent plus d'amertume à moins toutefois qu'elles ne soient bien rectifiées, ce qui les rend bien plus chères et aussi plus difficiles à employer à cause de leur force.

CHAPITRE IV

BOISSONS

Après les condiments, l'agent le plus actif de la digestion chez l'homme, c'est la boisson. Il est très difficile d'être un bon cuisinier sans connaître le rôle de la digestion sur la santé, la gaieté et l'affectivité de l'individu : si on ne se basait que sur les matières solides on serait tout étonné de voir que telle viande qui, aujourd'hui vous indigère ne vous fit aucun mal, mangée quelques jours avant et ne vous occasionnera plus aucun malaise.

De toutes les boissons, celles qui facilitent mieux la digestion sont dans l'ordre suivant : bière, cidre, eau gazeuse naturelle, le vin, le thé et le lait. Dans les grands repas ce qui provoque les plus mauvaises, c'est que l'on y consomme trop de vins ; ils ont beau être vieux et purs, etc. ; si on mangeait la même quantité d'aliments en buvant de la bière ou simplement de l'eau, on n'éprouverait

pas ces lourdeurs d'estomac qui font passer la nuit en plein cauchemar, si ce n'est sans sommeil; au lever, on n'aurait pas le palais mauvais, la langue épaisse et lourde, les nerfs trapèzes ne serreraient pas le front ainsi qu'un étau, enfin, on n'éprouverait pas ce malaise général qui fait dire à plusieurs personnes : « je suis malade ». Il y a, au contraire, d'autres personnes qui ne boivent qu'après avoir mangé, cette erreur est presque aussi grave que la première, si, étant privées de bonnes dents elles avalent les aliments mal broyés, par conséquent mal imprégnés de salive, le ferment le plus actif de la digestion, ces aliments passent dans le corps sans laisser trace de leur principe réparateur, c'est donc une perte sèche pour la santé et pour la bourse.

CHAPITRE V

FRUITS

Les fruits se divisent en deux classes, les sucrés et les acides. Ces derniers doivent être mangés avec modération par les personnes atteintes de dyspepsie acide, la première catégorie leur convient mieux. Il en est de même pour les personnes prédisposées aux maladies du rein, du foie, etc.; les oranges nouvelles, les citrons, groseilles, etc., ainsi que les tomates, l'oseille, les salades au vinaigre, sont contraires à leur santé.

CHAPITRE VI

LES ALIMENTS

Tout ce qui se mange cuit ou cru, bouilli ou rôti, constitue un aliment : il y en a de complets et d'incomplets, c'est-à-dire qu'avec un seul on pourrait vivre à condition d'avoir une boisson saine pour l'accompagner. Le pain, les œufs, le lait et certains fruits sont combinés de tels principes actifs et puissants qu'ils soutiennent l'homme fort longtemps ; mais, soit parce que l'uniformité le rend moins actif ou plus borné, on remarque que la variété des mets dans la nourriture ordinaire, est l'apanage des nations les mieux civilisées et policées. L'uniformité est tellement contraire à la nature humaine, que les jurisconsultes et magistrats antiques, l'ont appliquée aux prisonniers de guerre, religieux et politiques.

Après les œufs et le pain, l'aliment le plus nutritif est la viande qui, elle encore, se divise en deux classes : 1^o rouges, 2^o blanches, qui se subdivisent à leur tour en quatre catégories qui sont :

- A. Viande de boucherie ;
- B. Gibier à poil ;
- C. Gibier à plumes ;
- D. Gibier d'eau.

1^{re} catégorie

Mouton, bœuf, porc, cerf.

2^e catégorie

- A. Paon, pintade, cygne, oie, pigeon, canneton, coq, chapon.

3^e catégorie

- A. Veau, poulardes et poulets ;
- B. Agneau, chevreau, lapin.

POISSONS

Les poissons se divisent en trois catégories qui, à leur tour, se subdivisent par rangs nutritifs.

1^{re} catégorie

- A. Les salmonides, turbots et soles ;
- B. Les gades ou morues.

2^e catégorie

- A. Les crustacés ;
- B. Les bilvaves ou mollusques ;
- C. Les poissons blancs.

3^e catégorie

- A. Les poissons d'estuaire ou d'eau douce.

ŒUFS

L'œuf, quoique aliment plastique, fait la transition entre la viande, les poissons et les légumes ; aussi, un plat d'œufs est-il généralement dénommé *entremets*.

LÉGUMES

- 1^o Farineux ;
- 2^o Tuberculeux ;
- 3^o Légumineux ;
- 4^o Herbacés.

Les viandes noires plus nourrissantes sont aussi les plus échauffantes et les moins hygiéniques ; trop souvent répétées, ou mangées exclusivement, elles provoqueraient de véritables désordres et la santé serait vite compromise ;

c'est pour elles que le proverbe : « usez, mais n'abusez pas », a dû être fait. Dans tous les cas, il y est applicable. Marinées, et en hiver, elles sont moins dangereuses qu'à l'époque du rut, ou des chaleurs ; certaines sont alors absolument malsaines. Leur odeur de *fauve* avertit ceux qui voudraient passer outre. Les viandes rouges sont comestibles toute l'année ; l'hiver elles peuvent être amorties, c'est-à-dire tuées à l'avance ; mais l'été deux jours suffisent, en les gardant plus longtemps, on s'expose à les perdre ou à contracter des maladies ou accidents de plusieurs genres. Les viandes blanches sont moins nourissantes, elles conviennent mieux aux estomacs affaiblis ou trop jeunes, mais elles tournent beaucoup plus vite que les rouges ; aussi l'été faut-il les surveiller plus attentivement, et les tenir, autant que faire se peut, dans un courant d'air et suspendues. La race entière des paons, pintades, oies, etc., est plus lourde et indigeste que les autres volatiles ; elle est aussi plus aphrodisiaque et doit être exclue de la nourriture courante aux époques de la puberté et de la vieillesse, de même que dans les maladies nerveuses. La viande cuite est l'aliment qui entretient le mieux la vigueur du corps, la tranquillité de l'esprit ; rôtie, celle qui rend plus actif et persévérant ; crue, plus féroce, moins poli et sociable.

Les œufs et les poissons sont les aliments qui rendent l'homme sociable et mieux disposé aux sacrifices personnels, plus altruiste en un mot.

Les poissons d'eau douce sont loin de donner au corps la vigueur et la puissance des poissons de mer ; ils constituent tout de même un aliment très sain.

Les œufs sont à la fois gras et maigres, viande et lé-

gume; ils ont une valeur nutritive telle, qu'à poids égal, aucun autre aliment ne peut lui être comparé. Il ne faut pas toutefois, en les cuisant sans méthode, en décomposer les éléments; car, autant un œuf à la coque est sain, autant un œuf cuit dur est indigeste. L'amalgame de plusieurs substances étrangères modifie également la valeur nutritive de l'œuf; nous le verrons dans la cuisine et lors de son explication manuelle.

Les légumes farineux sont les plus nourrissants de tous, après eux sont les tuberculeux. Les légumineux et les herbacés le sont bien moins, mais comme ils sont plus humides, ils sont plus émollients et rafraîchissants, aussi corrigent-ils la viande et équilibrent-ils les forces vitales; un repas sans légumes verts n'est pas complet, il est en outre moins sain, cela indique aux ménagères qu'elles ont l'obligation d'en servir autant que possible, un à chaque repas. — Cette nomenclature très incomplète et un peu fastidieuse, était absolument indispensable pour s'initier avec fruit aux travaux qui suivent dont le détail constitue la cuisine proprement dite, du mot coction, cuire ou cuisiner.

CHAPITRE VII

DE LA COCTION DES ALIMENTS

La cuisine, c'est-à dire le besoin de se sustenter a créé le premier désir de l'homme, et, jusqu'à son dernier souffle, lorsque tout disparaîtra à ses yeux par l'extinction graduelle de ses facultés sensibles, s'il lui reste un désir,

ce sera encore celui de manger ; sans ce besoin capital, incessant et tyrannique, il se laisserait mourir de faim, ce qui ne doit pas être la mort naturelle de l'homme. La nécessité de la cuisine et de son apprentissage sont si logiques et si naturelles surtout pour l'élément féminin, que toutes les personnes sérieuses veulent l'apprendre avant d'en avoir un besoin absolu ; d'autres, au contraire, la croient si simple qu'elles se figurent que le jour où elles auront besoin de cuisiner, la nécessité même les guidera, c'est alors que l'on voit surgir des aberrations culinaires telles qu'il faut que l'estomac humain soit la machine la plus parfaite de l'univers pour digérer un produit qui n'a de rapport avec la nutrition de l'individu que par la seule raison que c'est un être de la même espèce qui l'a préparé. Cette nécessité de savoir faire la cuisine est telle qu'elle fait supposer que tout le monde peut l'apprendre, n'a-t-on pas dit que l'on devient cuisinier, mais que l'on naît rôtiisseur ? Cela a créé une situation unique dans le domaine de l'instruction primaire, qui se trouve dépourvue d'un livre élémentaire de la science culinaire, livre qui existe pour tous les autres enseignements, corps d'état mécaniques ou industriels, manuels ou libéraux ; cette lacune si regrettable dans l'enseignement féminin a produit un funeste résultat, il désagrège bien des ménages et amène cette perturbation ou solution de continuité au foyer domestique si contraire à tous les progrès que la Patrie réclame ; c'est ainsi que l'on voit la natalité diminuer, tandis que les maladies causées par l'alcoolisme augmentent, les asiles d'aliénés toujours encombrés!...

Tous les livres de cuisine existants sont faits pour être lus par des maîtres déjà célèbres, de sorte que les ména-

gères et les apprenties n'y comprennent goutte. C'est en parlant de ces livres que l'on pourrait dire si l'expression n'était si triviale : « la charrette a passé devant les bœufs ». Nul ne devrait ignorer pourtant que la cuisine a provoqué toutes les évolutions : 1° En employant le feu pour cuire les aliments, elle provoqua l'adoucissement des mœurs plus sûrement que ne l'ont fait les guerres et les conquêtes territoriales ; 2° que c'est à la variété des mets que la cuisson permet d'obtenir, que l'on doit la prolongation des repas et par suite la création des beaux-arts qui durent concourir à leur tour pour dissiper l'ennui que cette prolongation aurait entraîné. N'est-ce pas aussi à table que l'épopée et l'histoire firent leur première apparition ? 3° Le commerce fut créé par le premier besoin d'échanger les aliments ; 4° La médecine ne fut autre chose dès le principe qu'une suite d'observations faites après l'ingérence de nouveaux mets, de nouvelles combinaisons, la peur devait tenir éveillés ceux qui étaient assez hardis pour faire ces premiers essais ; 5° Enfin, les premières lois orthodoxes surgirent des réflexions provoquées par ces premières constatations ; soit pour défendre ce qui avait fait du mal, soit pour réserver pour les grands de l'époque les mets qui leur parurent supérieurs. Il est également permis de croire que c'est au même désir de varier la nourriture que l'on doit les premiers voyages en mer, la pêche, l'agriculture et enfin les voyages d'exploration.

La cuisine est si difficile, elle exige une telle variété dans les connaissances que l'on peut l'appeler l'art encyclopédique par excellence ; c'est peut-être à cette complexité qu'elle doit d'être tenue dans l'oubli de l'enseigne-

ment. Le gouvernement devrait pourtant veiller à ne pas laisser périliter cette science, grâce à laquelle une foule de missionnaires français, promènent dans le monde entier et principalement dans la société choisie, nos mœurs, nos habitudes, nos produits et notre langue.

Mais il est temps de commencer la cuisine et de mettre la main aux queues de la poêle et de la casserole.

CHAPITRE VIII

INSTALLATION DE LA CUISINE

Il est trois sortes de cuisines, nécessitant chacune une installation différente : 1^o la cuisine ménagère, la plus commune et la plus répandue ; 2^o la cuisine bourgeoise ou de maison ; 3^o la cuisine commerciale ou de restaurant. Toutes les trois réclament au même titre la propreté et l'aération, de l'eau à discrétion. Les ustensiles simples et généralement émaillés pour la première, sont les plus convenables sous le rapport de la propreté et de l'économie. En porcelaine, nickel, argent et cuivre pour la seconde, et en cuivre fort scrupuleusement étamé pour la troisième. Rien ne doit y être superflu ; car en outre que cela oblige à des nettoyages longs et dispendieux, cela occupe une place et sert de repaire à une foule d'animaux et parasites nuisibles et malsains. Le parquet doit être en carrelage et nettoyé tous les jours. Les murs doivent être soigneusement unis et de teinte jaune ou bleutée, à moins qu'ils ne soient en stuc ou en carrelage de ces couleurs,

ce qui est encore préférable. Le meilleur fourneau est celui qui a un tirage direct s'il brûle de la houille, à l'air libre s'il brûle du gaz. Les petits ménages ont le choix entre le gaz et le charbon de bois. Le premier est plus économique et rapide.

Les vêtements du cuisinier ou de la cuisinière doivent être blancs, en outre que cela en permet le lavage fréquent, cette couleur repousse la chaleur, et, bien des travaux longs et pénibles sont possibles ainsi vêtus, ils ne le seraient pas habillés de noir.

La propreté, l'exactitude et l'économie sont aussi indispensables au cuisinier ou à la cuisinière que la sobriété et la vigilance. Le sang-froid, la patience, l'abnégation et l'émulation ne doivent jamais les abandonner.

Batterie de cuisine

Nous allons donner une liste à peu près complète des ustensiles nécessaires à la confection d'un dîner officiel pour douze personnes ; il est clair qu'avec ces éléments une personne adroite sachant se *débrouiller*, comme on dit, saura très bien avec ces mêmes ustensiles faire un dîner de 24 couverts ; tandis qu'une autre personne sans ordre éprouvera de grandes difficultés, et sera *engorgée*, comme on dit en terme du métier. On ne peut ici qu'indiquer la façon d'opérer ; aux maîtresses de maisons incombe le soin de donner les conseils nécessaires à chaque sujet.

Un fourneau de cuisine brûlant de la houille, de un mètre à un mètre dix de long, avec sa soute à charbon sur galets de caoutchouc. Si l'on peut disposer du gaz il y a des fourneaux mixtes de la même mesure que celle ci-dessus dans lesquels on peut faire le même dîner avec beau-

coup moins d'embarras. Il existe pareillement des foyers à gaz mobiles et des fours portatifs que l'on peut voir fonctionner à mon école, occupant peu d'espace et rendant les mêmes services.

Il faut au milieu de la cuisine, une table solide sur ses 4 pieds, épaisse de 0,06 à 0,08, de préférence en bois de hêtre, pour pouvoir découper, dresser et travailler avec sûreté et précision ; autant que possible, elle sera munie de deux tiroirs ; une autre table plus légère et plus étroite sera dressée le long du mur en face du fourneau, si c'est possible et sous la batterie de cuisine, proprement dite ; un placard ou une armoire sont indispensables pour la réserve du linge et les provisions courantes ; au moins deux étagères seront disposées à 50 centimètres du plafond sur lesquelles on aligne les marmites, braisières, poissonnières et les moules à pâtisserie. Des planches en chêne de 10 à 15 centimètres environ de largeur seront scellées dans les murs et sur celles-ci, des tringles à coulisse avec des crochets en bronze mobiles, qui permettront aux casseroles de prendre leur position adéquate

Six casseroles en cuivre étamé, ou argenté ou en nickel, suivant la fortune et le goût de la maîtresse de maison ; elles auront la forme haute appelée généralement russe, le diamètre sera environ de 0,08 ; 0,10 ; 0,12 ; 0,14 ; 0,18 et 0,20 ou 0,22 de diamètre.

Trois sautoirs plats non évasés de 0,14 ; 0,18 et 0,20 ou 0,22.

Trois sauteuses légèrement évasées de 0,10 ; 0,12 et 0,14.

Six couvercles plats en cuivre de la dimension des casseroles russes.

Une marmite de 0,30 à 0,35 et une deuxième de 0,20 à 0,25.

Une braisière ovale, une ronde de 0,20 environ ou *fait tout*.

Une bassine pour monter les blancs en forme de calotte de 0,20 à 0,22 de diamètre. Une bassine à confiture avec son écumoire de 0,25 à 0,30.

Un poëlon d'office, douille en cuivre de 0,15.

Une turbotière de 0,45 à 0,50 avec sa grille.

Une poissonnière avec sa grille de 0,50 à 0,60 ; une autre plus petite.

Une marmite à cuire les pommes de terre à la vapeur avec sa grille et son couvercle de 0,20 à 0,25.

Six casseroles émaillées de 0,06 ; 0,08 ; 0,10 ; 0,12 ; 0,14 ; 0,16.

Un chinois pointu en cuivre étamé, un deuxième en toile métallique.

Une cuillère à pot, grande, une moyenne et deux petites.

Une écumoire, une pelle à poisson, un trident et un égouttoir pour les accrocher, appelé ménagère.

Trois bassines en fer galvanisé pour les nettoyages, grande, moyenne et petite.

Trois bassines émaillées pour laver les légumes.

Six calottes émaillées, trois tailles et six plus petites pour garder les fonds de sauce, jus, etc.

Six boîtes émaillées avec leur couvercle, six tailles ; pour la farine, le sucre, etc.

Une boîte à épices à quatre compartiments.

Une râpe tournante pour le fromage, les amandes, etc., une plus petite pour les zestes. Un panier à salade, rond,

à poignées. Deux bassines à friture avec le panier et l'écumoire.

Trois coupes Lyonnaises en fer forgé (vulgo poêles).

Deux grils en fer forgé. Six cuillers en bois, trois tailles. Trois spatules en buis. Une feuille, un couperet, un couteau à découper, un tranche-lard, un à désosser, un d'office, une mécanique à légumes, un rabot à légumes, un fusil, un étui garni d'aiguilles à piquer et à brider, une raclette pour la pâte, un rouleau à pâtisserie en buis, uni, un marbre mobile de 0,80 à 1 mètre pour la pâtisserie et la confiserie, une planche à découper mobile, un billot, un mortier et son pilon en buis, un tamis en fil de fer étamé n° 20, un deuxième en toile de Venise, un plus petit en soie, un champignon en bois pour passer les purées ; deux passoires en cuivre étamé à gros trous, trois mesures : litre, demi-litre, décilitre, deux marmites en terre de 4 et 6 litres pour le potage, deux fouets à pâtisserie, deux autres à sauce.

Trois bains-marie avec leur couvercle. Trois moules à génoises dits manqués 0,22 ; 0,18 ; 0,14.

Trois à savarins 0,18 ; 0,16 ; 0,14 ; trois à biscuits de Savoie 0,10 ; 0,14 ; 0,16 ; 0,22. Trois moules festonnés pour entremets et gelées.

Deux festonnés à douille, pour bordure de gelées.

Deux moules à Charlotte en cuivre uni à oreilles.

Deux en fer battu à pâtés, un ovale et l'autre rond 0,24 et 0,16.

Une boîte emporte-pièce cannelée (ronde).

Une boîte ronde unie.

Une boîte à colonnes. Une poche en flanelle. Trois cuillers à légumes. Trois poches à pâtisserie et quatre douilles,

deux unies et deux à fleurs. Une pince à pâte. Une poudrière (boîte à sucre). Une poire à citrons. Une forte paire de ciseaux. Un ouvre-boîte. Un tire-bouchon. Un entonnoir. Une balance et ses poids (5 k.) Une sorbetière américaine ou maréchal. Deux moules à fromages glacés. Une bombe. Quatre plaques en pâtisserie en tôle, carrées ; quatre plaques rondes. Quatre cercles à tarte. — Un pinceau plat et un rond. Une boîte à ordures. — La pelle et le balai. Une boîte à grès, une à allumettes, une à savon. Une Prussienne ou grillade.

CHAPITRE IX

PROVISIONS

Les provisions générales doivent être faites toutes les semaines et d'avance. Autant que possible en demi-gros. Exiger que les marchandises soient de première qualité.

PROVISIONS JOURNALIÈRES

Les provisions journalières sont faites autant que possible les jours de marché ou de la foire de l'endroit. Si ces marchés sont réguliers on ne doit pas faire d'avances de viandes, ni de beurre, ni de poissons, ni de légumes. Il vaut mieux renouveler ces provisions tous les jours et les acheter à la halle, c'est-à-dire, au plus grand marché et directement au producteur. Acheter en grande quantité pour un petit ménage est une grave erreur — ce qui se perd élève le prix de ce que l'on mange, dans tous les cas, les

provisions vieilles sont généralement avariées et par suite anti-hygiéniques.

CHAPITRE X

GARNITURES, BORDURES ET HORS D'ŒUVRE

Achards, espèce de citrouille coupée en lames, salée et confite dans du vinaigre fortement relevée de poivre de Cayenne, de gingembre et de piment rouge, les meilleures nous viennent de l'Ile Bourbon.

Amandes salées et grillées. Amourettes, angélique, artichauts cuits et crus, les fonds farcis et gratinés servent indistinctement de garnitures et de légumes.

Anchois, dessalés et coupés en filets sont conservés dans l'huile.

Asperges, les pointes cuites à l'eau salée en petits bouquets s'emploient dans les salades de légumes, les œufs brouillés et en bordure.

Aspic ou gelée de viande, sert indistinctement pour les viandes et les poissons.

Attelets, généralement en argent, garnis de crêtes, truffes, écrevisses, champignons, etc., servent à orner les grosses pièces.

Beurre de Bretagne, de la Prévalais, d'Isigny ; ces beurres se servent au naturel comme hors-d'œuvre et comme assaisonnement ; on fait des beurres d'anchois, de Montpellier, aux crevettes, d'écrevisses, de homards, de betteraves rouges, à la maître d'hôtel, etc.

Capucines, capres, caviards, céleris rave et en branches, carottes, cerises et cornichons au vinaigre sous forme de variante, champignons et cèpes farcis, choux, choucroute, choux de Bruxelles, cerneaux, cervelles frites, concombres, crêtes de coq, croquettes de viande, de volaille, de gibier, de poissons, de pommes de terre ; croûtes, croûtons, petites croustades, cresson alénois et de fontaine.

Chervis, cerfeuil bulbeux, ciboulettes, citrons.

Eperlans et goujons frits, écrevisses, épinards.

Foies gras ou de volailles, financières à la sauce brune ; Toulousaines ou financières blanches.

Harengs saurs, homards huitres naturelles, cuites, panées et frites, à la poulette et au gratin.

Haricots verts, blancs et rouges.

Jardinières, jambons, juliennes de jambons, truffes et champignons mêlés.

Laitues crues, braisées et en chiffonades, lentilles entières ou en purée.

Langoustes, langues écarlates, lard gras et maigre.

Morilles, mortadelle, moules, macaroni.

Navets, nouilles, nivernaises ou purée de carottes.

Œufs durs, farcis, frits, filés, pochés, mollets, œufs de vanneau.

Olives, oignons, oranges amères, oseille.

Patates douces, persil, pommes de terre en purée, robe de chambre, à l'anglaise, au four, farcies, frites, paille, soufflées, en croquettes, casserolettes à la duchesse, à la Dauphine, en noisette, à la Lyonnaise, en ragoût, sautées, en salade, en bordure dressée à la poche, etc.

Petits pois, purée de légumes de toutes sortes, féculents, herbacés, aillacés, racines et tubercules, de céréales, etc.

Quenelles de poissons, de viande blanche et de volaille, de gibier à plumes, de crustacés.

Raviolis, rissoles, rognons de coq, de mouton, de veau, etc.

Ris d'agneau, de veau ; riz au gras ou au maigre, au lait et à l'Indienne.

Salsifis, scorsonères, saucisses, saucissons, stachis ou crosnes du Japon.

Tomates, topinambours, truffes.

Zestes de citrons, d'oranges, de bergamote, de mandarine, de bigarade.

Vins

Bordeaux, rouges et blancs sans exception, de Champagne et de Bourgogne, de choix ; pour les vins étrangers ne prendre que des vins au dessus de 15 degrés d'alcool.

Eaux-de-Vie

Eau-de-vie de fruits, blanche, de raisins ou de vins, cognac et fine champagne, rhum, kirsch des Vosges.

Liqueurs

Les liqueurs pour parfumer la pâtisserie doivent être de choix et employées en petite quantité. Il ne faut acheter que les marques reconnues authentiques ; telles que : Chartreuse, anisette de Marie-Brisard et Roger, Bénédictine, etc., etc., surtout si c'est pour parfumer les glaces et les sorbets.

Pâtes

Les différentes pâtes de céréales servant à faire les potages doivent être gardées dans des boîtes fermées dans un office

spécial à l'abri de l'humidité et de la poussière. Les plus généralement employées sont : le riz, le tapioca, sagou, perles, petites pâtes de Lyon ou d'Auvergne, vermicelles de différentes qualités, macaronis gros et fins, lasagnes, nouilles. Il est de mode et aussi hygiénique d'accompagner ces pâtes d'une assiette de fromage râpé.

Œufs

Les œufs doivent être tenus dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'air, de la poussière et de toute odeur quelconque, bonne ou mauvaise ; leur fragilité est telle que le choc leur communique une mauvaise odeur. Pour les mieux conserver, il faut les envelopper dans du papier blanc ou les recouvrir de cendres passées au tamis.

Divers

Le sel et les épices, le café, le thé, les liqueurs, le sucre, la farine et les légumes secs seront conservés dans le même office des pâtes, vins et liqueurs.

CHAPITRE XI

NETTOYAGE DES LÉGUMES

On se plaint très souvent en mangeant des légumes crus, cuits, secs ou verts, qu'il y a du sable dedans, rien n'est aussi désagréable en effet, parce qu'il gémit sous les dents et ça coupe net, l'envie de manger. Pour éviter ce désagrément, il faut les ranger dans leur casier respectif,

sans les bousculer, après leur avoir tranché la racine d'un coup sec, et les avoir débarrassés des feuilles inutiles ou mauvaises ; il est nécessaire de les plonger dans un grand bassin d'eau et de les laisser reposer afin que le sable ou la terre se détachent et se précipitent au fond.

Si c'est des choux de Bruxelles, des salades ou autres légumes verts dans les feuilles desquels les chenilles ou les vers puissent se cacher, on les saupoudre de sel, on les laisse reposer et les vers meurent et se précipitent au fond de l'eau. Les pommes de terre, les navets, les salsifis, les scorsonères, etc., doivent être préalablement lavés avant de les monder ou peler, sinon, le couteau s'abîme, le sable rentre dans la chair et y reste si on le lave trop rapidement. Pour la même raison, il faut éviter de faire jaillir l'eau avec violence sur les légumes, le sable renvoyé avec force dans l'interstice des feuilles ne tombe plus. Les légumes ne doivent pas tremper trop longtemps dans l'eau, particulièrement les nouveaux ; tandis que ceux qui sont conservés en silos demandent au contraire une baignade un peu prolongée avant d'être employés.

CHAPITRE XII

LES VIANDES

Le Bœuf

« A tout seigneur, tout honneur ». L'animal qui rend le plus de services à l'homme est le bœuf. C'était sans doute à cause de ses qualités incomparables que les Egyptiens le consacraient aux dieux. Quand il a travaillé, on le mange, et rien en lui ne se perd. Sa femelle nous donne le lait et le beurre, et un des mangiers les plus délicats : le veau, si cher aux palais fins, aux estomacs affaiblis. On le découpe en quarante morceaux, dont les noms suivent, et chacun a sa spécialité et sa destination appropriées, par suite de la pratique acquise, soit à cause de leur tendreté, comme le filet, de leur succulence, comme l'aloyau, de leur résistance et de leur suc, comme la culotte ; de leur gélatine, comme les pieds et les gîtes ; ou de leur particularité, comme les rognons, la cervelle, etc. En consultant la table du bœuf, on trouvera le nom de chaque morceau et sa destination ; de cette façon, avec un peu de gymnastique mnémotechnique, on n'oubliera plus, et l'erreur ne sera plus possible quand on ira chez le boucher.

1. La *Cervelle* se prépare au beurre noir, au gratin, frite, en caisse, à l'huile, aux sauces poulette, matelote, piquante, tomate, à la diable, etc.

2. La *Cervelet*, 3 la *moelle épinière* sous le nom d'amourette se prépare de même.

4. La *langue* se prépare à l'écarlate, braisée et bouillie,

on la sert aux mêmes sauces, à l'Italienne ainsi qu'en papillote.

5. La *palais* se sert bouilli, pané à l'anglaise et grillé avec une sauce relevée.

6. Les *joues* servent à faire du bouillon ordinaire, du jus et de la glace de viande, avec la chair, on fait un excellent hachis.

7. Les *yeux*, cuits dans le bouillon avec les joues se mangent à l'huile et au vinaigre.

8 et 9. Le *collier* et son *talon* servent d'appoint au bouillon supérieur et au jus, la viande, de 3^e qualité, n'est guère bonne qu'à faire des daubes ou du hachis.

10. L'*épaule*, 2^e qualité se divise en macreuse, en rondin et paleron avec lequel on fait les bœufs en daube et à la Bourguignonne ainsi que d'excellents bouillons.

11. Les *tendons* servent d'appoint pour les consommés de poularde, les petits ménages s'en servent pour le pot au feu.

12. Les *fausses côtes* ou côtes découvertes fournissent l'entre-côte, le tournedos, la côte de bœuf pour rôtir et braiser 2^e qualité, le train de côtes, 1^{re} qualité, prend une partie du n^o 12 et les deux premières côtes; avec l'ailloyau c'est le plus joli et le plus délicat morceau de rôti après le filet. On accompagne cette pièce généralement d'une sauce brune parfumée avec un vin de choix: Madère, Porto, etc., elle est également servie avec une garniture de truffes, champignons, financière, de légumes farcis, artichauts, tomates, etc., pommes de terre en purée ou autrement et toutes sortes de pâtes, macaroni, nouilles, etc.

14. L'*ailloyau* se compose du filet et du contre-filet et se sert indistinctement rôti, braisé, en entrée ou pour rôti,

accompagné dans le premier comme le train de côtes, et dans le second de cresson ou simplement de son jus.

15. Le *filet* (1^{re} qualité) est le morceau le plus délicat, mais non le plus savoureux. On le pique dans le sens de sa longueur, de lard fin; on le braise ou on le met à la broche et on le sert de même que l'aloyau, en entrée ou en rôti. Froid, entouré de gelée, il peut figurer sur un buffet pour soirées, ambigus ou déjeuners à la fourchette.

16. Le *contre-filet* de plus haut goût, sert à faire des beefsteacks et les rumpsteacks grillés, de même qu'avec le filet, en le coupant par le travers. Après l'avoir bien paré de ses aponévroses, on en fait de très beaux Châteaubriands que l'on grille et que l'on sert soit à la maître-d'hôtel, au beurre d'anchois ou Mirabeau, ou bien entourés de pommes de terre frites ou soufflées, paille, copeaux allumettes, etc, etc.

17. La *bavette* (3^e qualité, roulée et ficelée fait d'excellents bouillons, refroidie et découpée en tranches minces, étalée et recouverte d'une couche de sauce à l'oignon, légèrement saupoudrée de mie de pain ou de chapelure; puis gratinée, fait un excellent miroton.

18. La *hampe* (2^e qualité) fait des beefsteacks assez juteux, il faut la couper en biais et par le travers, la griller et les mettre dans une presse à jus, pour les malades.

19. La *plate-côte* (2^e qualité), quoique généralement un peu grasse, fait un excellent pot au feu, on confectionne avec elle la petite marmite en y ajoutant un abatis de poularde.

20. La *culotte* se sert rôtie, bouillie et braisée, on en fait aussi des beefsteacks passables, elle est plus juteuse que le contre-filet; mais elle est moins tendre.

21. La *tranche grasse* (1^{re} qualité) avec la plate-côte, elle constitue la meilleure petite marmite au pot au feu français, c'est le meilleur morceau pour faire une daube à la Provençale ou à la Gasconne.

22. La *tende de tranche* (1^{re} qualité) est également de la même utilité.

23. La *queue* (2^e qualité) se braise au vin ou au bouillon ; elle est l'élément essentiel de l'oxtail soupe, du hôte-pot : le premier, potage anglais ; le deuxième, français.

24. Le *gîte* (2^e qualité).

25. Les *jarrets* (3^e qualité) se débitent par ronds et servent d'appoint aux bons consommés, aux bœufs modes ou braisés ; la viande est très gélatineuse, mais sans goût.

26. Les *pieds* servent pour les gelées, les tripes à la mode de Caen et les grands jus.

27. Le *cœur* entier, se fait braiser, rôtir ; on le farcit également ; coupé par tranches on peut le griller ou le sauter et le faire au vin rouge comme un civet ; il est généralement dur et coriace ; on peut le cuire avec des petits oignons et des carottes nouvelles.

28. Le *foie* se mange peu ; il clarifie et donne de la couleur au consommé ; on peut le sauter à la poêle et le persiller, c'est une mauvaise nourriture.

29. La *rate* se farcit et se cuit dans le bouillon, c'est tout aussi mauvais que le foie.

30. Les *rognons*, après les avoir dégraissés et pelés, on les énerve et on les coupe par tranches fines et pas trop larges, on les saute au vin blanc ou rouge.

31. La *moelle* sert pour assaisonner les beefsteacks, les châteaubriands, les cardons, etc.

32. Le *suif* qui entoure les rognons s'emploie pour faire les fritures et les plum-puddings.

33. Les *boyaux* ou *panse* se composent du mésentère, colon, feuillets, etc. ; on en fait les tripes à la mode de Caen, à la Cadurcienne, à la Marseillaise, etc., cuits à l'eau on les appelle gras-doubles. On prépare ceux-ci à la Lyonnaise, à la poulette, à la bourgeoise, on les pane à l'anglaise et après les avoir grillés sur une braise légère on les sert sur une sauce verte ; les cornes et le cuir ne nous regardent pas.

Le Veau

1^o La *tête* débarrassée du poil, entière ou désossée est cuite à l'eau salée et acidulée, on la sert avec les sauces suivantes : vinaigrette, verte, ravigote, tartare, rémolade, à la diable, en tortue, sauce tomate, etc. Les oreilles peuvent être farcies ensuite braisées et servies dans le jus de la cuisson avec un légume.

2. La *langue*, plus délicate que celle du bœuf est servie aux mêmes sauces. On peut également la servir en papillote.

3. Les *ris* de veau sont un morceau d'une délicatesse extrême ; on les blanchit, les rafraîchit, les met sous presse, après les avoir débarrassés de leur cornet, on les pique de lard fin, on les braise et on les sert en entrée sur une purée de légumes quelconques, ou bien accompagnés du légume qui plaît, ou simplement d'une sauce ; on en fait également une fois blanchis, en les coupant par dés ni trop grands, ni trop épais et en les entremêlant de lard, de très jolies et fort bonnes brochettes que l'on grille et sert à déjeuner ; on les saute de même que les rognons,

on les ajoute à la garniture d'un vol-au-vent ou d'une financière ; dans ce cas on les achète plus petits et moins blancs ; ils ne sont pas aussi chers et rendent les mêmes services.

4. Le *collier* (3^e qualité) ne sert guère que pour faire des ragoûts de mauvaise qualité, ou des blanquettes pour les ménages pauvres, ou pour les bouillons légers destinés aux malades.

5. L'*épaule* (2^e qualité) est le morceau destiné à faire les bons ragoûts à la bourgeoise, accompagnés de légumes, à la Marengo, ou aux fines herbes ; rôtie elle est généralement filandreuse quoiqu'elle ait beaucoup de goût.

6. Les *tendons* (2^e qualité) se braisent ou se font rôtir, on les sert accompagnés de leur jus sur une purée de légumes, de même que farcis. Coupés par carrés de 3 à 4 centimètres, on en fait la blanquette de veau si estimée, et le veau sauté à la Marengo, aux fines herbes et chasseur.

7. Le *carré* (1^{re} qualité) part des premières côtes découvertes jusqu'à la première fausse côte. On le sert braisé et rôti en entier ; découpé, il donne les côtes de veau que l'on sert grillées, sautées, piquées de lard fin et braisées, passées à l'œuf et roulées dans la mie de pain fraîche ; puis sautées.

8. Le *filet mignon* fait partie de la longe, débité par le travers et aplati, on fait d'excellentes escalopes, soit panées ou simplement sautées, coupé de 3 centimètres d'épaisseur on en fait des noisettes princesse, etc.

10. La *longe* ou pièce du rognon se sert rôtie, entière et braisée.

11. Le *cuissot* contient plusieurs parties que l'on dé-

nomme ainsi : coupé par le travers en tranches de 3 centimètres, on en fait des carbonades grillées ou braisées. Dans leur division naturelle en séparant les jointures il y a :

12. A. La *noix* qui, coupée par le travers dans sa longueur sert pour les fricandeaux, les escalopes et, entière, pour rôtir et braiser, le fricandeau doit être superficiellement piqué de lard fin et frais, de 3 centimètres de long et 4 millimètres d'épaisseur.

13. B. La *sous-noix* se compose du rouleau et de la semelle, on la braise entière.

14. La *souris* ou trumeau (2^e qualité), coriace et fibreuse, ne sert que pour les ragoûts ordinaires, les jus et consommés, les gelées.

15. La *queue* se met dans les ragoûts ; elle est très bonne également une fois cuite, panée et grillée.

16. Les *pieds* servent pour faire les gelées, les fonds ou jus, le bœuf à la mode ou à la bourgeoise ; on peut également les cuire ficelés après les avoir fendus en long, de même que les pieds de porc et après les avoir panés on les grille. Bien du monde, surtout à Paris, est pris à ce stratagème et mange l'un pour l'autre.

17. Les *rognons* du veau sont, après ceux des poulets ou jeunes coqs, les plus appréciés ; on les sert en omelette, en brochette, farcis, sautés et rôtis.

18. Le *foie* sert également à bien des fins et les commerçants profitent de sa finesse et de sa bonté pour l'amalgamer dans bien des farces qu'ils débitent à leur clientèle. Les pâtés, terrines de toutes sortes, comme foies de canard, l'acceptent en collaborateur sans se plaindre, et quand l'ouvrier est adroit, il est difficile aux gens peu

versés dans l'art culinaire de découvrir le subterfuge, Sauté en escalopes très fines, ou bien en brochettes, il est délicat. Entier et piqué de gros lard, on le braise ; accompagné alors de petits oignons glacés, il est succulent ; on peut le manger froid.

19. Le *suif* fait de très bon feuilletage, pilé et passé à travers un tamis fin en fil de fer, les plum-puddings et de la très bonne graisse qui remplace le beurre dans bien des cas.

20. La *fraise* ou ventre se fait cuire de la même façon que la tête, on la mange à l'huile, à la ravigote, à la poulette, sauce tomate, etc.

Le Mouton

Le mouton ne contient que dix morceaux proprement dits qui sont : 1° La tête, 2° le cou, 3° les épaules, 4° les carrés, 5° les filets ou selle, 6° les gigots, 7° le haut de poitrine, 8° les pieds, 9° la fressure, 10° la caillette ou panse. Les rognons, la langue et la cervelle trop petits pour en composer un plat sont considérés comme quantité négligeable.

L'Agneau

L'agneau n'est bon que de mars en septembre. Il est très délicat et arrive à propos pour délasser l'estomac des grosses viandes qu'il a absorbées pendant six longs mois ; aussi lui fait-on fête en le mangeant rôti, sauté, en ragoût avec les légumes nouveaux et délicats, en blanquette, en épigrammes ; les côtelettes, si difficiles à préparer, sont généralement panées, sautées, dressées en couronne dans un plat rond, ornées d'une manchette : le milieu ou puits

est garni d'un légume quelconque, c'est à peu près toutes les préparations culinaires dont il est susceptible. Il se débite généralement par quartier, celui de devant est le plus estimé. On ne vend à part que la fressure ; cette issue quoique délicate, est débilitante et ne tient guère l'estomac, surtout quand l'homme est robuste et son travail fatigant.

Le Cabri

Le cabri se vend très souvent en place de l'agneau dont il est loin d'avoir les qualités. Pour ne pas être trompé, quand on achète de l'agneau il faut exiger que le bout de la queue, le bout des oreilles ou du manche des quartiers, soient ornés d'un peu de laine. Le cabri est toujours plus maigre, plus rouge ; quelquefois il y en a de fort beaux, mais malgré cela la viande est plus molle et a un moins joli coup d'œil. Il ne se débite que par quartiers et n'est bon que rôti ; les ragoûts le décomposent et la viande est molle et sans goût. La fressure est plus amère que celle de l'agneau.

Le Porc frais

Le porc frais est l'animal qui, après le bœuf, rend le plus de services en cuisine sous le rapport de la variété, mais non de l'hygiène, dans les grandes villes surtout. Il se prête à tant de combinaisons commerciales que bien des commerçants peu scrupuleux vendent, sous le nom de charcuterie, un tas de préparations qui n'ont de commun avec la viande de porc que le nom. Nous avons vu que les pieds de veau étaient vendus comme pieds de porc ; les andouillettes sont imitées avec la fraise de veau ou la caillette du mouton ; la hure est de même imitée avec des

langues et de la tête de veau. Les boudins sont faits avec le sang de veau ou de bœuf; les saucisses et saucissons avec de la viande de cheval et allongés souvent avec de la mie de pain, etc. Les jambons sont façonnés avec les épaules; aussi faut-il veiller avec soin quand on en achète pour ne pas se laisser prendre. Comme on n'achète pas toutes les parties du porc frais qui demandent en général des manipulations répétées, longues, difficiles, et qu'il faut des études pour les préparer, nous ne devons entrer dans le détail que des morceaux qui se vendent couramment pour les ménages. Ces morceaux sont : le jambon frais que l'on fait rôtir, ainsi que la longe ou filet; les carrés que l'on cuit toutentiers ou que l'on débite par côtelettes. Le lard gras et la tétine salés servent pour les ragoûts, sauces, civets, etc., et pour piquer ou bien larder; la panne avec laquelle on fait le saindoux, le haut des côtelettes avec lequel on fait d'excellents ragoûts; dans certaine contrées on fait du confit avec les parties maigres et osseuses que l'on conserve dans le saindoux dans lequel ils ont cuit et que l'on serre dans des pots de grès bien clos. Avec le foie on fait de très bons pâtés, les rognons sont moins bons que ceux des autres animaux; ils gardent toujours un arrière-goût d'urine désagréable. La viande de porc est lourde, par conséquent peu propre à nourrir les personnes délicates, particulièrement l'été. Si on a eu soin de piquer d'ail un jambon frais, un morceau de filet et de le saupoudrer de feuilles de sauge pulvérisées puis de le mariner un ou deux jours avec quelques gouttes de citron, du vin blanc, et du sel, le porc étant rôti et bien cuit peut être mangé froid sans aucune crainte.

Le sanglier se traite de la même manière que le porc

frais, il acquiert en vieillissant un goût de venaison désagréable ; mais la viande a des qualités supérieures à celle du porc comme goût, il est plus facile à la digestion.

CHAPITRE XIII

GIBIER DE POIL

Le cerf, le chevreuil, le daim, la biche et l'izard se découpent ainsi que le mouton, il ne faut pas trop laisser vieillir ces viandes, encore moins les mariner ; elles acquièrent un goût de fauve que bien des personnes ne peuvent supporter.

Lièvre

Le lièvre se débite en trois : 1^o train de derrière ou cuisses, 2^o le râble et 3^o le devant. Si l'on veut servir un rôti de lièvre dans un diner officiel, on le divise en deux en laissant adhérer les cuisses au râble que l'on coupe aux premières côtes.

La chair du lièvre est chaude et de haut goût, mais un peu lourde, il ne doit pas être faisandé, c'est-à-dire, vieux tué, le plus frais est le meilleur, s'il est gras, il réunit toutes les qualités qu'une ménagère soucieuse de la santé des siens doit exiger. Avec le devant, on confectionne un civet de famille.

On fait d'excellents pâtés ainsi que des terrines avec les filets du râble et les cuisses désossés en y mélangeant du porc frais, on peut ajouter quelques filets de lapereau.

Lapin

Le lapin de choux a la chair plus blanche, on le débite ainsi que le lièvre en deux ou en trois, on en fait également des terrines et des pâtés qui sont plus ordinaires. Découpé en morceaux on le saute ainsi que le lièvre pour en faire une sauce au vin dénommée gibelotte, tandis que le lapereau est généralement sauté au vin blanc ou à la minute.

CHAPITRE XIV

VOLAILLES

Dinde

La dinde peut être cuite entière, en tronçons ou simplement divisée en quatre, on peut donc faire plusieurs mets variés et entretenir l'appétit des membres d'une même famille, tandis que si on la rôtit toute entière on est obligé de la manger froide ou réchauffée, ce qui n'en change pas le goût, et l'estomac s'en fatigue. On peut désosser les cuisses et les farcir, les braiser et en manger une chaude et l'autre froide, cela s'appelle une ballotine. Les ailes levées entières, peuvent se garder pour le lendemain soir; on les pique de lard fin comme les fricandeaux et on les braise de même, on en mange une avec une purée de légumes, petits pois et autres légumes; et l'autre est mise dans le jus qui se conserve deux ou trois jours, et on la mange froide ou réchauffée. Les filets peuvent se manger sautés

ou en surprise, cuits en papillote de même que la langue de veau. Les ailerons, le cou, le gésier font un excellent abatis, le foie peut faire avec une ou deux saucisses une petite terrine, les pattes se mettent dans le bouillon ou dans la cuisson des cuisses ou des ailes.

La dinde entière peut se braiser ou se faire en galantine ; dans ce dernier cas il faut la désosser entièrement et la farcir de veau, porc frais et truffes si l'on veut.

Poulet, Poularde, Chapon

La poularde et le chapon se font cuire généralement entiers à moins qu'on ne les débite en *suprêmes* pour faire des filets ; c'est moins économique et cette façon est réservée pour les familles riches et les grands dîners de gala. Le poulet au contraire se fait sauter très souvent, et alors on lève les cuisses, les ailes, on coupe l'estomac dans le sens de sa longueur en deux, s'il est fort, ou on le laisse entier s'il est petit ; le gésier, les ailerons et les pattes ainsi que le cou se mettent en général dans la marmite ou pot au feu qu'ils parfument agréablement.

Oie

L'oie, surtout dans le Midi où elle est commune et pas trop chère, est une grande ressource pour les ménages pauvres, elle se prête à une série de préparations diverses sans perdre aucune de ses qualités ; on la découpe en demi quartier, en quartier, en deux ou on la cuit entière.

Pour faire le confit d'oie, on commence par fondre à feu très doux la graisse intérieure de l'animal allongée avec un peu de panne de porc frais, dès que la graisse est claire, c'est-à-dire presque cuite, on enlève avec une écumoire

les cretons ou résidus qui surnagent, on les presse dans une passoire et on les laisse refroidir pour les manger à loisir. Les demi quartiers d'oie, sont mis dans la graisse ainsi que la carcasse divisée en morceaux, on laisse cuire à petit feu deux ou trois heures ; il faut pouvoir pénétrer avec une paille un peu forte dans les morceaux pour s'assurer de leur cuisson. Le chaudron ou la bassine est descendu du feu, on laisse refroidir une bonne heure, on verse de la graisse dans plusieurs pots de grès, suivant qu'ils sont plus ou moins grands et le nombre d'oies cuites, on laisse raffermir. Il est urgent de passer la graisse à travers un linge grossier ou une passoire fine non soudée. On enlève les morceaux avec une grande fourchette, avec soin sans les briser, on les dépose dans les pots que l'on n'a garnis qu'à moitié de graisse. Quand ils sont pleins, on les met de côté et on les laisse refroidir au moins 24 heures, on les couvre avec un fort papier que l'on ficelle avec soin et on les tient dans un endroit frais, mais sec : quand on veut employer soit un ou plusieurs morceaux, il faut les prendre avec soin et ne jamais le faire avec les doigts, cela ferait moisir le restant du pot. On peut faire du *confit* (c'est ainsi que se dénomme l'oie ainsi préparée) de canard, de dinde et de porc, en les traitant de la même façon. On assaisonne avec le confit, les soupes de légumes, et on a l'agrément en servant la viande entourée de légumes que l'on a eu le soin de mettre en abondance dans la marmite, d'avoir un très bon et très sain dîner sans perte de temps et sans souci. L'oie rôtie doit être jeune et doit se servir un peu saignante. Bien des gens ont la funeste habitude de la farcir de marrons, c'est un mets malsain parce qu'il est trop lourd, les marrons

absorbant une grande quantité de graisse. Dans tous les cas l'oie ainsi farcie ne doit être servie qu'au déjeuner. On peut détailler une oie pour la faire sauter avec des oignons et des navets printaniers. Ceci concerne la cuisine un peu raffinée, aussi nous ne la détaillons pas pour le moment.

Caneton, Canard

Le canard se cuit généralement entier et se débite par filets, une fois cuit ; toutefois on peut le désosser, le farcir et le braiser. Il y a des gens qui le découpent et le font sauter et cuire en ragoût, c'est un mauvais système qu'il ne faut adopter que dans le cas où on a un canard vieux et dur à faire manger aux siens, jamais à des invités de marque, ce serait manquer de politesse et d'égards.

Les canetons de Rouen sont les plus estimés et les plus chers, puis viennent les Nantais.

CHAPITRE XV

GIBIER DE PLUME

Le gibier de plume, depuis le plus gros jusqu'au plus petit se fait rôtir entier : si on veut le mettre en salmis, aux choux, aux lentilles ou autres sauces, on ne le laisse pas cuire autant que si on voulait le manger simplement rôti ; pour les salmis on découpe la pièce cuite en levant les cuisses, les ailes et les filets bien proprement. Avec les débris et les parures on fait la sauce du salmis que l'on

allonge de bon vin rouge ou blanc et bouillon, on remet les morceaux dans la sauce cuite passée et dégraissée ; on les chauffe dedans sans les laisser bouillir et on sert. On fait des galantines avec la faisan désossé, ainsi que la poularde, on farcit également les cailles, les grives, les merles et les mauviettes. Après les avoir désossés et farcies, on les braise avec soin si c'est pour confectionner un chafroid. Si c'est pour terrine, on les fait simplement suer sans les cuire ; après avoir tapissé l'intérieur d'une terrine de bandes de lard minces on recouvre ces bardes d'une couche de chair à saucisse d'un centimètre d'épaisseur, on pose les pièces farcies dans le milieu en les liant avec un peu de chair ; on les recouvre avec le même soin et on fait cuire dans un four doux au bain-marie.

Pigeon

Le pigeon ne se cuit qu'entier, même à la crapaudine, seule manière où il est coupé à cru. On lui donne un coup de couteau à partir de la naissance du cou jusqu'au croupion, on le vide après l'avoir ouvert, on enlève les ailerons et les pattes, on l'aplatit fortement après l'avoir étalé tout ouvert sur la table ; on le saute à moitié des deux côtés dans un sautoir, on le passe au beurre fondu, puis dans de la mie de pain rassis effritée et passée au tamis ; on le fait griller des deux côtés sur un feu doux et on le sert sur une sauce tomate, à la diable, verte, à la ravigote, etc.

Le poulet à la diable se traite de la même façon.

Les pigeons sauvages se préparent en compote et en salmis.

CHAPITRE XVI

POISSONS

Les poissons se découpent aussi bien à crus que cuits. Dans les petits ménages où les pièces de batterie sont en général de petit calibre, par la raison que la famille est peu nombreuse, on peut se trouver à recevoir quelque personne distinguée et alors le poisson de choix s'impose ; pour tourner la difficulté de cuire une grosse pièce, telle que turbot, saumon, esturgeon, alose, truite saumonée ; ou simplement une carpe, anguille, barbeau, etc., voici la manière d'opérer.

Barbue ou Turbot

On les coupe dans le sens de la longueur, au milieu de l'arête, si on n'a pas un bon et fort couteau, on le scie, puis on le coupe transversalement par morceaux pas trop larges et on les lave bien à plusieurs eaux, les morceaux sont aussi bons et plus blancs que si le turbot est cuit entier ; seulement il faut les cuire avec précaution, ajouter un peu de lait à la cuisson et ne pas les laisser bouillir, mais seulement sourire. Le saumon, la truite, l'esturgeon, l'anguille, la carpe, la raie, la morue, le brochet, l'alose, le bar, la merluche, se coupent par darnes ou par tronçons, c'est-à-dire en tranches transversales plus ou moins épaisses ; à la première ébullition, on les retire du feu et on les laisse au chaud pour que la cuisson s'opère en *pochant*. L'anguille et la carpe sont plus résistantes, par-

ticulièrement lorsqu'on les cuit au vin rouge ou blanc pour les servir en matelote.

La sole, la limande, le carrelet, la plie, la truite de rivière, le petit mullet, le rouget, le hareng frais, le petit loup, le petit brochet peuvent indistinctement être cuits sur le gril, frits, ou en court bouillon, tandis que les goujons, les éperlans, les sardines fraîches aiment mieux la friture soit simplement trempés dans du lait et roulés dans la farine, soit passés à l'œuf battu et enveloppés de mie de pain ou dans une légère pâte à frire.

Crustacés

La langouste, le homard, les crabes se cuisent entiers ; toutefois, le homard et la langouste sont découpés à cru si on veut les traiter à l'américaine ou à la Bordelaise ; on doit les sauter dans un large sautoir sur un feu vif avec autant d'huile que de beurre, sinon, la chair deviendrait coriace et filandreuse, et le mets serait manqué.

Les crevettes roses et grises sont employées à plusieurs usages : en hors d'œuvre, en garniture, en bordure pour attelets et pour faire du beurre avec lequel on parfume les sauces pour servir les poissons fins. Décortiquées à cru, sautées dans l'huile chaude quelques instants puis mélangées aux œufs battus, on en fait une omelette délicate et distinguée.

Mollusques

A part les coquilles Saint-Jacques ou pèlerines, les mollusques se servent généralement entiers et très peu cuits, notamment les huîtres, moules, clovisses, palourdes, etc.

REMARQUE GÉNÉRALE. — Tous les poissons doivent être mangés frais ; aussitôt qu'ils exhalent une odeur ammoniacale il faut les rejeter sans pitié ; les coquillages demandent encore plus de sévérité dans l'examen, parce qu'aussitôt morts dans leur coquilles, ils deviennent malsains. Certains même tels que les huîtres et les moules le sont dans la saison chaude. Les poissons salés, fumés et séchés peuvent se manger toute l'année.

CHAPITRE XVII

ŒUFS

L'œuf est l'aliment le plus substantiel, à poids égal, de l'alimentation courante ; tous les principes nutritifs s'y trouvent combinés dans de si justes proportions, dans une enveloppe si curieusement faite, aussi facile à transporter qu'à conserver, que l'on peut l'employer dans toutes les latitudes, les saisons et moments du jour. Si pour une raison quelconque l'œuf venait à nous manquer, notre système nutritif en éprouverait un choc redoutable. Cette pénurie ou manque d'œufs serait aussi préjudiciable à la société actuelle que l'était une famine dans le temps faute de blé, tellement l'œuf est passé dans nos besoins nutritifs. C'est rare que l'œuf donne des indigestions, à moins qu'il ne soit cuit plus de dix minutes dans l'eau bouillante, ou qu'il ne soit vieux et que l'on en mange beaucoup.

C'est la meilleure nourriture pour le premier et le dernier âge de la vie, surtout à la coque, ou lorsque le jaune

est incorporé dans une panade bien cuite. Sans ce jaune si précieux nous serions privés des meilleures sauces et de leur couleur dorée, d'une infinité de crèmes plus gourmandes les unes que les autres et de presque toute pâtisserie. Pas un repas n'est servi sans que l'œuf, sous quelque rapport, y figure ; sa bonté et son utilité ont donné naissance au proverbe latin : *Omnes vivum ex ovo*. « Tout ce qui vit vient de l'œuf ». Les meilleurs au goût sont ceux de vanneau, de faisan et de pintade ; les plus usités en cuisine sont ceux de poule et aussi les préférés par les ménagères en général. Quand ils sont vieux et conservés sans méthode, ils ne valent absolument rien ; aussi, pour les conserver, faut-il avoir le soin de les mettre dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, à l'abri de l'air qui les sèche, il ne faut pas les remuer ni retourner. Le mieux est de les mettre dans des caisses, par couches, en les séparant en été de paille hachée, de foin en hiver, ou de cendres de bois passées au tamis de crin. L'eau de chaux les conserve également, mais jamais aussi bien que la cendre. L'œuf, de même que le poisson, est un aliment aphrodisiaque et contraire aux deux époques de la puberté ou de déclin, cela s'entend comme régime à suivre.

Remarque générale : aucun autre aliment ne se prête à autant de manipulations et cela sans perdre de sa valeur nutritive.

CHAPITRE XVIII

LÉGUMES

—

Nous ne traiterons dans ce premier volume que les légumes les plus communs et les plus essentiels afin de rester dans le programme élémentaire. Du reste, le deuxième volume destiné ainsi que nous l'avons déjà dit aux personnes dirigeant une maison importante, ou se destinant à la profession culinaire, voire même aux personnes à qui le goût les incite à continuer ces études pour leur satisfaction personnelle, afin de pénétrer dans les arcanes du grand art, paraît en même temps que celui-ci, revu, corrigé et augmenté, il leur sera donc facile de se le procurer. Nous nous sommes efforcés de rendre la lecture de volume aussi attrayante que possible en le présentant sous une forme nouvelle que l'expérience acquise par nos longs travaux d'enseignement oral et pratique nous a suggérée. Nous espérons avoir supprimé l'exposition aride qui caractérise le vieil enseignement culinaire et croyons avoir réussi, aux lectrices à juger à quel point nos efforts ont abouti.

Cuisson des légumes. — Les légumes verts doivent être blanchis à grande eau bouillante et salée. Il ne faut pas les laisser cuire trop longtemps, mais les tenir un peu fermes, ils ont meilleur goût, ils sont en outre plus sains. Si les légumes cuits doivent être mangés de suite, il ne faut pas les rafraîchir, cela leur enlève l'assaisonnement et le goût. Dans les cas forcés où on doit les gar-

der jusqu'au lendemain, il faut les rafraîchir de suite, mais ne pas laisser tomber l'eau brutalement dessus, cela les écrase et leur donne mauvaise apparence. Les haricots verts, les petits pois, doivent être cuits au dernier moment autant que possible, à grande eau dans une bassine en cuivre non étamée, égouttés, liés au beurre frais, légèrement sucrés et servis immédiatement. Les épinards sont cuits de la même façon, bien pressés afin d'enlever l'eau, hachés, assaisonnés de sel, poivre et muscade, si c'est pour les servir au gras; on supprime les épices pour les servir au maigre, et on se borne à les sucrer légèrement et à les lier au beurre.

Haricots blancs

Le haricot blanc, de même que les lentilles, les fèves et pois secs sont flatulents, pour éviter cet inconvénient, il est nécessaire de jeter leur première eau de cuisson dans laquelle ils se sont débarrassés d'une partie des oxalates qu'ils renferment. Voici la manière de procéder pour les haricots : trier un litre de haricots blancs sur la table, les laver à plusieurs eaux fraîches, les mettre dans une casserole avec deux litres d'eau froide, les faire bouillir, retirer la casserole du feu, couvrir et les laisser reposer environ une heure; les haricots auront blanchi, gonflé et se seront précipités dans le fond de la casserole. On les renverse dans une passoire et on remplace cette eau par deux litres d'eau tiède ou chaude. On les remet au feu en ajoutant un peu de sel, un bouquet de persil dans lequel on a inséré une gousse d'ail et on laisse cuire lentement ainsi que le pot au feu jusqu'à ce que les haricots s'écrasent sous les doigts. Cette façon de les cuire permet de les

assaisonner d'une manière variée : à l'huile, au beurre, en purée, à la bretonne ; de les assaisonner avec le jus d'un rôti, d'une viande braisée, d'une sauce tomate, etc.

Lentilles

Laver un litre de lentilles à plusieurs eaux, les mettre au feu vif dans deux litres d'eau fraîche ; quand l'eau va bouillir, surveiller les lentilles qui montent à la surface, les enlever avec une écumoire ; de cette façon les pierres et le sable restent au fond de la casserole.

Continuer leur cuisson comme pour les haricots blancs ci-dessus.

CHAPITRE XIX

PATES ALIMENTAIRES

De tous les progrès accomplis dans l'alimentation, celui qui a été obtenu dans la confection et la variété des pâtes alimentaires est celui qui frappe le plus le praticien un peu âgé. Il y a trente ans, c'est au plus si nous avons une douzaine de pâtes ou riz ; aujourd'hui c'est par grosse qu'on peut les compter ; et au lieu de manger des pâtes vieilles ou moisies, pleines de poussière ou de vers, on les mange sortant de la fabrique et de la machine ; les notices qui les accompagnent, rédigées avec autant de simplicité que de brièveté, enseignent à la cuisinière la façon de les préparer ; et comme tout le monde sait lire, il sera superflu dans ce traité élémentaire, de s'étendre sur cette cuis-

son. Il nous suffira de prendre deux exemples, un pour la pâte-légume proprement dite, et l'autre pour les potages ; nous ajouterons un troisième exemple pour les tapiocas perles ou granules, et ce sera tout.

Cuisson des Pâtes

MACARONI

Pour cuire le macaroni, il faut faire bouillir de l'eau filtrée en abondance : 2 litres environ pour 250 gr. de pâtes, 20 gr. de sel gris de cuisine, une feuille de laurier, un oignon piqué de deux ou trois clous de girofle, un soupçon de noix muscade râpée et un peu de lait ou 10 gr. de beurre. Quand l'eau bout, on y verse dedans, le macaroni brisé en morceaux, longs de 8 à 10 cent., on couvre et on laisse bouillir, puis on retire la casserole du feu pour le laisser pocher à couvert 1 heure environ ; au moment de le servir, il faut le verser dans une passoire à gros trous, on le saute pour faire écouler l'eau, on met 100 gr. de beurre frais dans la casserole, une pincée de poivre frais moulu, un soupçon de noix muscade, on verse le macaroni égoutté, le sauter et le saupoudrer de fromage, le verser dans un plat chaud et le servir, c'est tout.

Les lasagnes, les nouilles et autres pâtes se cuisent de même.

VERMICELLE

Faire bouillir un litre d'eau salée à 20 gr. de sel, y verser le vermicelle brisé préalablement, couvrir une minute sans laisser bouillir, égoutter et rafraîchir, l'ajouter au bouillon bouillant et couvrir pour servir cinq minutes après.

Pour les autres pâtes, il suffit de suivre l'instruction apposée sur les boîtes ou paquets.

CHAPITRE XX

POTAGES ET SOUPES

La question de savoir si le potage, le bouillon ou la soupe étaient nourrissants ou non, a soulevé bien des discussions inutiles ; au lieu d'analyser leurs compositions on n'avait qu'à considérer le rôle que doivent remplir le consommé ou bouillon, le potage et la soupe. Le consommé n'est autre chose qu'un apéritif légèrement tonique, le potage, toujours compliqué de plusieurs adjonctions est généralement destiné à surexciter les papilles gustatives et par suite à prédisposer le convive aux succulences du dîner qu'il précède. La soupe au contraire, est un aliment nourrissant, elle réunit en effet les qualités nutritives d'un aliment complet : principes albuminoïdes, hydrates de carbone et corps gras ; il suffit de constater que la soupe nourrit sans affaiblir une bonne moitié de nos paysans ainsi que l'armée, et, quiconque a vu l'entrain que mettent nos troupiers à la confectionner lorsqu'ils font des marches forcées ou des grandes manœuvres, est vite fixé sur la valeur nutritive de la soupe.

On m'a demandé bien souvent la différence qu'il y a entre le consommé, le bouillon, le potage et la soupe. Le consommé est un bouillon de première qualité, étant fait avec du bœuf et de la poularde, tandis que le bouillon se

- fait tout simplement avec du bœuf. Le potage est beaucoup plus compliqué, puisqu'il renferme plusieurs éléments qui, ayant été cuits séparés, sont réunis après diverses manipulations pour constituer un *coulis*. La soupe est par sa composition un potage plus simple, composé avec un ou plusieurs légumes et un corps gras, telles : la soupe aux choux, aux poiraux, aux haricots, à l'oseille, à l'oignon, à l'ail, etc.

LEÇON I.

Pot-au-feu français ou Petite Marmite

Le pot au feu est éminemment national, il est aussi la base de la cuisine, il renferme tout un déjeuner ou dîner. En outre, le bouillon sert à faire toutes sortes de potages et une infinie variété de sauces ; voilà pourquoi nous en faisons un chapitre spécial. D'abord, cela fait partie de la méthode que nous avons adoptée pour composer les deux ouvrages qui ne seront qu'une suite de leçons simples et pratiques particulièrement destinées au sexe féminin.

Pour que ces leçons soit complètes et précises, nous les donnerons sous la forme de déjeuner et de dîner pour quatre à six personnes, chiffre à peu près général dans les familles.

Il sera facile de doubler ou diminuer les proportions. Nous avons dit que le pot au feu contient les éléments nécessaires pour composer un repas, il est facile de s'en rendre compte en lisant la formule qui se compose de :

Plate côte, 350 grammes ;

Tranche grasse, 350 grammes ;

Abatis de poularde, un ;

Sel marin, 30 grammes ;
Eau filtrée, 3 litres ;
Carottes, 120 grammes ;
Navets, 100 grammes ;
Poireaux (le blanc), 50 grammes ;
Oignon moyen, un ;
Gousse d'ail, 2 petites ou une grosse ;
Céleri, 20 grammes ;
Panais, 20 grammes ;
Clous de girofle, 2 ;
Cuisson, 4 heures en moyenne.

Donc une marmite, ou pot-au-feu, une fois la cuisson opérée, contient le potage que l'on fait avec le jus qui prend le nom de bouillon, la viande qui prend le nom de bouilli ou bœuf, l'abatis qui en rehausse le goût, et les légumes que l'on met autour du bœuf. Cette nourriture est si saine et si complète que le gouvernement français l'a adoptée pour le régime imposé à notre armée, après de très longues expériences, et depuis que ce système est en usage, la santé de nos soldats n'a jamais décliné, malgré la variété et la différence des recrues qui la composent, et malgré l'uniformité de l'imposition journalière.

Opération. — Prendre une petite marmite en terre de la contenance de 4 à 5 litres, y mettre l'eau, la viande, l'abatis, le sel, faire partir sur le feu un peu vif en remuant de temps en temps la viande, pour l'empêcher d'attacher et aussi pour faciliter l'écumage. Avoir à côté de soi, un verre d'eau fraîche afin d'arrêter l'ébullition une couple de fois pour mieux écumer : retirer la marmite à côté du feu afin de maintenir une légère ébullition sur le devant ;

on prépare les carottes, les navets, les poireaux et l'oignon ; après les avoir nettoyés et lavés, on divise les carottes et les navets de 3 à 4 centimètres de long, puis en 4 ou en 2 suivant leur volume ; les poireaux sont divisés de la même longueur et laissés entiers ainsi que l'oignon.

Pour éviter toute couleur étrangère au pot-au-feu et lui donner un goût exquis, il est nécessaire de les sauter lentement avec très peu de graisse ou un peu de beurre, dans une coupe lyonnaise, pour les rissoler et les dorer avant de les ajouter dans la marmite, en même temps que le céleri, le panais et l'ail, dans lequel on a piqué les deux clous de girofle. L'ébullition doit être maintenue pendant 3 heures sans dépasser le *sourire modeste* ; la marmite doit être couverte. Si on veut servir une soupe, on taille quelques tranches de pain, on les passe au four quelques instants, on les met dans une soupière, on les saupoudre d'un peu de poivre frais moulu et d'un peu de cerfeuil légèrement ciselé, on dégraisse le bouillon et on le verse à travers une couloire au-dessus. Le bœuf est servi dans un plat rond entouré de ses légumes et de l'abatis. On peut servir la marmite sur la table et la mère de famille faire le service, le bœuf est alors plus délicat n'ayant eu ni le temps de sécher, ni de refroidir.

Services hygiéniques du Pot-au-feu

L'incomparable femme française, résumant en elle les qualités qui font de notre sol sacré le foyer de la civilisation moderne, est par là même le premier ministre de la famille. Elle doit donc savoir que ce pot-au-feu a des qualités thérapeutiques, et que de même que le cognac il constitue un médicament de 1^{er} choix. La formule qui précède

est tout ce qu'il y a de plus reconstituant, et pour cette raison ne peut servir qu'aux personnes bien portantes et dépensant leurs forces au travail. Pour les vieillards, on remplacera la tranche grasse par 300 grammes de jarret de veau ; pour les enfants, on ne met que le plat de côtes un peu plus fort et l'abatis, et on ne laisse cuire que deux heures ; pour les femmes en couches, on y met une demi-poularde et 125 grammes de gîte ; on supprime, de même que pour les enfants, le céleri et le panais. Pour faire la poule au pot, dont Henri IV, notre roi modèle, voulait voir tous les ménages dotés, on ne met qu'une poularde farcie avec les ingrédients qui suivent, et que l'on introduit dans le ventre de la poularde : le foie de la poularde ; 100 grammes de lard mi-sel coupé en petits dés ; une gousse d'ail et 5 grammes de persil hachés ensemble ; sel et poivre ; une poignée de mie de pain blanc passée au tamis ; deux ou trois œufs entiers, suivant leur grosseur ; battre le tout, remplir la poularde, coudre les deux ouvertures, la brider et la faire cuire ainsi que le pot-au-feu ordinaire pendant 3 heures. Si on fait du bouillon pour plusieurs fois, il est préférable de servir la première fois la soupe au pain, flûte boulangère ou tout autre pain léger et bien cuit, dans le bouillon réchauffé il vaut mieux se servir des pâtes : vermicelle, tapioca, riz, etc. Une petite marmite ainsi que celle décrite plus haut coûte de 2 fr. 50 à 3 fr.

LEÇON II

De la confection des Menus

Rien ne paraît aussi facile à première vue que de faire un menu ! Quelle erreur pourtant et combien elle est com-

mune ! A déjeuner, on ne devrait jamais servir un plat de grosses viandes, non plus dans un diner des morceaux grillés tels que beefstecks, côtelettes, etc. Les œufs en général sont réservés pour le matin ainsi que les petits poissons ordinaires. Nous savons que dans certaines contrées, il est difficile de réagir contre des usages séculaires et, loin de nous croire assez puissant pour abolir cette routine, nous nous bornerons à fixer le cadre d'un déjeuner et d'un diner classiques, c'est-à-dire, les règles officielles desquelles ne doivent se départir les maitresses de maison soucieuses de recevoir avec tous les égards qu'ils méritent, les convives de marque qu'elles ont l'honneur de traiter. Si un costume officiel est exigé dans les réceptions diplomatiques et mondaines, il en est de même pour la présentation des mets sur une table. Que de fois nous avons été témoin des sourires ironiques provoqués par une dérogation trop flagrante à ses principes, qu'il est pourtant si facile de retenir.

Exemple :

DÉJEUNER. — *Menu* : Hors d'œuvre froid.

Radis, beurre de la Prévalais, sardines, saucisson.

Œufs quelconques ou poissons frits ou cuits, crustacés.

Un petit plat de viande blanche, veau ou poulet en sauce.

Une viande rouge grillée.

Un plat de pommes de terre en sauce, ou bien frites si le poisson est en sauce.

Un plat de viande froide : galantine, terrine ou pâté ou autre viande n'ayant pas de similaire chaud.

Un légume vert chaud, ou une salade de légumes.

Un entremets chaud est de rigueur, on peut en ajouter un froid ou en mettre deux de froids.

Fromage, fruits, café ou thé, liqueurs.

Dîner, Menu: Un ou deux potages; un liquide et un lié, jamais deux purées.

Hors d'œuvre chaud, exception est faite pour les huîtres.

Gros poisson de choix, chaud et sauce chaude.

Une entrée de broche, de préférence une grosse pièce de viande rouge avec sauce brune et une garniture.

Une deuxième entrée plus légère de gibier, de volaille, de ris de veau, etc., avec une garniture plus délicate et une sauce différant de couleur et de goût.

Sorbets ou un légume.

Un rôti chaud et un froid ; les poissons et crustacés froids sont admis ainsi que les pâtés. Salade.

Légumes verts ou entremets comme transition.

Glaces ou autre entremets de pâtisserie.

Fromage, fruits, petits fours.

Thé ou café, liqueurs.

LEÇON III

DINER — MENU

Soupe aux choux. — Navarin aux pommes

Crème renversée au Moka (1)

Soupe aux choux. — Pour faire une bonne soupe aux choux, il y a deux manières d'opérer suivant que l'on veut la faire à la mode de la ville ou de la campagne.

(1) On peut changer le parfum à volonté.

Dans le premier cas, voici comment on opère.

Mettez votre marmite ou votre casserole au feu avec l'eau et le sel, et, en attendant qu'elle bouille, triez bien les choux ; ne pas mettre les feuilles vertes, ni les couper trop fin, les plonger dans l'eau froide ; peler une ou deux pommes de terre (suivant la grosseur) et par personne, laver le tout avec soin, les ajouter dans la casserole quand l'eau bouillonne un peu fort, une gousse d'ail écrasée, laisser cuire vingt cinq minutes. Ecraser les pommes de terre avec une fourchette en les soulevant sur une écuire, ajouter 20 grammes de beurre par personne, et verser dans une soupière dans laquelle vous aurez taillé du pain rassis en tranches fines et pas trop grandes ; couvrir quelques minutes et servir.

Le chou cabus est le plus long à cuire, mais 30 minutes suffisent largement ; si on le laisse cuire plus longtemps, il se développe une odeur de musc qui répugne à bien des personnes et le rend désagréable.

Pour la faire à la paysanne, on prend la même quantité de choux et de pommes, plus 30 grammes de lard gras par personne, on le hache sur la table avec la gousse d'ail, à l'aide d'un fort couteau dont la lame a été trempée dans l'eau bouillante ; cela empêche le lard de se coller au couteau et de sauter en le relevant, on l'ajoute avec le chou dans l'eau bouillante : procéder pour le reste ainsi que ci-dessus.

Ragoût de mouton. — Le ragoût de mouton, en termes vulgaires, se dénomme différemment suivant la garniture, le plus simple est celui qui suit : on doit l'appeler *navarin aux pommes*, si on y ajoute comme garniture des carottes, petits navets tournés et des petits oignons, le

tout sauté et glacé dans la poêle avant de les incorporer dans le ragoût, on l'appelle à la *paysanne*.

Si avant de servir ce dernier on ajoute des haricots verts et des petits pois cuits séparément à l'eau bouillante, il s'appelle à la *printanière*. Si on y met simplement des haricots blancs, Soissons, flageolets blancs ou verts, haricots, riz princesse, déjà cuits à l'eau au lieu de pommes de terre, on l'appelle *haricot de mouton*. On peut le faire tout simplement aux navets ou au riz, il s'appelle alors *pilaff*.

Formule. — Pour faire un ragoût, il faut prendre un sautoir assez large, afin qu'il prenne bien le feu qui doit être clair; on met pour un ragoût pour six personnes:

1 kilo de haut de côtelettes ou poitrine de mouton.

750 grammes de pommes de terre.

2 litres d'eau bouillante; un décilitre de vin blanc.

2 gousses d'ail, un bouquet garni se composant de:

Une petite poignée de persil en branche, une demi-feuille de laurier sauce, deux brindilles de thym, 20 grammes de sel, une cuiller de tomate ou une tomate entière, une cuillerée à café de sucre en poudre, 20 grammes de farine.

Opération. — Dans le sautoir, nous mettons une cuillerée à bouche de graisse, nous faisons chauffer fortement, dès qu'elle fume, éparpillons la viande coupée en carrés de 3 à 4 centimètres, laissons roussir 2 minutes; avec une cuiller en bois un peu longue et forte remuons-le une première fois, laissons roussir 2 ou 3 minutes et remuons encore; nouveau repos de 3 minutes, couvrons le sautoir, retirons-le du feu et en le penchant au-dessus d'une terrine, faisons tomber toute la graisse. Saupoudrons la viande avec le sucre en poudre et faisons faire un tour

sur le feu en remuant avec la cuiller, mouillons avec le vin blanc, remuons toujours sur le feu pour *glacer* la viande ; saupoudrons avec la farine, remuons avec la cuiller afin de bien mêler et mouillons en versant l'eau toute à la fois. Remuons quelques secondes et laissons bouillir.

Prenons une casserole de forme haute avec une écumoire, soulevons les morceaux de viande et avec une fourchette passons-les un à un dans la casserole. Passons la sauce à travers le chinois ordinaire. Remettons à cuire et assaisonnons avec le bouquet, le sel, etc. Laissons cuire lentement 2 heures, dégraissons si la sauce est un peu grasse et ajoutons les pommes de terre mondées, lavées et coupées en 2 ou 4 suivant leur grosseur. Il est toutefois préférable d'employer pour garnir les ragoûts, les petites pommes de terre de Hollande, elles s'écrasent moins et par suite n'épaississent pas la sauce ainsi que le font les pommes qui fondent en cuisant. Il suffit de cuire maintenant le ragoût 30 minutes et on peut le servir.

Si par cas, la sauce avait trop réduit, il faudrait ajouter un peu d'eau bouillante ; mais il ne faut pas oublier qu'elle doit être juste et ne pas noyer les morceaux dans le plat.

Dressage. — On retire la casserole à côté du feu, on prend un plat rond un peu creux, on met dans le milieu la viande dressée en pyramide, on saupoudre avec un peu de poivre moulu avec un petit moulin, avec l'écumoire, on met les pommes autour et on arrose avec la sauce, on doit servir en même temps des assiettes chaudes.

Crème renversée. — Formule. — Un litre de lait, 300 grammes de sucre en poudre, 10 jaunes d'œufs, 4 œufs entiers, 60 grammes de café en grain torréfié.

Opération. — Mettons le café à la bouche du four sur une plaque en tôle pendant que nous faisons bouillir le lait. D'autre part, prenons un moule à charlotte de 10 centimètres de diamètre, mettons dans le fond une cuillerée à bouche de sucre en poudre et posons le moule sur un feu doux, laissons fondre le sucre en le surveillant jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur dorée, retirons-le du feu, faisons couler le sucre sur toute la surface plane et trempions le fond dans l'eau fraîche pour arrêter la coloration.

Battons les œufs entiers avec les jaunes et le sucre après avoir toutefois retiré le lait du feu dès qu'il a bouilli et avoir mis le café à infuser dedans et couvert. Les œufs et le sucre étant battus 10 minutes, on mélange peu à peu le lait, avec le chinois, on passe la crème dans le moule. Il suffit de poser le moule dans un sautoir garni d'eau bouillante et de mettre le tout au four pas trop chaud et de laisser cuire environ 1 heure. La crème doit être ferme au toucher. Retirer du feu, laisser refroidir au moins 3 heures. Renverser sur un plat rond avant de servir.

Notre modeste diner se trouve complet si on y ajoute un fromage et un fruit. Pour l'exécuter sans perte de temps, on commence par faire la crème, dès qu'elle est au four, on attaque le ragoût et pendant que celui-ci cuit, on prépare la soupe, 3 heures sont indispensables pour faire ce diner qui coûte environ 4 francs.

N. B. — Ce petit diner n'est pas classique ainsi que nous l'avons vu dans la confection du menu, il est de règle générale de ne servir aucun ragoût du moment que l'on sert une soupe, si nous nous permettons quelques exceptions, c'est tout simplement pour faciliter l'apprentissage de la cuisine aux élèves.

LEÇON IV

DÉJEUNER — MENU

Œufs à la coque. — Beefecks. — Pommes frites
Pont-Neuf

Œufs à la coque. — Pour que l'œuf à la coque soit exquis, qu'il soit laiteux et que le jaune acquière toute la saveur dont il est susceptible, il ne faut pas qu'il ait plus de trois jours. La façon de le cuire est très simple, mais il ne faut pas sortir du principe suivant si l'on veut opérer avec une certitude absolue : faire bouillir un demi litre d'eau avec une cuillerée à café de sel, retirer la casserole à côté du feu, y plonger quatre œufs bien propres avec une écumoire, afin de ne pas les blesser ; couvrir 3 minutes et demie, 4 minutes si on les aime bien cuits, il est impossible avec ce système de se tromper. Pour les servir, on les met dans un bol en argent avec un peu d'eau chaude et on les couvre ou simplement dans une serviette pliée.

Beefecks. — Le beefteck est une petite tranche de viande maigre, prise dans le contrefilet, l'épaule ou la cuisse, elle doit peser en moyenne de 120 à 150 grammes, tandis que l'entrecôte est coupé entre deux côtes, il est plus plat et plus large. Le rumpsteak n'est qu'un double beefteck. Pour bien griller un beefteck, il faut faire prendre du charbon de bois menu, de la braisette de boulanger à moins que l'on ne dispose d'une rampe à gaz ; avec la braise, il faut disposer d'un gril assez haut, 7 ou 8 centimètres au-dessus du feu, le laisser bien chauffer à l'avance ; si c'est au gaz, la flamme doit être 5 centimètres au-dessus et le

gril doit être également chauffé d'avance. Il faut essuyer le gril avec un linge dès qu'il est chaud. On met un peu d'huile d'olives dans une assiette, on trempe les beefstecks des deux côtés et on les pose sur le gril à côté l'un de l'autre bien à plat ; au bout de 4 à 5 minutes, on les soulève avec une fourchette sans les piquer, pour les retourner, si on les piquait on ferait tomber le jus ; dans 4 ou 5 minutes on voit soursdre sur le beefsteck des gouttes de jus, ce qui indique leur parfait état de cuisson. On les enlève par le même procédé sur un plat et on les garnit d'une maître d'hôtel ainsi composée.

Maître d'hôtel. — 50 grammes de beurre fin, une cuillerée à café de persil frais haché, une pincée de sel fin, un peu de poivre moulu, quelques gouttes de jus de citron, de verjus ou de vinaigre ; travailler le tout ensemble avec une cuiller de bois dans un bol, et en mettre un peu sur chaque beefsteck, passer le plat au four quelques secondes seulement, la maître d'hôtel ne doit pas être fondue en huile en arrivant sur table, cela donne un mauvais goût et un mauvais aspect au plat.

Règle générale. — Il ne faut pas saler à l'avance les viandes que l'on doit griller, cela fait sortir le jus.

Pommes frites, Pont-Neuf. — La pomme frite se fit premièrement sur le Pont-Neuf, vers la fin du xviii^e siècle, de là vient le nom qu'on lui donne.

Pour faire de la bonne et jolie pomme de terre frite, il faut une bonne friture. Pour cela on fait fondre du suif de bœuf, ou de la panne de porc frais, ou bien les deux mêlés par moitié, on la met cuire avec les résidus de bonne graisse de pot-au-feu ou des ragoûts, et une fois cuite, on

la passe à travers une passoire fine ou un linge fort. Pour l'employer en fritures, il faut autant que possible se servir d'une bassine à friture ronde à anses, elle est plus commode et moins dangereuse que les poêles à queue, il est aussi nécessaire de disposer d'une écumoire et d'un panier en fil de fer étamés. On lave une première fois les pommes avant de les monder, on les relave et on les essue avec un linge. Il est préférable d'employer des pommes moyennes, plutôt que trop grosses, on les coupe par le travers et au milieu, puis, en 3 ou 4 morceaux en forme de quartier de lune, on les met dans le panier à friture et on plonge le tout dans la friture un peu chaude. Pour reconnaître le degré de chaleur, on y jette dedans une feuille de persil, elle doit crépiter, si par cas la graisse était trop chaude, les pommes trop humides ou la graisse mal cuite, la friture monte ainsi que du lait bouillant, on élève alors le panier et on le replonge, en recommençant cette opération plusieurs fois, cela suffit pour éviter l'expansion de la graisse dans le feu. Dès que les pommes ont acquis un peu de fermeté à la surface, on renverse le panier, on le met dans une petite poêle à côté et avec l'écumoire on remue et détache les pommes avec précaution, elles sont assez fragiles et se cassent facilement. On reconnaît qu'elles sont cuites dès qu'elles surnagent bien et que la friture cesse de bouillonner ; on les retire dans le panier avec l'écumoire, on laisse chauffer la friture jusqu'au moment qu'elle commence à fumer ; on retire la poêle à côté du feu et on replonge les pommes une minute en les remuant vivement, cela a pour effet de les souffler légèrement et de les dorer, de même que de les servir très chaudes. Les remettre dans le panier pour les égoutter et les

saupoudrer de sel fin. On peut les servir autour des beefstecks ou sur un plat rond dans lequel on a mis une serviette. Pour faire ce déjeuner, il faut à peu près une heure; on prépare les beefstecks et on les met dans l'huile pour les attendrir pendant que l'on fait cuire la friture si on n'en n'a pas d'avance (on peut se servir de saindoux), on monde les pommes et on dispose la braise prête à allumer, la maître d'hôtel est également faite d'avance, l'eau et les œufs aussi et 20 minutes avant de servir, on met la graisse au feu et on allume le charbon. Du temps que les pommes cuisent à côté du feu, on fait bouillir l'eau, on met les œufs et on pose les beefstecks sur le gril : dresser et envoyer les œufs, retourner les beefstecks, remettre la graisse au feu, égoutter les pommes, dresser les beefstecks, saler les pommes et envoyer le tout.

Ce déjeuner coûte de 3 à 4 francs suivant la qualité des beefstecks.

LEÇON V

DINER — MENU

Soupe à l'oignon. — Veau sauté aux fines herbes
Omelette soufflée

Soupe à l'oignon. — La soupe à l'oignon est très fortifiante, et si on ajoute un peu de fromage râpé, elle est très nourrissante. Quand pour l'une ou l'autre raison, on a passé la nuit, ou que la veille on a chargé l'estomac un peu plus que d'habitude, une soupe à l'oignon relève les nerfs, active les muqueuses, et en provoquant l'appétit vous aide à réparer les forces perdues. Sa confection est aussi rapide que facile à faire, et dans un moment de presse, elle vient également en aide à la cuisinière ou à la ménagère.

Formule. — Il faut pour un litre d'eau filtrée, 2 oignons moyens, 60 gr. de beurre.

Opération. — Monder les oignons, les couper au milieu, poser le côté plat sur la table, le tenir avec le pouce d'un côté et le majeur de l'autre, l'index posé sur la circonférence et à demi replié guide la pointe d'un couteau effilé qui fait des tranches d'autant plus fines que la main a acquis d'expérience, il faut appuyer légèrement de la pointe et tirer vers soi.

Ce mouvement qui paraît difficile est vite appris et on va très vite tout en ciselant très fin. Posez une casserole sur le feu, mettez le beurre, aussitôt qu'il est fondu, ajoutez les oignons ; avec une cuiller de bois tournez et retournez-les très souvent, en sorte qu'ils soient blonds également ; mouillez et salez ; laissez faire deux bouillons, versez dans la soupière dans laquelle vous avez taillé de la flûte bien cuite, mis une pincée de poivre, et, si vous voulez, du fromage du gruyère râpé ou escalopé de même que le pain. On peut, si l'on dispose d'un bon four, l'y laisser quelques instants, elle gratine et prend un joli coup d'œil et plus de saveur. On peut également, avant de la verser dans la soupière, la lier avec un jaune d'œuf délayé dans une cuillerée de lait ou un soupçon de vinaigre.

Certaines personnes ne peuvent digérer l'oignon, dans ce cas on passe le bouillon sur le pain.

Veau sauté aux fines herbes. — **Formule.** — Un kilo de veau des tendons ou de l'épaule, coupé en carrés de 4 ou 5 centimètres, 150 gr. de champignons, 30 gr. de sel, un peu de poivre, une gousse d'ail (facultative), une cuillerée de persil haché avec quelques feuilles d'estragon et un

peu de cerfeuil, un litre d'eau ou de bouillon si on veut le rendre plus nourrissant, un verre de vin blanc, une belle tomate pendant la saison ou quelques cuillerées de sauce conservée, 2 cuillerées d'huile, 20 gr. de beurre.

Opération. — Mettons un sautoir au feu, avec l'huile et le beurre, chauffons fortement, étalons la viande dès qu'une légère fumée s'élève, si on opérerait avec une quantité double, il faudrait n'en mettre que la moitié, laisser raidir celle-ci, sinon la viande se ramollit, fait du jus et il est impossible de la glacer. Le kilo étant saisi d'un côté c'est-à-dire dans 3 ou 4 minutes parce que le feu doit être clair et vif, on la retourne avec la cuiller de bois pour la roussir uniformément; dans autant de temps retournons-la encore; elle doit avoir acquis une couleur brun doré qui doit caractériser la viande sautée, couvrons et penchant le sautoir, égouttons la graisse. Mouillons avec le décilitre de vin blanc, remettons sur le feu et laissons réduire, saupoudrons d'une cuillerée à bouche de farine, donnons un tour de cuiller et ajoutons l'eau ou le bouillon chaud. Lavons les champignons après les avoir débarrassés de la racine, s'ils étaient trop gros, on les coupe en 4, sinon on les laisse entiers, mettons-les avec le veau ainsi que la tomate trempée quelques secondes dans l'eau bouillante pour lui enlever la peau, divisée par moitié, débarrassée des semences et grossièrement hachée, le sel et le poivre, laissons cuire 1 heure $\frac{1}{4}$ lentement. Assurons-nous que la sauce n'est ni trop longue ni trop courte, qu'elle a bon goût et n'est pas trop grasse, si elle l'était trop, il faut appuyer sur la queue du sautoir et avec une cuiller à bouche, enlever la graisse qui surnage. Si on aime l'échalote, on en ciselle une très fin et on l'ajoute

avec les fines herbes quelques minutes avant de servir. On peut remplacer les fines herbes par un bouquet garni dans lequel est insérée la gousse d'ail. Servir dans un plat rond, creux avec des assiettes chaudes.

Omelette soufflée. — Formule. — Blancs d'œufs, 6, jaunes, 3, sucre en semoule, 130 gr., parfum à volonté, rhum, vanille, citron, orange, etc., mais peu.

Opération. — Mettons les 3 jaunes dans un saladier en porcelaine et battons-les avec 120 gr. de sucre pendant 10 minutes, ajoutons le parfum, s'il est liquide une cuillerée à bouche suffit ; si c'est un zeste, quelques gouttes du fruit, battons encore 5 minutes, prenons une calotte en cuivre ou bassine à battre les blancs avec le fouet en fil de fer étamé et assez grand, montons-les jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, il n'est pas nécessaire de tourner toujours du même côté, de même, on n'a pas besoin de craindre, si on se repose quelques instants que les blancs tournent, il suffit d'ajouter dès que les blancs sont un peu fermes, les 10 gr. de sucre laissé de côté, cela permet de les monter très ferme sans aucune crainte. Prenons un peu de ces blancs et mélangeons-les au sucre et aux jaunes, puis versons ceux-ci dans les blancs, mélangeons vivement en bien coupant la pâte sans la faire retomber, car de cette opération dépendra la légèreté de l'omelette ; il est donc nécessaire d'apprendre ce double mouvement qui consiste à donner un tour avec la cuiller ou spatule de buis et de couper la pâte au milieu. En mélangeant trop longtemps, la pâte retombe. Prenons un plat ovale d'environ 30 cent., beurrons-le très légèrement et saupoudrons-le de sucre en poudre appelé glace, appuyons la bassine sur la paume de

la main gauche, élevée au-dessus du plat destiné à recevoir l'omelette ; versez en faisant glisser l'appareil au milieu et en le forçant à descendre, avec une carte un peu forte et pas trop grande ; à cet effet vous tenez toujours la bassine sur votre main gauche, à plat, et avec le carton dans les trois doigts, pouce, index et majeur de la droite, vous appuyez dans l'intérieur de la bassine et la pâte glisse bien ; relevez l'appareil dans le plat en le prenant du côté qui vous est opposé, en dessous et en remontant la pâte, retournez le plat, recommencez l'opération ; avec un couteau un peu large, faites une entaille un peu profonde au-dessus et au milieu de l'omelette presque d'un bout à l'autre ; faites sur les côtés quelques côtes avec l'angle du carton ou du couteau ; glissez au four pas trop chaud du bas, ni trop près du foyer ; laissez cuire 5 minutes ; retournez et deux ou trois minutes après, saupoudrez de sucre glace, approchez du foyer, retournez-la dès qu'elle est glacée d'un côté et glacez l'autre côté, envoyez vivement à table ; cet entremets est le triomphe de l'art culinaire ; je doute qu'on arrive jamais à en composer un qui réunisse à sa simplicité, plus de qualités et moins de dépenses ; il est faisable toute l'année. Aucun entremets ne m'a valu autant de compliments et d'applaudissements, et réuni autour de lui autant d'unanimes suffrages. Il faut opérer vivement et surtout avec dextérité, 20 minutes doivent suffire, 25 au plus. Ainsi pour faire ce diner qui paraît compliqué et qui est, en somme, un diner classique de ménage un peu aisé, il ne faut pas plus de deux heures. On commence par le veau, et pendant qu'il cuit on prépare son assaisonnement ; on le laisse mijoter au coin du feu ou au four, et on passe à la soupe ; pendant que la

soupe se mange on prépare l'omelette, on sert le veau et avant qu'il soit mangé, on achève l'omelette et tout est dit, sauf les compliments quand elle est réussie, ce qui est facile si on opère méthodiquement. Ce dîner coûte 5 francs environ. On fait d'abord le veau, puis la soupe et on prépare l'omelette qui est faite pendant qu'on mange la soupe et le veau.

LEÇON VI

DÉJEUNER MAIGRE — MENU

Raie au beurre noir. — Merlans ou soles frits
Omelette aux confitures

Raie au beurre noir. — La raie est à peu près le seul poisson pouvant attendre un ou deux jours suivant la température sans être tourné, c'est-à dire qu'il résiste mieux que les poissons plus fins et délicats qui doivent être cuits aussitôt être pêchés, les crustacés, la truite, l'anguille, la carpe ainsi que les petites fritures. Avant de cuire la raie, il faut la découper en morceaux de 4 à 8 centimètres carrés suivant qu'elle est plus ou moins épaisse; on fait dégorger les morceaux dans de l'eau fraîche et courante, si c'est possible. La raie se vend généralement entière, coupée en 2 ou 4 parties; en 2 on vend une aile, en 4 une demie, dans le reste du corps, il n'y a de bon dans les grosses raies que les 2 noisettes de la tête à côté de la gueule, et la naissance de la queue; le foie n'est pas très sain, mieux vaut ne pas le manger. On coupe les ailes par le travers, en bande de 4, 5 ou 6 centimètres de large, puis transversalement en sorte que l'on ait un carré; les endroits minces peuvent être coupés plus large, la cuisson les pénétrant mieux que les

morceaux épais. Quand elle est bien propre, on la met dans une casserole de forme haute, appelée russe pour la distinguer des plates et de celles qui sont évasées; on la couvre à hauteur, d'eau filtrée; puis on ajoute, pour environ 2 litres d'eau, 50 grammes de sel gris, 10 grammes de poivre en grain, un verre à bordeaux de vinaigre, 2 feuilles de laurier, une branche de thym, quelques racines de persil, un gros oignon coupé par tranches; on couvre et on fait partir à feu clair; au premier sourire, on sort du feu, et on tient couvert jusqu'au moment de servir, c'est-à-dire 20 minutes pour qu'elle poche à couvert. Alors on égoutte l'eau, on prend les morceaux de raie un par un, soit sur une table ou assiette et avec un couteau, on appuie sur la peau de dessus et de dessous en la chassant en avant ou en arrière, et on pose le morceau ainsi prêt à assaisonner sur le plat. Quand tous les morceaux sont faits, on met le beurre dans une poêle, 30 grammes par personne environ, on le laisse tomber au noir, et en attendant on assaisonne la raie d'un peu de sel blanc, poivre moulu, persil haché et câpres; on verse le beurre au-dessus aussitôt noir mais pas brûlé, on passe un filet de vinaigre dans la poêle, on le verse également sur la raie et on sert.

N. B. — Au cas où il y aurait trop de raie, on garde du bouillon de la cuisson passé au chinois, on y plonge les morceaux restants, cela forme une gelée dans laquelle la raie se conserve plusieurs jours, à condition toutefois de la tenir dans un endroit frais.

Merlan frit. — Le merlan est le plus délicat des poissons à frire après la truite de rivière, aussi doit-il être ainsi que cette dernière d'une fraîcheur irréprochable,

sinon il sent la violette, il est mou, les yeux sont vitreux, il se défait à la cuisson et s'effrite. Pour le frire, il faut l'habiller, autrement dit le parer, ce qui consiste à couper avec des ciseaux un peu forts, les nageoires pectorales et dorsales, à enlever les branchies et les boyaux après avoir ouvert le ventre, puis, avec un linge on enlève la peau noire qui tapisse l'intérieur, on lave les merlans et on les essuie, on les trempe dans un peu de lait, de la bière à défaut de lait, on les roule dans la farine et on les plonge dans la friture en les tenant par la queue, en faisant le contraire, on risque à faire sauter la friture sur la main de l'opérateur. Il ne faut pas le toucher avant qu'il soit raide et moitié cuit, sinon, on le brise et le plat est manqué. La friture doit être abondante et chaude, elle doit presque fumer, 6 minutes suffisent pour en cuire un, le maximum est de 3 à la fois dans 1 kilo de graisse. On enlève le poisson avec l'écumoire à friture, on le pose sur un papier blanc ou un linge propre pour l'égoutter, on le saupoudre de sel fin et on le dresse dans un plat ovale dans lequel on a étalé une serviette. On peut frire une petite poignée de feuilles de persil dès que la friture est retirée du feu, le persil doit être vert et croustillant, quelques secondes suffisent pour le cuire, trop, il passe au noir. Les merlans étant couchés côte à côte en biais, les 2 extrêmes le ventre en dehors, on met un bouquet de persil frit à chaque bout de plat et un citron coupé en 4 dans le milieu et sur les bords. Le poisson frit n'est exquis que mangé chaud, bien cuit et raide. La **sole** est aussi facile à frire, il suffit avec les ciseaux de couper les nageoires et un tiers de la queue, à l'aide d'un torchon dans la main droite, on pince la queue pour retrousser la peau noire, puis, de la main gauche, on prend

la pointe du linge pour saisir la queue, avec la droite et le linge, on saisit la peau, on tire en sens inverse et la peau s'arrête à la tête que l'on coupe en biais ; la peau blanche est seulement ratissée avec le couteau, le ventre est complètement vidé des boyaux, du sang coagulé sur l'arête et des œufs si elle en a. La tremper et la passer à la farine ainsi que le merlan et tous les autres poissons frits. Suivre pour le service, les mêmes principes. On peut enlever l'arête de la sole étant frite et mettre en place un peu de maître d'hôtel, la sole est bien meilleure et s'appelle ainsi préparée à la Colbert.

Omelette aux confitures. — Pour quatre personnes, six œufs suffisent, surtout quand l'omelette est servie comme entremets de douceur, ce qui est le cas présent. Il faut que la poêle soit d'une propreté méticuleuse, aussi bien au dehors qu'au dedans ; sans cela la chaleur ne sera pas égale partout, et pour peu que le feu ne soit pas vif et clair, elle sera pincée en certains endroits, et ne sera pas cuite à certains autres ; il faut qu'une poêle soit comme neuve et cela toujours. Laver la poêle et la passer au grès, comme une casserole de cuivre, est préférable au système qui consiste à la nettoyer avec du sel ou du papier. Ce qui fait attacher l'aliment à la poêle, c'est d'y verser l'aliment à cuire, avant qu'elle ne soit chaude. Cassez les six œufs dans un récipient pas trop haut, sans cela la fourchette ne peut pas bien les battre et couper, puisqu'elle n'y touche que de la pointe ; on sale un peu et on ajoute le double du poids de sel, de sucre en poudre ; une ou deux cuillerées à bouche de lait, surtout s'il est crémeux, la rendent plus légère. Après avoir bien battu les œufs on met la poêle sur un feu très et

bien pris ; 50 grammes de beurre environ ; on le fait fondre en remuant la poêle et quand il est blond, ce que l'on appelle *noisette*, on y verse les œufs battus, on remue avec la fourchette jusqu'à ce que le tout ait pris un peu de consistance ; alors on pose la fourchette et on baisse la queue de la poêle, ce qui soulève le devant de celle-ci, ensuite, la prenant de la main gauche, on donne sur le milieu de la queue, avec la paume de la main droite, un coup sec qui ramène l'omelette sur le devant ; on étend dans l'omelette, avec une cuiller, la confiture qui lui est destinée ; on retourne les deux côtés de l'omelette dessus, on donne un autre coup sec qui la porte en avant et l'omelette est renversée sur un plat long. La saupoudrer légèrement de sucre semoule ; la glacer avec un fer rouge, et la servir : voilà ce qui reste à faire.

Une heure doit suffire pour confectionner ce déjeuner maigre, substantiel et délicat, autant que le permet un déjeuner d'intérieur. Pour cela, on commence par cuire la raie, puis on prépare la friture et l'omelette. Quand le tout est prêt, on finit la raie que l'on sert ; on passe à la friture, puis à l'omelette. Si on a des invités, on peut ajouter un légume de saison et alors ce déjeuner devient classique et coûte de 4 à 5 francs suivant la saison.

LEÇON VII

DINER — MENU

Soupe aux poireaux. — **Rognons sautés.** — **Roastbeef au jus.** — **Pommes nouvelles.** — **Beignets soufflés**

Soupe aux poireaux. — La soupe aux poireaux et pommes de terre dite à la parisienne est saine, émolliente

et vite faite ; voici une formule pour 5 ou 6 personnes : 1 litre 1/2 d'eau filtrée, 2 ou 3 poireaux, 4 pommes de terre moyennes, 20 grammes de sel, un peu de cerfeuil, 60 grammes de beurre, quelques tranches de pain.

Opération. — Coupez le blanc et très peu de vert des poireaux, en rondelles ou liards, faites-les tremper dans l'eau fraîche quelques instants pour laisser retomber le sable, mondez les pommes de terre et lavez les ; mettez le tout dans la casserole avec l'eau et le sel, couvrez, faites bouillir 20 minutes, taillez le pain dans la soupière, saupoudrez de poivre moulu et du cerfeuil ciselé, du beurre divisé en 3 ou 4 morceaux ; soulevez les pommes de terre sur une écumoire et écrasez-les avec une fourchette, versez la soupe dans la soupière, couvrez une minute avant de servir.

Rognons sautés. — **Formule.** — 200 grammes de rognons, 1 verre de madère, 60 gr. de beurre.

Pour les ménages, on prend des rognons de bœuf, ceux de veau et de mouton sont plus friands, mais coûtent très cher. Ce qui fait que l'on mange des rognons durs, c'est qu'en général on les laisse bouillir une fois sautés ; le rognon doit être légèrement saignant : il doit être saisi et servi de suite, sinon il est mauvais de quelque qualité qu'il soit. Divisez le rognon de bœuf en 2, puis chaque moitié en 2 par le milieu et toujours en long, enlevez la graisse et les nerfs complètement, taillez les bandes par le travers en tranches minces, saupoudrez de sel. Mettez au feu une poêle ou coupe lyonnaise avec 60 grammes de graisse, faites bien chauffer ; mettez les rognons dans une passoire et renversez-les dans la graisse, le feu doit être

ardent ; sautez une ou deux fois vivement sans éloigner la poêle du feu, versez les rognons dans la passoire et laissez égoutter. Dans la coupe, versez le madère et autant de bouillon ou de jus, laissez réduire à moitié, ajoutez : une pincée de sel, poivre moulu, quelques gouttes de citron, une cuillerée à café de persil haché, le beurre divisé en 3 parties et les rognons ; liez en tournant la coupe avec la main, versez dans un plat creux, rond et servez avec des assiettes chaudes.

Roastbeef au jus. — Le roastbeef est un morceau de bœuf rôti ainsi que l'indique ce mot anglais adopté par un usage courant. Pour le rôtir convenablement, il faut le faire à la broche devant un feu clair et soutenu, le gaz est très convenable à cet usage. Si on veut que le morceau soit distingué, on prend 2 kilos de contrefilet, on le pare complètement de la peau et des nerfs et on le pique à l'aide d'une aiguille ou lardoire de 15 à 18 centimètres de long avec des lardons de 3 à 4 centimètres et de 3 millimètres de côté, le lard doit être planté presque superficiellement, afin qu'il puisse en cuisant rissoler la viande et concentrer le jus, on fait 2 ou 3 rangées de lardons. Le morceau est traversé par la broche bien au milieu et en long, on l'expose au feu 30 minutes par kilo. Il est inutile de l'arroser, le lard suffit. Dès qu'il est cuit, on le fait glisser de la broche sur un plat, on égoutte la graisse de la lèchefrite et on y passe dedans pour enlever l'osmazone rissolée 4 à 5 cuillerées de bouillon que l'on renverse sur le bœuf, on le saupoudre d'un peu de sel fin et on l'envoie à table en même temps qu'une salade.

Pommes de terre nouvelles. — Les pommes de terre nouvelles doivent être mondées ainsi que les pommes

mûres, sinon, elles durcissent à la cuisson au lieu d'être fondantes. Mettez 600 gr. de pommes dans une casserole, salez et couvrez-les d'eau froide, faites bouillir, égouttez-les, chauffez une sauteuse avec 100 gr. de beurre ; dès que le beurre est blond, versez les pommes de terre, laissez chauffer sûr le feu une minute, couvrez et mettez la casserole au four, sautez 2 fois à 5 minutes d'intervalle, à la 3^e fois salez, saupoudrez de persil haché, renversez dans un légumier et servez.

Beignets soufflés. — Formule. — Eau filtrée 1/4 de litre, farine de gruau 250 gr., beurre 120 gr., sel 5 gr., un petit verre de rhum, un peu de zeste de citron, œufs, 6, 7 ou 8 suivant leur grosseur.

Opération. — Mettre l'eau, le beurre divisé en 3 parties, le sel, le citron et le rhum dans une casserole de 2 litres de contenance environ ; le feu doit être vif et on remue avec la cuiller de bois, de temps en temps ; l'appareil doit monter comme du lait, retirez la casserole à côté du feu et y renversez la farine toute à la fois, qui doit être tamisée sur un papier fort, mélanger et remettre sur le feu pour dessécher la pâte quelques minutes ; on doit sentir avec la cuiller ou la spatule au fond de la casserole comme du sable, cela indique que la pâte est à point, c'est le moment de mettre la friture au feu pendant que l'on ajoute les œufs, d'abord 1, dès qu'il est bien mélangé on en met 2, puis 3 si les œufs sont gros, si la pâte n'est pas assez coulante on en ajoute 1 ou 2 si les œufs sont petits ; la friture étant chaude sans fumer, on prend dans la main droite une cuiller à bouche que l'on remplit de pâte, avec l'index de la main gauche on fait glisser la pâte

et avec la pointe de la cuiller glissée sous l'index, on détache la pâte qui tombe dans la friture presque ronde. Il ne faut pas chauffer vivement la friture, sinon les beignets colorent à l'extérieur et cuisent trop imparfaitement. 10 beignets suffisent pour 2 kilos de friture et nécessitent environ 10 minutes de cuisson : ils doivent se retourner seuls jusqu'à moitié cuisson, on ne doit donc les retourner que vers la fin, la couleur doit être blond doré, on les égoutte dans le panier à friture et on les dresse en pyramide dans un compotier ou plat rond garni d'une serviette à thé, on les saupoudre de sucre en poudre vanillé. On peut faire sur le côté une petite ouverture et les garnir avec de la crème ou de la confiture. Après l'omelette soufflée, c'est le plus ravissant entremets que la cuisine de ménage possède.

Ce dîner auquel on pourrait ajouter un hors d'œuvre chaud et un légume pour être classique, peut être fait dans 2 heures. On prépare d'abord les légumes, on pique le contrefilet, on fait la pâte à beignets et on met au feu tout à la fois. Il coûte 7 à 8 fr.

LEÇON VIII

DÉJEUNER — MENU

Oufs brouillés au jus. — Côtelettes de mouton grillées et panées. — Purée de pommes de terre

Oufs brouillés au jus. — Dans une sauteuse, casserole légèrement évasée qui tient le milieu entre le sautoir et la casserole russe, nous étalons sur le fond 30 gr. de beurre non fondu, étendons sur la casserole une étamine de laine blanche, de lin ou simplement une mousseline un peu

résistante ; cassons 8 œufs dedans et tordons l'étamine à 2 personnes en la tenant de chaque bout, ce mouvement produit un double effet, il brouille les œufs, enlève le germe et garantit des parcelles de coquille qui pourraient passer inaperçues. Il faut remarquer que si on bat les œufs avant de les brouiller, ils moussent et imitent l'omelette, si, au contraire, on les casse simplement dans la casserole, le blanc cuisant très vite et le jaune ayant des tendances à glisser sans crever avant d'éprouver une résistance, on fait une liaison et les œufs sont compactes et lourds. Les œufs étant passés, on ajoute une pincée de sel, un peu de poivre frais moulu, un soupçon de noix muscade râpée, on pose la casserole sur un feu doux et on tourne avec une cuiller de bois en appuyant fortement et dans tous les sens. Dès que les œufs ont acquis une consistance crêmeuse, on retire la casserole du feu et on complète l'assaisonnement avec 40 ou 50 gr. de beurre et une cuillerée de crème de lait fraîche, si on en a à sa disposition. Verser les œufs dans un légumier chaud, arroser en couronne avec 2 cuillerées de jus bien réduit et servir avec des assiettes chaudes.

On peut ajouter, avant de les cuire, 100 gr. de fromage de gruyère ou de parmesan râpés ; des champignons émincés et sautés au beurre, ou bien des fines herbes, des petits dés de mie de pain sautés, des truffes, etc.

Côtelettes de mouton grillées et panées. —

Si on est trop novice pour découper les côtelettes dans un carré de mouton, il est préférable de les demander au boucher toutes prêtes. On les trempe dans l'huile ainsi que les beefstecks avant de les griller ; la paillasse au braise doit être préparée d'avance afin qu'elle soit amortie, si c'est le gaz,

on allume quelques minutes d'avance, il ne faut pas oublier que le gril doit être chaud pour éviter que la viande colle aux barreaux du gril ; les poser bien à plat à côté l'une de l'autre sans être trop serrées, les retourner au bout de 3 minutes et dans 3 autres minutes on les enlève sur une assiette pour les saler, les tremper dans du beurre fondu et les rouler dans de la mie de pain fraîche, broyée dans un linge et passée au tamis ou à la passoire fine, on les remet sur le gril, 3 minutes de chaque côté et elles sont prêtes. On les dresse en couronne sur un plat rond, on met à chaque os une petite manchette en papier blanc ou rose et dans le puits formé par les côtelettes un petit bouquet de cresson.

Purée de pommes de terre. — Formule. — 500 gr. de pommes de terre entières, mondées et lavées, eau en suffisante quantité pour les couvrir, 20 gr. de sel, une cuillerée à café de sucre en poudre, 80 gr. de beurre, un peu de muscade, 1/2 litre de lait.

Opération. — Poser la casserole sur le feu, couverte et faire bouillir les pommes 25 minutes, égoutter l'eau, remettre la casserole sur le feu pour bien évaporer celle qui peut rester ; poser le tamis en fil de fer étamé n° 20, sur un linge étalé sur la table, mettre quelques pommes de terre sur le tamis et à l'aide du pilon à purée, ou champignon de bois, on presse fortement et la purée passe, légère et en forme de vermicelle. Il faut passer le plus vite possible et ne pas tourner le pilon pour éviter que les pommes refroidissent et ne fassent colle, la purée est alors moins blanche et moins légère ; autant que possible, passer au milieu du tamis, celui-ci doit être renversé,

c'est-à-dire le grand cercle doit être en haut, en opérant dans l'autre sens, l'opération est moins commode. La même casserole peut servir si la cuisson a été bien conduite, on soulève le linge et on verse la purée dans la casserole, on l'assaisonne avec le sucre, une pincée de sel fin, la muscade et le beurre, puis avec la cuiller de bois, on mélange le beurre en travaillant fortement la purée; le lait étant bouillant, on l'ajoute petit à petit, pour éviter à la purée de retomber, il faut qu'elle soit légère et moelleuse, d'un aspect blanc et cotonneux, on obtient ce résultat en incorporant le lait lentement et en travaillant la purée avec la cuiller; servir dans un légumier chaud et avec assiettes chaudes. Si par cas la purée était faite d'avance, on réserve un peu de lait pour verser au-dessus et l'empêcher de faire croûte; la casserole est posée dans un sautoir, dans lequel on a mis un peu d'eau bouillante. Pour faire cette purée au gratin, on supprime la moitié du lait et on ajoute deux œufs battus et 100 gr. de fromage râpé, on la renverse dans un plat à gratiner en porcelaine, ruoltz ou émail, on la dresse en dôme, on saupoudre d'un peu de fromage râpé et on met au four 10 minutes.

Ce déjeuner peut être fait en 1 heure. On commence par mettre la purée au feu, on prépare les œufs, la mie de pain, le fromage si on veut en employer, les côtelettes et la braise, la purée étant finie et mise de côté, on brouille les œufs pendant que les côtelettes subissent leur première opération. Les œufs envoyés, on pane et finit les côtelettes que l'on envoie en même temps que la purée. Ce déjeuner substantiel peut devenir classique en ajoutant deux hors-d'œuvre froids, un plat de viande chaude ou froide et un entremets, tel que, il peut coûter de 5 à 6 francs.

LEÇON IX

DINER — MENU

Soupe à l'oseille. — Blanquette d'agneau. — Vol-au-vent
Filet piqué, rôti. — Salade. — Crêpes

Soupe à l'oseille. — Formule. — 1 litre 1/2 d'eau, 60 gr. de beurre, 15 gr. de sel, 2 cuillerées à bouche de crème ou de lait, 15 gr. d'oseille, quelques tranches de pain grillé, un peu de poivre, 2 jaunes d'œufs.

Opération. — Enlever la côte aux feuilles d'oseille, la laver, la ciseler, la mettre dans la casserole et sur le feu avec la moitié du beurre, faire fondre lentement, mouiller, saler, faire bouillir et c'est prêt; séparer les jaunes des blancs et les verser dans la soupière avec le lait ou la crème et le beurre, battre un peu pour bien mélanger, verser la soupe lentement et en tournant pour éviter que les jaunes se coagulent, ajouter le pain et servir.

Blanquette d'agneau. — Formule. — 600 gr. d'agneau, 1 litre d'eau, 12 petits oignons, 125 gr. de champignons, 30 gr. de sel, un bouquet garni, 2 jaunes d'œufs, 100 gr. de beurre, une cuillerée à bouche de farine, un demi citron, un peu de muscade.

Opération. — Prendre une épaule d'agneau, la couper en carrés de 3 à 4 centim. et la laver à l'eau fraîche. La mettre dans une casserole, la couvrir d'eau fraîche, soit environ 1 litre, ajouter le sel et la moitié du jus d'un citron, couvrir et faire bouillir lentement en remuant de temps en temps pour faciliter l'écumage. L'écumage doit

se faire ainsi que pour le pot-au-feu avec une cuiller à bouche et non avec une écumoire, parce que à travers les trous de celle-ci l'albumine passe et retombe, il est difficile de la repêcher, tandis qu'avec la cuiller dès que l'écume paraît en nappe sur le liquide bouillant, on l'enlève sans retour. Si par cas le liquide débordait, on arrête l'ébullition en versant un peu d'eau fraîche et en retirant la casserole sur l'angle du fourneau, en sorte que le feu ne chauffe que sur le devant, l'albumine remonte et la sauce de la blanquette ne sera pas grise.

L'écumage opéré, on met la garniture et on laisse cuire à petit feu et couvert de 50 à 70 minutes suivant que l'agneau est plus ou moins jeune.

La sauce

Dans une petite casserole, nous mettons 30 gr. de beurre, nous le faisons fondre et y mélangeons la farine sans la faire roussir; retirons la casserole du feu, versons un bon demi litre de la cuisson de la blanquette en la passant au chinois fin, donnons un coup avec le petit fouet à sauce, séparons les jaunes d'œufs et délayons-les dans un bol avec ce qui reste de jus de citron, le beurre et la muscade, versons un peu de sauce dedans, puis la liaison dans la sauce, posons sur le feu et faisons bouillir en remuant ainsi qu'une crème. Egouttons l'agneau dans une passoire, avec une fourchette, enlevons morceau par morceau, ainsi que les champignons et les petits oignons et réunissons-les dans la sauce; la blanquette est prête. Il suffira au dernier moment de la verser dans la croûte du vol-au-vent ou simplement dans un plat rond creux et chaud.

Filet piqué, rôti. — Pour piquer et rôtir un morceau de filet de bœuf, il faut le prendre dans le cœur, la tête et la queue ayant toujours mauvaise façon, à moins toutefois que le diner soit destiné à de nombreux convives et que le filet soit rôti entier. On pique le filet en travers du fil de la viande, c'est-à-dire dans le sens de la longueur et sur trois rangs. A cet effet, on taille une bande de lard, large de 4 centim., plus ou moins longue suivant le morceau à piquer ; si le lard est épais, on réserve au moins le tiers de la couche supérieure pour un autre usage, étant trop gras, il casse facilement et on perd le temps, on coupe la bande transversalement de haut en bas, sans traverser la couenne, des petites tranches de 3 millim. d'épaisseur sans les détacher ; on retaille ces tranches par le travers de la même épaisseur, ce qui donne des petits carrés longs et fins que l'on passe en ne pénétrant que superficiellement à travers le filet. L'aiguille à piquer ne doit pas avoir plus de 18 centim., trop grosse, il faudrait de gros lardons, qui, étant piqués trop profondément ne cuiraient pas, on les trouverait dans la viande non cuits, cela indispose les convives, tandis que piqués à peine, ils rissolent la viande et lui donnent bon goût. Le filet embroché par le milieu est fixé sur la broche avec du fil de cuisine, il doit cuire devant un feu clair et soutenu exactement 30 minutes par kilo : on ne doit pas l'arroser, le piquage suffit à cet office, de même qu'on ne doit le saler que lorsqu'il est cuit avant de le déboucher. La lèchefrite, dégraissée, on fait le jus ainsi que pour le roastbeef. Le filet doit être servi saignant, c'est-à-dire d'une couleur rose et non bleuâtre ; pour ne pas se tromper, on fait glisser le filet sur la broche et si à l'endroit qu'il occupait, la broche

est chaude, il est cuit. En le touchant avec le doigt, on éprouve une certaine résistance élastique qui indique l'état de cuisson parfaite. Avec un peu d'attention, si on manque le premier, on ne peut pas manquer le second. Tous les ménages ne disposent pas d'une broche, nous devons indiquer le moyen de cuire un filet au four et de le rendre aussi succulent qu'à la broche; il est indispensable de disposer d'une plaque à rôtir en tôle forte ou cuivre étamé; avec la couche de lard gras que l'on a mis de côté, on fait des bandes minces et on les étale sur le fond de la plaque, on coupe plusieurs gros oignons en rouelle et on fait une couche sur le lard, puis, sur les oignons, on fait une autre couche de carottes émincées, on pose le filet dessus préparé ainsi que pour la broche et on pousse le tout au four un peu chaud, mais pas trop, il faut le même temps pour cuire et le retourner à moitié de la cuisson, il suffit de l'arroser dès qu'il est retourné. Pour le jus on opère de même.

N. B. On peut obtenir le même résultat en remplaçant les légumes par une grille sur laquelle on pose la viande à rôtir.

Salade. — Quelle que soit la salade que l'on prépare, il faut qu'elle soit scrupuleusement triée, lavée et resuyée; la laitue, le céleri en branche et les salades de légumes gagnent à être assaisonnées avec une mayonnaise légèrement acidulée, les autres se préparent de préférence à l'huile d'olives qui est grasse, fine et plus légère à digérer; la proportion est de 4 cuillerées à bouche pour une de vinaigre, une pincée de sel gris écrasé et un peu de poivre; la romaine aime l'estragon et la ciboule, les

salades d'hiver, le cerfeuil et la cive, la chicorée et la scarole aiment les chapons faits avec une croûte de pain sec sur laquelle on frotte une gousse d'ail légèrement entamée et non mondée pour l'empêcher de glisser des doigts en frottant. Une salade trop assaisonnée est malsaine, il faut qu'elle soit relevée avec goût sans que le vinaigre domine ; le sel est fondu dans le fond du saladier avec l'huile et le poivre, on fatigue la salade avec un couvert en bois, de corne ou d'ivoire, on ajoute le vinaigre au dernier moment et on la fatigue une deuxième fois.

Des crêpes. — La crêpe est lourde, difficile à digérer particulièrement le soir, et la déplorable habitude de la détremper avec du lait, la rend encore plus malsaine ; afin de la rendre plus légère, nous les avons détrempées avec de la bière et notre déduction a réalisé nos prévisions.

La crêpe est plus légère, plus croustillante et dorée, et aussi bien plus mince. De plus, elle ne s'attache pas aussi facilement à la poêle, ce qui est un autre avantage.

Formule pour quatre personnes. — Farine de gruau, 200 grammes, œufs entiers, 4, un peu d'huile, un verre de bière, un peu d'eau tiède, suivant la farine, un petit verre de rhum, un peu de zeste de citron ou d'orange.

Opération. — Délayez la farine avec les œufs, l'huile, le sel et la bière ; travailler un peu, ajouter l'eau et le zeste ; laisser reposer quelques heures dans un endroit un peu chaud et sans air. Au moment de s'en servir on prend deux ou trois poêles, les plus épaisses et plus plates que possible ; on plante dans une fourchette en fer un petit carré de lard frais par le côté de la couenne, on le trempe

dans le beurre fondu et clarifié et on frotte les poêles bien chaudes ; on verse un peu de pâte que l'on fait glisser vivement sur la surface de la poêle, et on laisse cuire. On donne un coup de la paume de la main droite, sur le milieu de la queue de la poêle, ce coup détache la crêpe, on la saute. Une fois cuite, on la pose à plat sur une assiette que l'on tient au chaud et on continue jusqu'à épuisement de l'appareil. Alors on sucre les crêpes, on les roule et on les dresse sur une serviette ou simplement sur un plat.

Pannequets. — Si on veut faire des pannequets, on ajoute un peu de lait au lieu d'eau à la pâte, la crêpe, une fois retournée, on étale dessus un peu de confiture ou de crème quelconque, on la roule en cigarette et lorsqu'on a le nombre suffisant, on les saupoudre de sucre et on les glace au fer rouge. On peut simplement les plier en quatre ainsi que les crêpes, dans les deux cas, on les sert sur un compotier garni d'une serviette à thé.

Pour faire ce diner, qui est presque officiel, il faut 2 heures, si on achète la croûte de vol-au-vent chez le pâtissier, 3 heures si on fait le feuilletage : la pâte à crêpe est pétrie et tenue dans un endroit chaud, d'environ 20 degrés C., pour la rendre plus légère. On prépare la blanquette et on la laisse dégorger dans l'eau fraîche, la garniture est également préparée, on pique le filet, lave et ciselle l'oseille, le pain pour la soupe, la blanquette étant écumée, on fait rôtir le filet et tout marche à la fois : salade, soupe et crêpes. Un diner ainsi composé réunit tous les suffrages et coûte à peine 10 francs.

LEÇON X

DINER — MENU

Soupe à la paysanne. — **Epaule de mouton à la boulangère**

Pigeons rôtis

Salade de cresson. — **Crème fine à la vanille**

Soupe à la paysanne. — **Formule.** — Pommes de terre, poireaux, carottes, navets, oignons moyens, 2 de chaque, quelques haricots verts, une poignée de petits pois, un peu de chou ; 80 grammes de beurre pour la faire au maigre ; 100 grammes de lard pour la faire au gras, 2 litres d'eau, 20 grammes de sel, une pincée de cerfeuil, 1 morceau de sucre, quelques tranches de pain grillé.

Opération. — Nettoyez, lavez, égouttez et taillez les gros légumes ; faites fondre le beurre ou le lard gras taillé en dés fins, ajoutez les légumes et les faites roussir sur un feu doux en les remuant de temps en temps avec la cuiller de bois, mouillez, assaisonnez, ajoutez les légumes verts et laissez cuire une heure ; renversez dans la soupière sur les tranches de pain, saupoudrez du cerfeuil haché et de poivre moulu.

Epaule de mouton à la boulangère. — Il faut enlever à l'épaule, l'omoplate et l'humérus, on laisse adhérent, la moitié du cubitus, on ne doit pas rouler l'épaule, cela l'empêche de cuire à l'intérieur et l'extérieur est trop cuit ; les tranches que l'on fait ont meilleure façon et plus de goût. Il faut laver, émonder et tailler en liards, c'est-à-dire en tranches minces et rondes ainsi qu'une pièce de 2 francs, des petites pommes de terre de Hollande

ou des vitelottes, les premières ont la chair jaune et les deuxièmes légèrement rosées, les deux sont longues ; on cisèle 3 ou 4 oignons moyens et on les mélange aux pommes ; on met 100 grammes de beurre, de saindoux ou de la graisse d'oie dans la plaque à rôtir au four, on laisse bien chauffer, on verse les pommes et oignons, on ferme le four et on laisse chauffer 15 minutes, on les remue, on pose l'épaule dessus et on remet au four, dans 15 minutes, on remue les pommes et on retourne l'épaule ; recommencer l'opération deux fois et c'est cuit. On saupoudre les pommes d'un peu de persil haché, de sel fin et de poivre, on les renverse dans un plat long, l'épaule dessus et on sert. L'épaule est coupée de biais en tranches minces, elles sont plus délicates et aussi belles que du gigot.

Pigeons rôtis. — Les pigeons à rôtir de même que pour être servis aux petits pois doivent être *innocents*, c'est à dire qu'ils ne doivent pas avoir quitté le nid ; les vieux ne sont bons que braisés, en compote, etc. Le pigeon étant plumé et flambé ; voici la manière de le vider : on pose le ventre sur la table, la tête vers l'opérateur ; la main gauche saisit le cou en dessous et tire la peau, avec un couteau d'office dans la main droite, on fend cette peau depuis la naissance du cou jusqu'à la tête, le cou est soulevé et avec le pouce et l'index de la droite, on dégage le jabot généralement plein de graines et très fragile, les doigts de la main gauche maintiennent la peau, pendant que la droite arrache l'artère carotide en même temps que le jabot ; le pigeon est tourné sur le dos et la tête en sens contraire, d'un coup de couteau on tranche l'anus ou bague, on presse avec le pouce et l'index de la droite sur le ventre et le gésier en même temps que les boyaux sortent. Le pi-

geon n'ayant pas de fiel, il est inutile de sortir le foie. Pour flamber les pigeons, volailles ou gibier quelconque, on doit se servir d'alcool ou du gaz. Les autres flammes brunissent. Les pattes sont trempées dans de l'eau bouillante une demi minute, avec un linge, on presse sur la patte, on tire dessus et la peau s'enlève facilement ; les doigts sont raccourcis, les ailerons aussi. Le pigeon est bridé de la façon suivante : dans une aiguille à brider on enfle 1 mètre de fil de cuisine, on passe la pointe de l'aiguille dans le milieu de l'épine dorsale, on la fait ressortir sous la cuisse droite ramenée au corps, on la repique sur le gras de la cuisse pour traverser le pigeon et la faire ressortir sous l'autre cuisse, on repique encore sur la cuisse pour sortir une dernière fois au point de départ, on tire sur les deux bouts du fil, on fait un double nœud et le pigeon est troussé, l'estomac ressort, on l'enveloppe d'une mince barde de lard que l'on fixe au moyen du fil qui reste adhérent, les ailes sont retroussées, il ne reste plus qu'à le cuire à la broche ou au four. 20 minutes suffisent pour cuire un pigeon de 4 à 500 grammes. Généralement on sert 1/2 pigeon par personne. Il ne faut pas oublier avant de servir d'enlever le fil, il suffit de donner un coup de couteau entre une cuisse et le ventre, de couper le fil qui fixe le lard et de tirer. Le jus est fait, avec un peu de bouillon ou simplement de l'eau, ainsi que pour tous les rôtis. Les pigeons sont dressés côte à côte sur le plat entourés de cresson, trié, lavé, égoutté, légèrement salé et acidulé.

Crème fine à la vanille. — **Formule.** — Lait 1 litre, sucre en poudre 300 grammes, jaunes d'œufs, 10, vanille, 1/2 bâton,

Opération. — Faire bouillir le lait, le remuer de temps en temps pour éviter que la partie caséuse ne prenne dans la casserole, retirer du feu, ajouter la vanille et couvrir ; travailler les jaunes et le sucre avec une cuiller de bois pendant 10 minutes, verser le lait petit à petit, reverser le tout dans la casserole et tourner avec la cuiller jusqu'au moment où l'ébullition va se produire : renverser immédiatement dans un saladier, remuer pour la refroidir 4 ou 5 minutes et la crème est prête. Si on veut la parfumer au kirsch ou au rhum, on ajoute ces parfums en dehors du feu. Pour faire ce diner, il faut 2 heures : on commence par la crème qui doit être mangée froide pour être exquise, on prépare les légumes, on fait marcher la soupe et l'épaule ; les pigeons sont mis au feu 10 minutes avant de servir, de cette façon, ils sont envoyés à table tout chauds. La crème est mise sur table en face d'une pyramide de biscuits à la cuiller. Ce diner coûte dans les 8 ou 10 francs.

LEÇON XI

DÉJEUNER — MENU

Œufs pochés, à la crème, au gratin

Entrecôte au beurre d'anchois. — Pommes de terre soufflées. — Galettes à l'orange

Œufs pochés, au gratin. — L'opération de pocher des œufs, c'est-à-dire de les cuire entiers dans l'eau et sans coquilles était une opération très difficile jusqu'en 1880. On avait la déplorable habitude de saler l'eau tout en l'acidulant en sorte que le blanc s'écrasait et l'œuf avait une très mauvaise tournure. J'essayai de supprimer le sel et de forcer en acide et le résultat fut merveilleux.

Opération. — Faire bouillir dans un sautoir assez large et épais, 2 litres d'eau, ajouter 1 verre à madère de vinaigre blanc, laisser bouillir fortement et casser 8 œufs bien frais aussi rapidement que possible et un par un en les faisant tomber tout près de l'eau ; retirez la casserole du feu, couvrez et laissez pocher 3 minutes exactement, enlevez les œufs avec une écumoire sans les blesser et posez les avec soin dans de l'eau fraîche. Pour s'en servir, on les égoutte sur un linge.

Sauce à la crème pour gratin. Formule. — 60 grammes de beurre, 20 grammes de farine, 1/4 de litre de lait, 100 grammes de fromage râpé, un peu de sel, poivre et muscade.

Opération. — Fondre 30 grammes de beurre, mélangez la farine, assaisonnez, versez le lait bouillant dessus, donnez un coup de fouet, ajoutez le beurre et le fromage moins une cuillerée à bouche : prenez un plat d'argent, de porcelaine ou émaillé présentable, beurrez légèrement le fond, versez-y un peu de sauce, étalez-la et couchez les œufs pochés dessus et en rond, sept autour, un au milieu ; couvrez-les avec le restant de sauce, saupoudrez de fromage râpé et glissez au four de façon que le plat reçoive beaucoup de chaleur dessus, mais le moins possible dessous, en l'élevant sur une brique froide ou sur une casserole dans laquelle on aura mis de l'eau froide ; dorez également autour, mais très vivement que les œufs n'aient pas le temps de cuire et servez. C'est coquet et délicieux et fait dans un quart d'heure, vingt minutes au plus quand on n'est pas bien au courant.

Entrecôte au beurre d'anchois. — L'entrecôte est le meilleur plat que l'on puisse servir à déjeuner, soit que l'on se trouve en famille ou que l'on ait des invités : la question est de le cuire à point, ni trop ni pas assez saignant, et c'est là le point difficile à saisir et à enseigner sans en donner la preuve ; c'est devant ces problèmes que l'on voit la nécessité de l'école de cuisine, et que l'on trouve tant de monde coupable de n'en avoir pas créé une, quand il y en a de si inutiles, et même de nuisibles.

L'entrecôte se taille sous l'épaule, près de la naissance du contre-filet et entre deux côtes. Il ne doit pas être trop épais ; sans cela il est long à cuire et le jus tombe sur la braise, on le trempe dans l'huile avant de le mettre sur le gril chaud et la braise ardente, 6 à 7 minutes de chaque côté suffisent si l'entrecôte ne pèse pas plus d'une livre ; pour le retourner, il faut le soulever avec une fourchette et ne pas le piquer afin d'éviter de faire tomber le jus ; salez et poivrez dans le plat.

Beurre d'anchois. — Lavez et dessalez 4 anchois, essuyez et sortez l'arête, pilez-les dans un mortier avec 40 grammes de beurre, ajoutez quelques gouttes de citron ; relevez cette purée avec une carte dans une assiette et tenez au frais. Au moment de servir l'entrecôte, on étale le beurre dessus et on envoie.

Pommes de terre soufflées. — Il n'est pas de mets plus passionnant pour un professionnel que la pomme soufflée ; c'est tout à la fois le rêve et le cauchemar, le sujet de discussions sans fin, une cause de perturbation permanente. Rien n'est pourtant aussi facile à faire que les

pommes soufflées ; mais il faut se donner la peine de procéder par ordre et méthodiquement. Trois choses sont indispensables : des pommes de terre dites de Hollande à chair jaune et fine ; une friture assez abondante et le panier avec l'écumoire treillagés. L'opération demande 15 minutes et doit donner un double résultat. Première phase, la pomme doit être cuite à l'intérieur et l'extérieur doit être imperméabilisé en sorte que la vapeur d'eau puisse être concentrée ; temps pour cette opération 10 minutes en moyenne ; deuxième phase : le soufflage et le séchage. La pomme étant ainsi préparée, il suffit de l'immerger dans une friture bien plus chaude et le gonflement se produit instantanément ainsi que l'assèchement.

Opération. — Pour 500 grammes de pommes, il faut 3 kilos de graisse : soit du suif de bœuf fondu, du saindoux ou les deux mêlés par moitié ou par tiers. Les pommes doivent être choisies moyennes et de forme ovoïde, les trop grosses sont quelquefois creuses à l'intérieur, dans tous les cas leur cuisson demande un peu plus de soins et d'attention ; après les avoir lavées, mondées et essuyées, il faut les couper dans le sens de la longueur en tranches épaisses de 4 à 5 millimètres environ, comme la pièce de 5 francs. La friture doit être assez chaude, elle doit *chanter* en y jetant dedans une parure de pomme ou une branche de persil ; le feu doit être assez ardent. Les pommes étant toutes taillées, on met les tranches une par une dans la friture par éviter qu'elles se collent entre elles. On laisse cuire ainsi que nous l'avons vu plus haut de 8 à 10 minutes ; on doit remuer de temps en temps avec l'écumoire sans blesser les pommes. Dès que les tranches montent à la surface, un peu dorées, on prend un peu de friture dans

une poêle plus petite, on retire la grande à côté du feu et on fait chauffer la petite jusqu'au moment où elle fume. On met le panier dans une troisième poêle ou casserole, puis, avec l'écumoire, on prend les tranches de pommes qui paraissent les plus cuites et on les plonge rapidement dans la friture fumante, le gonflement est immédiat; il faut les verser dans le panier, reprendre d'autres pommes, recommencer l'opération jusqu'à la fin. On reverse la friture fumante dans l'autre et on la porte à ce même degré pour achever de cuire les pommes qui ont dû se dessouffler et refroidir. Cette dernière opération est faite au moment d'envoyer les pommes à table; il n'y a aucun inconvénient à la faire de suite ou une heure plus tard; on pose le panier dans la friture afin de détacher les pommes sans les briser, ce qui aurait lieu si on renversait le panier froid, les pommes s'étant collées en refroidissant. Enlever le panier, remuer une minute les pommes pour les dorer et les sécher uniformément, les remettre dans le panier pour les égoutter après avoir retiré la friture du feu, les saler et les renverser sur un plat rond garni d'une serviette. Ce légume est une véritable gourmandise; on peut en faire une agréable surprise en les remplissant à l'aide d'un cornet, d'une gelée de fruits quelconque, et les saupoudrant de sucre on les sert comme entremets. La pomme bien cuite ne se dessouffle pas, j'en ai gardé à l'école de cuisine un mois et les auditrices ont pu constater la vérité de cette affirmation.

Galettes à l'orange. — Formule. — 250 grammes de farine, 120 grammes de beurre fin, 30 grammes de sucre en poudre, 5 grammes de sel, 1 œuf, 1 verre à liqueur de kirsch et autant de lait, zeste d'orange ou mandarine.

Opération. — Etendre la farine en fontaine, mettre dans le milieu : le beurre, le sucre, le sel, l'œuf, le lait, le kirsch, le zeste râpé, liez tout ensemble avec une seule main, laissez reposer un moment, pour raffermir. Etendre au rouleau 1/2 centimètre d'épaisseur, découper à l'aide d'un coupe-pâte cannelé de 3 centimètres de diamètre ; posez sur une plaque épaisse, dorez à l'œuf battu, cuisez au four un peu chaud. Ces galettes peuvent être servies avec le thé. On peut ajouter à la pâte 100 grammes de raisins de Corinthe triés et lavés.

LEÇON XII

DINER — MENU

Saint-Germain. — Soles au gratin. — Escalopes de veau à la Viennoise. — Poulet rôti
Asperges en branches. — Sauce hollandaise

Potage Saint-Germain. — **Formule.** — 1 litre de pois cassés, 2 litres d'eau, 20 grammes de sel, 2 morceaux de sucre, 100 grammes de beurre, un poireau, un peu de cerfeuil en pluche.

Opération. — Lavez les pois à plusieurs eaux pour enlever la poussière, les mettre dans une casserole assez grande et un peu épaisse, avec le poireau ciselé, le sel et le sucre, faire bouillir et écumer, retirer à côté du feu, laisser mijoter à couvert pendant 2 heures. Passer à travers un tamis de crin et recueillir la purée dans une casserole, ajouter un peu d'eau si c'est nécessaire et faire rebouillir en remuant ainsi qu'une crème. Enlever les feuilles de cerfeuil une par une, en mettre une petite cuillerée à

café dans la soupière avec le beurre divisé en trois parties et verser la purée dessus, remuer pour fondre le beurre et servir.

Purée aux croûtons. — Si on veut servir cette purée aux croûtons, on découpe de tout petits carrés de mie de pain, on les étale sur une plaque de tôle, on les saupoudre de sucre en poudre et on les dore au four ou bien on les saute au beurre et on les met dans la soupière.

Soles au gratin. — **Formule.** — 2 soles moyennes, 125 grammes de champignons, 10 grammes échalote, 10 grammes de farine, 80 grammes de beurre, 2 décilitres de vin blanc, sel, poivre, muscades, jus de citron, une cuillerée à café de chapelure, 1 décilitre bouillon, un peu de persil.

Opération. — Enlevez la peau brune, la tête, les nageoires et la vidange aux soles ; râtisser la peau blanche, les laver et les essuyer, les saupoudrer de sel. Laver et hacher les champignons crus, ciseler l'échalote très fin ; mettre la moitié du beurre dans une casserole et laisser blondir, puis la farine et la dorer ; l'échalote et faire un tour, les champignons hachés, le sel, poivre et muscade, le bouillon et le vin blanc, faire bouillir en remuant 10 minutes. Retirer du feu et ajouter 30 grammes de beurre, le jus de citron et le persil. Beurrer le fond d'un plat ovale devant aller sur table, étendre le $\frac{1}{4}$ de la sauce à gratin, étaler les soles dessus, tête bêche et le ventre en haut, étendre au-dessus le restant de sauce, saupoudrer de chapelure et laisser cuire au four 15 minutes. Envoyer sur un double plat de porcelaine pour éviter de se brûler.

Escalopes de veau à la Viennoise. — Formule.

— Une tranche de veau d'environ 100 grammes par personne, 250 grammes de mie de pain effritée, 1 ou 2 œufs entiers suivant le nombre d'escalopes, 3 cuillerées d'huile, 100 grammes de beurre, une cuillerée de persil haché.

Opération. — Choisir de préférence le morceau de longe, le filet mignon, ou la noix ; dans tous les cas il faut couper la viande par le travers ; coupée ainsi, l'escalope résiste à la manipulation et ne se racornit pas. Mettez un peu de mie de pain blanc dans un torchon un peu grossier, et broyez-la entre la table et votre main droite, en tenant les quatre bouts du torchon dans la main gauche, passez-la au travers d'une passoire fine, battez un œuf entier avec un peu d'huile, salez les escalopes, trempez-les successivement dans l'œuf et la mie de pain, qu'il y en ait également partout ; mettez sur le feu un sautoir avec deux cuillers d'huile et un peu de beurre, quand cela fume, allongez les escalopes, laissez cuire cinq minutes, retournez-les sans les briser en les soulevant avec une fourchette ou un large couteau, cuisez autant, faites une maître-d'hôtel de la manière suivante : travailler le persil haché avec le beurre frais, un peu de jus de citron ; sel et poivre, chauffez un peu le plat, posez dessus la maître d'hôtel et les escalopes en couronnes et servez. Les escalopes ne doivent pas être trop épaisses, un centimètre de viande suffit, le pain les épaissit. Pour les aplatir, il faut mouiller la planche à découper ainsi que la batte ou couperet avec lequel on les aplatit.

Poulet rôti. — Il est assez difficile d'expliquer théoriquement les qualités qui distinguent un poulet dur d'un

tendre ; généralement les poulets délicats ont la peau fine, blanche et la chair apparaît au travers ; le bréchet ou os de l'estomac, plie sous la pression des doigts, les pattes dépourvues d'ergot sont grosses et la peau n'est pas recouverte d'écaillés ; le bec est plutôt mou que résistant. Il faut le vider et le brider ainsi que nous l'avons indiqué pour le pigeon rôti, mais ne pas oublier de débarrasser le foie du fiel. Un poulet de 500 grammes est cuit à la broche ou au four dans 20 ou 22 minutes. S'il est enveloppé de lard, il n'a pas besoin d'être arrosé, il suffit de le saler à l'intérieur avant de le cuire. Pour s'assurer de la parfaite cuisson, avant de le débrider, on le penche sur le plat et le jus de l'intérieur doit tomber blanc et non sanguinolent. Le dresser sur un plat long et enlever le jus de la lèche-frite, avec quelques cuillerées d'eau après avoir renversé la graisse. Afin de mieux fixer le poulet sur la broche, on ne lui enlève ni le cou ni les pattes, mais simplement les doigts et le bec inférieur, le cou doit faire un tour sur la broche, les pattes y sont fixées allongées à l'aide du fil de cuisine ainsi que la tête. Si on met du cresson, on met un simple bouquet à côté du croupion ; la barde est posée sur les pattes et avec le jus on arrose l'estomac afin que le poulet fume en arrivant sur table.

Asperges en branches. — Les asperges doivent être servies un peu résistantes, pas trop chaudes, elles conservent mieux leur goût. Pour les rôtir, il faut prendre certaines précautions, sinon elles croquent sous la dent, ce qui est très désagréable. Voici la manière d'opérer : enlever la pointe du pinceau, puis les ailettes ou feuilles du bas dans lesquelles peuvent être emprisonnés quelques grains de sable à la sortie de terre, rôtir jusqu'au

bas et rafraîchir la coupe de l'asperge, les jeter à mesure dans un grand bassin d'eau fraîche et les laisser reposer un moment, une fois toutes finies afin que le sable et la poussière tombent bien au fond ; les soulever sans remuer l'eau, faire de petits bottillons de 8 ou 10 et lier de préférence avec un ruban de fil pour ne pas les briser. La cuisson est facile : pour 1 kilo d'asperges on fait bouillir 2 ou 3 litres d'eau dans une casserole ovale ou braisière, avec 30 grammes de sel, 15 minutes de cuisson suffisent. On les trempe dans l'eau froide avant de servir et on les dresse dans un plat ovale sur une serviette, si on n'a pas la grille spéciale à ce légume. Pour relever l'éclat des asperges, on peut mettre aux talons une poignée de persil ou de cresson.

Sauce Hollandaise. — Formule. — 150 grammes de beurre, 2 jaunes d'œufs crus, un verre à madère de vinaigre blanc, 12 grains de poivre concassés, une pincée de sel, quelques gouttes de citron, 2 cuillerées à café d'eau chaude des asperges (si la sauce doit être servie avec du poisson, on met 2 cuillerées du court bouillon dans lequel il a cuit.)

Opération. — Faire réduire le vinaigre à moitié, ajouter le poivre et l'eau, réduire encore à moitié, retirer la casserole du feu, laisser refroidir une minute, mettre les jaunes, tourner avec le fouet à sauce et verser peu à peu avec une petite louche le beurre fondu, de la main gauche pendant que la droite tourne sans arrêt. La moitié du beurre étant incorporé, on met le sel et quelques gouttes de citron, on continue d'ajouter le beurre et la sauce est prête. Etendons une mousseline sur une autre

casserole ou bain à sauce, versons la sauce au-dessus et en tordant l'étamine elle tombera dans le bain. Cette sauce est fragile et risque à tourner si on la laisse bouillir, aussi doit-on mettre le bain dans une autre casserole avec un peu d'eau chaude et ne pas laisser bouillir. Ce dîner serait classique si on servait un hors d'œuvre chaud et un entremets. Tel qu'il est, on peut le faire en 2 heures. Il coûte environ 12 à 14 francs.

N. B. Pour éviter de passer la sauce on remplace le poivre par une pointe de cayenne.

LEÇON XIII

DÉJEUNER — MENU

**Matelote d'anguille. — Tournedos chasseur
Salsifis frits**

Matelote d'anguille. — Formule. — Une anguille de 3 à 400 grammes, 1 carpe de 250 grammes, 125 grammes champignons frais, une bouteille de vin rouge, 1/4 de litre d'eau, 12 petits oignons, demi décilitre de cognac, 100 grammes de beurre, 1 bouquet garni, poivre, muscade, 1 morceau de sucre, une cuillerée farine.

Opération. — Ecailler la carpe, la vider, la couper en quatre ou cinq tronçons, ne pas jeter la tête. Cerner la peau de l'anguille au-dessous des nageoires pectorales (au bas de la tête) avec un couteau tranchant bien, l'incision ne doit pas être profonde ; retrousser la peau vers le bas, prendre la tête dans un linge avec la main gauche et avec une pointe de ce linge dans la main droite, il faut saisir la peau retroussée plein la main et tirer en descendant vers la queue, la peau suivra entière. Avec des ciseaux, on coupe les na-

geoirs dorsales et celles du ventre, on ouvre l'anguille et on la vide, on la coupe également par tronçons et on les lave ainsi que ceux de la carpe, on les laisse égoutter. Verser un peu d'eau bouillante sur les oignons pour les monder, mettre très peu de beurre dans une petite coupe et les faire dorer au four lentement pendant que la matelote cuit. Réunir dans une casserole un peu grande : les poissons, le vin, le cognac, l'eau et les assaisonnements, faire bouillir sur un feu vif, 10 minutes, ajouter les champignons lavés et coupés en deux ou quatre suivant leur grosseur, les petits oignons et laisser cuire doucement 10 minutes. Mélanger le beurre dans un bol un peu chaud avec la farine, le verser dans la casserole hors du feu et lier la sauce en tournant la casserole avec la main. Dresser en pyramide dans un plat rond creux. Dans les diners de gala on met en bordure aux matelotes, des écrevisses cuites en court bouillon et des croûtons de mie de pain frit au beurre.

Tournedos chasseur. — **Formule.** — Pour six personnes : 6 tranches de filet de bœuf de 4 centimètres de diamètre et 3 centimètres de haut, 125 grammes champignons, 100 grammes tomates fraîches mondées épépinées et concassées, une pointe de poivre de Cayenne, 6 feuilles d'estragon, 3 branches de cerfeuil et autant de persil, 1 décilitre de jus, 1 verre de madère, 60 grammes de beurre, 6 petits croûtons de pain frits au beurre, quelques gouttes de citron.

Le cuisinier français qui a inventé le tournedos n'était pas un sot, surtout si on en croit la légende qui dit que ce fut une épigramme lancée contre un général de sa patrie, cela ne nous paraît pas étonnant, étant donné le caractère frondeur des praticiens. Quoi qu'il en soit, outre que le tournedos est un mets délicat et réconfortant, il rend jour-

nellement d'incontestables services parce qu'il permet d'utiliser la tête et la queue du filet, généralement trop cuits lorsqu'on cuit le filet entier à la broche. Une personne inattendue arrive, un tournedos est vite sauté et la situation est sauvée.

Manière d'opérer. — On prépare les croûtons ronds ainsi que les tournedos, la moitié plus minces, la tomate est mondée, hachée, ainsi que l'échalote ; le persil, cerfeuil, estragon sont légèrement ciselés, les champignons débarrassés de leurs racines sont lavés et émincés, ces garnitures sont réunies sur une assiette sans être mêlées. On prend un sautoir pas trop grand et un peu épais, on met dedans 30 grammes de beurre et autant d'huile, on chauffe sur un feu clair et on dore les croûtons puis on saute les tournedos 3 minutes de chaque côté, on retire les tournedos sur une assiette, on les couvre et on les tient au chaud ; dans la graisse qui reste on passe une demi minute l'échalote, on ajoute la tomate et on remue quelques instants, on mouille avec le jus et le madère, on laisse bouillir 3 minutes, on ajoute les fines herbes et les champignons et on laisse réduire 3 minutes, on lie avec le beurre et le poivre en dehors du feu en tournant le sautoir avec la main ; les tournedos sont posés dans un plat rond sur les croûtons, la sauce est versée en couronne autour.

N. B. Cette même sauce chasseur sert pour les poulets, les lapereaux et les escalopes de veau sautés.

Salsifis frits. — Les salsifis sont blancs, tandis que les scorsonères sont noirs avant d'être rôtissés, les dernières sont meilleures pour les ragoûts, les salsifis sont meilleurs frits ou en sauce.

Opération. — Râtisser le salsifis avec un couteau qui coupe bien ; on n'y laisse pas adhérer de feuilles pour le frire, ce qui se fait pour le mettre en sauce ou dans les viandes, on les plonge au fur et à mesure dans de l'eau légèrement acidulée pour qu'ils ne noircissent pas, ensuite on les met dans une casserole avec de l'eau filtrée en abondance, saler assez, ajouter quelques tranches de citron pelé vif et un morceau de pain pour l'empêcher de noircir en cuisant. D'autre part on fait une pâte à frire suivant la formule ci-après.

Pâte à frire. — 250 grammes de farine de gruau, 3 œufs entiers, une cuillerée d'huile d'olives, une pincée de sel fin, un verre à bordeaux de bière, un peu d'eau.

Opération. — Battre les œufs, l'huile et le sel, ajouter la bière et la farine, tenir la pâte un peu clairette en ajoutant un peu d'eau, laisser reposer jusqu'au moment de frire les salsifis.

Friture des salsifis. — Les salsifis étant cuits, on les égoutte, les sale et poivre un peu, on les coupe d'environ 0,06 centimètres de long, les gros en deux par le milieu, on les trempe dans la pâte à frire un par un, puis on les met dans la friture et on les retourne souvent. Il faut éviter de prendre trop de pâte et de la laisser tomber dans la graisse ; cette pâte use la graisse et la noircit ; en outre, elle est perdue, tandis que couverte d'un peu d'eau et mise de côté, elle ferait un excellent levain pour une nouvelle friture de beignets aux pommes, aux pêches, ou de poulet et autres restants de viande. Quand les salsifis sont dorés et croustillants, on les égoutte sur un linge, on les dresse sur un plat, et on fait frire un petit bouquet de feuilles de

persil que l'on met sur le haut de la pyramide, ce qui lui donne un joli ton.

Ce déjeuner est très joli et facile à faire; il faut pour l'accomplir une heure et demie. Commencer par la pâte; rôtir ensuite les salsifis que l'on met à cuire; on passe aux ingrédients de la sauce du tournedos, puis à la maitre d'hôtel que l'on finit sans la quitter et on l'envoie à table; mettre aussitôt les tournedos au feu et la friture, les tournedos dressés, on finit les salsifis. Ce déjeuner coûte environ 7 francs.

LEÇON XIV

DINER — MENU

Potage Julienne. — Gigot à l'anglaise. — Petits pois à la française. — Génoise glacée au rhum

Julienne. — Formule. — 80 grammes de beurre, 20 grammes de sel, 10 grammes de sucre, 2 litres d'eau, 100 grammes de carottes, 100 grammes navets, 60 grammes blanc de poireaux, un oignon moyen, 60 grammes de choux, quelques petits pois et haricots verts dans la saison. Une chiffonnade composée de 6 feuilles d'épinards, 6 feuilles de laitue et 6 feuilles d'oseille.

Opération. — Tailler très fin et en long (de 4 à 5 centimètres) les carottes, navets, poireaux, oignons et le chou; mettre le beurre dans une casserole un peu épaisse, le fondre et ajouter les légumes, couvrir et mettre au four. Tous les 1/4 d'heure, on remue jusqu'à ce que les légumes soient blonds; mouiller, laisser cuire lentement une heure, ajouter les petits pois, les haricots verts, la chiffonnade et

l'assaisonnement, laisser cuire 1/4 d'heure et la soupe est prête. Tailler un peu de croûtes de pain presque aussi fines que la Julienne, les saupoudrer légèrement de sucre, dorer au four, les verser dans la soupière. Saupoudrer d'un peu de poivre et de cerfeuil en pluche, verser la Julienne et servir.

Gigot à l'Anglaise. — Le gigot cuit à l'Anglaise a le double avantage de ne pas diminuer à la cuisson ainsi que rôti, et celui de pouvoir se réchauffer. Il est aussi tendre qu'à la broche; on peut le servir tout aussi saignant et aussi rosé avec beaucoup plus de certitude.

Opération. — Préparer le gigot ainsi que pour rôti et le faire bouillir 30 minutes par kilo dans le court bouillon suivant: 4 litres d'eau, 40 grammes de sel, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, 200 grammes carottes taillées en forme de bouchon, autant de navets, 12 petits oignons, un décilitre vin blanc. Faire bouillir, plonger le gigot et laisser cuire 30 minutes par kilo exactement. La garniture se compose de 3 petites pommes par personne, cuites dans l'eau salée après les avoir mondées, des navets, carottes et oignons cuits avec le gigot. Ces légumes sont servis dans un légumier chaud et sont accompagnés de la sauce suivante: 30 grammes de beurre fondu, y mélanger une cuillerée à bouche de farine et mouiller avec un décilitre de la cuisson de gigot, donner un coup de fouet. ajouter quelques câpres, verser dans une saucière chaude et envoyer tout à la fois.

Petits pois à la française. — **Formule.** — 1 litre de petits pois fins frais écosés, une petite laitue ciselée, 6 petits oignons nouveaux, 2 décilitres d'eau filtrée,

15 grammes de sel, 5 grammes de sucre, un peu de sarriette, 100 grammes de beurre.

Opération. — Réunir dans une casserole, les pois, les oignons, la laitue et l'eau, faire cuire 20 minutes à feu vif, ajouter le sel et le sucre, laisser reprendre un bouillon et au moment de servir, on divise le beurre en 3 ou 4 parties, on le met dans la casserole et on lie les petits pois en la tournant avec les deux mains. Servir dans un légumier chaud.

Génoise. — **Formule.** — OEufs entiers moyens, 4, 125 grammes de sucre cristallisé ou en semoule, 125 grammes farine de gruau, 100 grammes de beurre, un peu de zeste de citron, un petit verre de rhum.

Opération. — Casser les œufs dans la bassine à monter les blancs, mélanger le sucre et monter le tout avec le fouet jusqu'à ce que la pâte soit bien légère et bien ferme, ajouter le zeste de citron et le rhum au milieu de l'opération, tamiser la farine sur un papier, la mélanger à l'appareil en coupant la pâte avec la spatule et mélanger le beurre fondu presque froid, renverser la pâte dans un moule rond, uni, de 22 centimètres de diamètre, cuire à four doux environ 25 minutes. Le gâteau doit être résistant à la pression des doigts, on le renverse sur un tamis pour le laisser refroidir avant de le glacer. On fait fondre un peu de marmelade d'abricots ou de la gelée de coings ou de pommes, on en passe une légère couche à l'aide d'un pinceau sur toute la surface et on prépare la glace au rhum ainsi qu'il suit : une cuillerée à bouche d'eau fraîche, autant de rhum, délayer dans ce liquide autant de sucre en poudre appelé *glace* qu'il est nécessaire pour obtenir une

espèce de crème un peu résistante, l'étendre avec le blaireau au-dessus de la couche de gelée, passer le gâteau à la bouche du four ouvert une minute, la glace doit être brillante et sèche. Ce diner bourgeois peut être servi en famille le jour d'une petite fête ; si on avait des invités il suffirait d'ajouter un poisson et le diner serait complet. On peut le faire en deux heures si on dispose d'un four, sinon on fait cuire la génoise au four du boulanger, pour cela, on met tout de suite la Julienne au feu, on prépare et on cuit le gigot, la génoise est glacée, les petits pois cuisent du temps que l'on dîne ; il peut coûter de 12 à 15 francs.

LEÇON XV

DÉJEUNER — MENU

Truites de rivière, meunière. — Côtes de veau, demi glace
Salade de légumes. — Omelette aux pommes douces

Truites de rivière, meunière. — Ayez une petite truite d'environ 100 gr. par personne, coupez les nageoires et l'extrémité de la queue avec des ciseaux ; râtissez la peau, ouvrez le ventre et videz-la ; enlevez aussi le sang coagulé et fixé sur l'arête, débarrassez les branchies, vulgairement nommées ouïes, lavez et essuyez. Trempez-les dans un peu de lait ou un peu de bière, roulez-les dans la farine ; mettez dans la poêle 30 gr. de beurre et autant d'huile, laissez chauffer et allongez les truites, dans 5 minutes on les retourne et dans 5 autres elles sont cuites. Le feu ne doit pas être trop ardent, la truite ayant des tendances à se colorer rapidement ; dressez-les dans un plat long, celles des extrémités ayant le ventre en dehors,

saupoudrez de sel fin, poivre, d'un soupçon d'échalote et de persil hachés, de quelques gouttes de citron; faites blondir 50 gr. de beurre frais, versez sur les truites et servez avec des assiettes chaudes.

Côtes de veau demi-glace. — Dans un sautoir où 3 ou 4 côtes de veau pesant chacune 200 gr. seront à l'aise, mettez une cuillerée de graisse ou deux d'huile, chauffez, allongez les côtes; laissez cuire à feu moyen 7 à 8 minutes; tournez-les, cuisez autant, salez et enlevez dans le plat à servir. Dégraissez le sautoir, jetez-y un verre à madère de vin blanc sec, laissez réduire; versez-y autant de bouillon ou de jus, laissez bouillir, et incorporez en tournant 30 gr. de beurre, un demi-jus de citron, un peu de persil haché si vous l'aimez; couvrez avec cette sauce les côtes, et envoyez vivement.

Salade de légumes. — **Formule.** — 200 gr. pommes de terre, 100 gr. carottes, 100 gr. navets, 100 gr. haricots verts ou blancs, autant de petits pois à la saison ainsi qu'une tomate fraîche, pointes d'asperges et fonds d'artichauts à volonté, cerfeuil, estragon et persil, sauce mayonnaise légère ou l'assaisonnement de la salade ordinaire.

Opération. — L'assaisonnement doit être un peu relevé et préparé dans le fond du saladier, les légumes sont cuits à l'eau salée, coupés en petits cubes ou en petits filets avant d'être cuits; les pommes sont cuites en robe de chambre et taillées froides. Les légumes sont dressés en bouquet autour des pommes de terre et la salade envoyée à table ainsi préparée, l'aspect en est plus joli et plus appétissant que de la fatiguer d'avance.

Omelette aux pommes douces. — Formule. —

6 œufs entiers ; 1 ou 2 pommes suivant la grosseur ; sucre, quantité suffisante ; 5 gr. sel blanc, 60 gr. beurre.

Opération. — Coupez les reinettes en quatre, ôtez la peau et les pépins, ciselez fin et en travers les morceaux de pommes, mettez dans la poêle 60 gr. beurre bien frais, laissez chauffer, jetez-y les pommes et sautez-les souvent pour qu'elles cuisent également et que le beurre ne brunisse pas. Cassez les œufs ; ajoutez-y un peu de lait, le sel et le double de son poids de sucre ; battez, versez dans la poêle, remuez lentement avec la fourchette. Faites chauffer la poêle, principalement du côté de la queue, donnez un coup sec sur le milieu de celle-ci, pliez l'omelette, renversez-la sur le plat, saupoudrez légèrement de sucre semoule, glacez au fer rouge et envoyez.

Ce déjeuner est classique en y ajoutant quelques hors-d'œuvre. Les légumes de la salade peuvent être cuits d'avance ; les côtes peuvent être piquées avec du lard fin et braisées, les pommes de l'omelette peuvent être remplacées par une confiture quelconque que l'on enferme dans le milieu de l'omelette lorsqu'elle est cuite. Ce déjeuner peut être fait dans 2 heures et coûte environ 10 francs.

LEÇON XVI**DINER — MENU**

Vermicelle à l'oseille ou Longchamp. — Poulet sauté aux champignons

Grives à la paysanne. — Croquettes de riz à la Cardinal

Vermicelle à l'oseille. — Lavez et épluchez 50 gr. d'oseille, lavez-la de nouveau après l'avoir ciselée, fondez-

la avec 80 gr. de beurre dans une casserole un peu épaisse sur un feu doux, en la remuant avec la cuiller de bois, mouillez avec 2 litres d'eau, 20 gr. de sel, 1 morceau de sucre, laissez bouillir et retirez sur l'angle du fourneau. Brisez 100 gr. de vermicelle fin, ajoutez-le et laissez reprendre le bouillon, retirez du feu, tenez couvert et sans bouillir 10 minutes. Mettez 2 jaunes d'œufs dans la soupière, 20 gr. de beurre, délayez, versez le potage petit à petit et en tournant, servez.

Poulet sauté aux champignons. — Formule.

— Il faut absolument un poulet de grains, c'est-à-dire jeune et bien en chair, 250 grammes de champignons de Paris, un verre à Madère de vin blanc, — un peu de bouillon ou de jus — un soupçon de sauce tomate si on en a à sa disposition.

Opération. — Bien épiotter le poulet, le flamber légèrement; tremper une demi minute ses pattes dans l'eau bouillante, et avec un torchon grossier en main, tirer, à partir du genou, la peau, en descendant jusqu'au bout des pattes. On peut tremper les ailerons quelques secondes pour arracher les plumes avec plus de facilité; puis on pose le poulet sur la table et on incise la peau tout le long du cou et sur le dos; on la retrousse en bas pour sortir le jabot, et on découpe le poulet de la façon suivante : abattre le cou au ras des clavicules en l'appuyant sur le rebord de la table, puis les ailerons au-dessus de la première jointure, en sorte que les os des cuisses et des ailes puissent ressortir de la chair bien franchement et servir de manche. Posez le poulet sur un côté, et en prenant la cuisse de la main gauche, ciselez la peau à la hauteur du

sternum en descendant jusqu'au croupion, retroussiez la cuisse et achevez de la détacher; coupez l'os fémur par le milieu d'un coup sec avec le talon du couteau sans tailler la chair, et arrachez le côté de derrière qui gênerait pour cuire la cuisse, il aura la forme d'un petit jambon, si agréable dans le poulet sauté; détachez l'aile en taillant la peau et la chair à la jointure de l'os de l'aile et de la clavicule; abattez l'estomac tout entier en détachant les clavicules et en tirant à vous d'une main ferme; parez-le un peu, sortez avec soin tous les boyaux et poumons du poulet; débarrassez le gésier de son gravier, le foie du fiel, coupez la carcasse par le milieu et parez les bords.

Mettez le sautoir sur le feu avec 2 cuillerées d'huile ou une de graisse, laissez chauffer, posez l'intérieur des cuisses du côté de la queue du sautoir où la chaleur est plus forte généralement que sur le devant, dans 5 minutes, ajoutez les ailes, le filet, les os de la carcasse, les ailerons dont l'os a été brisé au milieu, le cou et les pattes, laissez dorer 5 ou 6 minutes, retournez chaque morceau avec la fourchette sans le piquer, dans 6 minutes, sautez le poulet et dans 3 ou 4 minutes, retirez les morceaux dans un plat, couvrez et tenez au chaud; égouttez la graisse du sautoir et versez le vin blanc, une cuillerée de sauce tomate et le jus, les champignons lavés, sel et poivre, laissez cuire un moment, remettez le poulet et ne laissez plus bouillir, si vous voulez manger un poulet délicat.

Dressage du poulet sauté. — Prenez un plat rond, posez dans le milieu les deux morceaux de carcasse rajustés dans leur état primitif; mettons dessus l'estomac, des deux côtés une patte, un aileron et un morceau du cou, les cuisses posées en sautoir les os se croisant,

le filet au-dessus des cuisses, les ailes à côté ; goûtez la sauce, versez dessus et ornez les ailes et les cuisses d'une manchette en papier frisé.

Grives à la paysanne. — La grive pas plus que la bécasse ne doit être vidée, on enlève seulement le gésier ainsi que l'artère carotide et le filet du jabot, elle doit être mangée fraîche, ainsi du reste que presque tout le gibier, contrairement à ce que prétendent certaines personnes. Pour enlever la noisette ou gésier, on fait une petite incision sous la cuisse, on presse un peu sur le ventre et dès qu'elle apparaît, on l'arrache avec la pointe d'un couteau. On plie la patte gauche de la grive sur elle-même en retournant les doigts sur le fémur, on prend l'autre patte avec la main droite, on enlace le genou de la patte gauche et on retourne la patte que l'on fixe sur le côté droit ; on enveloppe aux trois quarts la grive d'une barde de lard mince et frais, on la fixe soit avec du fil de cuisine ou en la traversant avec une brochette.

Garniture paysanne. — Pour six grives, 125 gr. lard maigre, 12 petits oignons, 24 pommes de terre levées à la cuiller à légume ronde, un demi décilitre vin blanc, autant de jus, un peu de persil haché, six croûtons.

Opération. — Sauter les grives avec un peu de beurre dans une casserole plate en terre du midi, 10 minutes suffisent, retirez-les sur une assiette et dorez six tranches de pain pour servir de canapés aux grives ; ajoutez-les aux grives. Sauter le lard maigre taillé en dés avec les petits oignons et les pommes sur un feu vif pendant 5 minutes, couvrez la casserole, mettez au four et laissez cuire 20 mi-

nutes, sautez à moitié de l'opération pour vous assurer que la cuisson se fait régulière, égouttez la graisse, mouillez avec le vin blanc et le jus, laissez mijoter 5 minutes, goûtez, retirez du feu, débarrassez les grives du lard, posez les six croûtons dans la casserole, les grives dessus, couvrez et envoyez à table.

Croquettes de riz. — Formule. — Riz caroline 100 gr., un demi-litre de lait, sucre semoule 60 gr., 3 jaunes d'œufs, un peu de sel et vanille; confiture de groseilles, un petit pot.

Opération. — Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau soit limpide, laissez-le tremper 2 heures, changez l'eau, couvrez-le largement d'eau fraîche, salez et faites bouillir; égouttez et rafraîchissez, mouillez avec le lait bouillant, laissez cuire sur un feu très doux 25 minutes, ajoutez la vanille et le sucre, laissez mijoter 5 minutes, retirez du feu, liez-le avec les jaunes sans trop l'écraser, versez l'appareil dans un plat légèrement beurré et laissez complètement refroidir. Broyez dans un torchon 500 gr. de mie de pain rassis, passez-la au tamis n° 20 ou dans une passoire, battez les blancs d'œufs dans une assiette creuse, versez le riz sur la table saupoudrée d'un peu de mie de pain; débiter l'appareil en petits morceaux et les rouler sur la table avec la main presque plate en ne laissant un creux qu'au milieu et sans appuyer; les mettre de côté et finir tout le riz; finir les morceaux soit en forme de poire, de pomme ou de croquette ordinaire ronde et pas trop grosse ni trop longue; les tremper dans le blanc d'œuf avec l'aide d'une fourchette, les rouler dans la mie de pain et les ranger à mesure sur une plaque ou sur un couvercle de cas-

serole. Dès que toutes les croquettes sont prêtes, on les met en deux fois dans la friture un peu chaude, on les égoutte sur un linge, on les saupoudre de sucre glace, on pique un petit raisin de Corinthe au milieu des rondes pour imiter l'œil d'une pomme, et un peu d'angélique coupée en forme de queue à celles qui imitent la poire. Chauffez la gelée de groseilles, versez-en un peu sur le plat, dressez les croquettes dessus, et envoyez le restant de gelée à part dans une saucière.

Ce dîner est très compliqué et peut servir pour recevoir des invités ; malgré cela il est faisable dans 2 heures. Pour réussir, on opère de la manière suivante : cuire le riz, laver l'oseille, parer et découper le poulet, lier le riz et le mettre à refroidir, faire la mie de pain, les oignons et les pommes de terre. Passer l'oseille, mouiller, mettre le vermicelle et le laisser de côté ; sauter le poulet ; préparer les grives en même temps ; le poulet mis de côté, on fait marcher les grives et on prépare la friture et la confiture. Envoyez le potage, le poulet, chauffez la friture, les grives parties, les croquettes sont frites et dressées et le dîner est prêt.

N. B. Le riz pour les croquettes peut être cuit dès le matin, on les moule plus facilement ; cette dernière opération au contraire ne doit être faite qu'au dernier moment pour éviter qu'elles durcissent. Ce dîner coûte 15 ou 16 francs.

LEÇON XVII

DÉJEUNER — MENU

Œufs frits sauce tomate. — Côtes de porc frais
sautées à la minute

Nouilles à l'Alsacienne. — Soufflé au riz

Œufs frits sauce tomate. — Opération. — Dans une petite coupe lyonnaise dite poêle à crêpes, mettez 100 grammes d'huile, faites chauffer fortement, plongez une petite croûte de pain et laissez-la frire pour enlever le goût de l'huile, enlevez-la, cassez un œuf frais dans une assiette, versez-le dans l'huile bien chaude, avec une cuiller de bois et non en métal qui collerait à l'œuf et il serait difficile de la détacher sans crever le jaune, retroussiez le blanc qui s'écarte, pour rendre l'œuf plus agréable à l'œil, retournez l'œuf avec soin, 30 secondes suffisent de chaque côté, enlevez-le, posez-le sur un linge à côté du feu, continuez les autres de même. On peut servir ces œufs frits entremêlés d'une tranche de jambon ou de langue écarlate ou simplement dressés en couronne garnie de persil frit.

Sauce tomate. — Formule. — 1 kilo de tomate, 100 grammes de lard, 1 oignon et une carotte moyens, une gousse d'ail, 1 bouquet garni, quelques grains de poivre, 1/2 décilitre de vin blanc, 1 décilitre de jus, une cuillerée de farine, 50 grammes de beurre.

Opération. — Dorez le lard, la carotte et l'oignon taillés en dés, ajoutez la farine, les tomates et le reste, faites cuire au four une heure. Passez au tamis de crin,

faites bouillir en remuant ainsi qu'une crème, retirez du feu, ajoutez le beurre, envoyez dans une saucière en même temps que les œufs.

Côtes de porc frais sautées à la minute. —

Mettez du saindoux, 20 grammes environ, dans un sautoir, sur le feu ; posez les côtes à plat dans le sautoir chaud et laissez cuire sept ou huit minutes, retournez-les, laissez-les autant, sortez-les sur un plat, égouttez la graisse, jetez dans le sautoir un verre à Bordeaux de vin blanc sec ; laissez réduire ; hachez ensemble 10 grammes persil, 5 grammes ail frais, si c'est possible ; jetez-les dans le sautoir avec un demi-jus de citron et 40 grammes de beurre, liez vivement, versez sur les côtes et servez.

Nouilles à l'Alsacienne. — Ayez une 1/2 livre de nouilles fraîches, ou sèches à défaut de celles-ci, et plongez-les dans deux litres et demi d'eau bouillante et salée ; laissez reprendre le bouillon, couvrez et laissez-les pocher 30 minutes à côté du feu sans bouillir. Au moment de les servir, égouttez-les ; mettez 60 grammes de beurre dans une poêle, laissez aller au blond noisette, jetez-y les nouilles, sautez-les doucement, saupoudrez de fromage râpé et de grosse chapelure bien dorée, renversez dans le plat et servez.

Soufflé au riz. — **Formule.** — 3 décilitres de lait, 130 grammes de sucre en semoule, 4 jaunes d'œuf, 6 blancs d'œuf, 3 cuillerées à bouche de crème de riz et un quart de bâton de vanille.

Opération. — Battre une minute dans une casserole, un peu épaisse, les jaunes avec 120 grammes de sucre, ajouter d'abord la crème de riz, travailler un moment

puis le lait et la vanille ; faire bouillir sur un feu doux en remuant constamment et avec soin, retirer du feu et refroidir l'appareil en le remuant cinq ou six minutes. Monter les blancs en neige, les saupoudrer avec le sucre mis de côté ; les battre encore pour les raffermir ; mêler le quart de blancs, dans l'appareil, finalement verser celui-ci dans les blancs et bien amalgamer. Verser dans un moule à charlotte ou une timbale en argent légèrement beurrée, cuire au four un peu chaud 12 minutes, saupoudrer de sucre glace et envoyer de suite.

Ce déjeuner peut être fait rapidement si on se sert de nouilles du commerce, c'est-à-dire dans 1 heure et demie, 2 heures si on les fait soi-même, on prépare la sauce tomate, les fines herbes et le soufflé, du temps que les côtes cuisent on frit les œufs, les nouilles liées d'avance sont mises à la bouche du four et on attaque le soufflé qui cuit pendant que l'on mange les nouilles. Il coûte de sept à huit francs.

LEÇON XVIII

DINER MAIGRE — MENU

Garbure à la tomate ou riz à la portugaise

Œufs mollets à l'oseille

Saumon froid à la mayonnaise. — Epinards à la crème
Tôt-fait

Garbure à la tomate. — Formule. — 4 tomates et un oignon moyen, une gousse d'ail, 60 grammes de riz, 20 grammes de sel, 100 grammes de beurre, 2 litres d'eau.

Opération. — Tremper les tomates l'une après l'autre quelques secondes dans l'eau bouillante et enlever la peau, les couper par le travers et jeter les semences, les

concasser grossièrement et les mettre sur une assiette. Lavez le riz à plusieurs eaux et laissez-le tremper, hachez l'oignon assez fin, laissez la gousse d'ail entière. Mettez le beurre dans une casserole émaillée un peu grande, faites blondir l'oignon en le remuant, ajouter la tomate et la fondre, l'ail, le sel, l'eau et le riz, laisser cuire 30 ou 40 minutes à feu doux. Si on aime mieux le pain on fait griller des tranches minces, on les met dans la soupière ; saupoudrer de poivre et verser le potage dessus.

Œufs mollets à l'oseille. — **Formule.** — 6 œufs, 300 grammes d'oseille, 120 grammes de beurre, 15 grammes de sel et un peu de sucre.

Opération. — Faire bouillir un litre d'eau un peu salée, plonger les œufs avec soin pour ne pas les fêler, laisser reprendre le bouillon, retirer du feu et laisser 5 minutes exactement. Rafraichir les œufs en laissant tomber l'eau doucement pour ne pas les briser ; en prendre un dans la main gauche mi-ouverte, avec la lame d'un couteau un peu large, frapper légèrement et à plat sur l'œuf en le tournant lentement pour briser la coquille, enlevez celle-ci, remettez l'œuf dans l'eau et mondez les autres. Tenez la casserole au chaud, surtout ne faites plus bouillir. Lavez l'oseille, enlevez les queues aux feuilles, ciselez-la très fin, relavez et égouttez. Mettez le beurre dans une sauteuse, ajoutez l'oseille, le sel, le sucre, un peu de poivre, remuez avec une cuiller de bois 10 minutes, versez-la sur un plat rond, dressez les œufs en couronne dessus, arrosez de beurre fondu et servez.

Saumon froid sauce mayonnaise. — Prenez une darne de saumon pesant un kilo environ, mettez-la

dans une casserole de forme haute appelée Russe, couvrez largement d'eau, ajoutez 30 grammes de sel, persil en branche, une feuille de laurier et un peu de thym, un verre à madère de vinaigre, couvrez, faites bouillir lentement 3 minutes, tenez sur l'angle du fourneau et sans bouillir dix minutes ; si vous devez servir chaud, laissez-la ainsi jusqu'au moment du service ; pour servir froid on la mettra au frais.

Service. — Posez une serviette dans un plat long, entourez-la de branches de persil frisé bien vert, lavé et trié ; versez l'eau du saumon, enlevez la darne avec soin pour ne pas l'endommager, posez-la sur la table et sur la chair, piquez avec l'aiguille à brider le milieu de l'arête, secouez un peu de droite à gauche pour l'ébranler et enlevez-la verticalement, passez la pointe du couteau entre la chair et la peau pour fendre celle-ci, enlevez-la complètement, posez la darne sur la serviette et envoyez-la en même temps que la sauce mayonnaise suivante.

Sauce mayonnaise. — Si une sauce a mérité la malédiction générale, c'est bien la mayonnaise ! Eh ! pourtant, combien il est facile de la faire sans erreur possible. Jusqu'en 1874 j'ai fait comme bien d'autres la mayonnaise sans me rendre compte de l'opération que je faisais, aussi je réussissais par hasard, tandis que la réussite doit être constante, pour cela il suffit de se tenir dans un endroit un peu tiède au lieu de se mettre au frais, d'employer de l'huile dégourdie et non froide et dans un saladier ou un bol légèrement chauffé. Ce système est si précis que tous les cuisiniers qui ont voyagé dans les pays chauds ont remarqué depuis, qu'ils tournaient la mayonnaise seulement lorsqu'il faisait froid.

Formule. — 250 grammes d'huile d'olives, 2 jaunes d'œufs frais, une cuillerée à café de moutarde, une pincée de sel, vinaigre en quantité suffisante.

Opération. — Travaillez les jaunes et la moutarde dans le saladier avec le petit fouet à sauces, versez l'huile de la main gauche en un filet continu pendant que la droite tourne dans n'importe quel sens ou dans les deux, cela n'a aucune influence sur la sauce, la moitié de l'huile étant incorporé on la sale et on ajoute une cuillerée à café de vinaigre, on continue de monter l'huile et on finit par autant de vinaigre. Versez dans une saucière et si la sauce ne doit pas être mangée de suite, conservez-la dans un endroit plutôt chaud que froid.

Épinards à la crème. — **Formule.** — 600 grammes d'épinards, 1 décilitre de crème douce, 150 grammes de beurre, 5 grammes de sucre, 1 soupçon de muscade, un peu de sel.

Opération. — Triez les épinards avec soin, lavez-les à plusieurs eaux abondantes, faites bouillir dans la bassine à confitures 4 litres d'eau sur un feu vif avec 30 grammes de sel, plongez les épinards bien égouttés, quand ils bouent écumez-les ainsi qu'un pot au feu, laissez cuire 10 minutes, égouttez sur un tamis en crin, celui en fil de fer les brunirait, laissez-les refroidir et pressez-les fortement par petites poignées pour extraire l'eau complètement, hachez les fin, mettez-les dans une sauteuse avec le sel, le sucre et la muscade, chauffez-les fortement en les remuant avec la cuiller de bois, ajoutez peu à peu la crème; puis en dehors du feu le beurre en petite quantité à la fois et en tournant toujours les épinards, vous les ob-

tiendrez ainsi verts, brillants et légers, ils seront onctueux et suaves. On peut faire une bordure avec des petits croûtons frits au beurre ou des biscuits à la cuiller.

Tôt-fait. — Formule. — 4 œufs entiers, 125 grammes de sucre en semoule, 100 grammes de beurre, 100 grammes de crème de riz, 1 verre à madère de rhum, de l'eau de fleur d'oranger ou du kirsch.

Opération. — Commencez de travailler le sucre avec 3 jaunes, ajoutez un œuf entier et travaillez 5 minutes, ajoutez le parfum et travaillez encore autant, mélangez la crème de riz, montez les blancs bien ferme pendant que le beurre fond, mélangez les blancs à l'appareil ainsi que le beurre fondu; versez dans un moule à charlotte beurré, faites cuire au four 18 minutes, servez de suite.

Ce dîner substantiel est irréprochable, en ajoutant un poisson frit comme rôti et une salade, c'est presque un dîner de cérémonie. 2 heures suffisent pour le faire. On prépare les légumes, on blanchit et hache les épinards, on cuit le saumon et on fait la mayonnaise, le potage est mis en marche ainsi que les œufs et l'oseille, le tôt-fait est préparé et pendant qu'on sert le dîner, on le fait cuire. C'est tout. Au cas où on ne voudrait pas servir de l'oseille et des épinards, on sert les œufs avec une sauce béchamel.

Ce dîner peut coûter de 15 à 20 francs suivant l'épaisseur du saumon ou la cherté.

LEÇON XIX

DÉJEUNER — MENU

Foie de veau sauté au beurre. — Civet. — Choux-fleurs au gratin. — Tarte aux cerises

Foie de veau sauté. — Ayez une tranche de foie de veau large et mince par personne, mettez dans une coupe une cuillerée de graisse ou d'huile, faites chauffer, que le feu ne soit pas trop vif, posez les tranches de foie bien à plat et pas trop serrées, une minute de chaque côté doit suffire pour les dorer, l'intérieur doit être blanc, dressez sur un plat en couronne, égouttez la graisse, passez dans la poêle deux cuillerées de vinaigre et autant de vin blanc, laissez réduire de moitié, versez sur le foie et mettez au milieu de la couronne 50 grammes de beurre manié avec persil, estragon, sel, poivre et citron. Servez avec des assiettes chaudes.

Civet à la française. — **Formule.** — Demi lièvre coupé en long, 125 grammes de lard maigre, 12 petits oignons, 125 grammes champignons, 1 bouquet garni, une gousse d'ail, sel, poivre, 1 morceau de sucre, 1/2 décilitre cognac, 1/2 litre vin rouge, 1/2 litre de bouillon, 30 grammes de farine.

Opération. — Coupez le lièvre en morceaux de 100 grammes environ, parez le lard de la couche supérieure et de la couenne, le couper en gros dés, le faire revenir dans un sautoir un peu large avec les oignons, enlevez les deux avec une écumoire sur une assiette et jetez le lièvre dans le sautoir, le remuer trois fois à 5 minutes d'intervalle, renversez la graisse, versez le cognac et l'al-

lumez, saupoudrez avec la farine, mouillez avec le bouillon et le vin, ajoutez le bouquet, l'ail, le condiment et laissez cuire doucement, glacez les petits oignons au four et les ajoutez ainsi que les champignons et laissez cuire une demi heure, si le lièvre est tendre, une heure s'il est dur, soit en tout deux heures. Dégraissez la sauce, enlevez le bouquet, dressez en pyramide, les oignons et les champignons autour, envoyez en même temps des assiettes chaudes.

Choux-fleurs au gratin. — Triez et épluchez 1 ou 2 choux-fleurs suivant leur taille, on doit détacher chaque bouquet et enlever la peau de la queue, les couvrir d'eau fraîche légèrement salée, faire cuire quinze minutes, égouttez-les dans une passoire pendant que vous préparez la sauce suivante.

Sauce à gratin pour choux-fleurs, macaronis, etc. — **Formule.** — 100 grammes de beurre, 30 grammes de farine, 100 grammes fromage de gruyère et 50 grammes de parmesan râpés, 2 décilitres de lait 1 jaune d'œuf, sel, poivre, muscade.

Opération. — Fondre 30 grammes de beurre, y mélanger la farine et l'assaisonnement, mouillez avec le lait, bouillant, donnez un coup de fouet, ajoutez le beurre, tout le parmesan, et trois quarts de gruyère, beurrez légèrement le plat à gratin, mettez une couche de sauce, dressez le chou-fleur en sorte qu'il paraisse entier, le recouvrir avec la sauce restante, saupoudrez de fromage et faites gratiner au four.

Tarte aux cerises. — **Formule de la pâte.** — 250 gr. de farine, 100 gr. de beurre, 5 gr. de sel, 20 gr. de sucre, un œuf entier.

Cerises de Montmorency ou Anglaises : 1 kilo; 200 gr. de sucre en poudre.

Opération. — Etendre la farine en fontaine sur la table (en couronne), mettez dans le milieu, le sel, le sucre, le beurre et l'œuf, travaillez le tout et mélangez la farine; fraisez la pâte en la brisant et la repoussant avec la pomme de la main, deux fois, réunissez-la en boule parfaite, couvrez d'un linge et dénoyautez les cerises, beurrez un cercle à tarte de 20 centimètres de diamètre, étalez la pâte au rouleau, soulevez la pâte et habillez le cercle, que les angles soient bien moulés, posez le tout sur un plafond à pâtisserie, sucrez l'intérieur légèrement, étalez les cerises et saupoudrez avec ce qui reste de sucre, mettez au four pas trop chaud, laissez cuire environ trois quarts d'heure, servir froid.

Pour faire ce déjeuner, il faut 3 heures, on prépare tout de suite le civet, on fait la tarte et on la cuit pendant que le civet marche, on prépare le chou-fleur prêt à gratiner, le foie de veau est sauté à la dernière minute. Il coûte environ 12 francs.

LEÇON XX

DINER — MENU

Soupe à l'ail au gratin. — Turbot au beurre fondu
Poularde en fricassée. — Charlotte à la Chantilly

Soupe à l'ail. — **Formule.** — 2 litres d'eau, 4 gousses d'ail petites ou 2 belles, 80 gr. de beurre, 15 gr. de sel, un peu de poivre, une belle tomate, pain grillé, une feuille de sauge.

Opération. — Préparez dans une casserole l'eau, tous les condiments et la tomate mondée, épépinée et concassée, faire bouillir un quart d'heure; taillez le pain et le faites griller au four, vous le mettez dans la soupière avec le beurre, versez le potage dessus en le passant au chinois, mettez au four, gratiner un quart d'heure. Ce potage est presque un médicament par les éléments qu'il renferme, aussi conseillons-nous aux mamans d'en servir de temps en temps à la petite famille. On peut le rendre plus nourrissant en cassant quelques œufs frais sur le pain, ils cuisent pendant que la soupe gratine.

Turbot au beurre fondu. — Le turbot est un de nos plus jolis, plus délicats et plus nourrissants poissons de mer. Il doit être blanc et légèrement irisé sur le ventre, brun avec des boucles ou des taches sur le dos, épais et ferme. On le cuit généralement entier dans une turbotière, on le dresse sur une planche recouverte d'une serviette et on l'entoure de branches de persil. Pour le découper, on tire une ligne droite de la tête à la queue au milieu du ventre, une autre oblique de chaque côté à la naissance des ailes et on lève des petites tranches avec la truelle à poissons. Pour le vider, on ouvre le ventre, on détache les boyaux et on les arrache en même temps que les branchies en tirant à soi un peu fortement. Avec des ciseaux un peu forts, on coupe tout autour les ailes, mais pas trop près du corps, et l'extrémité de la queue; on lave bien le turbot, on frotte le ventre avec du citron, on le met à plat et sur le dos dans la braisière plate appelée turbotière, garnie d'une grille; on sale fortement; on ajoute un peu de lait et beaucoup d'eau, en sorte que le poisson y nage presque; couvrir d'une serviette et faire bouillir pas trop

vite. Au premier bouillon, y jeter un litre d'eau froide et retirer du feu. Pour le servir, on l'égoutte en enlevant la grille, on le fait glisser sur une planche couverte d'une serviette ou sur un large plat; on l'entoure de persil en branches, envoyer de suite, avec le beurre fondu à part. Dans un bol ou légumier, on envoie en même temps des petites pommes de terre de Hollande bien tournées au couteau en les pelant, et cuites dans très peu d'eau salée : 20 minutes. Si le turbot est trop gros pour le cuire dans les ustensiles que l'on possède, on scie l'os de l'arête d'un bout à l'autre jusqu'à la tête; on coupe des tranches transversales et après les avoir lavées et bien rafraîchies, on les cuit de la même manière que le turbot, puis on les dresse en long en tenant les tranches debout, et le blanc du ventre au-dessus. Après le saumon, c'est le poisson le plus fin et le plus délicat; avec la desserte, on peut faire un plat de turbot au gratin en employant le même procédé que pour les œufs pochés au gratin, que l'on remplace par les morceaux de turbot débarrassés de leurs arêtes et peau. On peut faire une bordure de purée de pommes de terre, liée avec 2 jaunes d'œufs, un peu de beurre et très peu de lait pour la tenir un peu ferme. On fait de petits bâtonnets de 2 centimètres de long et on les pose en couronne en les chevauchant presque complètement, on met un peu de sauce dans le fond, les morceaux de turbot, de la sauce, du fromage râpé et on gratine au four. On peut également en faire des croquettes.

Poularde en fricassée. — Prenez une poularde d'un an environ; plus vieille, elle n'est bonne que pour galantine ou pot-au-feu. Après l'avoir plumée, épiottée et flambée, enlevez les membres que vous coupez en deux ou

trois morceaux suivant qu'elle est plus ou moins grosse. Mettez tout de suite les morceaux dans l'eau fraîche; débarrassez l'intérieur, nettoyez le gésier et le foie, découpez la carcasse et le cou, ajoutez le tout aux autres morceaux, lavez à plusieurs eaux, égouttez ou mettez dans une casserole de forme haute, appelée russe, couvrez bien d'eau fraîche, acidulez avec quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre blanc, 20 à 25 grammes de sel gris; faites bouillir et écumez; ajoutez un bouquet garni, 12 ou 18 petits oignons blancs; épluchez 120 grammes de champignons de Paris, coupez les gros, laissez les petits entiers. Laissez cuire trois quarts d'heure ou une heure suivant la tendreté de la poularde; délayez 2 cuillerées de farine avec 30 grammes de beurre, ajoutez un demi litre du bouillon de la poularde, 3 jaunes d'œufs délayés dans un bol avec 50 grammes de beurre, quelques gouttes de citron et une cuiller de jus, versez dans la sauce, faites cuire en remuant ainsi qu'une crème une minute, n'ayez crainte que la sauce tourne. Egouttez la poularde, dressez les morceaux en pyramide en les prenant un à un avec la fourchette, la carcasse d'abord, les ailes en haut, dressez autour les champignons et les oignons, goûtez la sauce, relevez si vous voulez d'un peu de poivre, de muscade, arrosez la poularde et envoyez le restant de sauce dans une saucière.

Charlotte à la Chantilly.— **Formule.**— Un quart de litre de crème de lait fraîche, 150 gr. biscuits à la cuiller, 60 gr. sucre semoule, un peu de vanille en poudre.

Opération. — Faites fondre sans eau sur un petit plafond à pâtisserie et sur un feu doux une cuillerée de

sucré semoule, surtout ne le laissez pas passer au noir, il deviendrait amer; vous avez égalisé les deux côtés de quatre biscuits afin qu'ils joignent bien en les accotant ensemble, trempez un côté du n° 2 et collez-le au premier, ainsi pour les deux autres; avec un couvercle de casserole ou un cercle à tarte et un couteau d'office, cernez le tour, vous aurez obtenu le fond de la charlotte. Alignez les autres biscuits sur la table, que le plus joli bout soit surtout bien droit, avec une règle égalisez en rognant l'autre; retournez le fond de la charlotte, trempez le bout coupé dans le sucre et piquez au bord du fond, le côté glacé du biscuit en dehors, trempez le second sur le bout coupé et sur le côté que vous allez appuyer sur le biscuit déjà fiché, allez ainsi de suite jusqu'à la réunion à l'autre côté du biscuit premier fiché et trempez le dernier des deux côtés; veillez à ce que la charlotte que vous venez ainsi de confectionner soit ronde et bien collée; si vous avez des doutes, attachez-la par le milieu avec une faveur bleue ou rose, ou aux trois couleurs et faites un joli nœud. Posez-la sur un papier dentelé, celui-ci sur une assiette montée ou de dessert et passez à la crème.

Crème Chantilly. — Pour avoir un quart de litre de bonne crème à monter, il faut laisser reposer 4 litres de bon lait pendant 36 ou 48 heures, dans un endroit pas trop frais et aéré. La terrine ne doit être remuée sous aucun prétexte. Pour l'avoir épaisse, on la pêche avec une écumoire sans remuer le lait. Versez-la à mesure dans un saladier bien froid et tenez-vous au frais; la crème doit également être très froide, sans cela, ne vous obstinez pas : vous ferez du beurre ou la crème ne montera pas.

Mettez dans la crème une cuillerée de sucre semoule, agitez avec un fouet, du même côté, le plus possible; elle montera comme les blancs d'œufs, mais toutefois pas aussi vite. Quand elle est ferme, ajoutez le sucre restant, la vanille pilée et versez dans la charlotte; envoyez tel que. C'est délicat, joli et pas cher. De plus c'est faisable toute l'année.

Ce diner est tout intime et de famille; on pourrait le transformer en grand diner en faisant un potage gras et ajoutant un filet piqué rôti, soit un plat de gibier en salmis, ou un plat de gibier rôti, comme râble de lièvre, cuissot de chevreuil ou perdreaux, etc. Pour le faire tel qu'il est décrit, il faut deux heures; on habille le poisson, on le met à dégorger dans l'eau fraîche, la poularde nettoyée est coupée et mise à l'eau fraîche pour dégorger; la soupe est toute prête à mettre au feu, les pommes également, la charlotte est montée et envoyée sur table. Une heure avant de servir, la poularde est mise au feu, le turbot à cuire; celui-ci retiré, on cuit les pommes et fond le beurre, c'est fini. Avec un petit turbotin, ce diner coûte 10 ou 11 fr., avec un gros, il est un peu plus cher.

LEÇON XXI

DINER POUR DIX PERSONNES — MENU

Potage velours. — Fricandeau à l'oseille
Faisan rôti. — Salade de saison. — Flageolets sautés
au beurre
Tarte aux abricots. — Café. — Liqueurs

Potage velours. — C'est un potage gras très facile à faire et pourtant exquis. Faites le pot-au-feu comme nous l'avons décrit à notre première leçon, en y ajoutant

plus de carottes et moins de navets. Passez le bouillon sans graisse et, pour deux litres et demi de bouillon que vous faites bouillir, jetez-y 6 cuillerées de tapioca ou de sagou, laissez pocher à côté du feu et passez à travers un tamis de crin les carottes du pot-au-feu. Le tapioca ou le sagou étant cuit, écumez et versez-y la purée de carottes, un soupçon de sucre en poudre et un bon morceau de beurre. Vannez-le un peu et servez.

Fricandeau à l'oseille. — Le fricandeau doit toujours être pris dans la noix de veau, coupé dans toute sa longueur et de l'épaisseur de 3 centimètres environ. On l'aplatit un peu avec l'abatte trempée dans l'eau fraîche; puis on taille du lard à piquer, comme nous l'avons préparé pour confectionner le filet piqué; on le rentre dans le veau dans le sens du fil de la viande, et non en travers comme pour les autres viandes piquées; on fonce un sautoir avec les parures du lard, de préférence des couennes qui donnent au jus plus d'onctuosité, 2 oignons et 2 carottes émincés, 1 petit bouquet garni, on pose les deux tranches de fricandeau, le lard en bas, on couvre d'un rond de papier d'office un peu huilé et on met la casserole sur un feu doux pour faire suer; dès que l'on sent une petite odeur de roussi, on mouille avec un décilitre de vin blanc; laissez réduire presque à sec, retournez le fricandeau, mouillez avec de l'eau ou du bouillon jusqu'à hauteur de la viande, salez, recouvrez du papier et du couvercle et poussez au four, arrosez de temps en temps. Dans une heure, enlevez le papier et le couvercle, laissez dorer la surface et enlevez du four, tenez-le au chaud. Le fricandeau doit être taillé en tranches minces et de biais, sinon il est sec et sans goût.

Oseille pour garniture. — 600 gr. d'oseille triée et lavée, cuite nature dans une casserole pendant 7 ou 8 minutes, versez-la sur un tamis de crin et laissez égoutter, jetez l'eau, passez-la à l'aide du champignon de bois *ad hoc*; remettez-la dans une casserole plus petite avec 20 gr. de sel gris, un peu de muscade râpée, un soupçon de sucre, et un peu de bon dégraissis de bouillon ou de rôti; couvrez et poussez au four une heure, délayez 20 gr. de farine avec un peu de bouillon froid; et aussitôt l'oseille sortie du four, amalgamez cette bavaroise en remuant vivement avec un fouet; battez deux œufs entiers avec un soupçon de lait ou de bouillon; incorporez dans l'oseille de même, et ne laissez plus bouillir. Au moment de servir, renversez-la sur le plat, posez le fricandeau au-dessus; passez le jus, dégraissez-le, arrosez le tout et servez. On peut servir le fricandeau avec le jus seulement et l'oseille à part, de même que l'on peut le servir avec des épinards, une purée de pommes, des petits pois, une jardinière, etc.

Dans un dîner officiel, il est préférable de servir les légumes séparés tels que l'oseille, les épinards, une purée quelconque.

Faisan rôti. — On peut trouver étrange de rencontrer dans un traité élémentaire la confection d'un plat aussi recherché et aussi coûteux. Nous tenons à prouver que la cuisine est très facile à faire si la méthode éclaire le praticien, et qu'il n'est pas plus difficile de faire des plats recherchés que les plus simples. En effet, où consiste la difficulté? C'est dans la peur de manquer: en suivant nos préceptes, on la bannit, et on arrive du premier coup, tout étonné de la réussite. Nous en avons fait l'expérience en faisant opérer à l'école de cuisine des jeunes filles n'ayant jamais abordé le fourneau.

Le faisan demande à être attendri et non décomposé, il est malsain dès qu'il est humide. Huit jours en hiver et même trois ou quatre si le temps est pluvieux suffisent. L'erreur de croire que le gibier faisandé est meilleur n'est pas discutable parce qu'il devient antihygiénique et par conséquent malsain. La bécasse et le faisan supportent un peu plus le faisandage, mais tous les gibiers gagnent à être mangés frais.

Faisan dressé en plume. — Coupez les ailes à la dernière phalange intérieure, la queue avec un peu du croupion pour tenir les plumes réunies, relevez la peau du cou après l'avoir incisée à la naissance et coupez le cou à 1 centimètre de la tête après l'avoir mis à nu, vous aurez ainsi la parure complète. Faites quatre petites attelles en bois léger de 6 à 8 centimètres de long et un demi de diamètre; taillez les extrémités en pointe, plantez un bout dans l'aileron entre les deux os et la peau, poussez et l'aile s'ouvrira. Piquez la tête sur une troisième, enfin la queue sur la plus courte et ouvrez-la en éventail. Recouvrez une plaque de papier, étalez la parure dessus, faites-la sécher dans un endroit sec à l'abri de la poussière. Achevez de plumer le faisan, flambez-le légèrement, enlevez la poche et le gésier, laissez le reste à l'intérieur, piquez au milieu des reins l'aiguille à brider garnie d'un mètre de ficelle de cuisine, faites-la sortir en dessous et en dehors de la cuisse droite, partie appelée pilon, repiquez-la sur le gras de la cuisse et faites-la ressortir dans l'autre pilon sous l'os, repiquez une troisième fois dans le gras de la cuisse et ressortez au point de départ, tirez fortement sur les deux bouts en appuyant le ventre du faisan sur la table, faites un double nœud, retirez l'aiguille et laissez le fil. Salez

l'intérieur du faisan, enveloppez entièrement l'estomac d'une barde de lard mince, fixez-la avec le fil et le voilà prêt à rôtir soit à la broche soit au four.

La tartine. — Généralement on met une large tranche de pain sous le faisan pour recueillir l'intérieur, il faut la beurrer largement sur une face avant de la poser dans la lèchefrite. Si le faisan est rôti à la broche, on peut la mettre de suite, il est préférable d'attendre que le faisan soit à moitié cuit si on le fait cuire au four. Vingt ou vingt-cinq minutes suffisent pour cuire un faisan, s'il est gros trente-cinq, et s'il a des ergots, signe de vieillesse, il est préférable d'en faire un salmis ou bien une galantine. Posez la tartine au milieu du plat, enlevez la barde de lard entière si c'est possible, coupez la ficelle, enlevez-la et posez le dos du faisan sur la tartine, piquez les ailes à côté des ailerons en les changeant de côté, celle de droite à gauche et *vice versa*; fixez la queue dans le trou du ventre en sorte qu'elle soit relevée, la tête est plantée droite sur le devant et la plume bien étalée; mettez un peu de verdure ou un grain de raisin dans le bec, entourez le faisan de cresson, piquez dans celui-ci quelques fleurs de capucines, apportez vous-même à table pour jouir des exclamations et recevoir les compliments des convives.

Salade. — La salade est servie en même temps que le faisan.

Haricots flageolets sautés au beurre. — Ayez pour 10 personnes 2 litres de flageolets; faites-les cuire

dans 3 litres d'eau bouillante contenant un bouquet de persil et 30 grammes de sel gris.

40 ou 50 minutes de cuisson suffisent; puis on se rend compte de leur cuisson s'ils s'écrasent en les pressant entre le pouce et l'index; égouttez-les, et gardez cette eau pour faire une soupe à l'oignon, ou à l'ail, ou à l'oseille. Mettez au feu les flageolets dans un sautoir et chauffez-les bien; assaisonnez d'un peu de sel, poivre et un soupçon de sucre en poudre, autant que de sel, pas plus; mêlez-y 160 grammes de beurre fin, divisé par petits morceaux; liez en tournant la casserole avec les deux mains, saupoudrez de persil haché et envoyez dans un légumier. Les haricots blancs nouveaux se cuisent de même, mais un peu plus longtemps.

Tarte aux abricots. — Formule. — 250 gr. de farine, 120 gr. de beurre, 20 gr. de sucre, 3 jaunes, une cuillerée de lait, un peu de sel, ceci pour la pâte.

Garniture. — De 7 à 800 gr. abricots, 120 gr. de sucre en poudre, un verre à madère de rhum ou de kirsch.

Opération. — Divisez les abricots en deux, réunissez-les dans un saladier, saupoudrez de sucre et arrosez avec le rhum ou le kirsch, couvrez et laissez mariner.

Mettez la farine en tas sur la table, avec la main faites un trou au milieu, assez grand, cela s'appelle faire *une fontaine*; dans le milieu vous mettez le sucre, le beurre et le reste, travaillez pour bien amalgamer avant d'ajouter la farine, puis mélangez celle-ci. Mettez la pâte au frais pour la raffermir, garnissez le cercle ainsi que pour la tarte aux cerises; dressez les abricots en couronne en les chevauchant ainsi que les écailles d'un poisson, l'intérieur de

l'abricot en haut, arrosez avec le jus des abricots, faites cuire au four pas trop chaud de 30 à 40 minutes, saupoudrez de sucre avant de servir. Si par cas le four est trop chaud dans le bas, on met une double plaque; au contraire, si la chaleur vient trop forte dessus, on la couvre d'un papier. Pour se rendre compte si la tarte est cuite on enlève le cercle et on voit si la pâte a pris couleur; pour le bas on la fait glisser.

On peut faire de même cette tarte aux reines-claudes, quetsch, mirabelles, cerises et raisins.

En ajoutant un poisson à ce diner, il serait aussi irréprochable que complet, et d'un classicisme absolu. Ce beau diner peut revenir de 20 à 25 fr. environ.

Pour le faire, il ne faut pas plus de quatre heures, le temps qu'il faut pour cuire le pot-au-feu et le tapioca. En attendant, tous les autres préparatifs se font sans encombre et sans fatigue. On met de suite le pot-au-feu et en attendant de l'écumer on prépare les légumes; ensuite on confectionne la tarte; on prépare le faisan tout prêt à cuire; on pique le fricandeau, on le met au feu; on passe à l'oseille, aux flageolets et tout étant prêt, on fait le tapioca; on passe les carottes, on met le faisan au feu, on envoie le potage et la tarte, le fricandeau si on n'a pas de poisson; les flageolets se font sauter en même temps, et si le faisan n'était pas prêt, on les servirait; puis le faisan parti, on passe au café. (Voir page 213).

LEÇON XXII

DES SAUCES

N° 1. **Sauce brune.** — Faites bouillir demi-litre de bon jus dégraissé, délayez une cuillerée à bouche de farine, soit 30 grammes, avec un verre à madère de vin rouge ou blanc dont vous voulez parfumer la sauce, dans un bol, ajoutez une cuillerée de jus chaud et versez cette liaison d'une main dans le jus bouillant tandis que l'autre tourne avec un petit fouet. Pour les diabètes on lie les sauces avec un peu de tapioca cuit dans l'eau, du lait ou du bouillon et passé au tamis fin.

N° 2. **Sauce piquante.** — Réduire dans une petite casserole demi-décilitre de vinaigre avec une échalote hachée fin et une pointe de poivre de Cayenne, ajoutez 80 grammes cornichons, 20 grammes de câpres et un peu de persil, le tout haché très fin, mouillez avec la sauce qui précède.

N° 3. **Sauce à la ravigote chaude.** — Ajoutez à celle qui précède : un peu de beurre d'anchois, de l'estragon et de la civette hachés.

N° 4. **Sauce Robert.** — Ciselez très fin un oignon moyen, dorez-le dans une casserole avec très peu de beurre, mouillez avec la sauce n° 1 et ajoutez une cuillerée à bouche de moutarde aux fines herbes.

N° 5. **Sauce à l'estragon.** — Concassez douze ou quinze feuilles d'estragon, versez dessus dans une tasse

un peu d'eau presque bouillante, laissez pocher une minute, égouttez et ajoutez à la sauce n° 1.

N° 6. **Sauce blanche.** — Fondez 30 grammes de beurre, ajoutez 30 grammes de farine, remuez sans laisser roussir, mouillez avec demi-litre de bouillon bouillant, sans couleur, de poissons ou de légumes, suivant la destination de la sauce.

N° 7. **Sauce poulette.** — Ajoutez à la sauce n° 6, deux jaunes d'œufs délayés avec 50 grammes de beurre, quelques gouttes de citron ; 125 grammes champignons frais cuits ainsi :

Dans une petite casserole émaillée, mettez trois cuillerées d'eau, autant de vin blanc, un filet de citron et 30 grammes de beurre, faites bouillir, ajoutez les champignons lavés et pelés, couvrez deux minutes et ils sont cuits.

N° 8. **Sauce Béarnaise.** — Dans une petite casserole en cuivre un peu épaisse, mettez : un verre à madère de vinaigre, autant de vin blanc, 12 grains poivre concassés, un peu de sel, un peu d'estragon, laissez réduire aux $\frac{3}{4}$, retirez du feu, ajoutez trois jaunes d'œufs crus et tournez avec le fouet d'une main tandis que vous versez petit à petit 150 grammes de beurre fondu, chaud, puis 15 grammes d'échalotes hachées. Étendez une mousseline ou étamine de laine sur une saucière chaude, versez la sauce dessus et tordez fortement l'étamine à deux personnes en sens contraire. Il suffit d'ajouter un peu d'estragon préparé ainsi que pour la sauce n° 5.

N° 9. **Sauce riche.** — Ecrasez dans un mortier trois écrevisses, 30 grammes de crevettes grises, ajoutez

50 grammes de beurre et pilez encore, passez au tamis de crin, ajoutez à la sauce hollandaise page 152.

N° 10. **Sauce verte.** — Pilez six feuilles d'épinards, six feuilles d'oseille, six branches de cresson, quelques feuilles de pimprenelle, d'estragon, cerfeuil, persil; pressez fortement dans un linge résistant. Laissez reposer ce jus trois ou quatre heures, décantez l'eau qui surnage et vous ajouterez la couleur verte qui reste dans une sauce mayonnaise ou hollandaise suivant que vous servirez chaud ou froid.

N° 11. **Sauce mayonnaise.** — Voir page 172.

N° 12. **Sauce tartare.** — Ajoutez à la sauce mayonnaise: deux anchois pilés, 20 grammes câpres, autant de cornichons, une cuillerée de fines herbes hachées et une pointe de poivre de Cayenne.

LEÇON XXIII

FEUILLETAGE

Formule. — 500 grammes de farine de gruau, 500 grammes de beurre frais, 3 décilitres d'eau fraîche et filtrée, 6 grammes de sel, un petit verre de rhum ou de cognac.

Opération. — Disposons la farine en fontaine sur une table en marbre de préférence, dans le milieu nous mettons le sel, le rhum et gros comme un petit œuf de beurre que nous prenons sur les 500 grammes.

Travaillons un peu ceci dans le milieu de la farine. Ajoutons un peu d'eau, puis avec soin celle qui reste, et faisons-la boire par la farine petit à petit, en ayant soin

que l'eau ne déborde pas, ce qui ferait perdre l'assaisonnement. Cette opération demande une certaine célérité qu'il est bon de s'appliquer à acquérir ; la farine incorporée, on fraise la pâte avec la pomme de la main droite, en la poussant en avant sur la table et par petite quantité, ce qui a pour but de bien mélanger et raffiner la pâte. On la ramasse en une boule bien unie, à l'aide des deux mains et en ayant soin de saupoudrer légèrement la table de farine, on lui donne deux ou trois coups de couteau dessus en l'entaillant fortement, ce qui relâche la pâte et on la laisse reposer à l'abri de l'air pendant un quart d'heure.

Si le beurre est ferme, il est bon de le travailler un peu sur le coin du marbre ou de la table, que l'on a un peu mouillée ainsi que les mains. S'il est mou, on l'essuie entre deux linges saupoudrés de farine. Etendons la pâte, maintenant posons au milieu le beurre, retroussons les quatre côtés de la pâte de telle sorte que le beurre se trouve emprisonné bien au milieu ; saupoudrons la table de farine, et avec le rouleau allongeons notre pâte avec soin ; il ne faut pas appuyer trop fort, ce qui ferait ressortir le beurre et le feuilletage ne monterait pas aussi bien ; replions les deux bouts de la pâte dans le milieu et l'un sur l'autre, ce qui fait trois plis superposés ; saupoudrons d'un peu de farine et donnons dans le sens opposé, la même façon à la pâte, puis laissons-la reposer un quart d'heure au frais et recouverte d'un linge. Cela se nomme avoir *deux tours*. Il faut donner *six tours* pour que le feuilletage soit complet. Entre chaque deux tours, il est bon de laisser reposer la pâte un quart d'heure. Il est donc nécessaire, pour faire une bonne pâte feuilletée, de disposer d'une heure.

Dans les cas pressés, on peut aller plus vite, mais il faut une pratique que seuls les gens de la profession obtiennent; comme on peut, tout en faisant le feuilletage, procéder à d'autres opérations telles que les crèmes à faire si l'on fait une tarte et des petits gâteaux, une frangipane, une confiture ou marmelade; préparer le four, les plaques, le sucre en poudre, la dorure, tout ce qui est nécessaire, afin qu'au dernier moment on ne soit pas retardé. Il est indispensable de tenir le *bâton* de feuilletage dans un endroit frais, surtout pendant les chaleurs torrides de juillet et août. Si l'on peut disposer d'un peu de glace, il faut la piler et en mettre sur deux plaques une légère couche; on pose le feuilletage sur un linge et puis sur une troisième plaque, celle-ci sur la glace et l'autre plaque contenant la glace au-dessus, dix minutes suffisent pour le raffermir. On donne les deux tours le plus vivement possible et on le remet au frais.

Notre feuilletage a six tours, il faut le débiter, c'est à-dire faire nos gâteaux. Ici, votre imagination, Mesdames, peut se donner libre cours, aucune autre pâte ne se prête comme le feuilletage aux divers usages d'un diner, aux mille variétés de forme que le goût et l'adresse savent imposer. Le feuilletage est pour le pâtissier adroit, ce que le pain de mie est pour le cuisinier, un fonds, inépuisable de ressources, de services, de surprises agréables à faire aux invités. Avec un rien de cette pâte, on improvise quelque chose et vous sauvez une situation pénible, tout en remportant un succès. Je dois vous dire aussi, mesdames, que le feuilletage bien fait peut se garder un jour ou deux, bien enveloppé et tenu dans un endroit frais. Il vaut mieux le faire chaque fois, mais si on en fait une plus grande

quantité que l'on ne peut employer, le lendemain on en fait de très bons petits gâteaux, des galettes, etc., etc.

Vol-au-vent. — Formule. — Pour faire un vol-au-vent pour six personnes, je coupe la moitié du bâton (puisque c'est son nom il faut bien s'en servir), je l'allonge en *abaisse* ayant deux centimètres d'épaisseur, je mouille peu un plateau en tôle forte et y pose l'*abaisse*. Avec un cercle à tarte ayant environ quinze centimètres de diamètre, je coupe un fond qui sera le vol-au-vent. Maintenant il va suffire de le dorer avec un peu d'œuf battu; il faut observer de ne pas faire couler de l'œuf sur les bords, ceci aurait pour résultat de coller la pâte et le vol-au-vent monterait tout de travers. Maintenant faisons le couvercle. Avec la pointe du couteau d'office, je fais dans le milieu et à trois centimètres du bord une incision d'un demi-centimètre de profondeur, je fais sur ce couvercle quelque petit dessin pour flatter l'œil, des losanges, des raies parallèles ou cassées, je pique à plusieurs endroits la pâte avec la pointe du couteau, ce qui empêchera la pâte de se boursoffler et je mets le vol-au-vent au four assez chaud. Dans 15 ou 20 minutes nous nous assurerons qu'il n'est pas coloré, dans ce cas nous mettrions un papier un peu fort au-dessus, ce qui arrêterait la coloration. Quand il est presque cuit, ce qu'il est facile de voir à la couleur dorée de la pâte et à sa résistance au doigt, on cerne le couvercle avec le couteau et après l'avoir enlevé avec soin, on vide, à l'aide d'une fourchette, la pâte lourde et mal cuite qui se trouve à l'intérieur.

Vous voyez que ce n'est pas difficile, il faut s'assurer qu'il n'y a ni trou, ni fente; on fait sécher l'intérieur quelques instants et le voilà prêt à recevoir la garniture.

Galette en serpent. — Formule. — Chaque fois que j'ai présenté cette galette, j'ai obtenu le même succès. Est-ce la forme ou un vieux préjugé qui nous charme? que ce soit l'un ou l'autre, le fait est vrai. Avec la moitié de la pâte qui me reste je fais une bande large de 12 à 14 centimètres, épaisse de 5 à 6 millimètres. Dans le milieu de cette bande nous allons mettre et dans toute la longueur un cordon de confiture d'abricot (de marmelade de pomme, de crème, de frangipane, ce que l'on veut), mouillons un des bords, celui de devant nous, replions l'autre sur celui-ci, avec le couteau égalisons l'abaisse, dorons à l'aide du pinceau et d'un peu d'œuf battu, tirons une ligne droite avec la pointe du couteau d'office, mais superficielle; latéralement à cette ligne, tirez-en d'autres obliques qui imitent une feuille, prenez devant vous un plateau en tôle ou une plaque à pâtisserie et soulevez un bout de l'abaisse que vous posez dessus, faites tourner le plateau en y glissant toujours et en tournant la bande de pâte, ce qui fait le serpent: vous voyez que c'est facile; mettons au four, 35 ou 40 minutes de cuisson vont suffire. Quand elle est cuite, on la saupoudre de sucre en poudre (glace) et on le laisse fondre, ce qui a lieu très vite et lui donne ce glacé brillant et appétissant.

LEÇON XXIV

THÉORIE DES ROTS

Pour faire rôtir une viande quelconque, on commence par s'occuper du genre de feu dont on peut disposer : gaz, bois ou charbon, etc., broche ou four. Avec n'importe lequel de ces combustibles, on obtient un rôti excellent et

l'idée que la viande rôtie avec tel ou tel bois est meilleure qu'au gaz ou au charbon est fausse. S'il y a une différence dans la cuisson, cela ne vient pas du combustible, mais de la manière dont celui-ci brûle. Exemple : Faites rôtir des ortolans avec du gros bois humide ou vert, dont la flamme s'élèvera avec peine à quelques centimètres et les ortolans perdront leur graisse; adieu alors leur onctuosité si appréciée des gourmets, qu'un feu clair et vif leur aurait conservée. Cuisez, au contraire, un aloyau de 10 ou 12 kilos avec des sarments et le résultat sera tout aussi désastreux. L'aloiau sera raccorni, trop coloré et l'intérieur sera mou et sans couleur. Ce double exemple nous indique qu'il suffit d'appropriier le combustible à la pièce à cuire pour qu'un bon résultat soit toujours assuré. Après le feu vient le degré de la cuisson. — Pour obtenir un rôti cuit à point, doré et juteux, que faut-il faire? Voilà une question qui m'a été posée bien des fois avant que mes aimables correspondantes m'aient prié de la résoudre.

Pour y répondre clairement, il faut faire la théorie des différents modes de cuisson usités en cuisine. Nous avons les viandes bouillies, braisées, poêlées, sautées, grillées et rôties.

Les premières sont des viandes desquelles on veut extraire le jus. Les secondes sont celles que l'on désire nourrir avec un jus étranger. Les viandes sautées doivent au contraire le garder, afin de nourrir la sauce qui les accompagne et aussi la garniture de légumes qui les relève.

Les viandes rôties de leur côté doivent se suffire à elles-mêmes et fournir le jus qui doit les accompagner. Les unes se cuisent donc par *dessiccation* et l'autre par *concen-*

tration. Ceci posé, voyons le meilleur moyen d'obtenir la concentration.

Il n'est pas douteux que si vous exposez une pièce quelconque devant une flamme claire et soutenue, en rapport avec la pièce à cuire, que la distance qui sépare les deux, le feu et la viande, soit aussi en rapport avec le volume de la pièce, il n'est pas douteux, dis-je, que la partie extérieure sera vite imperméabilisée et que le jus sera emprisonné par cette première opération. Examinons maintenant les condiments employés pour traiter les viandes bouillies, afin d'en extraire le jus, et les viandes sautées, afin de le concentrer. Les premières sont traitées à l'eau salée et les secondes par un corps gras, chaud, afin de les *saisir*. Il est donc indispensable d'arroser la pièce à rôtir avec un corps gras, afin que la couche extérieure se rissole et se dore. Cette première constatation nous permet déjà de contester l'emploi de l'eau dans la lèchefrite, puisque, si nous mouillons le rôti, nous ouvrirons les pores de la viande et que le jus en sortira. Secondement, si nous avons besoin d'imperméabiliser l'extérieur, dès le principe, en *saisissant à l'aide d'une flamme active* la pièce à rôtir, il est nécessaire de l'oindre au plus tôt. Une barde de lard mince nous semble donc être la meilleure des garanties et le corps gras le mieux approprié, parce que le feu la fait fondre à mesure qu'il pénètre le morceau à cuire et que, dès que l'imperméabilisation est accomplie, elle le garantit encore contre les morsures trop actives de la flamme ou du feu qui grossit à mesure que le combustible s'est accumulé dans la cheminée ou dans le fourneau. Les personnes n'aimant pas le lard ont la ressource d'arroser, dès que la pièce est chaude, avec du beurre fondu, de

l'huile ou de la graisse, ou bien de l'envelopper d'une feuille de papier, beurrée à froid. Je répète à dessein qu'il est inutile d'arroser dès que la croûte extérieure est formée; le corps gras ne peut pénétrer à l'intérieur et il ne peut que contribuer à colorer le rôti, c'est-à-dire à le pousser au noir.

Le temps de la cuisson

Le bœuf, le mouton, le gibier de poil et de plume demandent un quart d'heure de cuisson pour 500 gr. de viande. Les poulets et poulardes, dindes et canetons réclament le même temps, tandis que le veau demande vingt-cinq minutes, le porc frais et le sanglier trente-cinq.

Le jus

Bien des cuisiniers et des cuisinières ont la déplorable habitude de faire le jus du rôti avec du bouillon ou un jus quelconque; cela lui communique un goût de graillon insupportable ou lui donne tout au moins un goût uniforme. La meilleure manière, et la plus saine, consiste à bien égoutter la lèchefrite de la graisse et d'y passer un peu d'eau, assez pour que chaque convive ait une demi-cuillerée de jus; l'osmazôme qui a rissolé colore assez pour qu'il ne soit point besoin d'y ajouter une couleur étrangère et, du reste, le jus bien enfermé dans la pièce rôtie communique l'arôme naturel et on mange ainsi un rôti parfait. Ne pas oublier de saler aussitôt débroché; avant, le sel ferait sortir le jus.

Les rôtis au four. — Si les rôtis sont meilleurs à la broche, c'est uniquement par la raison que la viande est suspendue et par conséquent isolée de la graisse qui re-

çoit trop de chaleur du récipient dans lequel elle est contenue, ce qui fait que le rôti frit; on fait un *sauté* au lieu d'un rôti; pour obvier à cet inconvénient, il faut poser la pièce à rôtir sur une grille, la barder ou l'arroser ainsi que les rôts à la broche. Supposons que nous rôtissions un jeune poulet. Après avoir enveloppé l'estomac d'une barde de lard mince, nous le posons sur la grille, l'échine en bas, les pattes en avant; nous mettons quelques gouttes d'eau dans la lèchefrite, nous poussons au four et dans un quart d'heure nous donnons un demi-tour à la lèchefrite, le poulet se trouve ainsi retourné pour permettre à l'autre face de prendre couleur, dans un quart d'heure le poulet est cuit. Si le four est trop vif on le couvre d'un papier dès qu'il colore, on le recule pour qu'il achève de cuire. Un filet, contre-filet ou aloyau, un gigot, etc., ne doivent être retournés et arrosés qu'à moitié de leur cuisson.

LEÇON XXV

THÉORIE DES BRAISÉS

Si vous voulez obtenir un assez gros morceau de viande onctueuse et de haut goût, pouvant être servie indistinctement en entrée accompagnée d'une garniture quelconque ou bien froide, entourée de gelée, il faut que la viande soit braisée.

Le rôtissage ne convient qu'aux pièces tendres et de choix, tandis que le bouillon prolongé rend la viande filandreuse, sèche et sans arôme; elle perd en outre sa qualité nutritive, l'osmazôme enrichissant le liquide dans lequel elle cuit plus ou moins longtemps. En effet, si le temps

du *bouillon* est trop court, la viande est coriace et le bouillon mauvais; si, au contraire, il est trop long, elle perd toute sa substantialité au point de devenir indigeste, même si la viande est de bonne qualité.

Le terme moyen pour faire cuire une viande bouillie nous paraît être de quatre heures pour un morceau pesant 1 kilo, et 2 litres de liquide, tandis que pour braiser ce même morceau deux heures vont nous suffire et un litre de liquide également; c'est dans la différence de cuisson et de mouillement que gît la difficulté et la raison qui fait que l'on mange si rarement des viandes braisées exquises.

Le bouilli ne demande qu'à être écumé, garni de légumes, un réglage méthodique du feu et l'opérateur peut vaquer à ses affaires, la cuisson se fera seule. Le braisé, au contraire, a besoin d'être surveillé attentivement, arrosé tous les quarts d'heure, retourné toutes les demi-heures. Il ne doit pas être couvert par le liquide, encore moins hermétiquement clos, sinon nous obtenons un mauvais bouilli.

Il ne faut donc mouiller le braisé que peu à la fois : un demi-litre dès que l'on a fait suer et glacer la pièce, et n'ajouter l'autre demi-litre que lorsque le premier est réduit aux trois-quarts. Pour ne pas racornir la viande, il est nécessaire d'ajouter le liquide bouillant, eau, bouillon ou jus légers.

Si le bouilli doit perdre son jus, le rôti le concentrer, le braisé doit au contraire faire une double opération :

1^o Le laisser tomber sur les légumes qui lui servent de lit, afin de capter leur suc aromatique, et, en se glaçant ou caramélisant sur le fond de la casserole, donner au jus cette couleur d'ambre brûlé si agréable dans les sauces;

2^o Réabsorber ce jus, ainsi que les trois quarts du liquide que l'on a ajouté.

Voilà la théorie; passons à la pratique. Généralement on braise le morceau de la culotte ou de la côte de bœuf, la noix ou la longe du veau, les dindes, les canards et les vieilles poulardes, ainsi que quelques abats, langues, ris, etc. Les pièces peuvent être entières ou divisées par parties. Les soins doivent être d'autant plus attentifs que les pièces sont plus petites; elles se racornissent très vite si on ne les arrose et règle le feu en rapport avec leur volume ou leur tendreté. Le veau et le bœuf se braisent à *brun*, c'est-à-dire que le jus doit être coloré; les dindes, les canards et les oies à *blond*, les poulardes et les chapons à *blanc*.

Carré de veau braisé

Mesdames, le carré de veau que nous allons braiser, pèse deux kilos et peut servir pour six à huit personnes.

Il ne faut pas le prendre découvert, c'est-à-dire sous l'épaule, encore moins dans la longe ou pièce du rognon.

Il faut le faire couper assez court au-dessus du filet de la longe, qui constitue ce que l'on appelle la noix de côtellette. Si on ne dispose pas d'une scie spéciale pour les os, il vaut mieux le faire scier par le boucher, sinon le carré prend une mauvaise tournure et la viande est remplie de petits éclats d'os qu'il est désagréable de trouver sous la dent. Il faut également enlever, ou le faire faire par le boucher, la colonne vertébrale qui a été sectionnée lors du partage du veau par le milieu.

Maintenant, il s'agit de braiser la pièce, afin de la rendre juteuse et succulente, ce qui est assez difficile, surtout avec les gens qui ignorent complètement l'art de cuire les viandes blanches. Celles-ci sont onctueuses ou sèches, suivant que le feu a été brutalement mené ou conduit avec une prudente lenteur.

Nous avons déjà vu la manière de foncer une casserole pour faire braiser le fricandeau et la manière de le cuire. Je ne fais qu'indiquer en passant rapidement la façon dont doit être cuit le carré.

D'abord, il est indispensable de se servir d'une plaque ou casserole de cuivre; les plats en terre, émail ou fer battu ne peuvent pas donner au jus le *glacé* si appétissant qu'il est nécessaire d'obtenir, ils sont en outre très poreux et la graisse rentre dans les pores, en sorte qu'à la nouvelle cuisson, elle ressort et communique ce goût de *graillon* si désagréable aux estomacs et aux palais délicats.

Étalons une couche de couennes de lard frais pas trop dégraissées et la graisse sur la plaque, une couche d'oignons et une couche de carottes. Dans un coin mettons un bouquet garni. Posons le carré de veau paré et non salé, couvrons-le d'un papier d'office bien beurré ou huilé; ajoutons les parures du carré et les quelques os appelés la *réjouissance du boucher* (pas celle de l'acheteur!) Posons sur un feu doux et laissons suer cinq ou six minutes. Dès que nous entendons un *petit chant*, arrosons avec un décilitre de vin blanc, recouvrons et laissons réduire jusqu'à ce que le veau attaque une nouvelle chanson qui doit aller un peu *crescendo*. Mouillons à nouveau avec autant de vin blanc et un demi-litre d'eau chaude, puis couvrons et poussons au four. Après vingt ou vingt-cinq minutes il faut re-

tourner le carré, l'arroser avec le jus et refaire ce mouvement trois ou quatre fois dans le même laps de temps, le veau est alors cuit.

Passer le jus à la couloire fine, le dégraisser et le verser sur le carré. Le carré ainsi cuit est une entrée et non un rôti. Il est exquis froid, entouré de gelée.

LEÇON XXVI

THÉORIE DE LA FRITURE

Combien de fois j'ai été sollicité pour expliquer la théorie des fritures : « Donnez-nous donc une bonne théorie des fritures », telle était la demande générale.

Dans mes cours, la chose est facile, puisque là, je puis *faire voir* l'opération, signaler les erreurs, modifier les mouvements; mais comment se montrer assez clair par écrit?

Comment expliquer avec une concision mathématique les mouvements du corps gras qui chauffe et le degré de chaleur que ce mouvement indique au praticien? Le faire à l'aide du thermomètre est si peu pratique, que cette superbe expérience décrite dans mon *Traité pratique de cuisine bourgeoise* et exécutée sous l'habile direction de M. De-caux n'a pu servir à personne de ma connaissance, malgré sa simplicité; il faut donc faire plus compréhensible. Le problème devient difficile et ma patience est soumise à une rude épreuve, car l'expression, ce don si rare, me manque souvent.

Il faut pourtant aboutir.

Brillat-Savarin avait remarqué dès le commencement du siècle actuel combien les fritures laissaient à désirer,

aussi quelle magistrale théorie il fait à son chef de cuisine, dans sa VII^e méditation.

N'est-il pas quelque peu téméraire de vouloir donner des conseils sur le même sujet après cet immortel professeur (qui, ainsi que Carême, attend une statue bien méritée, soit dit en passant), aussi me serais-je gardé de le faire si l'éminent préparateur de l'illustre Chevreul ne m'avait donné non seulement son opinion mais aussi une théorie qui, quoique toute scientifique qu'elle est, peut être mise à la portée de toutes les intelligences.

Division des fritures

Les fritures se divisent en quatre sections ou quatre degrés différents :

1^o La friture au beurre qui atteint son maximum de chaleur vers 150° et puis brûle; c'est alors du beurre noir avec un goût caractéristique très prononcé; passé ce degré, elle devient immangeable et ne peut plus cuire aucun comestible.

2^o La friture de porc ou saindoux, axonge proprement dite, qui peut atteindre 210°, mais qui, arrivée à ce degré, brûle aussi facilement.

3^o La graisse de bœuf, de veau et de mouton, plus résistantes, qui peuvent atteindre 220°, mais qui brunissent et s'épuisent très vite si on les pousse jusque-là.

4^o La graisse d'oie, de volailles de basse-cour, qui atteint près de 300° et résiste assez.

5^o Enfin l'huile d'olives, ou d'autres graines oléagineuses, qui peut atteindre 400°, mais contracte un goût plus empyreumatique que les autres corps gras, et déve-

loppe dans les muqueuses stomacales une fermentation particulière connue sous le nom de pituite.

De ce premier exposé on peut conclure que :

1° Si le corps ou aliment à frire est léger et délicat, le beurre suffit.

2° Si le corps ou aliment est lourd et volumineux, l'axonge est la friture qui lui conviendra le mieux.

3° Si le corps ou aliment est aqueux et par conséquent long à cuire, la graisse de bœuf ou ses similaires sont tout indiquées.

4° Si les corps ou aliments sont aqueux, mais petits, légers et à chair fine, l'huile, la graisse d'oie et de volailles, par leur extrême fluidité et leur grande force calorique, conviennent admirablement.

La cuisson

A quel moment doit-on plonger les aliments dans la friture, et à quoi peut-on connaître approximativement le degré de chaleur ?

La quantité de friture nécessaire dans chaque ménage et le feu employé varient tellement qu'il est impossible de fixer le temps nécessaire, même *grosso modo* ; il faut donc se borner à la surveillance oculaire, et jeter de temps en temps une feuille de persil ou autre corps léger qui aussitôt tombé dans la friture la fera crépiter avec d'autant plus de violence qu'elle sera plus chaude. Le crépitement commence à 110° environ.

Donc, et comme règle générale, on ne doit mettre à frire un aliment que lorsque la friture a plus de 105°.

Puisque ce degré est nécessaire pour frire, il faut se garder de refroidir la friture au-dessous de ce degré en y mettant une trop abondante qualité d'aliments, parce qu'alors on les ferait bouillir, l'eau ou le jus qu'ils contiendraient saliraient la graisse et le tout serait perdu.

Il faut éviter avec autant de soin de trop activer le feu, afin que les aliments aient le temps de cuire intérieurement, et il faut y prendre d'autant plus garde que les pièces que l'on cuit sont plus épaisses et plus grandes, et le corps gras employé, plus susceptible d'acquérir un plus haut degré de chaleur. Les petites pièces réclament la friture plus chaude.

En général, les corps ou aliments frits à point ont une couleur jaune d'or brun ; ils sont fermes et raides, et surnagent facilement au-dessus de la friture. Il faut retirer la friture du feu avant d'enlever les aliments frits. Si on néglige cette précaution, le feu continuant son action, on brûle d'autant plus facilement la graisse qu'il est plus ardent et que le maximum de chaleur était atteint au moment où l'aliment était frit à point. Même dans le cas où l'on doit continuer de frire, il ne faut pas négliger cette règle qui est très importante.

Des pâtisseries frites

Les pâtisseries gagnent à être frites dans moitié graisse d'oie et moitié graisse de veau ou de bœuf. La friture doit être abondante et souvent rafraîchie. Le feu doit être clair et doux, la friture pas trop chaude dès le principe, mais plus active vers la fin de la cuisson. Les beignets de fruits bien frits et glacés au four vif, après les avoir bien

égouttés sur un linge et bien saupoudrés à blanc de sucre en poudre appelé glace, sont aussi plus jolis, moins lourds et plus faciles à digérer.

Poissons frits

Les poissons aiment à être frits dans l'huile; plus ils sont petits et plus la friture doit être chaude.

Grands, la friture doit être abondante, le feu clair et résistant; l'opération doit être menée méthodiquement. Ne pas oublier quand on a retiré la friture du feu et le poisson de celle-ci de frire un peu de persil bien lavé et séché, qui soit débarrassé des branches et frit bien vert. Le poisson frit doit être accompagné aussi de citron juteux et mûr.

Les graisses de bœuf et de saindoux sont celles qui donnent les meilleures fritures lorsque toutefois des chauffages réitérés surtout à de hautes températures ne les ont pas altérées et développé des produits empyreumatiques dont le goût repoussant se communique à la pomme de terre ou à toute autre matière qui y est frite.

La graisse de bœuf bien préparée, c'est-à-dire débarrassée de toutes les membranes qui constituent la graisse de bœuf en tranches telle que le boucher la sépare de l'animal abattu, doit, lorsqu'elle est fondue à une température un peu supérieure à son point de fusion, soit 100° environ, donner un liquide huileux d'un jaune clair à fusion tranquille qui ne devra pas être troublé par aucune bulle de gaz ou de vapeur.

Cette qualité d'une bonne friture, soit de bœuf, soit de saindoux, soit du mélange des deux dans la proportion de un tiers de saindoux de la première, est généralement pour

toutes les préparations soignées; ce mélange est préférable surtout pour les beignets sucrés et les marinades autrement dénommées *fritots*.

La pomme de terre frite ordinaire est en général cuite à une température trop élevée qui dépasse souvent 200°. Elle est alors saisie, devient dure, croquante et plus ou moins brune selon la température de sa cuisson; elle a ainsi perdu toute l'eau qu'elle contenait et est réduite à une croûte de fécule cornée désagréable à manger.

Les frituriers populaires emploient ce moyen pour exécuter promptement leur préparation et ne pas manquer la vente à la sortie des ateliers, économiser le combustible et le temps; dans le même but ils coupent leurs pommes en tranches minces.

Pommes soufflées

Depuis quelques années, les bons restaurants ont produit des pommes de terre frites soufflées, c'est-à-dire gonflées et creuses. Ce procédé, qui a dû être obtenu par hasard, a été observé par des maîtres-queux intelligents et observateurs, et reproduit ensuite à volonté. Mais ce tour de main repose sur des principes qu'il est bon de faire connaître pour que l'opération puisse être reproduite avec certitude et rapidité.

La pomme de terre doit être de qualité particulière à cette préparation; il faut qu'elle soit de Hollande à chair jaune et fine. Nous avons vu l'opération du soufflage dans la leçon XI; nous n'y reviendrons pas. Les pommes suffisamment gonflées prennent l'aspect de petits coussins rectangulaires d'un jaune orangé, on les enlève à l'écumoire pour les déposer dans une passoire, de préférence

en fil de fer étamé où elles s'égouttent; enfin, sur une serviette disposée sur le plat de service, si elles doivent être servies seules, ou placées, ce qui est le cas le plus ordinaire, autour des viandes grillées qu'elles doivent parer.

Si ces pommes ont été bien préparées, elles présentent une enveloppe assez ferme, légèrement croquante; elles sont complètement vides, en forme de coque et la pulpe qui y est restée attachée semble disparue.

Enfin, l'égouttage à la température à laquelle la pomme a été gonflée la laisse sèche, non grasse, parfaitement digestive et de l'aspect le plus appétissant.

Cette préparation des pommes de terre très simple et très distinguée était restée le secret de quelques praticiens qui ne communiquaient que difficilement le moyen de l'obtenir, avant que les cours de cuisine l'aient divulguée.

La théorie que nous venons d'en donner avec les circonstances de température convenable assure la réussite et la vulgarisation d'une des garnitures les plus appréciées des viandes grillées.

Pommes paille

Une autre préparation des pommes de terre frites, dites pommes paille, est obtenue en coupant les pommes en languettes à section rectangulaire d'un demi-centimètre environ d'épaisseur et de la longueur de la pomme : un coupe-julienne est très commode pour les débiter rapidement.

Les pommes doivent être plongées avec attention et bien égouttées, dans une friture assez chaude, 150 à 160 degrés; elles cuisent rapidement par suite de leur faible épaisseur, prennent une belle couleur orangée et lorsqu'elles sont durcies, on les retire aussitôt pour les laisser

égoutter et les servir en garniture. Cette préparation est plus agréable à l'œil qu'à la bouche à laquelle elle se porte difficilement avec la fourchette.

Les températures que nous venons de donner ne sont pas ordinairement constatées par les cuisiniers, pour lesquels le thermomètre est d'un usage inconnu.

La projection de quelques gouttes d'eau ou d'un peu de persil produisant une vive crépitation par leur évaporation rapide indique que la température est convenable pour la première opération. Pour la seconde, celle du soufflage, une légère fumée de la friture indique qu'elle a atteint au moins 200 degrés qui sont favorables au soufflage.

Il est regrettable que l'emploi du thermomètre ne soit pas courant dans la pratique de la cuisine, mais les soins que son emploi nécessite empêcheront de vulgariser ce perfectionnement qui, dans la pratique, restera dans la main des professeurs en connaissant l'usage.

Il faudra donc s'en tenir encore à des moyens empiriques d'observations régularisés par les savants, et la cuisine, si intéressante par son influence sur la santé et par suite sur le fonctionnement de l'intelligence, n'est pas à la veille, plus que la peinture et la médecine, de franchir les bornes de l'art pour entrer dans le domaine de la science, malgré l'élan de la nouvelle école, parce que les pouvoirs publics ne l'encouragent pas.

Beignets

La friture des pommes de terre, dont nous venons de donner les détails circonstanciés, peut s'expliquer de même pour divers autres mets préparés par ce moyen : ainsi les

beignets de pâte soufflés se gonflent par une cause semblable.

La pâte convenablement préparée, disposée dans la friture à 120 degrés environ et de la grosseur d'une belle noix, cuira d'abord extérieurement, s'enroband d'une couche imperméable à la vapeur d'eau qui se produira abondamment, lorsque la friture sera élevée à 180 degrés; l'expansion de cette vapeur distendra la couche imperméable de la pâte cuite mais non durcie, dans la première opération à 120 degrés, et lorsque le beignet sera convenablement gonflé, un séjour un peu prolongé dans la friture à 180 degrés lui donnera une couleur convenable et un rissole appétissant.

Il faudra alors l'enlever et le déposer sur la serviette du plat de service.

Bien fait, le beignet soufflé doit être parfaitement sec à l'extérieur, présenter un volume de cinq à sept centimètres de diamètre.

Il sera d'autant plus volumineux que sa première cuisson en aura laissé la couche extérieure moins saisie et plus élastique, enfin que la seconde période de cuisson pour le gonflement s'opérera à une température plus basse en laissant le gonflement se produire avant le durcissement de l'enveloppe qui doit rester légèrement flexible. L'intérieur du beignet doit présenter une grande cavité, un peu de pâte jaune, molle, adhérente à la croûte extérieure, de couleur orangée comme la croûte d'un pain de luxe.

Saupoudrée de sucre, la pyramide de ces beignets, anciennement appelés *pets de nonne*, a ordinairement un certain succès comme entremets de déjeuner (voir la Leçon VII).

Légumes frits. — La friture des légumes autres que la pomme, doit s'opérer à une température d'environ 160 à 180°; le temps de l'opération doit varier selon la grosseur du légume; pour ceux d'un petit volume, la température pourra être un peu plus élevée, parce qu'elle en pénètre plus rapidement l'intérieur, et en opère la cuisson avant d'en avoir bruni l'extérieur, un légume plus volumineux demandera plus de temps afin que la chaleur ait pénétré à l'intérieur.

Il est un principe fondamental pour tous mets frits : c'est que la matière grasse doit se mouiller le moins possible.

Dans cette opération, il se produit deux actions inverses : la tendance de la matière grasse fondue à pénétrer l'aliment et l'expansion de l'eau réduite en vapeur, repoussant cette pénétration. Cette expansion est manifestée par le bouillonnement de la friture à travers laquelle la vapeur d'eau s'échappe; il ne faut donc pas attendre que cette ébullition ait complètement cessé pour retirer l'aliment; si on le laissait séjourner, la graisse pénétrerait et le rendrait indigeste; la vapeur d'eau ne se produisant plus et ne maintenant plus à 160° la température de la matière, cette température s'élèverait rapidement et brûlerait l'extérieur.

Les deux extrêmes de cette importante opération culinaire sont une friture molle, grasse, indigeste, cuisson souvent imparfaite, ou cuisson exagérée, friture plus ou moins brune, souvent grasse lorsque l'aliment n'a été retiré qu'après l'expulsion complète de l'eau.

Les beignets de pommes d'arbre demandent naturellement des fruits de première qualité et dont la pulpe ne soit pas trop aqueuse, fondante à la chaleur : les reinettes

et les rambourgs. L'acidité de cette dernière est agréable au goût, mélangée au sucre de parure.

Les beignets de pêches, d'abricots, de fraises, etc., sont plus difficiles à bien préparer, pour la raison donnée plus haut : la grande quantité d'eau qu'ils contiennent.

LEÇON XXVII

THÉORIES DU CAFÉ-THÉ-CHOCOLAT

Café

Pour faire du bon café, il faut avoir du café de plusieurs qualités, le mélange développe l'arôme. Il ne faut pas qu'il soit torréfié d'avance, l'huile essentielle qui en est le parfum est absorbée par le récipient dans lequel il est conservé. Pour faire le mélange, on doit torréfier chaque essence séparée et attendre le complet refroidissement.

La torréfaction n'est pas aussi difficile qu'on le suppose, il suffit de l'étaler simplement sur des petites plaques à pâtisserie, de mettre ces plaques au four dès qu'on a un instant de liberté et de le remuer une ou deux fois avec une cuiller en bois. Le brûloir ordinaire est aussi très commode. Les grains doivent être dorés et non pas noirs, la couleur chocolat est de trop. Le café doit être tenu à l'abri de l'air, de l'humidité et de toute odeur quelconque : fromages, fruits, etc. Il vaut mieux piler le café dans un mortier que de le moudre, la poudre ne doit pas être trop fine; le café a une telle horreur du fer que ce n'est pas trop dire que la noix du moulin lui fait tort.

L'Infusion. — Il faut 10 grammes de café en poudre pesé sans papier pour une tasse à *café*. L'eau doit être filtrée, fraîche, bouillie dans une casserole émaillée, non craquelée, en nickel ou cuivre argenté: si l'ébullition de l'eau est prolongée, le café est mauvais. La poudre est mise dans un filtre en grès caillouté ou en nickel, elle est imbibée d'un peu d'eau chaude cinq minutes avant de verser l'eau bouillante, ceci a pour effet de gonfler la poudre et de développer le parfum: l'eau bouillante est versée par petite quantité à la fois; le filtre est posé dans une casserole avec un peu d'eau pour éviter que le café bouille à l'insu de l'opérateur, distrait quelquefois malgré lui par l'ordre du service. Pour obtenir le café plus limpide on pose sous la poudre une rondelle de flanelle souvent renouvelée, parce que l'eau bouillante la feutre, et le café passe mal. Tous les systèmes de bouilloires sont mauvais, et sans exception.

Thé

Le thé est encore plus facile à faire. Passez de l'eau bouillante dans votre théière; mettez-y 60 grammes de thé de bonne qualité; versez dessus une des tasses d'eau bouillante, laissez infuser quelques minutes, achevez de verser l'eau et servez.

Chocolat

Pour faire du bon chocolat il ne faut pas le laisser bouillir. L'amande (le cacao) étant torréfiée ainsi que le grain du café, on fait évaporer l'arôme et le chocolat est mauvais.

Voici la manière de le faire très simplement.

Casser la tablette en trois ou quatre morceaux, la couvrir avec quelques cuillerées d'eau froide ou du lait, faire chauffer lentement pour ramollir le chocolat, le remuer pour le délier, ajouter le liquide, remuer jusqu'à l'ébullition et servir de suite. Pour le rendre plus nourrissant, on délaye un jaune d'œuf avec une cuillerée de sucre en poudre dans la tasse et on verse le chocolat bouillant dessus en tournant doucement.

SALADES

Comme dans aucun menu je n'ai donné de recette pour faire la salade, encore moins pour les divers assaisonnements qui doivent les parfumer ou les relever et rendre, par conséquent, plus assimilables celles qui sont indigestes et lourdes, je vais y consacrer ce chapitre spécial.

Règle générale. — Les salades doivent être lavées au moins une heure avant d'être assaisonnées et secouées seulement au dernier moment. Les salades dans lesquelles on trouve des vers de terre doivent être laissées dans une deuxième eau et être saupoudrées d'un peu de sel gris, afin qu'ils soient précipités au fond par le chlorure de sodium.

Après avoir lavé une première fois la salade, il est indispensable de la laisser tremper dans de l'eau propre et bien fraîche et de l'y laisser reposer un bon moment, afin que le sable tombe de lui-même s'il en était resté après le bain.

On doit la prendre à la main en remuant le moins possible l'eau, ce qui ferait remonter les grains de poussière tombés dans le récipient. Ne fatiguer les salades qu'à table.

Une autre recommandation très importante. — Fondre toujours le sel avec l'huile avant de mêler le vinaigre, et n'ajouter celui-ci qu'après avoir mis le poivre ou la moutarde :

1° L'assaisonnement doit se faire dans le saladier ;

2° On doit avoir un couvert spécial en buis, corne ou ivoire, ceux en métal argenté ayant la propriété de faire du vert-de-gris.

Salade d'anchois. — Hors-d'œuvre

Formule. — Lavez, écaillez des anchois, enlevez l'arête ; les couper en filets et les mettre entre deux linges sous presse.

Les allonger en les entrecroisant en losange dans un ravier ; les saupoudrer de câpres, les arroser d'huile et de quelques gouttes de citron. Passez à travers un tamis fin un jaune d'œuf cuit et sur une assiette, passez également le blanc sur une autre, hachez fin un peu de persil, avec une cuiller faites une bordure aux anchois en alternant les couleurs.

Artichauts crus, tendres. — Hors-d'œuvre

Formule. — Couper légèrement le haut des feuilles aux artichauts, parez le fond avec le couteau en enlevant la couche verte qui est amère, puis avec le couteau levez en commençant à l'endroit de la queue, une escalope qui doit emmener avec elle une partie des feuilles.

Les arranger dans le ravier et les arroser d'huile battue avec un peu de sel et de vinaigre.

Barbe de capucin

Formule. — Cette salade, un peu amère et appétissante, doit être lavée le moins possible ; mais quand elle a voyagé de chez le cultivateur aux halles, des halles chez les fournisseurs des quartiers éloignés, on y est forcément obligé.

Il est bon de la couper de 5 ou 6 centimètres de longueur et de la plonger toute à la fois dans un bassin d'eau

fraîche ; on la laisse reposer quelques instants, on l'enlève dans un linge fin et on la secoue.

L'assaisonnement se compose de quatre cuillers d'huile, une de vinaigre, sel, poivre, cerfeuil et betterave rouge cuite au four, enlevée en rondelle de 1 centimètre de diamètre avec un emporte-pièce cannelé, cela n'est pas meilleur, mais l'œil est flatté et cela aide à manger.

Endive

Formule. — L'endive doit être assaisonnée sans être lavée, mais parée largement des feuilles supérieures, afin que le sable, le plus grand ennemi de la salade, y soit étranger.

Cinq parties d'huile et une de vinaigre, un peu d'échalote hachée très fin, sel et poivre, fleurs de capucine ou de bourrache, quand il est possible, semées par-dessus.

Céleri en branches

Formule. — Le céleri est aphrosidiaque, aussi doit-on en sevrer les adolescents et les malades. L'assaisonnement est de cinq parties d'huile, une de vinaigre et une cuillerée à café de bonne moutarde : les feuilles petites et les côtes intérieures doivent seules être assaisonnées et taillées en julienne un peu grosse.

Céleri rave. — Hors-d'œuvre

Formule. — Escaloper le céleri en tranches très minces, les couper par le travers, ce qui fait une julienne, mais pas plus longues de trois centimètres ; le même assaisonne-

ment que le précédent, mais légèrement relevé par un peu de vin blanc. Si on veut le servir pour un souper, on y ajoute de la truffe cuite et taillée de la même façon. Pour certains repas de noce, on peut y ajouter des estomacs (queues) de salicoques ou crevettes, du homard ou de la langouste.

Chou pommé blanc. — Cabus. — Hors-d'œuvre

Formule. — Tailler très fin du chou blanc, ferme et mûr, l'assaisonner fortement de gros sel, le mettre dans un pot de grès bien pressé, pendant un ou deux jours, l'égoutter, le laver légèrement, l'arroser de vinaigre et d'un peu d'huile.

Chou rouge pommé

Formule. — Procéder de la même façon que pour le chou blanc. On peut le conserver dans du vinaigre bouilli afin de détruire la fermentation. Le conserver dans des bocaux en verre bien bouchés. L'arroser d'huile en le servant.

Chou-fleur

Formule. — Cuire à l'eau salée le chou-fleur, un peu ferme, l'égoutter et l'assaisonner comme une salade ordinaire avec cerfeuil et estragon; on peut ajouter des œufs durs et filets d'anchois.

Chicorée frisée

Formule. — La chicorée frisée réclame de la moutarde, du poivre, du sel et de l'ail. N'allez pas protester contre ce dernier condiment : s'il est avec le ciel des accommo-

dements, il en est de même avec la cuisine. La manière d'employer l'ail sans inconvénient est connue des gourmets ; il sent moins que le réséda, au délicieux parfum, quand on l'emploi vert, ciselé très fin et mariné un moment dans l'huile et le vinaigre salés et poivrés, qui doivent assaisonner la salade ; à cet effet, on le prépare d'avance. Si on ne dispose que d'aulx mûrs et forts en odeur, on prend une croûte de pain doré et rassis, du sel gris de cuisine dans une soucoupe ; on entame la gousse d'ail d'un coup de couteau sur la tête et *sans la peler* ; la tenant dans trois doigts de la main droite, on la trempe dans le sel, on en frotte la croûte de pain, que l'on divise ensuite en petits croûtons de forme agréable et on les met sur la salade, en attendant qu'elle soit fatiguée et servie.

Saupoudrer d'un peu de cerfeuil haché. De cette façon la salade est parfumée et l'odeur d'ail ne persiste pas, surtout si on met en pratique le proverbe gascon, qui dit :

Qui ne boit après la salade
Est en danger d'être malade.

Chicorée améliorée

Formule. — Cette salade est légèrement purgative et rafraîchissante, elle est donc recommandée aux personnes sédentaires. L'assaisonnement doit être très léger en tout, et se borner à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Concombres. — Hors-d'œuvre

Formule. — Le concombre, comme tous les cucurbitacés, est très lourd et froid, aussi ne doit-on pas en donner aux dyspeptiques et encore moins aux malades ou conva-

lescents. Il ne faut pas en manger le soir, à moins de se coucher tard.

On doit après l'avoir débarrassé de la peau et des semences, le couper très mince, le saler avec du gros sel et le mettre entre deux assiettes pour qu'il rejette l'eau.

L'assaisonner avec six parties d'huile, une de vinaigre et le poivrer fortement.

Cresson alénois

Formule.— Ce cresson est très parfumé, fortement iodé, par conséquent, de même que le cresson de fontaine, très lourd.

Il leur faut à tous deux assez de sel et poivre, très peu de vinaigre et assez d'huile, ne les assaisonner qu'à la dernière minute, sans cette précaution ils cuisent très vite et il n'en reste plus.

Doucette (Valériane) appelée aussi mâche

Formule. — C'est la plus terrible des salades pour la servir propre, sans pailles, animaux ou sable; elle doit être nettoyée en plein jour pied par pied, être lavée deux ou trois fois, la tenir un moment à l'aide de la main ou d'une écumoire au fond du récipient et lui faire couler l'eau dessus, afin qu'en débordant les pailles s'en aillent, on la laisse tremper saupoudrée de gros sel, et les vers se précipitent au fond du vase.

L'assaisonnement est de quatre parties d'huile, une de vinaigre, de la betterave rouge taillée ainsi que pour la barbe, sel et assez de poivre. Les pommes de terre cuites en robe de chambre se marient très bien avec.

Laitue

Formule. — Pour manger une excellente salade de laitue, il est bon de faire une sauce mayonnaise claire, c'est-à-dire un peu plus acidulée que d'habitude et faite avec un peu de moutarde et un petit œuf *entier*, au lieu de mettre le jaune seulement. On ajoute du cerfeuil et de la civette légèrement hachée si on l'aime. On divise la salade en parties égales, en coupant le cœur de la laitue, qui seul doit être employé, en quatre ou six tranches; on la secoue bien et on la saute souvent dans le panier à salade, afin que l'eau en sorte complètement. Salez au dernier moment, arrosez de la mayonnaise et fatiguez-la assez sans la briser.

On peut aussi assaisonner simplement la laitue avec de l'huile, du vinaigre, sel, poivre et herbes de fournitures hachées; mais elle est bien meilleure dans ce cas, si on ajoute des œufs durs, coupés en quartiers ou rondelles, ou encore passés au tamis ainsi que quelques filets d'anchois dessalés et coupés en dés.

Pissenlits (Famille des composées)

Mêmes soins que pour la doucette et mêmes précautions. On peut l'assaisonner avec du lard frit, dans un saladier chaud, avec de la crème de lait; servir avec des assiettes chaudes.

Pommes de terre

Formule. — Cette salade, lorsqu'elle est mal préparée, est souvent lourde et indigeste et de plus peu savoureuse,

car rien de moins agréable que de manger des pommes de terre savonneuses et sans goût.

La préparation est un peu difficile : il faut obtenir que les pommes ne soient pas brisées tout en étant moelleuses et très humectées d'une sauce spéciale assaisonnée de haut goût.

Il faut prendre des pommes de terre de Hollande, petites de préférence ; après les avoir parfaitement lavées on les fait cuire en robe de chambre dans l'eau salée (pour 500 gr. de pommes de terre, 1/2 litre d'eau doit suffire et 10 gr. de sel). Au bout de vingt minutes de cuisson, exactement, on égoutte les pommes de terre et on les laisse sécher quelques minutes à la bouche du four. On les conserve ensuite couvertes d'un linge afin qu'elles ne refroidissent pas. On prépare la sauce dans le saladier.

Pour 500 gr. de pommes de terre il faut :

1/2 décilitre de vin blanc ;

1/2 décilitre de bon bouillon ;

Cinq cuillerées à bouche de vinaigre ;

5 grammes de sel ;

1 gramme poivre frais moulu ; un peu de moutarde ;

Persil, cerfeuil, estragon, civette, hachés grossièrement, les pommes de terre coupées en rondelles de 2 millimètres d'épaisseur ; cette opération doit être menée vivement afin qu'elles ne refroidissent pas, ce qui est indispensable pour qu'elles s'imprègnent bien de l'assaisonnement. Après avoir une dernière fois remué la sauce afin qu'elle soit bien épaisse et forme comme une sorte de crème, on met les pommes dans le saladier et on les retourne avec beaucoup de précautions pour éviter de les briser en sautant.

Les personnes qui aiment les anchois peuvent en ajouter quelques-uns, coupés en dés après les avoir dessalés et nettoyés. On peut à la place mettre des filets de harengs saurs. La tomate fraîche parfume cette salade très agréablement et la rend plus digestive.

Pourpier

Formule. — Le pourpier n'est guère usité que dans le midi et dans le nord, c'est une bonne salade quoique un peu lourde, l'assaisonnement doit être relevé avec du poivre.

Radis noir. — Hors-d'œuvre

Formule. — Quoique lourd, il est appétissant. Il faut l'assaisonner de même que le concombre et être tout aussi prudent.

Romaine

Formule. — La romaine ne doit pas être lavée, mais seulement essuyée avec un linge propre. Ceci indique que seules les feuilles à l'abri de la poussière et des impuretés atmosphériques doivent être servies.

Les condiments de la romaine sont l'huile fine, le vinaigre estragonné, l'estragon frais, très peu de civette, assez de sel et de poivre. On met comme proportion, cinq parties d'huile et une de vinaigre; c'est surtout pour la romaine que le proverbe italien a été composé : *La salade bien salée, très poivrée, beaucoup d'huile et peu de vinaigre.*

Raiponce

Formule. — Cette salade est aussi légèrement purgative, diurétique et rafraîchissante, son assaisonnement doit être

léger en vinaigre et presque pas de poivre. Aucune herbe de fourniture.

La roquette et la perce-pierre doivent être assaisonnées de même que le cresson alénois, avec lequel elles ont une très grande analogie de goût.

La pimprenelle également, celle-ci a une odeur si fragrante dans certains pays, qu'elle ne peut servir que de condiment dans les salades, les sauces ou marinades.

Tomates crues. — Hors-d'œuvre

Formule. — Pelez les tomates à l'eau bouillante, jetez les semences ; les escaloper, saler et laisser égoutter l'eau. Peu de vinaigre, assez de poivre et d'huile. Persil et estragon hachés.

Truffe cuite et crue

Formule. — Certains gourmets aiment la salade de truffes crues, d'autres les préfèrent cuites sous la cendre et assaisonnées ensuite. Les condiments entrent ici en proportion du goût de celui qui commande ce mets, aussi ne nous permettrons-nous de donner aucun conseil.

AVIS AUX MAITRESSES DE MAISON

J'ai entendu, pendant ma longue carrière culinaire, tant de dames se plaindre des fatigues que leur occasionnent les dîners qui devaient précéder les réceptions, et si souvent, je les ai vues se priver du plaisir d'inviter leurs amis et connaissances, parce que le personnel ne pouvait les seconder, que je me permets de leur dire d'étudier ce petit traité fait à leur intention, pour deux raisons :

Pour elles, d'abord, afin qu'elles voient combien il est facile d'aboutir quand on a des notions précises ; et ensuite pour que leurs fillettes ne soient pas à l'avenir aussi embarrassées qu'elles-mêmes.

Qu'il me soit permis d'ajouter que ce traité a été écrit pour satisfaire au désir des bienveillantes auditrices de mes cours de cuisine ; quoique la condescendance que je mets à leur être agréable soit une excuse qui plaide en faveur de mon insuffisance littéraire, je prie les lectrices de ne pas être plus exigeantes que ne l'est cette brillante phalange et de m'honorer, ainsi qu'elles l'ont fait jusqu'ici, de leur confiance et de leur haute protection.

En terminant, nous recommanderons le **Traité pratique de Cuisine Bourgeoise** que nous avons publié à la même librairie.

Nous avons augmenté la 3^e édition d'une quantité de recettes, menus, etc.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages.
DÉDICACE.	1
LETTRES DE M. JULES SIMON.	3
LETTRES DE M. HENRI DE BORNIER.	5
PRÉFACE.	7.
PRÉAMBULE.	8
INTRODUCTION.	10
PROLÉGOMÈNES.	13
CHAPITRE I. — DU RÔLE DES ALIMENTS.	17
CHAPITRE II. — DE LA NOURRITURE.	20
CHAPITRE III. — DES CONDIMENTS.	22
Beurre, Huile, etc.	23
Absinthe.	26
Ail.	26
Asperges.	27
Artichauts.	27
Angélique.	27
Anchois.	28

Ananas.	28
Amandes.. . . .	29
Ambre.	29
Basilic.	29
Betteraves.	29
Bourrache.	30
Cacao.	30
Cannelle.	30
Camomille.	31
Câpres.	31
Capucines.	31
Cardon.. . . .	31
Carottes.	32
Cayenne.	32
Cerfeuil.	32
Céleri.	33
Chêne.	33
Choux.	33
Champignons.	33
Ciboule.. . . .	34
Ciguë.. . . .	34
Cinnamone.. . . .	35
Citron.	35
Cognac.. . . .	36
Coriandre.	37
Cornichons.. . . .	37
Cumin.	38
Curcuma.. . . .	38
Echalote.	38

Epinards.	39
Estragon.	39
Fenouil.	40
Fleur d'oranger.	40
Genièvre.	41
Gentiane.	41
Girofle.	41
Gingembre.	42
Hysope.	42
Iris de Florence.	42
Kari ou Currie.	43
Laurier sauce.	43
Mandarine.	44
Moutarde.	44
Oignon.	45
Olives.	46
Perce-pierre.	47
Persil.	47
Piment.	48
Poivres.	49
Pistache.	49
Poireau.	49
Raifort, radis roses et noirs.	50
Raisins.	50
Roquette.	51
Rhubarbe.	51
Sarriette.	52
Safran.	52
Salpêtre.	52

Sauge.	53
Sel gris ou sel marin.	53
Serpolet.	55
Sucre.. . . .	55
Thym.	55
Tomate.	55
Truffes.. . . .	56
Vanille.. . . .	56
Vins.	57
Verjus.	58
Vinaigre.	58
Zestes.	59
CHAPITRE IV. — BOISSONS.	60
CHAPITRE V. — FRUITS.	61
CHAPITRE VI. — LES ALIMENTS.	62
Quadrupèdes et gibiers.. . . .	62
Poissons.	63
Œufs.	63
Légumes.. . . .	63
CHAPITRE VII. — COCTION DES ALIMENTS.	65
CHAPITRE VIII. — INSTALLATION DE LA CUISINE.. . . .	68
Batterie de cuisine.. . . .	69
CHAPITRE IX. — PROVISIONS.	73
CHAPITRE X.— GARNITURES, BORDURES ET HORS D'OEUVRE..	74
CHAPITRE XI. — NETTOYAGE DES LÉGUMES.	77
CHAPITRE XII. — LES VIANDES.. . . .	79
Le Bœuf.	79

Le Veau.	83
Le Mouton.	86
L'Agneau.	86
Le Cabri.	87
Le Porc frais.. . . .	87
CHAPITRE XIII. — GIBIER A POIL.	89
Le Cerf, Chevreuil, etc.	89
Lièvre.	89
Lapin.	90
CHAPITRE XIV. — VOLAILLES.	90
Dinde.	90
Poulet, Poularde, Chapon.. . . .	91
Oies, Pigeon.	91
Caneton, Canard.. . . .	93
CHAPITRE XV. — GIBIER A PLUMES.	93
Pigeon.. . . .	94
CHAPITRE XVI. — POISSONS.	95
Barbue et Turbot.	95
Crustacés.. . . .	96
Mollusques.. . . .	96
CHAPITRE XVII. — ŒUFS.	97
CHAPITRE XVIII. — LÉGUMES.	99
Cuisson des Légumes.	99
Haricots blancs.	100
Lentilles.	101
CHAPITRE XIX. — PATES ALIMENTAIRES.. . . .	101
Macaroni.. . . .	102
Vermicelle.. . . .	102

CHAPITRE XX. — POTAGES ET SOUPES.	103
LEÇON I ^{re} . — Pot au feu français.	104
LEÇON II. — Confection des menus.	107
LEÇON III. — <i>Dîner</i> — <i>Menu</i> . — Soupe aux choux.	109
Navarin aux pommes.	109
Crème renversée au moka.	109
LEÇON IV. — <i>Dîner</i> — <i>Menu</i> . — OEufs à la coque.	114
Beefsteacks.	114
Pommes frites.	114
LEÇON V. — <i>Dîner</i> — <i>Menu</i> . — Soupe à l'oignon.	117
Veau sauté aux fines herbes.	117
Omelette soufflée.	117
LEÇON VI. — <i>Déjeuner maigre</i> — <i>Menu</i> . — Raie au beurre noir.	122
Merlan ou Sole frite.	122
Omelette aux confitures.	122
LEÇON VII. — <i>Dîner</i> — <i>Menu</i> . — Soupe aux poireaux.	126
Rognons sautés.	127
Roastbeef au jus.	128
Pommes nouvelles.	128
Beignets soufflés.	129
LEÇON VIII. — <i>Déjeuner</i> — <i>Menu</i> . — OEufs brouillés au jus.	130
Côtelettes de mouton grillées et panées.	131
Purée de pommes de terre.	132
LEÇON IX. — <i>Dîner</i> — <i>Menu</i> . — Soupe à l'oseille.	134
Blanquette d'agneau en vol-au-vent.	134
Filet piqué, rôti.	136
Salade.	137
Crêpes.	138
Pannequets.	139

LEÇON X. — <i>Dîner — Menu.</i> — Soupe à la paysanne. . . .	140
Epaule de mouton à la boulangère.	140
Pigeons rôtis. — Salade de cresson.	141
Crème fine à la vanille.	142
LEÇON XI. — <i>Déjeuner — Menu.</i> — OŒufs pochés, à la crème, au gratin.	143
Entrecôtes au beurre d'anchois.	145
Pommes de terre soufflées.	145
Galettes à l'orange.	147
LEÇON XII. — <i>Dîner — Menu.</i> — Saint-Germain.	148
Soles au gratin.	149
Escalopes de veau à la Viennoise.	150
Poulet rôti.	150
Asperges, sauce Hollandaise.	152
LEÇON XIII. — <i>Déjeuner — Menu.</i> — Matelote d'anguille. .	153
Tournedos chasseur.	154
Salsifis frits.	155
LEÇON XIV. — <i>Dîner — Menu.</i> — Potage julienne.	157
Gigot à l'anglaise.	158
Petits pois à la française.	158
Génoise, glacée au rhum.	159
LEÇON XV. — <i>Déjeuner — Menu.</i> — Truites de rivière, meunière.	160
Côtes de veau demi-glace.	161
Salade de légumes.	161
Omelette aux pommes douces.	162
LEÇON XVI. — <i>Dîner — Menu.</i> — Vermicelle à l'oseille. .	162
Poulet sauté aux champignons.	163
Grives à la paysanne.	163
Croquettes de riz à la cardinale.	166

Sauce à l'estragon.	189
Sauce blanche.	190
Sauce poulette.	190
Sauce Béarnaise.	190
Sauce riche.	190
Sauce verte.	191
Sauce mayonnaise (voir page 172).. . . .	191
Sauce tartare.	191
Sauce tomate (voir page 168).. . . .	191
LEÇON XXIII. — Feuilletage.	191
Vol-au-vent.	194
Galette en serpent.	195
LEÇON XXIV. — Théorie des rôtis.	195
Temps de la cuisson.. . . .	198
Le jus.	198
Les rôtis au four.	198
LEÇON XXV. — Théorie des braisés.. . . .	199
Carré de veau braisé.	201
LEÇON XXVI. — Théorie des fritures.	203
LEÇON XXVII. — Théories du café, thé, chocolat.	213
La torréfaction.. . . .	214
L'infusion.	214
Thé.	214
Chocolat.	214
SALADES.	216
— Règles générales.	216
— Anchois.. . . .	217
— Artichauts crus.. . . .	217
— Barbe de capucin.. . . .	217
— Endive.	218

SALADES : Céleri en branches..	218
— Céleri-rave.	218
— Chou pommé blanc..	219
— — rouge..	219
— Chou-fleur..	219
— Chicorée frisée..	219
— Chicorée améliorée.	220
— Concombres.	220
— Cresson alénois.	221
— Doucette ou mâche.	221
— Laitue.	222
— Pissenlits.	222
— Pommes de terre.	222
— Pourpier..	224
— Radis noir..	224
— Romaine..	224
— Raiponce.	224
— Tomates crues..	225
— Truffe cuite et crue.	225
AVIS AUX MAITRESSES DE MAISON.	226
TABLE DES MATIÈRES.	227
— ALPHABÉTIQUE.	237

TABLE ALPHABÉTIQUE

	Pages.		Pages.
A		Blanquette d'agneau. . .	134
Absinthe.	26	Bœuf (le).	79
Ail.	26	Boissons.	60
Aliments (les).	62	Bordures (et garnitures). .	74
Amandes.	29	Bourrache.	30
Ambre.	29		
Ananas.	28	C	
Anchois.	28	Cabri (le).	87
Angélique.	27	Cacao.	30
Agneau (l').	86	Café.	213
Artichauts.	27	Camomille.. . . .	31
Asperges.	27	Canard (le).	93
— en branches. .	151	Caneton (le).	93
Avis aux maîtresses de maison.	226	Cannelle.	30
B		Câpres.	31
Barbue.	95	Capucine.	31
Basilic.	29	Cardon.	31
Batterie de cuisine. . . .	69	Carré de veau, braisé. .	202
Beefsteaks.	114	Carottes.	32
Beignets soufflés. . . .	129-210	Cayenne (poivre de). . .	32
Beurre d'anchois.	145	Céleri.	33
Betterave.	29	Cerf (le).	89
		Cerfeuil.	32
		Champignons.	33

Chapon (le).	91		
Charlotte à la Chantilly .	180		
Chêne.	33		
Chevreuil (le)	89		
Chocolat	214		
Choux	33		
Choux-fleurs au gratin.	176		
Ciboule.	34		
Ciguë.	34		
Cinnamome.	35		
Citron	35		
Civet à la Française. . .	175		
Coction (de la).	65		
Cognac.	36		
Condiments (des).	22		
Confection des menus. .	107		
Côtes de mouton panées et grillées	131		
Côtes de porc frais, à la minute.	169		
Côtes de veau, demi-glace	161		
Coriandre.	37		
Cornichons.	37		
Crème à la Chantilly. .	181		
— renversée au moka	112		
— fine à la vanille. .	142		
Crêpes	138		
Croquettes de riz à la cardinal	166		
Crustacés.	96		
Cuisson des légumes. . .	99		
Cuisson des pâtes.	102		
Cumin	38		
Curcuma.	38		
		D	
		Dinde (la).	90
		Divers	77
		Dressage d'un poulet sauté.	164
		E	
		Eau-de-vie.	76
		Echalote	38
		Entrecôte au beurre d'an- chois.	145
		Epaule de mouton bou- langère.	140
		Epinards.	39
		— à la crème. . .	173
		Escalope de veau à la Viennoise.	150
		Estragon.	39
		F	
		Faisan dressé en plumes	185
		— rôti.	184
		Fenouil.	40
		Feuilletage.	191
		Filet piqué rôti.	136
		Fleur d'oranger	40
		Foie de veau sauté. . . .	175
		Fricandeau à l'oseille . .	183
		Fricassée de poularde. .	179
		Friture.	204
		Friture des salsifis. . . .	156
		Fruits	61

G

Galettes à l'orange. . . .	147
— en serpent. . . .	195
Garbure à la tomate. . .	170
Garnitures et bordures. .	74
Genièvre	41
Génoise.	159
Gentiane	41
Gibier de plume	93
— de poil	89
Glôgot à l'anglaise . . .	158
Gingembre	42
Girofle (clous de). . . .	41
Graisse.	23
Grives à la paysanne . .	165

H

Haricots blancs.	100
— flageolets sautés au beurre	186
Hors d'œuvre	74
Huiles	23
Hysope.	42

I

Installation de la cuisine	68
Iris de Florence	42

J

Julienne	157
--------------------	-----

K

Kari ou currie.	43
-------------------------	----

L

Lapin (le).	90
Laurier sauce.	43
Légumes.	63-99
— frits	212
Lentilles	101
Lettres de M. J. SIMON. .	3-4
Lettre de M. H. DE BORNIER	5
Lièvre (le)	89
Liqueurs.	76

M

Macaroni.	162
Mandarine	44
Matelotte d'anguille . . .	153
Mayonnaise.	172
Maître d'hôtel	115
Menus (Confection des). .	107
Merlans frits	123
Mollusques.	96
Moutarde.	44
Mouton (le).	86

N

Navarin aux pommes. . .	110
Nettoyage des légumes. .	77
Nouilles à l'Alsacienne. .	169
Nourriture (de la)	20

O

Œufs.	63-77-97
— brouillés au jus . . .	130
— à la coque	114
— frits sauce tomate . .	168

Œufs mollets à l'oseille..	171	Potages et soupes. . . .	103
— pochés au gratin. .	143	— Saint-Germain. .	148
Oie.	91	— Longchamps. . .	162
Oignons.	45	— velours.	182
Olives	46	Pot-au-feu français. . . .	104
Omelette aux confitures.	125	Poularde (la).	91
— aux pommes douces	162	— en fricassée. .	179
Omelette soufflée. . . .	120	Poulet.	91
Oranger (fleur d'). . . .	40	— rôti	150
Oseille pour garnitures .	184	— sauté aux cham-	
P		pignons.	163
Pannequets	139	Provisions	73
Pâtes alimentaires. . .	76-101	Purée aux croûtons. . .	149
Pâtes à frire.	156	— de pommes de terre	132
Pâtisseries frites. . . .	206	R	
Perce-pierre	47	Radis noirs.	50
Persil.	47	— roses	50
Petite marmite.	104	Raifort	50
Petits pois à la Française	158	Ragoût de mouton. . . .	110
Pigeon (le).	94	Raie au beurre noir. . .	122
— rôti.	141	Raisins.	50
Piment.	48	Rhubarbe	51
Pistaches.	49	Roastbeef au jus. . . .	128
Poireaux	49	Rognons sautés	127
Poissons	63-95	Roquette.	51
— frits.	207	Rôts au four.	198
Poivres.	49	S	
Pommes de terre nouvelles	128	Safran.	52
— en purée	132	Saindoux.	53
— frites, paille	209	Salade.	137
— Pont-Neuf	115	— de légumes . .	161
— soufflées	145-208		
Porc frais (le).	87		

Salades.	216	Sauce à l'estragon. . . .	189
— Règles générales..	216	— hollandaise	152
— Anchois.	217	— mayonnaise. . . .	172
— Artichauts crus..	217	— piquante	189
— Barbe de capucin.	217	— poulette.	190
— Céleri en branches	218	— ravigote chaude. .	189
— Céleri-rave. . . .	218	— riche	190
— Chou pommé blanc	219	— Robert.	189
— — rouge	219	— tartare.	191
— Chou-fleur. . . .	219	— tomate	168
— Chicorée frisée. .	219	— verte.	191
— Chicorée améliorée	220	Sauge.	53
— Concombres. . . .	220	Saumon froid	171
— Cresson alénois. .	221	Scorsonères.	155
— Doucette ou mâche	221	Service du saumon. . .	172
— Endive.	218	Sel marin ou gris. . . .	53
— Laitue.	222	Serpolet	55
— Pissenlits.	222	Soles au gratin.	149
— Pommes de terre.	222	Soufflé au riz.	169
— Pourpier.	224	Soupe aux choux. . . .	109
— Radis noir.	224	Soupe à l'ail	177
— Romaine.	224	— à l'oignon.	117
— Raiponce.	224	— à l'oseille.	134
— Tomates crues. . .	225	— paysanne	140
— Truffe cuite et crue	225	— aux poireaux . . .	126
Salpêtre	52	Sucre.	55
Salsifis frits.	155		
Sarriette	52		
Sauces (des)	189		
Sauce brune.	189		
— béarnaise.	190		
— blanche.	190		
— à la crème au gratin. . . .	144-176		

T

Tarte aux abricots. . . .	187
— aux cerises	176
Tartines	186
Thé.	214
Théorie des braisés . . .	199
— du café	213

Théorie des fritures.. . . .	203	Veau sauté aux fines	
— des rôts	195	herbes	118
Thym.	55	Verjus	58
Tomate.	55	Vermicelle	102
Tôt-fait.	174	— à l'oseille . . .	162
Tournedos chasseur. . .	154	Viandes (les).	79
Truffe.	56	Vinaigre (le).	58
Truite de rivière meunière	160	Vins	57-76
Turbot	95	Volailles.. . . .	90
— au beurre fondu. .	178	Vol-au-vent.	194
V		Z	
Vanille.	56	Zestes.	59
Veau (le).	83		

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE

NOUVELLE COLLECTION

DE

L'ENCYCLOPÉDIE-RORET

Format in-18 Jésus 19 × 12

Manuel de l'**Apiculteur Mobiliste**, nouvelles Causeries sur les Abeilles en 30 leçons, par l'abbé DUQUESNOIS, curé de Saint-Cyr-sous-Dourdan, auteur des Causeries sur les Abeilles. 1 vol. in-18 Jésus, orné de 20 fig. dans le texte. 3 fr.

— de l'**Éleveur de Faisans**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 Jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).

— de l'**Éleveur de Poules**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 Jésus, orné de figures dans le texte. (*En préparation*).

— du **Pisciculteur**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 Jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).

— de l'**Éleveur de Lapins**, par WILLEMIN, 1 vol. in-18 Jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).

— de l'**Éleveur de Pigeons**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 Jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).

— **Cordon bleu** (1c), Nouvelle Cuisinière Bourgeoise, par Mlle MARGUERITE, 14^e édition, 1 vol. in-18 Jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).

— **Éléments Culinaires** (les), à l'usage des jeunes filles, par Auguste COLOMBIÉ, 1 vol. in-18 Jésus.

— **Traité pratique de Cuisine Bourgeoise**, par Auguste COLOMBIÉ, 1 vol. in-18 Jésus.

Tous ces ouvrages seront en vente au 1^{er} Janvier 1898

TRAITÉ PRATIQUE
DE
CUISINE BOURGEOISE

FAISANT SUITE
AUX ÉLÉMENTS CULINAIRES
A L'USAGE
DES JEUNES FILLES

PAR
AUGUSTE COLOMBIÉ

Fondateur de l'Académie et de l'Ecole de Cuisine,
Membre d'honneur de l'Université française des Etats-Unis,
Lauréat de plusieurs Sociétés savantes,
Professeur à l'Association Philotechnique,
Ex-Chef des cuisines de LL. AA. le Prince et la Princesse de
HATZFELDT WILDEMBOURG

TROISIÈME ÉDITION
REVUE, CORRIGÉE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE

Un vol. in-18 Jésus 19 × 12

MANUEL
DU
PATISSIER

OU TRAITÉ COMPLET ET SIMPLIFIÉ
DE PATISserie DE MÉNAGE, DE BOUTIQUE ET D'HOTEL
PAR **LEBLANC**

Un volume orné de figures
(Franco contre mandat-poste, 3 francs)

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU
CONFISEUR

ET DU
CHOCOLATIER

Contenant les derniers perfectionnements apportés à ces Arts, par
MM. CARDELLI et LIONNET-CLÉMANDOT. Nouvelle édition complètement
refondue par M. A. M. VILLON, ingénieur-chimiste

Un volume avec nombreuses illustrations
(Franco contre mandat-poste, 4 francs)

MANUEL
DE
L'ALIMENTATION

Par W. MAIGNE, 2 vol. 6 fr.

PREMIÈRE PARTIE

Conserves alimentaires, leur origine, leur valeur nutritive, falsifications qu'on leur fait subir et moyens de les reconnaître, 1 vol. 3 fr.

DEUXIÈME PARTIE

Conserves alimentaires, contenant tous les procédés en usage pour conserver les Viandes, le Poisson, le Lait, les OEufs, les Grains, les Légumes verts et secs, les Fruits, les Boissons, etc., suivi du Bouchage des boîtes, des vases et des bouteilles. 1 vol. orné de fig., 3 fr.

Franco contre Mandat-poste

MANUEL
DE
LAITERIE

ou Traité de toutes les méthodes en usage pour traiter et conserver le Lait, faire le Beurre, confectionner les Fromages français et étrangers, et reconnaître les Falsifications de ces substances alimentaires, par M. MAIGNE. 1 vol. orné de figures.

Franco contre Mandat-poste 3 fr.

MANUEL
DU
LIMONADIER
Glacier, Cafetier & Amateur de thés

contenant la fabrication de la Glace et des Boissons frappées ou rafraîchissantes, par MM. CHAUTARD et JULIA DE FONTENELLE. 1 vol. accompagné de planches.

Franco contre Mandat-poste 2 fr. 50

MANUEL PRATIQUE
DU

PISCICULTEUR

PAR
Alph. BLANCHON

Un vol. in-18 Jésus 19 x 12

Orné de nombreuses figures dans le texte

MANUEL
DE
L'ÉLEVEUR DE POULES

PAR
Alph. BLANCHON

Un vol. in-18 Jésus 19 × 12

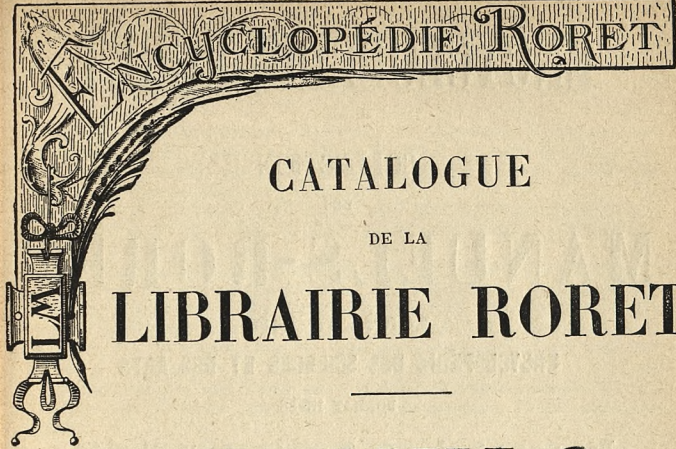
Orné de nombreuses figures dans le texte

MANUEL
DE
L'ÉLEVEUR DE FAISANS

PAR
Alph. BLANCHON

Un vol. in-18 Jésus 19 × 12

Orné de nombreuses figures dans le texte



CATALOGUE

DE LA

LIBRAIRIE RORET

L. MULO

Libraire-Éditeur

12, rue Hautefeuille, 12

PARIS

I. Collection des Manuels-Roret.	3
II. Bibliothèque des Arts et Métiers.	23
III. Ouvrages divers sur l'Industrie.	24
IV. Horticulture, Agriculture.	26
V. Journaux.	28
VI. Suites à Buffon.	30
VII. Histoire naturelle	34
VIII. Ouvrages d'Assortiment	34

1^{er} Mai 1896

ENCYCLOPÉDIE-RORET

COLLECTION

DES

MANUELS-RORET

FORMANT UNE

ENCYCLOPÉDIE DES SCIENCES ET DES ARTS

FORMAT IN-18

Par une réunion de Savants et d'Industriels

Tous les Traités se vendent séparément.

La plupart des volumes, de 300 à 400 pages, renferment des planches parfaitement dessinées et gravées, et des figures intercalées dans le texte.

Les Manuels épuisés sont revus avec soin et mis au niveau de la science à chaque édition. Aucun Manuel n'est cliché, afin de permettre d'y introduire les modifications et les additions indispensables. Cette mesure, qui oblige l'Éditeur à renouveler les frais de composition typographique à chaque édition, doit empêcher le public de comparer le prix des **Manuels-Roret** avec celui des ouvrages similaires, tirés sur clichés.

Pour recevoir chaque volume franc de port, on joindra, à la lettre de demande, un *mandat sur la poste* (de préférence aux timbres-poste). Afin d'éviter les écritures pour l'expéditeur et les frais de recouvrement pour le destinataire, **aucun envoi n'est fait contre remboursement par la Poste.**

Les demandes venant de l'Étranger devront contenir 25 centimes en sus des prix portés au Catalogue, pour frais de recommandation à la Poste.

Les timbres étrangers ne pouvant être utilisés, nous prions nos correspondants de ne pas nous en adresser.

DIVISION PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Manuel de l'Apiculteur Mobiliste ou Nouvelles Causeries sur les Abeilles en 30 Leçons, par l'abbé DUQUESNOIS, curé de Saint-Cyr-sous-Dourdan, auteur des Causeries sur les Abeilles, 1 vol. in-18 Jésus orné de 20 illustrations dans le texte. 3 fr.

NOTA. — *Cet ouvrage entièrement neuf est du format in-18 Jésus.*

— **Pour gouverner les Abeilles** et en retirer profit, par MM. RA-DOUAN et MALEPEYRE. 2 vol. 6 fr.

— **Accordeur de Pianos**, traitant de la Facture des Pianos anciens et modernes et de la Réparation de leur mécanisme, contenant des Principes d'Acoustique, des Notions de Musique, les Partitions habituelles, la Théorie et la Pratique de l'Accord, à l'usage des Accordeurs et des Amateurs, par M. Georges HUBERSON, 1 vol. orné de figures et de musique et accompagné de planches. 2 fr. 50

— **Aérostation**, ou Guide pour servir à l'histoire ainsi qu'à la pratique des Ballons, par M. DUPUIS-DELCOURT, 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Agriculture Élémentaire**, à l'usage des écoles primaires et des écoles d'agriculture, par M. V. RENDU (*Ouvrage autorisé par l'Université*). 1 vol. 1 fr. 25

— **Alcools**, voyez *Distillation, Liquides, Négociant en eaux-de-vie*.

— **Alcoométrie**, contenant la description des appareils et des méthodes alcoométriques, les Tables de Force de Mouillage des Alcools, le Remontage des Eaux-de-Vie, et des indications pour la vente des alcools au poids, par MM. F. MALEPEYRE et AUG. PETIT. 1 vol. 1 fr. 75

— **Algèbre**, ou Exposition élémentaire des principes de cette science, par M. TERQUEM. (*Ouvrage approuvé par l'Université*.) 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Alimentation**, par M. W. MAIGNE. 2 vol. 6 fr.

— *Première partie*, SUBSTANCES ALIMENTAIRES, leur origine, leur valeur nutritive, falsifications qu'on leur fait subir et moyen de les reconnaître. 1 vol. 3 fr.

— *Deuxième partie*, CONSERVES ALIMENTAIRES, contenant tous les procédés en usage pour conserver les Viandes, le Poisson, le Lait, les Œufs, les Grains, les Légumes verts et secs, les Fruits, les Boissons, etc., suivi du Bouchage des boîtes, des vases et des bouteilles. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Allumettes**, voyez *Briquets*.

— **Amidonier et Fabricant de Pâtes alimentaires**, traitant de la Fabrication de l'Amidon et des Produits obtenus par des Fruits et des Plantes qui renferment de la Fécule, par MM. MORIN, F. MALEPEYRE et Alb. LARBALÉTRIER. 1 vol. avec figures et planches. 3 fr.

— **Anatomie comparée**, par MM. DE SIEBOLD et STANNIUS; trad. de l'allemand par MM. SPRING et LACORDAIRE, professeurs à l'Université de Liège. 3 gros vol. 10 fr. 50

— **Aniline (Couleurs d'), d'Acide phénique et de Naphtaline**, comprenant : l'étude des Houilles, la distillation des Goudrons, la préparation des Benzines, Nitrobenzines, Anilines, de l'Acide phénique, de la Naphtaline et de leurs dérivés, ainsi que leur emploi en Teinture, par M. Th. CHATEAU. 2 forts vol. ornés de figures. 7 fr.

— **Animaux domestiques (Eleveur d')**. (*En préparation.*)

— **Animaux de Basse-Cour (Eleveur d')**. (*En préparation.*)

— **Animaux nuisibles** (Destructeur des).

1^{re} partie, Animaux nuisibles aux habitations, à l'Agriculture, au Jardinage, etc., par M. VÉRARDI. (*En préparation.*)

2^e partie, Insectes nuisibles aux Arbres forestiers et fruitiers, à l'usage des Forestiers, des Jardiniers et des Propriétaires, par MM. RATZBURG, DE CORBERON et BOISDUVAL. 1 vol. orné de 8 planches. 2 fr. 50

— **Aquarelle**, voyez *Peinture à l'Aquarelle*.

— **Arbres fruitiers** (Taille des), contenant les notions indispensables de Physiologie végétale; un Précis raisonné de la multiplication, de la plantation et de la culture; les vrais principes de la taille et leur application aux formes diverses que reçoivent les arbres fruitiers, par M. L. DE BAVAY. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Archéologie** grecque, étrusque, romaine, égyptienne, indienne, etc., traduit de l'allemand de M. O. MULLER par M. NICARD. 3 vol. avec Atlas. Les 3 vol. : 10 fr. 50. L'Atlas séparé : 12 fr. Les 3 vol. et l'Atlas : 22 fr. 50

— **Architecte des Jardins**, ou l'Art de les composer et de les décorer, par M. BOITARD. 1 vol. avec Atlas de 140 planches. 15 fr.

— **Architecte des Monuments religieux**, ou Traité d'archéologie pratique, applicable à la restauration et à la construction des Eglises, par M. SCHMIT. 1 gros vol. avec Atlas contenant 21 planches. 7 fr.

— **Architecture**, voy. *Construction moderne, Maçon*.

— **Arithmétique démontrée**, par MM. COLLIN et TRÉMERY. 1 vol. 2 fr. 50

— **Arithmétique complémentaire**, ou Recueil de Problèmes nouveaux, par M. TRÉMERY. 1 vol. 1 fr. 75

— **Armurier**, Fourbisseur et Arquebusier, traitant de la fabrication des Armes à feu et des Armes blanches, par M. PAULIN DÉSORMEAUX. 2 vol. avec planches. 6 fr.

— **Arpentage** ou Instruction élémentaire sur cet art et sur celui de lever les plans, par M. LACROIX, de l'Institut, MM. HOGARD, géomètre, et VASSEROT, avocat. 1 vol. avec figures. (*Autorisé par l'Université.*) 2 fr. 50

On vend séparément les MODÈLES DE TOPOGRAPHIE, par CHARTIER. 1 planche coloriée. 1 fr.

— **Art militaire**, ou Instructions pratiques à l'usage de toutes les armes de terre, par M. VERGNAUD, colonel d'artillerie. 1 vol. avec figures. 3 fr.

— **Artificier** (PYROTECHNIE CIVILE), contenant l'Art de confectionner et de tirer les feux d'artifice, par A.-D. VERGNAUD, colonel d'artillerie et P. VERGNAUD, lieutenant-colonel. 1 vol. orné de fig. et accompagné d'une planche. 2 fr.

— **Asphaltes et Bitumes**, voy. *Chaufournier*.

— **Aspirants** aux fonctions de Notaires, Greffiers, Avocats à la Cour de Cassation, Avoués, Huissiers et Commissaires-Priseurs, par M. COMBES. 1 vol. 3 fr. 50

— **Assolements, Jachère et Succession des Cultures**, par M. Victor YVART, de l'Institut, et M. Victor RENDU, inspecteur de l'agriculture, 3 vol. 10 fr. 50

— LE MÊME OUVRAGE, 1 vol. in-4. 12 fr.

— **Astronomie**, ou Traité élémentaire de cette science, trad. de l'anglais de W. HERSCHEL, par M. A.-D. VERGNAUD. 1 vol. orné de planches. 3 fr. 50

— **Astronomie amusante**, Notions élémentaires sur l'Astronomie, par M. L. TOMLINSON, traduit de l'anglais par A.-D. VERGNAUD. 1 vol. avec figures. 2 fr. 50

— **Avocats**, voy. *Aspirants* aux fonctions d'Avocats à la Cour de Cassation.

— **Avoués**, voyez *Aspirants* aux fonctions d'Avoués.

— **Ballons**, voyez *Aérostation*.

— **Bibliographie universelle**, par MM. F. DENIS, P. PINÇON et DE MARTONNE, 3 gros vol. à 2 colonnes. 20 fr.

— **Bibliothéconomie**, Arrangement, Conservation et Administration des Bibliothèques, par L.-A. CONSTANTIN, 1 vol. orné de fig. 3 fr.

— **Bijoutier-Joaillier** et Sertisseur, traitant des Pierres précieuses, de la Nacre, des Perles, du Corail et du Jais, contenant l'Art de les tailler, de les sertir, de les monter, de les imiter, suivi de la description des principaux Ordres et la fabrication de leurs décorations, par MM. JULIA DE FONTENELLE, F. MALEPEYRE et A. ROMAIN. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.

— **Bijoutier-Orfèvre**, traitant des Métaux précieux, de leurs Alliages, des divers modes d'Essai et d'Affinage, du Titre et des Poinçons de garantie de l'Or et de l'Argent, des divers travaux d'Orfèvrerie en or, en argent et en plaqué, du Niellage et de l'Emailage des Métaux précieux, de la Bijouterie en vrai et en faux, de la fabrication des bijoux de fantaisie, en fer, en acier, en aluminium, etc., par MM. JULIA DE FONTENELLE, F. MALEPEYRE et A. ROMAIN, 2 vol. avec figures et planches. 6 fr.

— **Biographie**, ou Dictionnaire historique abrégé des grands hommes, par M. NOEL, inspecteur général des études, 2 vol. 6 fr.

— **Blanchiment et Blanchissage**, Nettoyage et Dégraissage des fils de lin, coton, laine, soie, etc., par MM. J. DE FONTENELLE et ROUGET DE LISLE. 2 vol. avec figures. 6 fr.

— **Boissons économiques**, voyez *Vins de Fruits*.

— **Boissons gazeuses**, voyez *Eaux Gazeuses*.

— **Bonnetier et Fabricant de bas**, renfermant les procédés à suivre pour exécuter, sur le métier et à l'aiguille, les divers tissus à maille, par MM. LEBLANC et PREAUX-CALTOT. 1 vol. avec planches. 3 fr.

— **Botanique**, Partie élémentaire, par M. BOITARD. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **ATLAS DE BOTANIQUE** pour la partie élémentaire. 1 vol. in-8 renfermant 36 planches. 6 fr.

— **Bottier et Cordonnier**. (*En préparation.*)

— **Boucher**, voyez *Charcutier*.

— **TABLEAU FIGURATIF DES DIVERSES QUALITÉS DE LA VIANDE DE BOUCHERIE**, in-plano colorié. 1 fr.

— **Boucherie Taxée**, ou Code des Vendeurs et des Acheteurs de Viande, suivi d'un Barème pour l'application du prix à la pesée, par un MAGISTRAT. 1 vol. 1 fr. 50

— **Bougies stéariques et Bougies de paraffine**, traitant de la fabrication des Acides gras concrets, de l'Acide oléique, de la Glycérine, etc., par M. F. MALEPEYRE. 2 vol. accompagnés de planches. 7 fr.

— **Boulangier**, ou Traité de la Panification française et étrangère, contenant les moyens de reconnaître la sophistication des farines, par MM. J. DE FONTENELLE et F. MALEPEYRE, 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.

— **Bourrellier et Sellier**, contenant la fabrication des harnais de toute sorte pour les chevaux d'attelage et de selle, ainsi que la garniture des voitures, par M. LEBRUN, 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Bourse et ses Spéculations** mises à la portée de tout le monde, par M. BOYARD, 1 vol. 2 fr. 50

— **Bovier**. (*En préparation.*)

— **Brasseur**, ou l'Art de faire toutes sortes de Bières françaises et étrangères, par M. F. MALEPEYRE. Nouvelle édition, entièrement revue et complétée par SCHILD-TRÉHERNE, 2 gros vol. accompagnés d'un Atlas de 14 planches. 8 fr.

— **Briquetier, Tuilier, Fabricant de Carreaux**, de tuyaux de Drainage et de Creusets réfractaires, contenant la fabrication de ces matériaux à la main et à la mécanique, et la description des fours et appareils actuellement usités dans ces industries, par MM. F. MALEPEYRE et A. ROMAIN, 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.

— **Briquets, Allumettes chimiques**, soufrées, phosphorées, amorphes, etc., *Briquets électriques, Lumière électrique* et appareils qui la produisent, par MM. MAIGNE et A. BRANDELY. 1 vol. orné de figure. 3 fr.

— **Broderie**, ou Traité complet de cet Art, indiquant la manière de dessiner et d'exécuter toutes sortes de Broderies, ainsi que les Dentelles, la Tapisserie et d'autres ouvrages de Dames, par Mme CERNART. 1 vol. accompagné d'un Atlas de 40 planches. 7 fr.

— **Bronzage des Métaux et du Plâtre**, par MM. DEBONLIEZ, MALEPEYRE et LACOMBE. 1 vol. 1 fr. 25

— **Cadrans solaires, Gnomonique**, voyez *Mathématiques appliquées*.

— **Cadres** (Fabricant de), Passe-Partout, Châssis, Encadrements, suivi de la restauration des tableaux et du nettoyage des gravures, estampes, etc., par MM. J. SAULO et DE SAINT-VICTOR. Édition entièrement refondue, par E. E. STAHL. 1 vol. orné de 27 illustrations. 2 fr.

— **Calculateur**, ou COMPTES FAITS utiles aux opérations industrielles, aux comptes d'inventaire, etc., par M. Aug. TERRIÈRE, 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Calendrier** (Théorie du) et Collection de tous les calendriers des années passées, présentes et futures, par M. FRANCŒUR, professeur à la Faculté des sciences. 1 vol. 3 fr.

— **Calligraphie**, ou l'Art d'écrire en peu de leçons, d'après la méthode de CARSTAIRS. 1 Atlas in-8 obl. 1 fr.

— **Canotier**, ou Traité universel et raisonné de cet Art. par UN LOUP D'EAU DOUCE. 1 vol. orné de figures. 1 fr. 75

— **Caoutchouc, Gutta-percha, Gomme factice**, Tissus imperméables, Toiles cirées et gommées, par M. MAIGNE. 2 vol. accompagnés de planches. 5 fr.

— **Capitaliste**, contenant la pratique de l'escompte et des comptes courants, d'après la méthode nouvelle, par M. TERRIÈRE, employé à la trésorerie générale de la couronne. 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Carrier**, voyez *Chaufournier, Mines, Sondeur*.

— **Cartes à jouer** (Fabrication des), voyez *Graveur*.

— **Cartes Géographiques** (Construction et Dessin des), par M. PERROT. 1 vol. orné de planches. 2 fr. 50

— **Cartonnier**, Cartier et Fabricant de Cartonnages, par M. LEBRUN. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Chamoiseur, Maroquinier, Mégissier, Teinturier en peaux**, Fabricant de Cuirs vernis, Parcheminier et Gantier, traitant de l'outillage à la main, des machines nouvelles, et des procédés les plus récents en usage dans ces diverses industries, par MM. JULIA FONTENELLE, MAIGNE et VILLON. 1 vol. avec fig. 3 fr. 50

— **Chandelier et Cirier**, contenant toutes les opérations usitées dans ces industries, par MM. SÉB. LENORMAND et F. MALEPEYRE. 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.

— **Chapeaux** (Fabricant de) en tous genres, tels que Chapeaux de soie, de soie, de feutre, de poils, de plumes et de paille, par MM. CLUZ, F. et JULIA DE FONTENELLE. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

— **Charcutier, Boucher et Équarrisseur**, contenant l'élevage e l'engraissement du Porc et de la Truie, l'Art de préparer et de con server les différentes parties du Cochon, les maniements et le Dépe- cage du Bœuf, de la Vache, du Taureau, du Veau, du Mouton et du Cheval, et traitant de l'utilisation des débris, par MM. LEBRUN et MAIGNE. 1 vol. avec figures et planches. 2 fr. 50

On vend séparément :

TABEAU DES QUALITÉS DE VIANDE, in plano col. 1 fr.

— **Charpentier**, ou **Traité complet et simplifié de cet Art**, traitant de la Charpente en bois et en fer et de la Manipulation des diverses pièces de Charpente, par MM. HANUS, BISTON, BOUTEREAU et GAUCHÉ. 2 vol. accompagnés d'un Atlas de 22 planches. 7 fr.

— **Charron-Forgeron**, traitant de l'Atelier, de l'Outillage, des Matériaux mis en œuvre par le Charron, du Travail de la forge, de la Construction du gros et du petit matériel, etc., par M. G. MARIN-DARBEL. 1 vol. orné de nombreuses figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Chasselas**, sa culture à Fontainebleau, par un VIGNERON des environs. 1 vol. avec figures. 1 fr. 75

— **Chasseur**, ou **Traité général de toutes les chasses à courre et à tir**, suivi d'un Vocabulaire des termes de Chasse et de la Législation, par MM. DE MERSAN, BOYARD et ROBERT. 1 vol. contenant la musique des principales fanfares. 3 fr.

— **Chaudronnier et Tôlier**, contenant l'Art de travailler au mar- teau le cuivre, la tôle et le fer-blanc, ainsi que les travaux d'Estam- page, par MM. JULLIEN, VALÉRIO et CASALONGA, ingénieurs civils. 1 vol. et 1 Atlas in-18 de 20 planches. 5 fr.

— **Chauffage et Ventilation des Bâtiments publics et privés**, au moyen de l'air chaud, de l'eau chaude et de la vapeur. Chauffage des Bains, des Serres, des Vins, et des Vagons de chemins de fer, par M. A. ROMAIN. 1 vol. accompagné de planches et orné de figures. 3 fr.

— **Chaufournier, Plâtrier, Carrier et Bitumier**, contenant l'ex- ploitation des Carrières et la fabrication du Plâtre, des différentes Chaux, des Ciments, Mortiers, Bétons, Bitumes, Asphaltes, etc., par MM. D. MAGNIER et A. ROMAIN. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Chaussures (Imperméabilisation des)**, voyez *Encres*.

— **Chemins de fer**, contenant des études comparatives sur les divers systèmes de la voie et du matériel, le Formulaire des charges et conditions pour l'établissement des travaux, etc., par M. E. WITH. 2 vol. avec atlas 7 fr.

— **Cheval (Education et dressage du)** monté et attelé, traitant de son hygiène et des remèdes qui lui conviennent. par M. DE MONTI- GNY. 1 vol. avec planches. 3 fr.

— **Chimie Agricole**, par MM. DAVY et VERGNAUD. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Chimie analytique**, contenant des notions sur les manipulations chimiques, les éléments d'analyse inorganique, qualitative et quantita- tive, et des principes de chimie organique, par MM. WILL F. VÖHLER, J. LIEBIG et MALEPEYRE. 2 vol. ornés de planches et de tableaux. 5 fr.

— **Chimie appliquée**, voyez *Produits chimiques*.

— **Chirurgie**, voyez *Médecine, Instruments de chirurgie*.

— **Chocolatier**, voyez *Confiseur et Chocolatier*.

— **Cidre et Poiré** (Fabricant de), traitant de la Culture et de la Greffe des meilleures variétés de fruits propres à faire le Cidre et le Poiré, ainsi que des Méthodes nouvelles et des Appareils perfectionnés employés dans cette industrie, par MM. DUBIEF, F. MALEPEYRE et le Comte de VALICOURT. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Cirage**, voyez *Encres. Papetier-règleur*.

— **Cire à cacheter** (Fabrication de la), voyez *Papetier-règleur, Papiers de fantaisie*.

— **Ciseleur**, contenant la description des procédés de l'Art de ciseler et repousser tous les métaux ductiles, bijouterie, orfèvrerie, armures, bronzes, etc., par M. Jean GARNIER, ciseleur-sculpteur. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Clichage** en matière et galvanique, voyez *Graveur*.

— **Coiffeur**, contenant l'Art de se coiffer soi-même par M. VILLARET. 1 vol. orné de figures. 2 fr. 50

— **Colles** (Fabrication de toutes sortes de), comprenant celles de matières végétales, animales et composées, par M. MALEPEYRE. 1 vol. orné de planches. 2 fr. 50

— **Coloriste**, contenant le mélange et l'emploi des Couleurs, ainsi que l'Enluminure, le Lavis, le coloriage à la main et au patron, etc., par MM. PERROT, BLANCHARD, THILLAYE et VERGNAUD. 1 vol. (*En préparation.*)

— **Commerce, Banque et Change**, contenant tout ce qui est relatif aux effets de Commerce, à la tenue des livres, à la comptabilité, à la bourse, aux emprunts, etc., par M. GALLAS, suivi de la MÉTHODE NOUVELLE POUR LE CALCUL DES INTÉRÊTS A TOUS LES TAUX, par M. PIGNON. 2 vol. 6 fr.

— **Commissaires-Priseurs**, voyez *Aspirants aux fonctions de Commissaires-Priseurs*.

— **Compagnie** (Bonne), ou Guide de la Politesse et de la Bienséance, par Mme CELNART. 1 vol. 1 fr. 75

— **Comptes-Faits**, voyez *Calculateur, Capitaliste, Poids et Mesures (Barème des)*.

— **Confiseur et Chocolatier**, contenant les derniers perfectionnements apportés à ces Arts, par MM. CARDELLI et LIONNET CLÉMANDOT. Nouvelle édition complètement refondue par M. A. M. VILLON, ingénieur-chimiste. 1 vol. avec nombreuses illustrations. 4 fr.

— **Conserves alimentaires**, voyez *Alimentation*.

— **Construction moderne** (La), ou Traité de l'Art de bâtir avec solidité, économie et durée, comprenant la Construction, l'histoire de l'Architecture et l'Ornementation des édifices, par M. BATAILLE, architecte, ancien professeur. 1 vol. et Atlas grand in-8° de 44 planches. 15 fr.

— **Constructions agricoles**, traitant des matériaux et de leur emploi dans les Constructions destinées au logement des Cultivateurs, des Animaux et des Produits agricoles dans les petites, les moyennes et les grandes exploitations, par M. G. HEUZÉ, inspecteur de l'agriculture. 1 vol. accompagné d'un Atlas de 16 pl. grand in-8°. 7 fr.

— **Contre-Poisons**, ou Traitement des individus empoisonnés, asphyxiés, noyés ou mordus, par M. le Docteur H. CHAUSSIER. 1 vol. 2 fr. 50

— **Contributions Directes**, Guide des Contribuables, par M. BOYARD. 1 vol. (*En préparation.*)

— **Cordier**, contenant la culture des Plantes textiles, l'extraction de la Filasse, et la fabrication de toutes sortes de cordes, par M. BOITARD. 1 vol. orné de fig. 2 fr. 50

— **Correspondance Commerciale**, contenant les Termes de commerce, les Modèles et Formules épistolaires et de comptabilité, etc., par MM. REES-LESTIENNE et TRÉMERY. 1 vol. 2 fr. 50

— **Corroyeur**, voyez *Tanneur*.

— **Couleurs** (Fabricant de) à l'huile et à l'eau, Laques, Couleurs hygié-

niques, Couleurs fines, etc., par MM. RIFFAULT, VERGNAUD, TOUSSAINT et MALEPEYRE. 2 volumes accompagnés de planches. 7 fr.

Couleurs vitrifiables et Emaux, voyez *Peinture sur verre, sur Porcelaine et sur Email*.

— **Coupe des Pierres**, contenant des notions de Géométrie élémentaire et descriptive, ainsi que l'art du Trait appliqué à la Stéréotomie, par MM. TOUSSAINT et H. M.-M., architectes. 1 vol. avec Atlas. 5 fr.

— **Coutelier**, ou l'Art de faire tous les Ouvrages de Coutellerie, par M. LANDRIN, ingénieur civil. 1 vol. 3 fr. 50

— **Couvreur**, voyez *Plombier*.

— **Crustacés** (Hist. natur. des), par MM. BOSC et DESMARETT, etc. 2 vol. ornés de planches. 6 fr.

— **Cuir vernis**, voyez *Chamoiseur*.

— **Cuisinier, Quisinière**. (*En préparation*.)

— **Cultivateur Forestier**, contenant l'Art de cultiver en forêts tous les Arbres indigènes et exotiques, par M. BOITARD. 2 vol. 5 fr.

— **Cultivateur Français**, ou l'Art de bien cultiver les Terres et d'en retirer un grand profit, par M. THIÉBAUT de BERNEAUD. 2 vol. ornés de figures. 5 fr.

— **Dames**, ou l'Art de l'Elégance, traitant des Objets de toilette, d'ameublement et de voyage qui conviennent aux Dames, par Mme CELNART. 1 vol. 3 fr.

— **Danse**, ou Traité théorique et pratique de cet Art, contenant toutes les *Danses de Société* et la Théorie de la Danse théâtrale, par BLAISIS et LEMAITRE. 1 vol. 1 fr. 25

— **Décorateur-Ornementiste**. (*En préparation*.)

— **Dentelles**, V. *Broderie, Industrie dentellière* (p. 33).

— **Dessin Linéaire**, par M. ALLAIN, entrepreneur de travaux publics. 1 vol. avec Atlas de 20 planches. 5 fr.

— **Dessinateur**, ou Traité complet du Dessin, par M. BOUTEREAU, professeur. 1 volume accompagné d'un Atlas de 20 planches, dont quelques-unes coloriées. 5 fr.

— **Distillateur-Liquoriste**, contenant les Formules des Liqueurs les plus répandues, les parfums, substances colorantes, etc., par MM. LEBEAUD, JULIA DE FONTENELLE et MALEPEYRE. 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Distillation des Grains et des Mélasses**, par MM. F. MALEPEYRE et ALB. LARBALÉTRIER. 1 vol. accompagné d'un Atlas de 9 planches in-8°. 5 fr.

— **Distillation des Pommes de terre et des Betteraves**, par MM. HOURIER et MALEPEYRE. 1 vol. accompagné de planches 2 fr. 50

— **Distillation des Vins**, des Marcs, des Moûts, des Fruits, des Cidres, etc., par M. F. MALEPEYRE. Nouvelle édition revue, corrigée et considérablement augmentée par M. Raymond BRUNET, ingénieur-agronome. 1 vol. 3 fr.

— **Domestiques**, ou l'Art de former de bons serviteurs; Conseils aux Cuisinières, Valets et Femmes de chambre, Bonnes d'enfants et Cochers, par Mme CELNART. 1 vol. 2 fr. 50

— **Dorure, Argenture, Nickelage, Platinage sur Métaux**, au feu, au trempé, à la feuille, au pinceau, au ponce et par la méthode électro-métallurgique, traitant de l'application à l'Horlogerie de la dorure et de l'argenture galvaniques, et de la coloration des Métaux par les oxydes métalliques et l'Electricité, par MM. MATHEY, MAIGNE et A. VILLON. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Dorure sur bois** à l'eau et à la mixtion, par les procédés anciens et nouveaux, traitant des Peintures laquées et sur Meubles et sur Sièges, par M. SAULO. 1 vol. 1 fr. 50

- **Drainage simplifié**, mis à la portée des Campagnes, suivi de la législation relative au Drainage, par M. DE LA HODDE. 1 petit vol. orné de fig. 90 c.
- **Draps** (Fabricant de), voyez *Tissus*.
- **Eaux et Boissons Gazeuses**, ou Description des méthodes et des appareils les plus usités dans cette industrie, le bouchage des bouteilles et des siphons, la Gazéification des Vins, Bières et Cidres, etc. Nouv. édit. augmentée des Boissons angl. et améric. Fig. dans le texte. 4 fr.
- **Eaux-de-Vie (Négociant en)**, Liqueuriste, Marchand de Vins et Distillateur, par MM. RAVON et MALEPEYRE. 1 vol. (*Epuisé*). 75 c.
- **Ébéniste et Tabletier**, traitant des Bois, de leur Teinture et de leur Apprêt, de l'Outillage, du Débitage des bois de placage, de la fabrication et de la réparation des Meubles de tout genre et du travail de la Tabletterie, par MM. NOSBAN et MAIGNE. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50
- **Economie domestique**, Voyez *Maîtresse de Maison*.
- **Electricité atmosphérique**, ou Instructions pour établir les Paratonnerres et les Paragrêles, par M. RIFFAULT. 1 vol. avec planche. 2 fr. 50
- **Electricité médicale**, ou Eléments d'Electro-Biologie, suivi d'un Traité sur la Vision, par M. SMEE, traduit par M. MAGNIER. 1 vol. orné de figures. 3 fr.
- **Encres (Fabricant d')** de toute sorte, telles que : Encres d'écriture, Encres à copier, Encres d'impression typographique, lithographique et de taille douce, Encres de couleurs, Encres sympathiques, etc., suivi de la *Fabrication des Cirages* et de l'*Imperméabilisation des Chaussures*, par MM. de CHAMPOUR, F. MALEPEYRE et A. VILLON. 1 vol. 3 fr. 50
- **Engrais** (FABRICATION ET APPLICATION DES) animaux, végétaux et minéraux et des Engrais chimiques, ou Traité théorique et pratique de la nutrition des plantes, par MM. Eug. et Henri LANDRIN et M. Alb. LARBALÉTRIER. 1 vol. orné de figures. 3 fr.
- **Engrenages**, voyez *Filature du Coton*.
- **Entomologie élémentaire**, ou Entretiens sur les Insectes en général, mis à la portée de la jeunesse, par M. BOYER DE FONSCOLOMBE. 1 gros vol. 3 fr.
- **Epistolaire (Style)**, Choix de lettres puisées dans nos meilleurs auteurs et Instructions sur le Style, par M. BISCARRAT et Mme la comtesse d'HAUTPOUL. 1 vol. 2 fr. 50
- **Equarrisseur**, voyez *Charcutier*.
- **Equitation**, traitant du manège civil, du manège militaire, de l'Equitation des Dames, etc., par MM. VERGNAUD et d'ATTANOUX. 1 vol. orné de figures. 3 fr.
- **Escaliers en Bois** (Construction des), traitant de la manipulation et du posage des Escaliers à une ou plusieurs rampes, de tous les modèles et s'adaptant à toutes les constructions, par M. BOUTEREAU. 1 vol. et Atlas grand in-8° de 20 planches gravées sur acier. 5 fr.
- **Escrime**, ou Traité de l'Art de faire des armes, par M. LAFAUGÈRE. 1 vol. orné de figures. 2 fr. 50
- **Etat Civil** (Officier de l'), traitant de la Tenue des Registres et de la Rédaction des Actes, par M. LEMOLT. 1 vol. 2 fr. 50
- **Etoffes imprimées et Papiers peints** (Fabricant d'), traitant de l'Impression des Etoffes de coton, de lin, de laine, de soie, et des Papiers destinés à l'Ameublement et à la Décoration des appartements, par MM. SÉB. LENORMAND et VERGNAUD. 1 vol. avec planches. 3 fr.

— **Falsifications des Drogues** simples ou composées, moyens de les reconnaître, par M. PÉDRONI, chimiste. 1 vol. avec planche. 2 fr. 50

— **Ferblantier-Lampiste**, ou Art de confectionner tous les Ustensiles en fer-blanc, de les souder, de les réparer, etc., suivi de la fabrication des Lampes et des Appareils d'éclairage, par MM. LEBRUN, MALEPEYRE et A. ROMAIN, 1 vol. orné de fig. et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Fermier**, ou l'Agriculture simplifiée et mise à la portée de tout le monde, par M. DE LÉPINOIS. 1 vol. 2 fr. 50

— **Fermière** (Bonne), voyez *Habitants de la Campagne*.

— **Filature du Chanvre, de l'Etope et du Lin**, voyez page 34.

— **Filature du Coton**, contenant la description des Métiers à filer le coton, diverses formules pour apprécier la résistance des Appareils mécaniques, et un Traité des engrenages, par M. DRAPIER. 1 vol. avec planches. 2 fr. 50

— **Fleuriste artificiel et Feuillagiste**, ou l'Art d'imiter toute espèce de Fleurs, de Feuillage et de Fruits. 1 vol. orné de figures. (*En préparation*.)

On peut se procurer des *modèles coloriés*, dessinés d'après nature, par REDOUTÉ. La planche : 1 fr. 50

— **Fleuriste artificiel simplifié**, par Mlle SOURDON. 1 vol. 1 fr. 50

— **Fondeur**, traitant de la Fonderie du fer, de l'acier, du cuivre, du bronze et du laiton, de la fonte des statues, des cloches, etc., par MM. A. GILLOT et L. LOCKERT, ingénieur. 2 vol. accompagnés de 8 planches. 7 fr.

— **Fontainier**, voyez *Mécanicien-Fontainier, Sondeur*.

Forestier praticien (Le) et Guide des Gardes Champêtres, traitant de la Conservation des Semis, de l'Aménagement, de l'Exploitation, etc., etc., des Forêts, par MM. CRINON et VASSEROT. 1 vol. 1 fr. 25

— **Forgeron, Maréchal, Taillandier**, voyez *Charron, Machines-Outils, Serrurier*.

— **Forges** (Maître de), ou Traité théorique et pratique de l'Art de travailler le fer, la fonte et l'acier, par M. LANDRIN. 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.

— **Galvanoplastie**, ou Traité complet des Manipulations électro-métallurgiques, contenant tous les procédés les plus récents et les plus usités, par M. A. BRANDELY, ingénieur. 2 volumes ornés de vignettes. 6 fr.

— **Gants** (Fabricant des), voyez *Chamoiseur*.

— **Gardes Champêtres, Gardes Forestiers, Gardes-Pêche et Gardes-Chasse**, par M. BOYARD, ancien président à la Cour d'Orléans, M. VASSEROT, ancien sous-préfet, M. V. EMION et M. L. CREVAT, juges de paix. 1 vol. 2 fr. 50

— **Gardes-Malades**, et personnes qui veulent se soigner elles-mêmes, par M. le docteur MORIN. 1 vol. 2 fr. 50

— **Gaz** (Appareilleur à), voyez *Plombier*.

— **Gaz** (Éclairage et Chauffage au), ou Traité élémentaire et pratique destiné aux Ingénieurs, aux Directeurs et aux Contremaîtres d'Usines à Gaz, mis à la portée de tout le monde, suivi d'un *Mémento de l'Ingénieur-Gazier*, par M. D. MAGNIER, ingénieur-gazier. 2 vol. avec planches. 6 fr.

On a extrait de ce Manuel l'ouvrage suivant :

MÉMENTO DE L'INGÉNIEUR-GAZIER, contenant les Notions et les Formules nécessaires aux personnes qui s'occupent de la Fabrication et de l'Emploi du Gaz. Br. in-18. 75 c.

- **Géographie de la France**, divisée par bassins, par M. LORIOU. (*Autorisé par l'Université.*) 1 vol. 2 fr. 50
- **Géographie physique**, ou Introduction à l'étude de la Géologie, par M. HUOT. 1 vol. 3 fr.
- **Géologie**, ou Traité élémentaire de cette science, par MM. HUOT et D'ORBIGNY. 1 vol. orné de planches. 3 fr.
- **Glaces** (Fabrication des), voy. *Verrier*.
- **Glacier**, voyez *Limonadier*.
- **Glycérine** (Fab. de la), voyez *Bougies stéariques*.
- **Gouache**, voyez *Peinture à l'Aquarelle*.
- **Gourmands**, ou l'Art de faire les honneurs de sa table, par CARDELLI. 1 vol. 3 fr.
- **Graveur**, ou Traité complet de la Gravure en creux et en relief, Eau-forte, Taille-douce, Héliogravure, Gravure sur bois et sur métal, Photogravure, Similigravure, Procédés divers, Clichage des gravures en plomb et en galvanoplastie, Fabrication des cartes à jouer, Gravure de la musique, etc., par M. VILLON. 2 vol. ornés de figures. 6 fr.
- **Greffes** (Monographie des), ou Description des diverses sortes de Greffes employées pour la multiplication des végétaux, par M. THOUIN, de l'Institut, etc. 1 vol. orné de 8 planches. 2 fr. 50
- **Greffiers**, voyez *Aspirants aux fonctions de Greffiers*.
- **Grillages**, voyez *Treillageur*, 2^e partie.
- **Gutta-Percha**, voyez *Caoutchouc*.
- **Gymnastique**, par M. le colonel AMOROS. (*Ouvrage couronné par l'Institut, admis par l'Université, etc.*) 2 vol. et Atlas. 10 fr. 50
- **Habitants de la Campagne** et Bonne Fermière, contenant tous les moyens de faire valoir, de la manière la plus profitable, les terres, le bétail, les récoltes, etc., par Mme CELNART. 1 vol. 2 fr. 50
- **Histoire naturelle médicale et de Pharmacographie**, ou Tableau des Produits que la Médecine et les Arts empruntent à l'Histoire naturelle, par M. LESSON, ancien pharmacien de la marine à Rochefort. 2 vol. 5 fr.
- **Horloger**, comprenant la Construction détaillée de l'Horlogerie ordinaire et de précision, et, en général, de toutes les machines propres à mesurer le temps; par MM. LENORMAND, JANVIER et MAGNIER, revu par M. L. S.-T. Nouvelle édition entièrement refondue et augmentée de l'Horlogerie électrique, de l'Horlogerie pneumatique et des Boîtes à musique, par E. STAHL. 2 vol. accompagnés d'un Atlas de 15 planches. 7 fr.
- **Horloger-Rhailleleur**, traitant du rhabillage et du réglage des Montres et des Pendules, augmenté de : **Corrélation du Pendule au rochet** avec le levier de la Force motrice. Etude mécanique appliquée à l'Horlogerie, par M. J.-E. PERSEGOL. 1 vol. orné de fig. et pl. 2 fr. 50
- **Huiles minérales**, leur Fabrication et leur Emploi à l'Eclairage et au Chauffage par M. D. MAGNIER, ingénieur. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50
- **Huiles végétales et animales** (Fabricant et Epurateur d'), comprenant la Fabrication des Huiles et les méthodes les plus usuelles de les essayer et de reconnaître leur sophistication, par MM. J. DE FONTENELLE, F. MALEPEYRE et AD. DALICAN. 2 vol. avec 8 planch. 6 fr.
- **Huissiers**, voyez *Aspirants aux fonctions d'Huissiers*.
- **Hydroscope**, voyez *Sondeur*.
- **Hygiène**, ou l'Art de conserver sa santé, par le d^r MORIN. 1 v. 3 fr.
- **Imperméabilisation**, voyez *Caoutchouc*.
- **Indiennes** (Fabricant d'), renfermant les Impressions des Laines, des Châles et des Soies, par MM. THILLAYE et VERGNAUD. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50

- **Instruments de Chirurgie** (Fabricant d'), Traité de la Fabrication et de l'emploi des Instruments employés dans les opérations chirurgicales, par M. H.-C. LANDRIN. 1 gros vol. avec planches. 3 fr. 50
- **Irrigations et assainissement des Terres**, ou Traité de l'emploi des Eaux en agriculture, par M. le Marquis DE PARETO. 3 vol. accompagnés de deux Atlas composés de 40 planches in-folio et de tableaux. 18 fr.
- **Ivoirier**, voyez *Marqueteur*.
- **Jardiniers**, ou Art de cultiver les Jardins, renfermant un calendrier indiquant mois par mois tous les travaux à faire en Jardinage, les principes d'Horticulture, la Taille des arbres, les Greffes, etc., par UN JARDINIER AGRONOME. 1 gros vol. accompagné de figures. 3 fr. 50
- **Jaugeage**, voyez *Tonnelier*.
- **Jeunes gens**, ou Sciences, Arts et Récréations qui leur conviennent, et dont ils peuvent s'occuper avec agrément et utilité, par M. VERGNAUD. 2 vol. ornés de figures. 6 fr.
- **Jeux d'Adresse et d'Agilité**, contenant les Jeux et les Récréations d'intérieur et en plein air, à l'usage des enfants, des jeunes gens et des jeunes filles de tout âge, et des grandes personnes, par M. DUMONT. 1 vol. orné de figures. 3 fr.
- **Jeux de Calcul et de Hasard**, ou nouvelle Académie des Jeux, comprenant les Jeux de Dés, de Roulette, de Trictrac, de Dames, d'Echecs, de Billard, etc., par M. LEBRUN. 1 vol. (*En préparation.*)
- **Jeux de Cartes**, tels que l'Ecarté, le Piquet, le Whist, la Bouillotte, le Bésigue, le Trente et un, le Baccarat, le Lansquenet, etc. 1 vol. (*En préparation.*)
- **Jeux de Société**, renfermant les Rondes enfantines, les Jeux innocents, les Pénitences, les Jeux d'esprit, les Jeux de Salon les plus en usage dans les réunions intimes, par Mme CELNART. 1 vol. 2 fr. 50
- **Justices de Paix**, ou Traité des Compétences et Attributions tant anciennes que nouvelles, en toutes matières, par M. BIRET, ancien magistrat. 1 vol. 3 fr. 50
- **Laiterie**, ou Traité de toutes les méthodes en usage pour traiter et conserver le Lait, faire le Beurre, confectionner les Fromages français et étrangers, et reconnaître les Falsifications de ces substances alimentaires, par M. MAIGNE. 1 vol. orné de figures. 3 fr.
- **Lampiste**, voyez *Ferblantier*.
- **Langage** (Pureté du), par M. BLONDIN. 1 vol. 1 fr. 50
- **Langage** (Pureté du), par MM. BISCARRAT et BONIFACE. 1 vol. 2 fr. 50
- **Levure** (Fabricant de), traitant de sa composition chimique, de sa production et de son emploi dans l'industrie, principalement dans la Brasserie, la Distillation, la Boulangerie, la Pâtisserie, l'Amidonnerie, la Papeterie, par M. F. MALEPEYRE. 1 vol. orné de fig. 2 fr. 50
- **Limonadier**, Glacier, Cafetier et Amateur de thés, contenant la fabrication de la Glace et des Boissons frappées ou rafraîchissantes, par MM. CHAUTARD et JULIA DE FONTENELLE. 1 v. accompagné de pl. 2 fr. 50
- **Liqueurs**, voyez *Distillateur*, *Liquides*.
- **Lithographe** (Imprimeur et Dessinateur), traitant de l'Autographie, la Lithographie mécanique, la Chromolithographie, la Lithographie, la Zincographie, et des procédés nouveaux en usage dans cette industrie, par M. VILLON. 2 vol. et Atlas in-18. 9 fr.
- **Liquides** (Amélioration des), tels que Vins, Vins mousseux, Alcools, Spiritueux, Vinaigres, etc., contenant les meilleures formules pour le coupage et l'imitation des Vins de tous les crus, des Liqueurs, des Sirops, des Vinaigres, etc., par M. LEBEUF. 1 vol. 3 fr.

- **Littérature** à l'usage des deux sexes, par M^{me} D'HAUT-POUL. 1 vol. 1 fr. 75
- **Locomotion mécanique**, voyez *Vélocipédie*.
- **Lumière électrique**, voyez *Briquets*.
- **Luthier**, ou Traité de la construction des Instruments à cordes et à archet, tels que le Violon, l'Alto, le Violoncelle, la Contrebasse, la Guitare, la Mandoline, la Harpe, les Monocordes, la Vielle, etc., traitant de la Fabrication des Cordes harmoniques en boyau et en métal, par MM. MAUGIN et MAIGNE. 1 vol. avec fig. et planch. 3 fr. 50
- **Machines à vapeur** appliquées à la Marine, par M. JANVIER, 1 vol. avec planches. 3 fr. 50
- **Machines Locomotives** (Constructeur de), par M. JULLIEN, ingénieur civil. 1 vol. avec Atlas. 5 fr.
- **Machines-Outils** employées dans les usines et ateliers de construction, pour le Travail des Métaux, par M. CHRÉTIEN. 2 vol. et atlas de 16 pl. grand in-8°. 10 fr. 50
- LE MÊME OUVRAGE. 1 vol. in-8° jésus, renfermant l'Atlas. Voy. p. 33. 12 fr.
- **Maçon, Stucateur, Carreleur et Pavéur**, contenant l'emploi, dans ces industries, des matières calcaires et siliceuses, ainsi que la construction des Bâtimens de ville et de campagne, et les méthodes de Pavage expérimentées dans les grandes villes, par MM. TOUSSAINT, D. MAGNIER, G. PICAT et A. ROMAIN. 1 vol. orné de figures et accompagné de 7 planches. 3 fr. 50
- **Maires, Adjoints, Conseillers et Officiers municipaux**, rédigé par ordre alphabétique, par M. Ch. VASSEROT, ancien adjoint. 1 gros vol. 3 fr. 50
- **Maître d'Hôtel**, ou Traité complet des menus, mis à la portée de tout le monde, par M. CHEVRIER. 1 vol. orné de figures. 3 fr.
- **Maitresse de Maison**, ou Conseils et Recettes sur l'Economie domestique, par Mmes PARISSET et CELNART. 1 vol. 2 fr. 50
- **Mammalogie**, ou Histoire naturelle des Mammifères, par M. LESSON. 1 gros vol. 3 fr. 50
- **Marbrier, Constructeur et Propriétaire de maisons**, contenant des Notions pratiques sur les Marbres, ainsi que des Modèles de Monuments funèbres, de Cheminées, de Vases et d'Ornements de toute nature, par MM. B. et M. 1 vol. avec un Atlas de 20 pl. 7 fr.
- **Marine**, Grément, manœuvre du Navire et Artillerie, par M. VERDIER. 2 vol. ornés de figures. 5 fr.
- **Maroquinier**, voyez *Chamoiseur*.
- **Marqueteur et Ivoirier**, traitant de la fabrication des meubles et des objets meublants en marqueterie et en incrustation, de la Tabletterie-Ivoirerie, du travail de l'Ivoire, de l'Os, de la Corne, de la Baleine, de la Nacre, de l'Ambre, etc., par MM. MAIGNE et ROBICHON. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50
- **Mathématiques appliquées**, Notions élémentaires sur les Lois du mouvement des corps solides, de l'Hydraulique, de l'Air, du Son, de la Lumière, des Levés de terrains et nivellement, du Tracé des Cadrans solaires, etc., par M. RICHARD. 1 vol. avec figures. 3 fr.
- **Mécanicien-Fontainier**, comprenant la Conduite et la Distribution des Eaux, le mesurage aux Compteurs et à la Jauge, la Filtration, la fabrication des Robinets, des Fontaines, des Bornes, des Bouches d'eau, des Garde-Robes, etc., par MM. BISTON, JANVIER, MALEPEYRE et A. ROMAIN. 1 vol. avec figures et planches. 3 fr. 50
- **Mécanique**, ou Exposition élémentaire des lois de l'Equilibre et du Mouvement des Corps solides, par M. TERQUEM. 1 gros vol. orné de planches. 3 fr. 50

— **Mécanique appliquée à l'Industrie**, voyez *Technologie mécanique*.

— **Médecine et Chirurgie domestiques**, contenant les moyens les plus simples et les plus rationnels pour la guérison de toutes les maladies, par M. le docteur MORIN. 1 vol. 3 fr. 50

— **Mégissier**, voyez *Chamoiseur*.

— **Menuisier en bâtiments, Layetier-Emballeur**, traitant des Bois employés dans la menuiserie, de l'Outilage, du Trait, de la construction des Escaliers, du Travail du Bois, etc., par MM. NOSBAN et MAIGNE. 2 vol. accompagnés de planches et ornés de figures. 6 fr.

— **Métaux (Travail des)**, voyez *Machines-Outils, Tourneur, Charbon, Chaudronnier, Ferblantier*.

— **Microscope (Observateur au)**. Description du Microscope et ses diverses applications, par M. F. DUJARDIN, ancien professeur à la Faculté des Sciences de Rennes. 1 vol. avec Atlas de 30 pl. 10 fr. 50

— **Minéralogie**, ou Tableau des Substances minérales, par M. HUOT. 2 vol. ornés de figures. 6 fr.

ATLAS DE MINÉRALOGIE, composé de 40 planches représentant la plupart des Minéraux décrits dans l'ouvrage ci-dessus ; fig. noires. 3 fr.

— **Mines (Exploitation des)**.

2^e partie, MÉTAUX PRÉCIEUX ET INDUSTRIELS, SOUFRE, SEL, DIAMANT, par M. L. KNAB, ingénieur. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Miniature**, voyez *Peinture à l'Aquarelle*.

— **Morale**, ou Droits et Devoirs dans la Société. 1 volume. 75 c.

— **Morale (La)** de l'Enfance, par le vicomte DE MOREL-VINDÉ. 1 vol. in-18 cartonné. 1 fr.

— **Moraliste**, ou Pensées et Maximes instructives pour tous les âges de la vie, par M. TREMBLAY. 2 vol. 5 fr.

— **Mouleur**, ou Art de mouler en Plâtre, au Ciment à l'argile, à la cire, à la gélatine, traitant du Moulage du carton, du carton-pierre, du carton-cuir, du carton-toile, du bois, de l'écaille, de la corne, de la baleine, du celluloid, etc., contenant le moulage et le clichage des médailles, par MM. LEBRUN, MAGNIER, ROBERT et DE VALICOURT. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Moutardier**, voyez *Vinaigrier*.

— **Musique simplifiée**, ou Grammaire élémentaire contenant les principes de cet Art, par M. LED'HUY. 1 vol. accompagné de musique. 1 fr. 50

— **Musique Vocale et Instrumentale**, ou Encyclopédie musicale, par M. CHORON, fondateur du Conservatoire de Musique classique et religieuse, et M. DE LAFAGE, professeur de chant et de composition.

— PREMIÈRE PARTIE : EXÉCUTION. Connaissances élémentaires. Sons, Notations, Instruments. 1 vol. et Atlas. 5 fr.

— DEUXIÈME PARTIE : COMPOSITION. Mélodie et Harmonie. Contre-Point, Imitation, Instrumentation, Musique vocale et instrumentale d'Eglise, de Chambre et de Théâtre. 3 vol. et 3 Atlas. 20 fr.

— TROISIÈME PARTIE : COMPLÉMENT OU ACCESSOIRE. Théorie physico-mathématique. Institutions. Histoire de la musique. Bibliographie. Résumé général. 2 volumes et Atlas. 10 fr. 50

SOLFÈGES, MÉTHODES

Solfège d'Italie.

12 fr. »

Méthode de Trompette
et Trombone. » fr. 75

Méthode de Violon-
celle.

4 50

— d'Orgue. 3 50

— de Piano. 4 50

— de Cor anglais. 1 75

— de Harpe. 3 50

— de Basson. » 75

— de Guitare. 3 »

— **Mythologies** grecque, romaine, égyptienne, syrienne, africaine, etc., par M. DUBOIS. (*Ouvrage autorisé par l'Université.*) 1 vol. 2 fr. 50

— **Naturaliste préparateur**, 1^{re} partie : Classification, Recherche des Objets d'histoire naturelle et leur emballage, Disposition et Conservation des Collections, par M. BOITARD. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— *Seconde partie* : Art de préparer et d'empailler les Animaux, de conserver les Végétaux et les Minéraux, de préparer les Pièces d'Anatomie normale et d'embaumer les corps, par MM. BOITARD et MAIGNE. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Navigation**, contenant la manière de se servir de l'Octant et du Sextant, les méthodes usuelles d'astronomie nautique, suivi d'un Supplément contenant les méthodes de calcul exigées des candidats au grade de Maître au cabotage, par M. GIQUEL, professeur d'hydrographie. 1 vol. accompagné d'une planche. 2 fr. 50

— **Notaires**, voyez *Aspirants* aux fonctions de Notaires.

— **Numismatique ancienne**, par M. A. DE BARTHÉLEMY, Membre de l'Institut. 1 gros vol. accompagné d'un Atlas renfermant 12 pl. 7 fr.

— **Numismatique moderne et du moyen âge**, par M. AD. BLANCHET. 3 vol. accompagnés d'un Atlas renfermant 14 planches. 15 fr.

— **Oiseaux** (Éleveur d'), ou Art de l'Oiselier, contenant la Description des principales espèces d'Oiseaux indigènes et exotiques susceptibles d'être élevés en captivité; leur nourriture, leur reproduction, leurs maladies, etc., par M. G. SCHMITT. 1 vol. 1 fr. 75

— **Oiseleur**, ou Secrets anciens et modernes de la Chasse aux Oiseaux, traitant de la Fabrication et de l'emploi des Filets et des Pièges, par MM. J. G. et CONRAD. 1 vol, orné de planches. Nouvelle édition, revue. 3 fr.

— **Organiste**, 1^{re} PARTIE, contenant l'histoire de l'Orgue, sa description, la manière de le jouer, etc., par M. GEORGES SCHMITT. 1 vol. avec figure et musique. 2 fr. 50

— **Organiste**, 2^e PARTIE, contenant l'expertise de l'Orgue, sa description, la manière de l'entretenir et de l'accorder soi-même, suivi de Procès-verbaux pour la réception des Orgues de toute espèce, par M. CHARLES SIMON. 1 vol. orné de planches et de musique. 1 fr. 50

— **Orgues** (Facteur d'), ou Traité théorique et pratique de l'Art de construire les Orgues, contenant le travail de DOM BÉDOS et les perfectionnements de la facture jusqu'à nos jours, par M. HAMEL. 3 vol. avec Atlas in-folio. 18 fr.

— **Ornementiste**, voyez *Décorateur*.

— **Ornithologie**, ou Description des genres et des principales espèces d'oiseaux, par M. LESSON. 2 vol. 7 fr.

ATLAS d'ORNITHOLOGIE, composé de 129 planches représentant la plupart des oiseaux décrits dans l'ouvrage ci-dessus.

Figures noires.

10 fr.

— **Orthographiste**, ou Cours théorique et pratique d'Orthographe, par M. THÉMER. 1 vol. 2 fr. 50

— **Paléontologie**, ou des Lois de l'organisation des êtres vivants comparées à celles qu'ont suivies les Espèces fossiles et humatiles dans leur apparition successive; par M. MARCEL DE SERRES, professeur à la Faculté des Sciences de Montpellier. 2 vol. avec Atlas. 7 fr.

— **Papetier et Régleur**, traitant de ces arts et de toutes les industries annexes du commerce de détail de la Papeterie, Encres, Cirages, etc., par MM. JULIA FONTENELLE et POISSON. 1 gros vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Papiers de Fantaisie** (Fabricant de), Papiers marbrés, jaspés, maroquinés, gaufrés, dorés, etc.; Peau d'âne factice, Papiers métal-

liques; Cire et Pains à cacheter, Crayons, etc., etc., par M. FICHTENBERG. 1 vol. orné de modèles de papiers. 3 fr.

— **Papiers peints**, voyez *Etoffes imprimées*.

— **Paraffine** (Fab. et Épuration de la), voyez *Bougies stéariques, Huiles minérales, Huiles végétales et animales*.

— **Parcheminier**, voyez *Chamoiseur*.

— **Parfumeur**, ou *Traité complet de toutes les branches de la Parfumerie*, contenant les procédés nouveaux, employés en France, en Angleterre et en Amérique, à l'usage des chimistes-fabricants et des ménages, par MM. PRADAL, F. MALEPEYRE et A. VILLON. 2 vol. ornés de figures. Nouvelle édition corrigée, augmentée et entièrement refondue, par M. A.-M. VILLON, ingénieur-chimiste. 6 fr.

— **Patinage et Récréations sur la Glace**, par M. PAULIN-DÉSORMEAUX, 1 vol. orné de 4 planches. 1 fr. 25

— **Pâtes alimentaires**, voyez *Amidonniér*.

— **Pâtissier**, ou *Traité complet et simplifié de Pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel*, par M. LEBLANC. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Paveur et Carreleur**, voyez *Maçon*.

— **Pêcheur**, ou *Traité général de toutes les pêches d'eau douce et de mer*, contenant l'histoire et la pêche des animaux fluviatiles et marins, les diverses pêches à la ligne et aux filets en rivière et en mer, etc. (*En préparation*.)

— **Pêcheur-Praticien**, ou *les Secrets et les Mystères de la Pêche à la ligne dévoilés*, par M. LAMBERT. 1 vol. orné de vignettes et accompagné de planches. 1 fr. 50

— **Peintre d'histoire et Sculpteur**, ouvrage dans lequel on traite de la philosophie de l'Art et des moyens pratiques, par M. ARSENNE, peintre. 1 vol. 3 fr. 50

— **Peintre d'histoire naturelle**, contenant des notions générales sur le dessin, le clair-obscur, l'effet des couleurs naturelles et artificielles, les divers genres de peintures, etc., par M. DUMÉNIL. 1 vol. orné de teintes. 3 fr.

— **Peintre en Bâtiments, Vernisseur et Vitrier**, traitant de l'emploi des Couleurs et des Vernis pour l'assainissement et la décoration des habitations, de la pose des Papiers de tenture et du Vitrage, par MM. RIFFAULT, VERGNAUD, TOUSSAINT et F. MALEPEYRE. 1 volume orné de figures. Nouvelle édition revue et augmentée. 3 fr.

— **Peinture à l'Aquarelle, Gouache, Pastel, Miniature, Peinture à la cire, Peintures orientales, etc.** 1 vol. (*En préparation*.)

— **Peintre et Graveur en lettres.** (*En préparation*.)

— **Peinture sur Verre, Porcelaine, Faïence et Email**, traitant de la décoration de ces matières, ainsi que de la fabrication des Emaux et des Couleurs vitrifiables et de l'Emailage sur métaux précieux ou communs et sur terre cuite, par MM. REBOULLEAU, MAGNIER et ROMAIN. 1 vol. avec figures. 3 fr. 50

— **Peinture et Vernissage des Métaux et du Bois**, traitant des Couleurs et des Vernis propres à décorer les Métaux et les Bois, de l'imitation sur métal des Bois indigènes et exotiques, de l'ornementation des Articles de ménage et des Objets de fantaisie, suivi de l'imitation des Laques du Japon sur menus articles, par MM. FINK et LACOMBE. 1 vol. orné de figures. 2 fr.

— **Pelletier-Fourreur et Plumassier**, traitant de l'apprêt et de la conservation des Fourrures et de la préparation des Plumes, par M. MAIGNE. 1 vol. orné de figures. 2 fr. 50

— **Perspective appliquée au Dessin et à la Peinture**, par M. VERGNAUD. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.

— **Pharmacie Populaire**, simplifiée et mise à la portée de toutes les classes de la société, par M. JULIA DE FONTENELLE. 2 vol. 6 fr.

— **Photographie sur Métal, sur Papier et sur Verre**, contenant toutes les découvertes les plus récentes, par M. DE VALICOURT. 2 vol. avec planche. 6 fr.

— **SUPPLÉMENT à la Photographie sur Papier et sur Verre**, par M. G. HUBERSON. 1 vol. 3 fr.

— **Photographie (Répertoire de), Formulaire complet de cet Art**, par M. DE LATREILLE. 1 vol. 3 fr. 50

— **Physicien-Préparateur, ou Description des Instruments de physique et leur Emploi dans les Sciences et dans l'Industrie**, par MM. Ch. CHEVALIER et le docteur FAU. 2 vol. avec un Atlas in-8° de 88 pl. 15 fr.

— **Physiologie végétale, Physique, Chimie et Minéralogie appliquées à la culture**, par M. BOITARD. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

— **Physionomiste des Dames, Etude de la Physionomie de la femme et des Signes extérieurs au moyen desquels on peut reconnaître son Caractère et ses aptitudes, d'après LAVATER**, par M. le Dr MORIN. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.

— **Physique appliquée aux Arts et Métiers**, voyez *Physicien-Préparateur, Technologie physique*.

— **Plain-Chant ecclésiastique, romain et français, à l'usage des Séminaires, des Communautés et de toutes les Eglises catholiques**, par M. MINÉ. 1 vol. 2 fr. 50

— **Plâtrier**, voyez *Chaufournier, Maçon*.

— **Plombier, Zingueur, Couvreur, Appareilleur à Gaz**, contenant la fabrication et le travail du Plomb et du Zinc et la manière de les souder, la Couverture des Constructions et l'Installation des Appareils et des Compteurs à Gaz, par M. ROMAIN. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Poëlier-Fumiste**, traitant de la construction des Cheminées de tous modèles, des Fourneaux et des Poêles en terre, de l'agencement et de la Tuyauterie des Fourneaux en maçonnerie et des Poêles en terre, en fonte et en tôle, et du Ramonage des divers appareils de Chauffage, par MM. ARDENNI, J. DE FONTENELLE, F. MALEPEYRE et A. ROMAIN. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Poids et Mesures**, par M. TARRÉ, ancien conseiller à la Cour de Cassation.

PETIT MANUEL classique pour l'Enseignement élémentaire, sans Tables de conversions. (*Autorisé par l'Université.*) 25 c.

PETIT MANUEL, à l'usage des Ouvriers et des Ecoles, avec Tables de conversions. 25 c.

PETIT MANUEL à l'usage des Agents Forestiers, des Propriétaires et Marchands de bois. Brochure accompagnée d'une planche. 75 c.

POIDS ET MESURES à l'usage des Médecins, etc. Brochure in-18. 25 c.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES POIDS ET MESURES. 75 c.

TABLEAU FIGURATIF DES POIDS ET MESURES. 75 c.

— **Poids et Mesures, Comptes faits ou Barème général des Poids et Mesures**, par M. ACHILLE NOUHEN. *Ouvrage divisé en cinq parties qui se vendent séparément.*

1^{re} partie, Mesures de LONGUEUR. 60 c.

2^e partie, — de SURFACE. 60 c.

3^e partie, — de SOLIDITÉ. 60 c.

4^e partie, POIDS. 60 c.

5^e partie, Mesures de CAPACITÉ. 60 c.

— **Poids et Mesures (Barème complet des)**, avec conversion facile de l'ancien système au nouveau, par M. BAGILET. 1 vol. 3 fr.

— **Poids et Mesures** (Fabrication des), contenant en général tout ce qui concerne les Arts du Balancier et du Potier d'étain, et seulement ce qui est relatif à la fabrication des Poids et Mesures dans les Arts du Fondeur, du Ferblantier, du Boisselier, par M. RAYON. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Police de la France**, par M. TRUY, commissaire de police à Paris. 1 vol. 2 fr. 50

— **Politesse** (Guide de la), voyez *Bonne Compagnie*.

— **Pompes** (Fabricant de) de tous les systèmes rectilignes, centrifuges, à diaphragme, à vapeur, à incendie, d'épuisement, de mines, de jardin, etc., traitant des principales Machines élévatoires autres que les Pompes, par MM. JANVIER, BISTON et A. ROMAIN. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Ponts-et-Chaussées : Première partie**, ROUTES et CHEMINS, par M. DE GAYFFIER, ingénieur en chef des Ponts-et-Chaussées. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Seconde partie**. PONTS ET AQUEDUCS EN MAÇONNERIE, par M. DE GAYFFIER. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Troisième partie**, PONTS EN BOIS ET EN FER, par M. A. ROMAIN. 1 vol. avec figures et planches. 3 fr. 50

— **Porcelainier, Faïencier, Potier de Terre**, contenant des notions pratiques sur la fabrication des Grès cérames, des Pipes, des Boutons en porcelaine et des diverses Porcelaines tendres, par M. D. MAGNIER, ingénieur civil. 2 vol. avec illustrations. (*En préparation.*)

— **Potier d'étain**, voyez *Fabr. des Poids et Mesures*.

— **Prestidigitation**, voyez *Sorcellerie*.

— **Produits chimiques** (Fabricant de), formant un *Traité de Chimie appliquée aux Arts, à l'Industrie et à la Médecine*, et comprenant la description de tous les procédés et de tous les appareils en usage dans les laboratoires de Chimie industrielle, par M. G. E. LORMÉ. 4 gros volumes et Atlas de 16 planches grand in-8°. 18 fr.

— **Propriétaire, Locataire et Sous-Locataire**, des biens de ville et des biens ruraux; rédigé *par ordre alphabétique*, par MM. SERGENT et VASSEROT, 1 vol. 2 fr. 50

— **Puisatier**, voyez *Sondeur*.

— **Relieur** en tous genres, contenant les Arts de l'Assembleur, du Satineur, du Brocheur, du Rogneur, du Cartonneur et du Doreur, par MM. Séb. LENORMAND et W. MAIGNE. 1 vol. avec fig. et pl. 3 fr. 50

— **Roses** (Amateur de), leur Histoire et leur Culture, par M. BORTARD, 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Sapeur-Pompier** (Nouveau Manuel complet du), composé par une commission d'officiers du Régiment de Paris et de la Province, publié par *Ordre du Ministère de l'Intérieur*.

Edition entièrement refondue d'après le nouveau matériel de la Ville de Paris. 1 vol. orné de 140 figures dans le texte.

Broché 3 fr. 50

Cartonné avec la couverture imprimée 3 fr. 85

— **Sapeur-Pompier** (Nouveau Manuel abrégé du), composé par une commission d'officiers du Régiment de Paris et de la Province, publié par *ordre du Ministère de l'Intérieur*.

Edition abrégée entièrement refondue, extraite du nouveau Manuel complet. 1 vol. orné de nombreuses figures dans le texte.

Broché 2 fr.

Cartonné avec la couverture imprimée 2 fr. 25

— **Sapeurs-pompiers** (THÉORIE des), extraite du nouveau Manuel

complet du Sapeur-Pompier, composé par une commission d'officiers du Régiment de Paris et de la Province.

Edition entièrement refondue, contenant les manœuvres de la Pompe à bras et des Echelles, d'après le nouveau matériel de la Ville de Paris. 1 vol. orné de nombreuses figures dans le texte.

Broché 75 c.

Cartonné avec la couverture imprimée 85 c.

— **Sapeurs-Pompiers**, voir Services d'Incendie dans les Villes et les Campagnes.

— **Sauvetage** dans les Incendies, les Puits, les Puisards, les Fosses d'aisances, les Caves et Celliers, les Accidents en rivière et les Naufrages maritimes, par M. W. MAIGNE. 1 vol. orné de vignettes et de planches. 2 fr. 50

— **Savonnier**, ou Traité de la Fabrication des Savons, contenant des notions sur les Alcalis et les corps gras saponifiables, ainsi que les procédés de fabrication et les appareils en usage dans la Savonnerie, par M. E. LORMÉ, 3 vol. accompagnés de planches. 9 fr.

— **Sculpture sur bois**, contenant l'Outillage et les moyens pratiques de Sculpture, les Styles de l'Ornementation, l'Art de Découper les Bois, l'Ivoire, l'Os, l'Ecaille et les Métaux, la Fabrication des Bois comprimés, etc., par M. S. LACOMBE. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50.

— **Serrurier**, ou Traité complet et simplifié de cet Art, traitant des Fers, des Combustibles, de l'Outillage, du Travail à l'Atelier et sur place, de la Serrurerie du Carrossage et des divers travaux de Forge, par M. PAULIN-DÉSORMEAUX et M. H. LANDRIN. 1 vol. et un Atlas. 5 fr.

— **Service d'Incendie** dans les Villes et les Campagnes, en France et à l'Etranger, par le lieutenant-colonel RAINCOURT, ancien chef de bataillon au régiment des Sapeurs-Pompiers, Président d'honneur du Congrès international des Sapeurs-Pompiers, en 1889, et MARCEL GRÉGOIRE, sous-préfet de Meaux. 1 vol. in-18 orné de 77 figures dans le texte. 2 fr. 50.

— **Soierie**, contenant l'Art d'élever les Vers à soie et de cultiver le Mûrier, traitant de la Fabrication des Soieries, par M. DEVILLIERS. 2 vol. et Atlas. 10 fr. 50

— **Sommelier et Marchand de Vins**, contenant des notions sur les Vins rouges, blancs et mousseux, leur classification par vignobles et par crus, l'Art de les déguster, la description du matériel de cave, les soins à donner aux Vins en cercles et en bouteilles, l'art de les rétablir de leurs maladies, les coupages, les moyens de reconnaître les falsifications, etc., par M. MAIGNE. 1 vol. orné de fig. 3 fr.

— **Sondeur, Puisatier et Hydroscope**, traitant de la construction des Puits ordinaires et artésiens et de la recherche des Sources et des Eaux souterraines, par M. A. ROMAIN. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Sorcellerie Ancienne et Moderne expliquée**, ou Cours de Prestidigitation. (*Epuisé*.)

— **SUPPLÉMENT A LA SORCELLERIE EXPLIQUÉE**, par M. PONSIN. 1 petit volume. 1 fr. 25.

— **Souffleur à la Lampe et au Chalumeau**, traitant de l'emploi de ces instruments au dosage des métaux et à diverses opérations chimiques de laboratoire, par M. PÉDRONI, chimiste. 1 vol. orné de fig. 2 fr. 50

— **Substances Alimentaires**, voyez *Alimentation*.

— **Sucre (Fabricant et Raffineur de)**, traitant de la fabrication actuelle des Sucres indigènes et coloniaux, provenant de toutes les substances saccharifères dont l'emploi est usuel et reconnu pratique, par M. ZOÉGA. 1 vol. orné de planches et de figures. 3 fr. 50

- **Tabletlier**, voyez *Ebéniste, Marqueteur*.
- **Taillandier**, voyez *Serrurier*.
- **Taille-Douce** (Imprimeur en), par MM. BERTHIAUD et BOITARD, 3 fr.
1 vol. avec fig.
- **Tanneur, Corroyeur et Hongroyeur**, contenant le travail des Cuir forts de la Molleterie et des Cuir blancs, suivi de la fabrication des Courroies, d'après les méthodes perfectionnées les plus récentes, par M. MAIGNE. 2 volumes ornés de figures et accompagnés de planches. 6 fr.
- **Tapisserie**, voyez *Broderie*.
- **Technologie physique et mécanique**, ou FORMULAIRE à l'usage des Ingénieurs, des Architectes, des Constructeurs et des Chefs d'usines, par M. ANSIAUX, ingénieur. 1 vol. 3 fr.
- **Teinture des peaux**, voyez *Chamoiseur*.
- **Teinturier, Apprêteur et Dégraisseur**, ou Art de teindre la Laine, la Soie, le Coton, le Lin, le Chanvre et les autres matières filamenteuses, ainsi que les tissus simples et mélangés, au moyen des COULEURS ANCIENNES animales, végétales et minérales, par MM. RIFFAUT, VERGNAUD, JULIA DE FONTENELLE, THILLAYE, MALEPEYRE, ULRICH et ROMAIN. 2 vol. accompagnés de planches. 7 fr.
- *Supplément*, traitant de l'emploi en Teinture des COULEURS D'ANILINE et de leurs dérivés, par M. A.-M. VILLON, chimiste. 1 vol. 3 fr. 50
- **Télégraphie électrique**, contenant la description des divers systèmes de Télégraphes et de Téléphones, et leurs applications au service des Chemins de fer, des Sonneries électriques et des Avertisseurs d'incendie, par M. ROMAIN. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50
- **Teneur de Livres**, renfermant la Tenue des Livres en partie simple et en partie double, par MM. TRÉMERY et A. TERRIÈRE (*Ouvrage autorisé par l'Université*). 1 vol. 3 fr.
- **Terrassier** et Entrepreneur de terrassements, traitant des divers modes de transport, d'extraction et d'excavation, et contenant une description sommaire des grands travaux modernes, par MM. CH. ETIENNE, AD. MASSON et D. CASALONGA, 1 vol. et un Atlas de 22 pl. 5 fr.
- **Théâtral (Manuel)** et du Comédien, contenant les principes de l'Art de la parole, par Aristippe BERNIER DE MALIGNY. 1 vol. 3 fr. 50
- **Tissage mécanique**, contenant la Description des Machines génériques, leur installation, leur mise en œuvre, ainsi que l'organisation des établissements de Tissage, par M. Eug. BUREL, ingénieur. 3 fr.
1 vol. orné de figures et de planches.
- **Tissus** (Dessin et Fabrication des) façonnés, tels que Draps, Velours, Ruban, Gilet, Coutil, Châle, Passementerie, Gazes, Barèges, Tulle, Peluche, Damassé, Mousseline, etc., par M. TOUSTAIN. 2 vol. et Atlas in-4° de 26 planches. 15 fr.
- **Toiles cirées**, voyez *Caoutchouc*.
- **Tonnellier et Boisselier**, contenant la fabrication des Tonneaux, des Cuves, des Foudres et des autres vaisseaux en bois cerclés, suivi du *Jaugeage* des fûts de toute dimension, par MM. P. DÉSORMEAUX, OTT et MAIGNE. 1 vol. orné de fig. et accompagné de pl. 3 fr.
- **Tourneur**, ou Traité théorique et pratique de l'art du Tour, contenant la description des appareils et des procédés les plus usités pour Tourner les Bois et les Métaux, les Pierres, l'Ivoire, la Corne, l'Ecaille, la Nacre, etc. Ainsi que les notions de Forge, d'Ajustage et d'Ebénisterie indispensables au Tourneur, par E. de VALICOURT. 1 vol. grand in-8 contenant 27 planches de figures, 4^e édition revue et corrigée. 15 fr.

Treillageur, *Première partie*, traitant de la fabrication à la main de la Menuiserie des Jardins et de la fabrication des Objets de jardinage, par MM. P. DÉSORMEAUX. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.

— **Treillageur**, *Seconde partie*, traitant de l'outillage, de la fabrication à la main et à la mécanique, de la confection des Grillages, Claies, Jalousies, etc., par M. E. DARTHUY. 1 vol. avec fig. et pl. 3 fr.

— **Tricots (Fabrication des)**, voyez *Bonnetier*.

— **Tuilier**, voyez *Briquetier*.

— **Typographie, Imprimerie**, contenant les principes théoriques et pratiques de cet art, par MM. FRÉY et BOUCHEZ, nouv. édit. entièrement refondue par M. EMILE LECLERC, de la *Revue des Arts graphiques*. (En préparation.)

On vend séparément les SIGNES DE CORRECTION.

50 c.

— **Vélocipédie (de)**, Locomotion, Vélocipèdes, Construction, etc., par Louis LOCKERT, ingénieur diplômé de l'Ecole centrale. 1 vol. orné de 58 fig. dans le texte. Terminé par l'Art de monter à Bicyclette, par RIVIERRE. 1 fr. 50

— **Vernis (Fabricant de)**, contenant les formules les plus usitées de vernis de toute espèce, à l'éther, à l'alcool, à l'essence, vernis gras, etc., par M. A. ROMAIN. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Vernisseur**, voyez *Peintre en Bâtiments, Peintures sur Métaux et sur Bois*.

— **Verrier et Fabricant de Cristaux**, Pierres précieuses factices, Verres colorés, Yeux artificiels, par MM. JULIA DE FONTENELLE et MALEPEYRE. Nouvelle édition entièrement refondue. (En préparation.)

— **Vétérinaire**, contenant la connaissance des chevaux, la manière de les élever, les dresser et les conduire, la Description de leurs maladies, les meilleurs modes de traitement, etc., par M. LEBEAU et un ancien professeur d'Alfort. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Vigne (Culture)**, voyez *Chasselas, Vigneron*.

— **Vigneron**, ou l'Art de cultiver la Vigne, de la protéger contre les insectes qui la détruisent, et de faire le Vin, contenant les meilleures méthodes de Vinification, traitant du chauffage des Vins, etc., par MM. THIÉBAUT DE BERNEAUD et F. MALEPEYRE. 1 vol. orné de fig. et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Vinaigrier et Moutardier**, contenant la fabrication de l'acide acétique, de l'acide pyroligneux, des acétates, et les formules de Vinaigre de table, de toilette et pharmaceutiques, l'analyse chimique de la graine de moutarde, ainsi que les meilleures recettes pour la préparation de la moutarde, par MM. J. DE FONTENELLE et F. MALEPEYRE. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Vins (Calendrier des)**, ou instructions à exécuter mois par mois, pour conserver, améliorer ou guérir les Vins. (Ouvrage destiné aux Garçons de caves et de celliers, et aux Maîtres de Chais, faisant suite à l'Amélioration des Liquides), par V.-F. LEBEUF. 1 vol. 1 fr. 75

— **Vins**, voyez *Liquides, Sommelier*.

— **Vins de Fruits et Boissons économiques**, contenant l'Art de fabriquer soi-même, chez soi et à peu de frais, les Vins de Fruits, les Vins de Raisins secs, le Cidre, le Poiré, les Vins de Grains, les Bières économiques et de ménage, les Boissons rafraîchissantes, les Hydromels, etc., et l'Art d'imiter avec les Fruits et les Plantes les Vins de table et de liqueur français et étrangers, par M. F. MALEPEYRE. 1 vol. 3 fr.

— **Vins mousseux**, voyez *Liquides*.

— **Zingueur**, voyez *Plombier*.

BIBLIOTHÈQUE DES ARTS ET MÉTIERS

13 vol. *format in-18, grand papier*

1 fr. 75 le volume

Livre de l'Arpenteur-Géomètre, Guide pratique de l'Arpentage et du lever des Plans, par MM. PLACE et FOUCARD, 1 vol. accompagné de 3 planches.

Livre du Brasseur, Guide complet de la fabrication de la Bière, par M. P. DELESCHAMPS. 1 vol.

Livre de la Comptabilité du Bâtiment, Guide complet de la mise à prix de tous les travaux de Construction, par M. A. DIGEON. 1 vol.

Livre du Cultivateur, Guide complet de la culture des Champs, par M. MAUNY DE MORNAY. 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre de l'Economie et de l'Administration rurale, Guide complet du Fermier et de la Ménagère, par M. MAUNY DE MORNAY. 1 vol. accompagné d'une planche.

Livre du Forestier, Guide complet de la Culture et de l'Exploitation des Bois, traitant de la fabrication des Charbons et des Résines, par M. MAUNY DE MORNAY. 1 vol. accompagné d'une planche.

Livre du Jardinier, Guide complet de la culture des Jardins fruitiers, potagers et d'agrément, par M. MAUNY DE MORNAY. 2 vol. accompagnés de 2 planches.

Livre des Logeurs et des Traiteurs, Code complet des Aubergistes, Maîtres d'hôtel, Teneurs d'hôtel garni, Logeurs, Traiteurs, Restaurateurs, Marchands de vin, etc., suivi de la Législation sur les Boissons. 1 vol.

Livre de l'Eleveur et du Propriétaire d'Animaux domestiques, par M. MAUNY DE MORNAY. 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre du Fabricant de Sucre et du Raffineur, par M. MAUNY DE MORNAY. 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre du Tailleur, Guide complet du tracé, de la coupe et de la façon des Vêtements, par M. Aug. CANNEVA, 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre du Vigneron et du Fabricant de Cidre, de Poiré, de Cormé, et autres Vins de Fruits, par M. MAUNY DE MORNAY, 1 vol. accompagné d'une planche.

INDUSTRIE, ARTS ET MÉTIERS

Art du Peintre, Doreur et Vernisseur, par WATIN; 12^e édition, revue pour la fabrication et l'application des couleurs, par MM Ch. et F. BOURGEOIS, et augmentée de l'*Art du Peintre en voitures, en marbres et en faux bois*, par M. J. DE MONTIGNY, ingénieur. 1 vol. in-8°. 6 fr.

Calcul des essieux pour les Chemins de fer; Coup d'œil sur les roues de wagons, par A.-C. BENOIT-DUPORTAIL. Brochure in-8°. 1 fr. 75

Carnet de l'Inventeur et du Breveté. Précis des législations française et étrangères, renseignements et conseils pratiques, memento pour l'enregistrement des échéances d'annuités, par M. Ch. THIRION, ingénieur-conseil. 1 vol. in-18, cart. toile. 3 fr.

Code de la Propriété, Traité complet des Bâtiments, des Forêts, des Chemins, des Plantations, des Mines, des Carrières et des Eaux, par M. TOUSSAINT, architecte. 2 vol. in-8°. 15 fr.

Considérations sur la perspective, par BENOIT-DUPORTAIL. Brochure in-8° avec planche. 1 fr. 25

Construction des Boulons, Ecrous, Harpons, Clefs, Rondelles, Goupilles, Clavettes, Rivets et Equerres, suivi de la construction des Vis d'Archimède, par A.-C. BENOIT-DUPORTAIL. Brochure in-8° avec 5 planches. 3 fr.

Contrefaçon des Billets de Banques, Papier timbré, Mandats, Actions industrielles et autres, et moyens d'y remédier, par M. KNECHT-SENEFELDER. Brochure in-18, accompagnée d'une planche. 0 fr. 50

Cordon-Bleu (Le), Nouvelle cuisinière bourgeoise, rédigée et mise par ordre alphabétique, par Mlle MARGUERITE. 13^e édition, augmentée de nouveaux menus appropriés aux diverses saisons de l'année, d'un ordre pour les services, de l'art de découper et de servir à table, d'un traité sur les vins et des soins à donner à la cave, etc. 1 vol. in-18 de 250 pages, orné de figures, broché. 1 fr.

Le même ouvrage, cartonné. 1 fr. 25

— **Cordon-Bleu (Le)**, nouvelle édition in-18 Jésus. (*En préparation.*)

Cubage des Bois en grume (Tarif de), au mètre cube réel et au mètre cube marchand, par M. Ch. BLIND. Brochure in-18. 0 fr. 75

Cubage des Bois (Tarif pour le), système métrique mis en harmonie avec l'ancien système, à la portée de tout le monde, par M. GAMET. 1 vol. in-12. 1 fr. 25

Découpage illustrée (Album de croquis), par A. TIERSOT. In-4° Jésus. 1 fr. 25

Dictionnaire du Mètre et de la Vérification, par M. O. MASSELIN. 3 vol. grand in-8° et un Atlas in-4°. 32 fr.

On vend séparément :

— CHARPENTE EN BOIS, 1 vol. et Atlas. 12 fr.

— SERRURERIE et QUINCAILLERIE, 1 vol. 10 fr.

— TERRASSE, MAÇONNERIE, MARBRERIE et CARRELAGE, 1 vol. 10 fr.

Etudes sur quelques produits naturels applicables à la Teinture, par M. ARNAUDON. Brochure in-8°. 1 fr. 25

Industrie (L') dentellière belge, par B. VAN DER DUSSEN. 1 vol. in-12, accompagné d'une planche. 1 fr. 50

Levés à vue (Des) et du Dessin d'après nature, par M. LEBLANC.
Brochure in-18 avec planche. 0 fr. 25

Livret-Devaux, Guide indispensable aux Débitants de Boissons et à tous les Négociants soumis à l'exercice de la Régie, ainsi qu'aux Consommateurs, par M. DEVAUX, receveur-buraliste. Cart. in-18. 0 fr. 50

Machines-Outils (Traité des) employées dans les usines et les ateliers de construction pour le Travail des Métaux, par M. J. CHRÉTIEN, 1 vol. in-8° Jésus renfermant 16 planches gravées avec soin sur acier. 12 fr.

LE MÊME OUVRAGE, 2 vol. in-18 avec un Atlas grand in-8°. (Voyez page 19.) 10 fr. 50

Manipulations hydroplastiques, ou Guide du Doreur et de l'Argenteur, par M. ROSELEUR. 1 vol. in-8°. 15 fr.

Manuel-Barème pour les Alliages d'Or et d'Argent. Ouvrage indispensable aux Fabricants Bijoutiers et Orfèvres, ainsi qu'à toutes les personnes qui s'occupent du commerce des Métaux précieux, par M. A. MERCIER. 1 vol. in-8°. 10 fr.

Manuel du Bottier, ou la Théorie jointe à la Pratique, par A. MOUREY, ancien bottier. In-12. 1 fr. 50

Manuel du Commerçant en Epicerie, Traité des marchandises qui sont du domaine de ce commerce, falsifications qu'on leur fait subir; moyen de les reconnaître, par MM. A. CHEVALLIER fils et J. HARDY, chimistes. 1 vol. in-12 accompagné de 4 planches. 2 fr. 50

Manuel de la Filature du Lin et de l'Etoupe, Application du Système au Calcul du mouvement différentiel, par M. DELMOTTE, 2^e édition. 1 vol. in-12. 2 fr. 50

Manuel pratique de Lithographie sur zinc, par M. L. MONROCQ. 1 vol. in-18, cartonné en toile. 4 fr.

Memento de l'Ingénieur-Gazier, contenant, sous une forme succincte, les Notions et les Formules nécessaires à toutes les personnes qui s'occupent de la fabrication et de l'emploi du Gaz, par M. D. MAGNIER. Br. in-18. 0 fr. 75

Mémoire sur l'Appareil des voûtes hélicoïdales et des voûtes biaises à double courbure, par M. A.-A. SOUCHON. 1 vol. in-4° renfermant 8 planches. 3 fr. 50

Photographie sur papier, par M. BLANQUART-EVRARD. 1 vol. grand in-8°. 1 fr. 50

Scieries et Machines-Outils pour travailler le bois, par MM. ARBEY et FILS. Album in-4° avec texte. 2 fr.

Tables techniques de l'Industrie du Gaz; CALCULS TOUT FAITS des diamètres et des longueurs de conduites, des volumes de gaz qui s'écoulent et des pertes de charges, du pouvoir éclairant et du titre du Gaz, etc., par M. D. MAGNIER, ingénieur. 1 vol. in-8°. 3 fr. 50

Traité complet de la Filature du chanvre et du lin, par MM. COQUELIN et DECOSTER. 1 gros volume avec Atlas in-folio de 37 planches. 20 fr.

Traité du Chauffage au Gaz, par Ch. HUGUENY. Br. in-8°. 1 fr. 50

Traité de la Coupe des Pierres, ou Méthode facile et abrégée pour se perfectionner dans cette science, par J.-B. DE LA RUE. 3^e édition, revue et corrigée par M. RAMÉE, architecte. 1 vol. in-8° de texte, avec un Atlas de 98 planches in-folio. 20 fr.

Traité des Echafaudages, ou Choix des meilleurs modèles de charpentes, par J.-Ch. KRAFFT. 1 vol. in-folio relié, renfermant 51 pl. gravées sur acier. 25 fr.

Traité d'Horlogerie moderne, par M. Claudius SAUNIER. 3^e édition. 1 vol. grand in-8° avec un Atlas. 36 fr.

Transmissions à grandes vitesses. *Paliers-graisseurs* de M. De Coster, par BENOIT-DUPORTAIL. Brochure in-8° avec une pl. 0 fr. 75

Travail des Boissons, ce qui est permis ou défendu dans les manipulations, par M. V. F. LEBEUF. 1 vol. in-18. 4 fr.

Travaux de la Scie à découper. Instructions pratiques sur le découpage des bois et des métaux, par J. CARANTE. 1 vol. in-8°. 4 fr. 50

Usage de la Règle logarithmique, ou Règle-calcul. In-18. 0 fr. 25

Vignole du Charpentier. 1^{re} partie, ART DU TRAIT, contenant l'application de cet art aux principales constructions en usage dans le bâtiment, par M. MICHEL, maître charpentier, et M. BOUTEREAU, professeur de géométrie appliquée aux arts. 1 vol. in-8°, avec Atlas de 72 planches. 20 fr.

OUVRAGES

SUR

L'HORTICULTURE, L'AGRICULTURE L'ÉCONOMIE RURALE, ETC.

L'Amateur de Fruits, ou l'Art de les choisir, de les conserver, de les employer, principalement pour faire les compotes, gelées, marmelades, confitures, etc., par M. L. DUBOIS. In-12. 2 fr. 50

Asperges (LES), les Figues, les Fraises et les Framboises, Description des meilleures méthodes de culture pour les obtenir en abondance, et manière de les forcer pour avoir des primeurs et des fruits pendant l'hiver, avec l'indication des travaux à faire mois par mois, contenant la culture de l'Asperge à la charrue, par M. V.-F. LEBEUF. 1 vol. in-18 avec vignettes. 1 fr. 50

Champignons (CULTURE DES) DE COUCHE ET DE BOIS et des Truffes, ou moyens de les multiplier, de les reproduire, de les accommoder, et de reconnaître les Champignons sauvages comestibles, etc., M. V.-F. LEBEUF. 1 vol. in-18, orné de 17 gravures sur bois. 1 fr. 50

Culture et taille rationnelles et économiques du Poirier, du Pommier, du Prunier et du Cerisier, contenant une Description des meilleurs fruits à cultiver en espalier et à haute tige, traitant des Formes nouvelles et naturelles propres à remplacer les formes de fantaisies connues, par M. V.-F. LEBEUF. 1 volume grand in-18 orné de 60 silhouettes des meilleurs fruits en grandeur naturelle. 2 fr. 50

Engrais des Jardins. Moyens de s'en procurer, d'en fabriquer à discrétion et à bon marché, les meilleurs engrais animaux, végétaux, artificiels, chimiques et du commerce; la manière de modifier la nature du sol par leur emploi, d'avoir de l'eau pour les arrosements, etc., par M. V.-F. LEBEUF. 1 vol. in-18. 1 fr. 25

Horticulteur (L') gastronome; BONS LÉGUMES ET BONS FRUITS, ou Choix des meilleures variétés de plantes potagères et d'arbres fruitiers, et moyen de conserver les fruits et les légumes pendant l'hiver, suivis de 365 salades de l'ami Antoine, de la manière d'établir un jardin potager-fruitier de produit, et du Calendrier de l'Horticulteur, par M. V.-F. LEBEUF. vol. in-18. 1 fr. 25

Révolution agricole, ou Moyen de faire des bénéfices en cultivant les terres, par M. V.-F. LEBEUF. 1 vol. in-18. 2 fr.

De la sciure de bois et de la Tourbe, considérées comme litières et comme engrais, par Gaston JACQUIER. Brochure petit in-8°. 2 fr. 50

De la Vente du Lait en nature, etc., par Gaston JACQUIER. Brochure in-8°. 2 fr. 50

Etude sur les Sauterelles et les Criqueux. Moyen d'en arrêter les invasions et de les transformer en Engrais, par M. C. HAUVEL, ingénieur. Brochure in-8°. 1 fr. 50

Fabrication du Fromage, par le docteur F. GERA, traduit de l'italien par V. RENDU, in-8°, fig. (*Ouvrage couronné par la Société centrale d'Agriculture.*) 5 fr.

Histoire du Poirier, par DUVAL. Broch. in-8°. 1 fr. 50

Histoire du Pommier, par DUVAL. Brochure in-8°. 1 fr. 50

Pharmacopée Vétérinaire, ou Nouvelle pharmacie hippiatrice, contenant une classification des médicaments, les moyens de les préparer et l'indication de leur emploi, etc., par M. BRACY-CLARK. 1 vol. in-12 avec fig. 2 fr.

Pigeon Voyageur (Le) dans les Forteresses et au Zanzibar, par M. F. CHAPUIS. 1 vol. in-8°. 1 fr. 50

Vade-Mecum de l'Ensileur, Résumé des différentes méthodes de conservation des fourrages verts, par M. G. JACQUIER. 1 vol. in-8° orné de 20 figures. 3 fr.

Voyage de découverte autour du Monde et à la recherche de La Pérouse, par M. J. DUMONT D'URVILLE, capitaine de vaisseau, exécuté sous son commandement et par ordre du gouvernement, sur la corvette l'*Astrolabe*, pendant les années 1826 à 1829. 5 tomes divisés en 10 volumes in-8° ornés de vignettes sur bois, avec un Atlas contenant 20 planches ou cartes grand in-folio. 30 fr.

Cet important ouvrage, qui a été exécuté par ordre du gouvernement sous le commandement de M. Dumont-d'Urville et rédigé par lui, n'a rien de commun avec le *Voyage pittoresque* publié sous sa direction.

L'AMEUBLEMENT

RECUEIL DE DESSINS

DE SIÈGES, DE MEUBLES ET DE TENTURES

GENRE SIMPLE

DIVISÉ EN TROIS CATÉGORIES

SIÈGES, MEUBLES, TENTURES

Renfermant 36 Planches par an

Fondé par D. GUILMARD et continué par A. MAINCENT

Les abonnements ne se font que *pour un an* à partir du 1^{er} janvier.

3 CATÉGORIES ENSEMBLE :

	Paris	Départements	Étranger
En noir.	15 fr.	18 fr.	20 fr.
En couleur.	25 fr.	28 fr.	30 fr.

2 CATÉGORIES ENSEMBLE :

En noir.	10 fr.	12 fr.	13 fr.
En couleur.	17 fr.	18 fr. 50	20 fr.

1 CATÉGORIE SÉPARÉE :

En noir.	5 fr.	6 fr.	7 fr.
En couleur.	8 fr. 50	9 fr. 50	10 fr. 50

UNE PLANCHE SÉPARÉE :

En noir : 50 c. — En couleur : 80 c.

LE GARDE-MEUBLE

JOURNAL D'AMEUBLEMENT

DIVISÉ EN TROIS CATÉGORIES

SIÈGES, MEUBLES, TENTURES

Renfermant 54 Planches par an

Fondé par D. GUILMARD et continué par A. MAINCENT

Les abonnements se font *pour un an et pour six mois*, à partir du 15 janvier et du 15 juillet de chaque année. On ne reçoit pas d'abonnement de six mois pour une catégorie séparée.

TROIS CATÉGORIES RÉUNIES :

	PARIS		DÉPARTEMENTS		ÉTRANGER	
	6 mois	1 an	6 mois	1 an	6 mois	1 an
En noir.. .	11 fr. 25	12 fr. 50	13 fr.	26 fr.	14 fr.	28 fr.
En couleur.	18 fr.	36 fr.	20 fr.	40 fr.	21 fr.	42 fr.

DEUX CATÉGORIES RÉUNIES :

En noir.. .	7 fr. 50	15 fr.	9 fr.	18 fr.	10 fr.	20 fr.
En couleur.	12 fr.	24 fr.	14 fr.	27 fr.	15 fr.	28 fr.

UNE CATÉGORIE SÉPARÉE :

En noir.. .	»	7 fr. 50	»	9 fr.	»	10 fr.
En couleur.	»	12 fr.	»	14 fr.	»	15 fr.

UNE FEUILLE SÉPARÉE :

En noir : 50 c. — En couleur : 80 c.

SUITES A BUFFON

FORMANT

Avec les œuvres de cet Auteur

UN

COURS COMPLET D'HISTOIRE NATURELLE

EMBRASSANT

LES TROIS RÈGNES DE LA NATURE

Belle Édition, format in-octavo

Les possesseurs des Œuvres de BUFFON pourront, avec ces suites, compléter toutes parties qui leur manquent, chaque ouvrage se vendant séparément, et formant, tous réunis, avec les travaux de cet homme illustre, un ouvrage général sur l'histoire naturelle.

Le titre de SUITES A BUFFON donné à cette importante collection dès l'origine de sa publication et sous lequel les Traités qui la composent ont été publiés, ne doit pas la faire confondre avec une réimpression même partielle des Œuvres du célèbre naturaliste, sous les auspices duquel elle a été annoncée.

Cette publication scientifique, du plus haut intérêt, confiée à ce que l'Institut et le haut enseignement possèdent de plus célèbres naturalistes, est appelée à faire époque dans les annales du monde savant. Les noms des Auteurs indiqués sont pour le public une garantie certaine de la conscience et du talent apportés à la rédaction des différents traités.

DIVISION DE L'OUVRAGE

Zoologie générale (Supplément à Buffon), ou Mémoires et Notices sur la Zoologie, l'Anthropologie et l'Histoire de la Science, par M. ISIDORE GEOFFROY SAINT-HILAIRE. 1 vol. avec 1 livraison de planches.

Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.

Cétacés (Baleines, Dauphins, etc.), ou Recueil et examen des faits dont se compose l'histoire de ces

animaux, par M. F. CUVIER, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle. 1 vol. avec 2 livraisons de planches.

Fig. noires. 14 fr.

Fig. coloriées. 27 fr.

Reptiles (Serpents, Lézards, Grenouilles, Tortues, etc.), par M. DUMÉRIL, membre de l'Institut, professeur à la Faculté de Médecine et au Muséum d'Histoire natu-

- relle, et M. BIBRON, professeur d'Histoire naturelle. 10 vol. et 10 livraisons de planches.
Fig. noires. 105 fr.
Fig. coloriées. 170 fr.
- Poissons**, par M. A.-Aug. DUMÉRIL, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, professeur agrégé libre à la Faculté de Médecine de Paris. Tomes I et II (en 3 volumes) avec 2 livraisons de planches. (*En publication.*)
Fig. noires. 28 fr.
Fig. coloriées. 41 fr.
- Entomologie** (Introduction à l'), comprenant les principes généraux de l'Anatomie, de la Physiologie des Insectes; des détails sur leurs mœurs, et un résumé des principaux systèmes de classification, etc., par M. LACORDAIRE, professeur à l'Université de Liège. (*Ouvrage adopté et recommandé par l'Université pour être placé dans les bibliothèques des Facultés et des Collèges et donné en Prix aux élèves.*) 2 vol. et 2 livraisons de planches.
Fig. noires. 21 fr.
Fig. coloriées. 34 fr.
- Insectes Coléoptères** (Cantharides, Charançons, Hannetons, Scarabées, etc.), par M. LACORDAIRE, professeur à l'Université de Liège, et M. le Dr CHAPUIS, membre de l'Académie royale de Belgique. 14 vol. avec 13 livraisons de planches.
Fig. noires. 143 fr.
(*Manque de coloris.*)
- **Orthoptères** (Grillons, Criquets, Sauterelles), par M. AUDINET-SERVILLE, membre de la Société entomologique de France. 1 vol. et 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.
- Hémiptères** (Cigales, Punaises, Cochenilles, etc.), par MM. AMYOT et SERVILLE. 1 vol. et 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.
- Insectes Lépidoptères** (Papil-
- lons). *Les deux parties de cet ouvrage se vendent séparément,*
- **DIURNES**, par M. BOISDUVAL. tome 1^{er}, avec 2 livraisons de planches. (*En publication.*)
Fig. noires. 14 fr.
(*Manque de coloris.*)
- **NOCTURNES**, par MM. BOISDUVAL et GUÉNÉE, tome 1^{er}, avec 1 livraison de planches, tomes V à X, avec 5 livraisons de planches. (*En publication.*)
Fig. noires. 70 fr.
Fig. coloriées. 109 fr.
- Névroptères** (Demoiselles, Ephémères, etc.), par M. le docteur RAMBUR. 1 vol. et 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.
- Hyménoptères** (Abeilles, Guêpes, Fourmis, etc.), par M. le comte LEPELLETIER DE SAINT-FARGEAU et M. BRULLÉ. 4 vol. avec 4 livraisons de planches.
Fig. noires. 42 fr.
Fig. coloriées. 68 fr.
(*Manque de coloris.*)
- Diptères** (Mouches, Cousins, etc.), par M. MACQUART, ancien recteur du Muséum d'Histoire naturelle de Lille. 2 vol. et 2 livraisons de planches.
Fig. noires. 21 fr.
(*Manque de coloris.*)
- Aptères** (Araignées) Scorpions, etc.) par MM. WALCKENAER et GERVAIS, 4 vol. avec 5 livraisons de planches.
Fig. noires. 45 fr.
(*Manque de coloris.*)
- Crustacés** (Ecrevisses, Homards, Crabes, etc.), comprenant l'Anatomie, la Physiologie et la classification de ces animaux, par M. MILNE-EDWARDS, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, etc. 3 vol. avec 4 livraisons de planches.
Fig. noires. 35 fr.
(*Manque de coloris.*)
- Mollusques** (Moules, Huitres, Escargots, Limaces, Coquilles, etc.).
- Helminthes** ou Vers intestinaux, par M. DUJARDIN, doyen de la Faculté des Sciences de Rennes.

1 vol. avec 1 livraison de planches.

Fig. noires. 10 fr. 50

(*Manque de coloris.*)

Annelés marins et d'eau douce

(Annélides, Géphyriens, Sangsues, Lombrics, etc.), par M. DE QUATREFAGES, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, et M. LÉON VAILLANT, professeur au Muséum d'Histoire naturelle. Tomes I et III (en 5 vol.) avec 3 livraisons de planches.

Fig. noires. 45 fr.

(*Manque de coloris.*)

Zoophytes Acalèphes (Physales, Béroës, Angèles, etc.), par

M. LESSON, correspondant de l'Institut, pharmacien en chef de la Marine, à Rochefort. 1 vol. avec 1 livraison de planches.

Fig. noires. 10 fr. 50

Fig. coloriées. 17 fr.

Echinodermes (Oursins, Palmettes, etc.), par MM. DUJARDIN,

doyen de la Faculté des Sciences de Rennes, et HUPÉ, aide-naturaliste au Muséum de Paris. 1 vol. avec 1 livraison de planches.

Fig. noires. 10 fr. 50

Fig. coloriées. 17 fr.

Coralliaires ou POLYPES PROPREMENT DITS (Coraux, Gorgones, Eponges, etc.), par MM. MILNE-

EDWARDS, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, et J. HAIME, aide-naturaliste au Muséum d'Histoire naturelle. 3 vol. avec 3 livraisons de planches.

Fig. noires. 31 fr.

Fig. coloriées. 51 fr.

Zoophytes Infusoires (Animalcules microscopiques), par

M. DUJARDIN, doyen de la Faculté des Sciences de Rennes.

1 vol. avec 2 livraisons de planches.

Fig. noires. 14 fr.

Fig. coloriées. 27 fr.

Botanique (Introduction à l'étude de la), ou Traité élémentaire de

cette science, contenant l'Organographie, la Physiologie, etc., par M. DE CANDOLLE, professeur d'Histoire naturelle à Genève. (*Ouvrage autorisé par l'Université pour les Lycées et les Collèges*). 2 vol. et 1 livraison de planches noires. 17 fr. 50

Les planches ne sont pas coloriées.

Végétaux phanérogames (Or-

ganes sexuels apparents : Arbres, Arbrisseaux, Plantes d'agrément, etc.), par M. SPACH, aide-naturaliste au Muséum d'Histoire naturelle. 14 vol. avec 15 livraisons de planches.

Fig. noires. 150 fr.

Fig. coloriées. 248 fr.

Cryptogames (Organes sexuels

peu apparents ou cachés : Mousses, Fougères, Lichens, Champignons, Truffes, etc.).

Géologie (Histoire, Formation et

Disposition des Matériaux qui composent l'écorce du globe terrestre), par M. HUOT, membre de plusieurs sociétés savantes. 2 vol. ensemble de plus de 1500 pages, avec 2 livraisons de planches noires. 21 fr.

Les planches ne sont pas coloriées.

Minéralogie (Pierres, Sels, Mé-

taux, etc.), par M. DELAFOSSE, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle et à la Sorbonne. 3 vol. et 4 livraisons de planches noires. 35 fr.

Les planches ne sont pas coloriées.

Les SUITES A BUFFON forment actuellement 88 volumes in-8° imprimés avec le plus grand soin sur beau papier vergé, et planches. Chaque traité complet se vend séparément.

Prix du texte :

Chaque volume se composant d'environ 500 à 700 p.

7 fr.

Prix des planches :

Chaque livraison d'environ 10 pl., fig. noires. 3 fr. 50
fig. coloriées. 10 fr.

Zoologie classique, ou Histoire naturelle du Règne animal, par M. F. A. POUCHET, ancien professeur de zoologie au Muséum d'Histoire naturelle de Rouen, etc. Seconde édition considérablement augmentée. 2 vol. in-8°, contenant ensemble plus de 1300 pages, et accompagnés d'un Atlas de 44 planches et de 5 grands tableaux.

Fig. noires. 20 fr.

NOTA. *Le Conseil de l'Université a décidé que cet ouvrage serait placé dans les bibliothèques des Lycées.*

PETITES SUITES A BUFFON

Format in-18

Histoire des Poissons classée par ordre, genres et espèces, d'après le système de Linné, avec les caractères génériques, par BLOCH et RENÉ-RICHARD CASTEL. 10 vol. accompagnés de 160 pl. représentant 600 espèces de poissons dessinés d'après nature.

Fig. noires. 26 fr.

Histoire des Reptiles, par MM. SONNINI, naturaliste, et LATREILLE, membre de l'Institut, 4 vol. accompagnés de 54 pl., représentant environ 150 espèces différentes de serpents, vipères, couleuvres, lézards, grenouilles, tortues, etc., dessinées d'après nature.

Fig. noires. 10 fr.

Histoire des Coquilles, contenant leur description, leurs mœurs et leurs usages, par M. Bosc, membre de l'Institut, 5 vol. accompagnés de planches.

Fig. noires. 10 fr. 50

Histoire naturelle des Minéraux, par M. E.-M. PATRIN, 5 vol. accompagnés de 40 pl.

Fig. noires. 10 fr. 50

Histoire naturelle des Végétaux classés par familles, avec la citation de la classe et de l'ordre de Linné, et l'indication de l'usage qu'on peut faire des plantes dans les arts, le commerce, l'agriculture, le jardi-

nage, la médecine, etc.; des figures dessinées d'après nature, et un GENERA complet, selon le système de Linné, avec des renvois aux familles naturelles de Jussieu, par J.-B. LAMARCK et C.-F.-B. DE MIRBEL. 15 vol. in-18 accompagnés de 120 planches.

Fig. noires. 30 fr.
Fig. coloriées. 46 fr.

Histoire naturelle des Vers, par M. Bosc, membre de l'Institut. 3 vol.

Fig. noires. 6 fr. 50
Fig. coloriées. 10 fr. 50

Histoire des Insectes, composée d'après RÉAUMUR, GEOFFROY, DE GEER, ROESEL, LINNÉ, FABRICIUS, et les meilleurs ouvrages qui ont paru sur cette partie, rédigée suivant les méthodes d'Olivier, de Latreille, avec des notes, plusieurs observations nouvelles et des figures dessinées d'après nature, par F.-M.-G. DE TIGNY et BRONGNIART, pour les généralités. Edition augmentée par M. GUÉRIN. 10 vol. ornés de planches.

Fig. noires. 23 fr.
Fig. coloriées. 39 fr.

Histoire des Crustacés, contenant leur description, leurs mœurs et leurs usages, par MM. Bosc et DESMAREST. 2 vol. accompagnés de 18 planches.

Fig. noires. 7 fr. 50
Fig. coloriées (manquent).

OUVRAGES DIVERS D'HISTOIRE NATURELLE

Arachnides (Les) de France, par M. E. SIMON, membre de la Société entomologique de France.

Tome 1^{er}, contenant les Familles des Epeiridæ, Uloboridæ, Dictynidæ, Enyoidæ et Pholcidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 3 planches. 12 fr.

Tome 2, contenant les Familles des Urocteidæ, Agelenidæ, Thomisidæ et Sparassidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 7 planches. 12 fr.

Tome 3, contenant les Familles des Attidæ, Oxyopidæ et Lycosidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 4 planches. 12 fr.

Tome 4, contenant la Famille des Drassidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 5 planches. 12 fr.

Tome 5 (1^{re} partie), contenant la Famille des Epeiridæ (supplément) et des Theridionidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de planches. 12 fr.

Tome 5 (2^e partie), contenant la Famille des Theridionidæ (suite). 1 vol. in-8°, accompagné de planches et orné de figures. 12 fr.

Tome 5 (3^e partie), contenant la Famille des Theridionidæ (fin). 1 vol. in-8°, accompagné de planches et orné de figures. 12 fr.

Tome 6. (*En préparation.*)

Tome 7, contenant les Familles des Chernetes, Scorpiones et Opiliones. 1 vol. in-8°, accompagné de planches. 12 fr.

Histoire naturelle des Araignées, par M. EUG. SIMON, *Deuxième édition.*

Tome premier, 1^{re} *fascicule* contenant 215 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8° de 256 pages. 6 fr.

Tome premier, 2^e *fascicule* contenant 275 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8°. 6 fr.

Tome premier, 3^e *fascicule* contenant 347 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8°. 6 fr.

Tome premier, 4^e et dernier *fascicule* (du tome 1^{er}), contenant 261 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8°. 6 fr.

Le tome deuxième est en cours de publication.

Etude sur les Sauterelles et les Criqueus, moyen d'en arrêter les invasions et de les transformer en Engrais par les procédés DURAND et HAUVEL, brevetés s. g. d. g. Brochure in-8° de 36 pages. 75 c.

OUVRAGES D'ASSORTIMENT

Aranéides des îles de la Réunion, Maurice et Madagascar, par M. Aug. VINSON. 1 gros volume in-8°, illustré de 14 planches.

Fig. noires.

20 fr.

Astronomie des Demoiselles, ou Entretiens entre un frère et sa sœur, sur la mécanique céleste, par James FERGUSSON et M. QUÉTRIN. 1 vol. in-12. 3 fr. 50

Botanique (La), de J.-J. ROUSSEAU, contenant tout ce qu'il a écrit sur cette science, augmentée de l'exposition de la méthode de Tournefort et de Linné, suivie d'un dictionnaire de botanique et de notes historiques, par M. DEVILLE. 2^e édition, 1 gros vol. in-12, orné de 8 planches.

Fig. noires.

4 fr.

Chimie élémentaire, inorganique et organique, à l'usage des Ecoles et des Gens du Monde, par E. BURNOUF. 1 gros vol. in-12. 3 fr.

Choix des plus belles fleurs et des plus beaux fruits, par P.-J. REDOUTÉ, peintre d'histoire naturelle.

150 planches différentes coloriées. Chaque pl. 1 fr.

Collection iconographique et historique des Chenilles d'Europe, ou Description et figures de ces Chenilles, avec l'histoire de leurs métamorphoses, et leur application à l'agriculture, par MM. BOISDUVAL, RAMBUR et GRASLIN.

Cette collection se compose de 42 livraisons, format grand in-8°, papier vélin : chaque livraison comprend *trois planches coloriées* et le texte correspondant.

Les 42 livraisons réunies (la pl. I des Papillonides n'a jamais existé) : 100 fr.

Cours d'agriculture, de viticulture et de jardinage, par Mathieu RISLER (1849). 1 vol. in-12. 2 fr.

Fauna japonica, sive Descriptio animalium quæ in itinere per Japoniam jussu et auspiciis superiorum, qui summum in India Batava imperium tenent, suscepto anni 1823-1830, collegit, notis, observationibus et adumbrationibus illustravit PH. FR. DE SIEBOLD.

Reptiles, 3 livraisons noires. Ensemble. 25 fr.

Faune de l'Océanie, par M. le docteur BOISDUVAL. 1 gros vol. in-8°, imprimé sur grand papier. 10 fr.

Faune entomologique de Madagascar, Bourbon et Maurice. — *Lépidoptères*, par le docteur BOISDUVAL ; avec des notes sur leurs métamorphoses, par M. SGANZIN.

Huit livraisons, format grand in-8°, papier vélin.

Les 8 livraisons réunies, Planches coloriées. 20 fr.

Planches noires. 10 fr.

Géométrie Perspective avec ses applications à la recherche des Ombres, par M. le Général G.-H. DUFOUR. 1 vol. in-8° avec Atlas in-4° de 22 planches. 4 fr.

Icones historiques des Lépidoptères nouveaux ou peu connus, collection, avec figures coloriées, des papillons d'Europe nouvellement découverts, par M. le docteur BOISDUVAL. Ouvrage formant le complément de tous les auteurs iconographes. Cet ouvrage se compose de 42 livraisons grand in-8°, comprenant chacune *deux planches coloriées* et le texte correspondant.

Les 42 livraisons réunies. Coloriées. 100 fr.

Noires. 25 fr.

Nota. — Tome 2. Le texte s'arrête page 208. Toutes les fig. des planches 48 à 70 inclusivement sont décrites.

Les fig. des planches 71 à la fin ne sont pas décrites.

Iconographie et histoire des Lépidoptères et des Chenilles de l'Amérique septentrionale, par M. le docteur BOISDUVAL, et le major John LECONTE, de New-York.

Cet ouvrage comprend 26 livraisons, format grand in-8°, renfermant 3 *planches coloriées* et le texte correspondant.

Les 26 livraisons réunies. 60 fr.

Manuel des Candidats à l'emploi de Vérificateur des Poids et Mesures, par M. RAVON. 2^e édit. 1 vol. in-8°. 5 fr.

Manuel des Sociétés de secours mutuels. Une brochure in-12. 1854. 0 fr. 50

Mémoires de la Société royale des Sciences de Liège. Première série, 1843 à 1866, 20 vol. à 7 fr.

Deuxième série, 1866 à 1887, 13 vol. à 7 fr.

Mémoires récréatifs, scientifiques et anecdotiques du physicien-aéronaute ROBERTSON. 2 vol. in-8° ornés de vignettes. 12 fr.

Mémoires sur la guerre de 1809 en Allemagne, avec les opérations particulières des corps d'Italie, de Pologne, de Saxe, de Naples et de Walcheren, par le général PELET, d'après son journal fort détaillé de la campagne d'Allemagne, ses reconnaissances et ses divers travaux; la correspondance de Napoléon avec le major général, les maréchaux, etc. 4 vol. in-8°. 28 fr.

Ministre (Le) de Wakefield, traduit en français par M. AIGNAN, 1 vol. in-12, avec figures. 1 fr.

Monographie des Erotyliens, famille de l'ordre des Coléoptères, par M. Th. LACORDAIRE. In-8°. 9 fr.

Synonymia insectorum. — Genera et species Curculionidum (ouvrage comprenant la synonymie et la description de tous les Curculionides connus), par M. SCHOENHERR. 8 tomes en 16 parties. (Ouvrage terminé.) 144 fr.

Théorie élémentaire de la Botanique, ou Exposition des principes de la classification naturelle et de l'art de décrire et d'étudier les végétaux, par M. DE CANDOLLE. 3^e édition, 1 vol. in-8°. 8 fr.

Voyage à Madagascar, au couronnement de Radama II, par AUG. VINSON. Ouvrage enrichi des Catalogues spéciaux publiés par MM. J. Verreaux, Guénée et Ch. Coquerel. 1 beau volume in-8° jésus. Papier ordinaire, fig. coloriées. 20 fr.

NOUVELLE COLLECTION

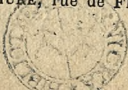
DE

L'ENCYCLOPÉDIE-RORET

FORMAT IN-18 JÉSUS

Manuel de l'Apiculteur Mobiliste, nouvelles causeries sur les Abeilles en 30 Leçons, par l'Abbé DUQUESNOIS, curé de Saint-Cyr-sous-Dourdan. 1 vol. orné de 20 figures dans le texte. 3 fr.

— **Cordon Bleu (Le)**. Nouvelle Cuisinière Bourgeoise, par Mlle MARGUERITE. 14^e édition. (*En préparation.*)



31 6558





EN VENTE A L

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

- Histoire du repas à travers les âges.** 3 fr. 50
Hygiène de l'enfance. 0 fr. 30
Traité pratique de Cuisine Bourgeoise, suite aux **Éléments culinaires** à l'usage des jeunes filles. 3^e édition. 1 vol. in-18 jésus.
L'Ecole de Cuisine, Revue bi-mensuelle. 6 fr. par an. Abonnements, 5, cité d'Antin, Paris.

NOUVELLE COLLECTION

DE

L'ENCYCLOPÉDIE-RORET

Format in-18 jésus 19 × 12

- Manuel de l'Apiculteur Mobiliste**, nouvelles **Causeries** sur les Abeilles en 30 leçons, par l'abbé DUQUESNOIS, curé de Saint-Cyr-sous-Dourdan, auteur des **Causeries** sur les Abeilles. 1 vol. in-18 jésus, orné de 20 fig. dans le texte. 3 fr.
 — de l'**Éleveur de Faisans**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).
 — de l'**Éleveur de Poules**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 jésus, orné de figures dans le texte. (*En préparation*).
 — du **Pisciculteur**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).
 — de l'**Éleveur de Pigeons**, par Alph. BLANCHON, 1 vol. in-18 jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).
 — de l'**Éleveur de Lapins**, par WILLEMIN, 1 vol. in-18 jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).
 — **Cordon bleu** (le), Nouvelle Cuisinière Bourgeoise, par Mlle MARGUERITE, 14^e édition, 1 vol. in-18 jésus, orné de fig. dans le texte. (*En préparation*).
 — **Éléments Culinaires** (les), à l'usage des jeunes filles, par Auguste COLOMBIÉ, 1 vol. in-18 jésus cartonné 3 fr.
 — **Traité pratique de Cuisine Bourgeoise**, par Auguste COLOMBIÉ, 1 vol. in-18 jésus cartonné 4 fr.

Tous ces ouvrages seront en vente au 1^{er} Janvier 1898